

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

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

**BLACK & DECKER** Home

## 16-Cup Multi-Use Rice Cooker

### Olla arrocera multiuso para 16 tazas

### Cuiseur à riz polyvalent de 16 tasses



Register your product online at [www.prodprotect.com/applica](http://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](http://www.prodprotect.com/applica)  
y tendrá la oportunidad de GANAR \$100,000!

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

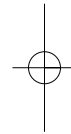


USA/Canada 1-800-231-9786  
Mexico 01-800-714-2503  
[www.applicaconsumerproductsinc.com](http://www.applicaconsumerproductsinc.com)

Models  
Modelos  
Modèles

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

- RC426
- RC426B



# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

## **POLARIZED PLUG (120V Models Only)**

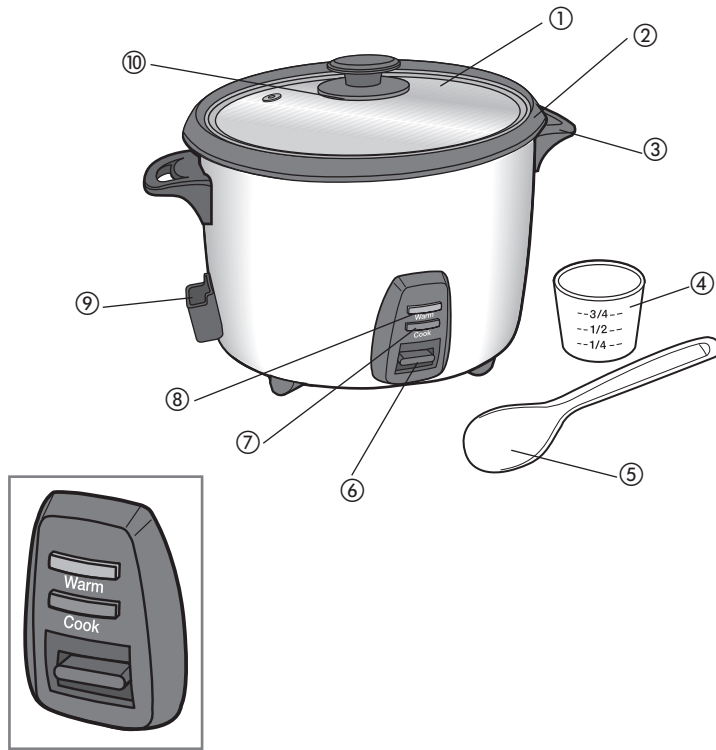
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.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

## **ELECTRICAL CORD**

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

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



- † 1. Tempered glass lid with steam vent (Part # RC426-01A)
- † 2. Cooking bowl with water level marks (Part# RC426-05)
- 3. Cool-touch side handles
- † 4. Rice measure (Part # RC426-30)
- † 5. Serving scoop (Part # RC426-31)
- 6. "On" switch
- 7. Cook indicator light
- 8. Warm Indicator light
- † 9. Condensation catcher (Part# RC426-19)
- 10. Lid hanger (not shown)
- † Consumer replaceable/removable parts

Congratulations on your purchase of the popular Black and Decker® 16-Cup Multi-Use Rice Cooker. The Cooker is not only great for making perfect rice, but you'll find it ideal for preparing savory soups, stews and other favorite one-pot dishes. We've included several delectable recipes, with preparation directions on Pages 8 and 10.

## How to Use

This appliance is for household use only.

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

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

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

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

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

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

**Note:** Taste/hardness will vary depending on the quality/type of rice and length of time it is cooked. For softer, fluffier rice, add a little more water. For firmer, crunchier rice, add a little less water. See cooking guide (pages 6 and 7). You may need to experiment to suit your taste.

5. Before placing the cooking bowl into the rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Do not let loose rice or particles fall into the rice cooker.
6. Insert cooking bowl into the rice cooker. You might have to turn it slightly to the left and right to ensure proper contact with the heating plate.
7. Place the lid on the rice cooker.

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

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

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

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

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

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



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

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

- Unplug the unit when finished.

## HOW TO PREPARE SOUPS AND STEWS

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

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

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

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

- Combine meats, vegetables and liquids in the cooking bowl. Stir with a wooden or plastic spoon until ingredients are blended well.

**NOTE:** Since most frozen vegetables cook very quickly, it is best to add them at the end of the cooking time. Stir them into the soup or stew and allow the mixture to cook an additional 5 to 10 minutes.

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

- Before placing the cooking bowl into the rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Do not let loose particles fall into the cooker.
- Insert cooking bowl into the cooker. You might have to turn it slightly to the left or right to ensure proper contact with the heating plate.
- Place the lid on the cooker.

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

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

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

- Set your kitchen timer for desired cooking time.

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

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

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

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

**CAUTION:** Do not keep cooked soups or stews in the Warm cycle. Always unplug the unit after cooking is complete.

## FOR BEST RESULTS

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

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

### RICE COOKING GUIDE

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

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

#### FOR BROWN RICE

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

**FOR WHITE PARBOILED (OR CONVERTED) RICE**

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

**FOR SMALL GRAIN (OR PEARL) RICE**

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

**WILD RICE**

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

**RECIPES****TOMATO RICE SOUP**

4 cups vegetable broth  
 2 cups tomato juice  
 1 jar (14½ oz.) petite dice tomatoes, undrained  
 1/2 cup uncooked long grain rice  
 1 medium onion, diced  
 1/2 cup parsley, chopped  
 1 tbsp. chopped fresh basil  
 2 cups frozen whole kernel corn  
 1½ cups frozen green peas

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

Set kitchen timer and cook for 25 minutes. Stir in frozen corn and peas; place the lid back on the cooker and cook an additional 10 minutes. Serve immediately.

If desired, garnish each serving with grated Parmesan cheese.

Makes about 10 cups/5 servings

**CHICKEN VEGETABLE SOUP**

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

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

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

If desired, serve with hot garlic bread.

Makes about 12 cups/6 servings

**SPAGHETTI WITH MEATBALLS**

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



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

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

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

Makes about 8 cups/4 servings

### **SPICED SHRIMP AND RICE**

- 1 pkg. (16 oz.) yellow rice mix
- 2 cups chicken or vegetable broth
- 1 bottle (8 oz.) clam juice
- 1 can (14½ oz.) diced tomatoes with green chilies
- 2 tbsp. olive oil
- ½ lb. shrimp, shelled and deveined
- 1 large onion, chopped
- 2 large cloves garlic, minced
- ¼ cup chopped cilantro
- ½ tsp. coarsely ground black pepper
- ½ cups frozen peas

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

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

Makes about 9 cups/4 to 5 servings

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

### **TERYAKI PORK AND RICE**

- 2 measures brown rice
- ¾ cups vegetable broth
- ⅓ cup teriyaki marinade
- 2 cups cooked pork, cut in 2-inch strips
- 1 can (8 oz.) straw mushrooms, undrained
- ½ cup thickly sliced bok choy
- 1 medium red pepper cut in strips
- 2 large cloves garlic, minced
- 1 tsp. grated ginger
- 3 cups frozen baby peas and vegetable blend

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

Set kitchen timer and cook for 55 minutes. Stir in frozen peas; place the lid back on the cooker and cook an additional 10 minutes. Serve immediately.

If desired, garnish with coarsely chopped cashews.

Makes about 10 cups/5 servings

### **CLASSIC CHICKEN STEW**

- 1½ lbs. boneless chicken cut into 1-inch cubes
- 2 cans (10¾ oz, each) condensed cream of chicken with herbs soup
- 1 cup water
- 4 medium carrots, cut in 1-inch pieces (about 1½ cups)
- 4 medium red skin potatoes, quartered
- 3 stalks celery, thickly sliced (about 1½ cups)
- 2 medium leeks, halved and sliced
- ½ tsp. coarsely ground black pepper
- ½ cups frozen cut green beans

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

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

Makes about 10 cups/5 to 6 servings

### **CARIBBEAN BLACK BEAN SOUP**

- 6 cups vegetable juice drink
- 1 can (15 oz.) black beans, rinsed and drained
- 1 can (15¼ oz.) whole kernel corn, undrained
- 1 cup diced ham
- 1 medium onion, chopped
- 1 cup halved cherry tomatoes
- ½ cup diced chorizo
- 1 can (4 oz.) diced green chilies
- 3 tbsp. chopped cilantro

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

Set kitchen timer and cook for 20 minutes. Serve immediately.

If desired, garnish each serving with coarsely crumbled tortilla chips.

Makes about 10 cups/5 servings

## Care and Cleaning

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

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Never immerse the unit in water or other liquid.
3. Wash the cooking bowl, lid, condensation catcher, serving scoop and rice measure in warm, soapy water. Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads—they may scratch the nonstick surface or could result in poor contact with the heating plate.
4. After it has thoroughly cooled, clean the unit by wiping the inside and outside surfaces with a damp soapy cloth and dry thoroughly.
5. If water accidentally gets into the switch area or onto the heating plate, allow to dry thoroughly before using the rice cooker.

### Important Tips:

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

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

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

### CABLE ELÉCTRICO

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

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

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



- † 1. Tapa de vidrio templado con escape de vapor (Pieza No. RC426-01A)
- † 2. Olla de cocinar con marcas de nivel de agua (Pieza No. RC426-05)
3. Asas laterales frescas al tacto
- † 4. Medidor de arroz (Pieza No. RC426-30)
- † 5. Cuchara de servir (Pieza No. RC426-31)
6. Interruptor de encendido
7. Luz indicadora del ciclo de cocción
8. Luz indicadora del ciclo de calor
- † 9. Depósito para la condensación (Pieza No. RC426-19)
10. Soporte de la tapa (no ilustrado)
- † Reemplazable/removible por el consumidor



Felicitaciones por su compra de la popular Olla Arrocera Multiuso para 16 tazas de Black and Decker®. La olla no es solamente fantástica para cocinar el arroz, pero también resulta ideal para preparar sabrosas sopas, estofados y otros platos que uno prepara en una sola olla. Hemos incluido varias deleitables recetas, con las instrucciones correspondientes en las páginas 19, 20 y 21

## Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

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

**Nota:** A medida que el arroz se expande y se cocina, el escape de la tapa emite vapor.

**No coloque la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes.**

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

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

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

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

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

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

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

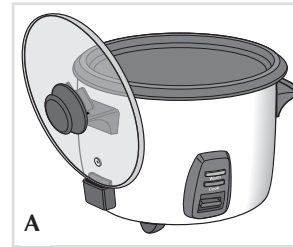
8. Enchufe el aparato a una toma de corriente estándar. La luz indicadora de calor se ilumina.
9. Baje el interruptor de encendido (ON); la luz indicadora del ciclo de cocción (COOK) se ilumina y a la vez el aparato entra en funcionamiento. Durante el ciclo de cocción, el escape de la tapa emite vapor.

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

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

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

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



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

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

13. Desconecte el aparato después de utilizarlo.

## COMO PREPARAR SOPAS Y ESTOFADOS

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

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

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

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

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

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

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

4. Antes de introducir la olla de cocinar en la arrocera, asegúrese que la placa de calentamiento y la superficie exterior de la olla de cocinar estén limpias y secas. No permita que caigan partículas sueltas adentro del aparato.
5. Inserte la olla de cocinar adentro del aparato. Posiblemente tenga que girar la olla en sentido derecho o izquierdo para asegurar el contacto con la placa de calentamiento.
6. Coloque la tapa sobre la olla.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**PARA MEJORES RESULTADOS**

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

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

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

**GUÍA DE COCCIÓN**

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

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

**ARROZ INTEGRAL**

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

**ARROZ BLANCO PRECOCIDO ( O PROCESADO)**

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

**ARROZ DE GRANO PEQUEÑO ( O TIPO PERLA)**

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

**ARROZ SILVESTRE**

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

## RECETAS

### SOPA DE TOMATE CON ARROZ

- 4 tazas de caldo vegetal
- 2 tazas de jugo de tomate
- 1 tarro (14½ oz) de tomates pequeños cortados, sin escurrir
- 1 taza de arroz de grano largo crudo
- 1 cebolla mediana cortada
- 2 tazas de maíz entero congelado
- 1½ taza de guisantes congelados

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

Cocine por 25 minutos según su cronómetro de cocina. Agregue los guisantes y el maíz congelado; cubra la olla nuevamente y cocine otros 10 minutos. Sirva de inmediato.

Si desea, puede coronar cada porción con queso Parmesano rallado.

Rinde aprox. 10 tazas/5 porciones

### SOPA DE POLLO CON VEGETALES

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

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

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

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

Rinde aprox. 12 tazas/6 porciones

### ESPAQUETIS CON ALBÓNDIGAS

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

Combine todos los ingredientes en la olla de cocinar según el orden de la receta. Coloque la olla en la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora de calor (**WARM**) se ilumina.

Presione el interruptor (**ON**) para dar inicio al ciclo de cocción (**COOK**). El ciclo de cocción toma aproximadamente 20 minutos. Cubra la olla con la tapa.

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

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

Rinde aprox. 8 tazas/4 porciones

### ARROZ CON CAMARONES

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

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

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

Rinde aprox. 9 tazas/de 4 a 5 porciones

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

### ARROZ CON CERDO A LA TERYAKI

- 2 medidas\* de arroz integral
- 2¾ tazas de caldo vegetal
- 1/3 taza de salsa Teryaki
- 2 tazas de cerdo cocido, cortado en tiras de 2 pulgadas
- 1 lata (8 oz) hongos orientales, sin escurrir
- 1½ taza de repollo chino bok choy rebanado
- 1 pimiento rojo cortado en tiras
- 2 dientes de ajo grande, picado
- 1 cda de jengibre en polvo
- 3 tazas de guisantes tiernos y mezcla de vegetales

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

Cocine por 55 minutos según su cronómetro de cocina. Agregue los guisantes congelados; cubra la olla nuevamente y cocine otros 10 minutos. Sirva de inmediato.

Si desea, puede coronar las porciones con semilla de marañón picada.

Rinde aprox. 10 tazas/5 porciones

## ESTOFADO CLÁSICO DE POLLO

- 1½ lb de pollo sin hueso cortado en cubitos de 1 pulgada
- 2 latas (10¼ oz, cada una) sopa de crema condensada de pollo con hierbas
- 1 taza de agua
- 4 zanahorias medianas cortadas en pedazos de 1 pulgada (1½ taza aprox.)
- 4 papas de piel roja medianas, cuarteadas
- 3 tallos de apio, cortados en pedazos gruesos (1½ taza aprox.)
- 2 puerros medianos, cortados por mitad y rebanados
- 1/2 cda de pimienta negra gruesa
- 1½ taza de habichuelas verdes congeladas

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

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

Rinde aprox. 10 tazas/de 5 a 6 porciones

## SOPA DE FRIJOLE NEGROS ESTILO CARIBEÑO

- 6 tazas de bebida de jugo de vegetales
- 1 lata (15 oz) de frijoles negros, lavados y escurridos
- 1 lata (15¼ oz) de granos de maíz sin escurrir
- 1 taza de jamón en cubitos
- 1 cebolla mediana, picada
- 1 taza de tomatitos cortados por mitad
- 1/2 taza de chorizo cortado en cuadritos
- 1 lata (4 oz.) de pimienta verde cortado en cuadritos
- 3 cdas de cilantro picado

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

Cocine por 20 minutos según su cronómetro de cocina. Sirva de inmediato.

Si desea, puede coronar cada porción con tortillas tostadas, desmoronadas.

Rinde aprox. 10 tazas/5 porciones

## Cuidado y limpieza

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

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

### Consejos importantes:

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

# IMPORTANTES MISES EN GARDE

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

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

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

## FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

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

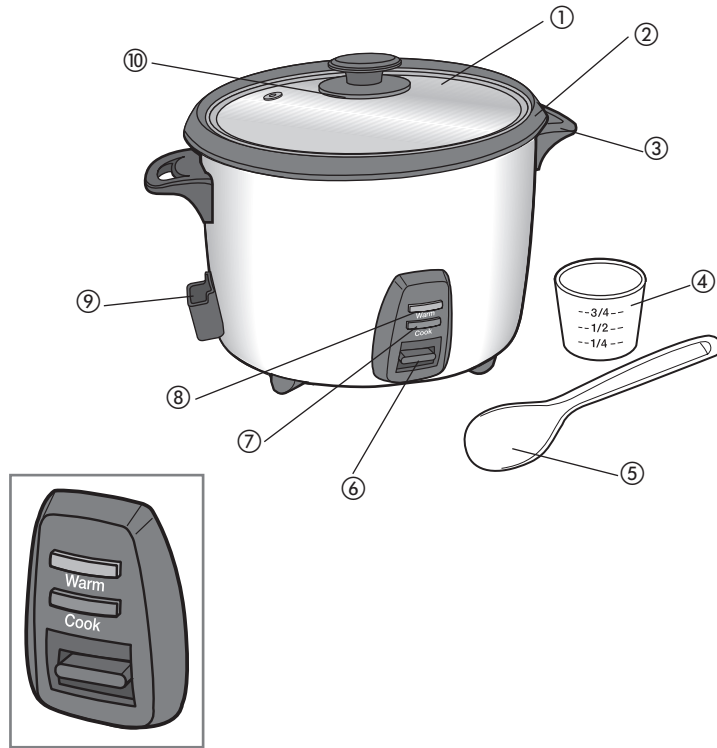
## CORDON

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

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



Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- † 1. Couvercle en verre recuit avec évent (pièce n° RC426-01A)
- † 2. Bol de cuisson avec marques pour le niveau d'eau (pièce n° RC426-05)
  - 3. Poignées latérales fraîches au toucher
- † 4. Mesure pour le riz (pièce n° RC426-30)
- † 5. Louche (pièce n° RC426-31)
  - 6. Interrupteur
  - 7. Témoin de cuisson
  - 8. Témoin de maintien au chaud
- † 9. Récipient pour condensat (pièce n° RC426-19)
- † 10. Dispositif de suspension du couvercle (non illustré)
- † Pièce amovible e remplaçable par le consommateur

Félicitations pour l'achat du populaire Cuiseur à riz polyvalent 16 tasses de Black and Decker®. Le Cuiseur est non seulement idéal pour la cuisson parfaite du riz, mais sert également à préparer de savoureux mets comme des soupes, des ragoûts et d'autres délicieux plats nécessitant une seule marmite. Vous trouverez aussi plusieurs recettes savoureuses, ainsi que les instructions de préparation à la page (enter page #30, 31 et 32).

## Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

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

**Note :** Lorsque le riz gonfle et cuit, de la vapeur s'échappe de l'évent du couvercle.  
**Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires.**

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

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

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

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

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

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

**Note :** Toujours laisser le couvercle fermé pendant la cuisson.

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

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

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

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



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



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

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

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

## COMMENT PRÉPARER DES SOUPES ET DES RAGOÛTS

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

**Note :** choisir des recettes dont la durée de cuisson est d'une heure ou moins. Utiliser des viandes désossées et de la viande de volaille coupée en cubes d'une taille maximale de 1½ po (3,5 cm). Il n'est pas nécessaire de faire revenir les viandes avant la cuisson. Lorsque la soupe ou le ragoût commence à cuire, de la vapeur s'échappe de l'évent sur le couvercle.

**Ne pas placer le cuiseur directement sous les armoires.**

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

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

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

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

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

- Avant de placer le bol de cuisson dans le cuiseur à riz, s'assurer que la plaque chauffante et la surface extérieure du bol de cuisson sont propres et sèches. S'assurer qu'aucune particule ne tombe dans le cuiseur.
- Placer le bol de cuisson à l'intérieur du cuiseur. Il est parfois nécessaire de tourner légèrement le bol vers la gauche ou vers la droite pour s'assurer qu'il touche bien à la plaque chauffante.
- Placer le couvercle sur le cuiseur.

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

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

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

- Régler la minuterie au temps de cuisson voulu.

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

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

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

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

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

## POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS

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

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

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

### GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ

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

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

**POUR DU RIZ BRUN**

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

**POUR DU RIZ BLANC PRÉCUIT**

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

**POUR DU RIZ À PETITS GRAINS**

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

**POUR DU RIZ SAUVAGE**

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

**RECETTES****SOUPE AUX TOMATES ET AU RIZ**

4 tasses (1 litre) de bouillon de légumes  
 2 tasses (500 ml) de jus de tomate  
 1 boîte de 14½ onces (412 ml) de tomates en petits dés non égouttées  
 1/2 tasse (125 ml) de riz à grain long non cuit  
 1 oignon moyen haché  
 1 c. à table (15 ml) de persil frais haché  
 2 tasses (500 ml) de maïs à grains entiers surgelés  
 1½ tasse (375 ml) de pois verts surgelés

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

Régler la minuterie et laisser cuire pendant 25 minutes. Ajouter le maïs et les pois surgelés, puis mélanger le tout. Replacer le couvercle sur le cuiseur et laisser cuire pendant encore 10 minutes. Servir immédiatement.

Au choix, garnir chaque portion avec du parmesan râpé.

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

**SOUPE AU POULET ET AUX LÉGUMES**

6 tasses (1,5 litre) de bouillon de poulet  
 1/2 lb (227 g) de poitrine de poulet désossée coupée en morceaux  
 2 tasses (500 ml) de légumes mélangés surgelés  
 2 tasses (500 ml) de nouilles moyennes  
 1 tasse (250 ml) de patates douces coupées en dés  
 3/4 tasse (185 ml) d'oignon coupé en dés  
 2 c. à table (30 ml) de persil haché  
 1/2 c. à table (2,5 ml) d'épices à poulet grillé

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

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

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

Donne environ 12 tasses (3 litres)/6 portions

**SPAGHETTI AVEC BOULETTES DE VIANDE**

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

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

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

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

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

### RIZ AUX CREVETTES ÉPICÉES

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

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

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

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

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

### PORC TERIYAKI AVEC RIZ

2 mesures de riz brun  
2¼ tasses (675 ml) de bouillon de légumes  
1/3 tasse (75 ml) de marinade teriyaki  
2 tasses (500 ml) de porc cuit coupé en lanières de 5 cm  
1 boîte de 8 onces (227 ml) de champignons de paille de riz non égouttés  
1½ tasse (375 ml) de bok choy coupé grossièrement  
1 poivron rouge moyen coupé en lanières  
2 grosses gousses d'ail émincées  
1 c. à thé (5 ml) de gingembre râpé  
3 tasses (750 ml) de mélange de petits pois et de légumes surgelés

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

Régler la minuterie et laisser cuire pendant 55 minutes. Ajouter les légumes surgelés et mélanger le tout. Replacer le couvercle sur le cuiseur et laisser cuire pendant encore 10 minutes. Servir immédiatement.

Au choix, garnir de noix de cajou grossièrement coupées.

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

### RAGOÛT DE POULET CLASSIQUE

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

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

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

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

### SOUPE AUX HARICOTS NOIRS À LA MODE DES CARAÏBES

6 cups vegetable juice drink  
1 can (15 oz.) black beans, rinsed and drained  
1 can (15¼ oz.) whole kernel corn, undrained  
1 cup diced ham  
1 medium onion, chopped  
1 cup halved cherry tomatoes  
1/2 cup diced chorizo  
1 can (4 oz.) diced green chilies  
3 tbsps. chopped cilantro

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

Régler la minuterie et laisser cuire pendant 20 minutes. Servir immédiatement.

Au choix, garnir chaque portion de tortillas grossièrement émietées.

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

## Entretien et nettoyage

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

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

### Conseils pratiques

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

### 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](http://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](http://www.prodprotect.com/aplica), ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

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

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

#### **Quelles lois régissent la garantie?**

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



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

**Duración**

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

**¿Qué cubre esta garantía?**

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

**Requisitos para hacer válida la garantía**

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

**¿Donde hago válida la garantía?**

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

**Procedimiento para hacer válida la garantía**

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

**Excepciones**

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

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

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

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

**Argentina**

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

**Chile**

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

**Colombia**

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

**Costa Rica**

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

**Ecuador**

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

**El Salvador**

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

**Guatemala**

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

**Honduras**

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

**México**

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

**Nicaragua**

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

**Panamá**

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

**Perú**

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

**Puerto Rico**

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

**Republica Dominicana**

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

**Trinidad and Tobago**

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

**Venezuela**

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

**Sello del Distribuidor:**

**Fecha de compra:**

**Modelo:**

**Comercializado por:**

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

**Servicio y Reparación**

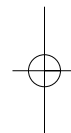
Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28 D  
Col. Centro, Mexico D. F., CP 06050

**Servicio al Consumidor,**

Venta de Refacciones y Accesorios  
01 800 714 2503



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



500 W	120 V ~	60 Hz
500 W	220 V ~	50/60 Hz

Copyright © 2005-2006 Applica Consumer Products, Inc.

Pub. No. 1000002771-00-RV02

Made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China

**Importado por:**

Applica de México S. de R.L. de C.V.

Bldv. Manuel Avila Camacho 2900-902, Fracc Los Pirules

Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040

Teléfono: (55) 1106-1400

**Del interior marque sin costo**

01 (800) 714 2503

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine



R22005/6-10-22E/S/F