

# BLACK+DECKER

TM

14 CUP RICE COOKER

OLLA ARROCERA DE 14 TAZAS

use and care manual  
manual de uso y cuidado

RC514



## WELCOME!

Congratulations on your purchase of the Black+Decker Rice Cooker. We have developed this use and care guide to ensure optimal performance and your satisfaction. Save this use and care book and register your appliance online at [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker).

## CONTENTS

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Important Safeguards . . . . .                         | 3  |
| Getting to Know Your Rice Cooker . . . . .             | 5  |
| Getting Started . . . . .                              | 6  |
| Important Information About Your Rice Cooker . . . . . | 6  |
| Operating Your Rice Cooker . . . . .                   | 6  |
| Care and Cleaning . . . . .                            | 8  |
| Helpful Hints and Tips . . . . .                       | 9  |
| Troubleshooting . . . . .                              | 13 |
| Recipes . . . . .                                      | 14 |
| Warranty . . . . .                                     | 18 |

Please Read and Save this Use and Care Book.

## IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, 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.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Consumer Support at the toll-free number listed in the warranty section.
- 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 oil or other hot liquids.
- To disconnect, press the control switch upwards (the WARM indicator light will illuminate) and then remove the plug from the outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience

and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not use this appliance on an unstable surface.
- Do not attempt to heat or cook non-food items in this appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

### Additional Safeguards:

- To prevent damage or shock hazard, do not cook directly in cooking base. Cook only in cooking bowl provided.
- This appliance generates heat and escaping steam during use. Lift off glass lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into cooking bowl.
- Never use the cooking bowl on a gas or electric cooktop or on an open flame.
- Do not cut foods directly in the cooking bowl to avoid scratching.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

## POLARIZED PLUG

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

## TAMPER-RESISTANT SCREW

**Warning:** This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel. For service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-465-6070 (US and Canada).

## ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of the 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 cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

**Note:** If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

## GETTING TO KNOW YOUR RICE COOKER



- |                                                                           |                                   |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Lid handle                                                             | 7. Serving spoon (Part# RC514-05) |
| 2. Tempered glass lid (Part# RC514-01)                                    | 8. Cooking base                   |
| 3. Cooking bowl (Part# RC514-02)                                          | 9. COOK indicator light           |
| 4. Cool-touch side handles                                                | 10. CONTROL switch                |
| 5. Steaming basket (Part# RC514-03)<br><i>Not included in all models.</i> | 11. WARM indicator light          |
| 6. Rice measure (Part# RC514-04)                                          | 12. Steam vent                    |
|                                                                           | 13. Lid hanger                    |

Product may vary slightly from what is illustrated.

## GETTING STARTED

This appliance is intended for household use only.

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Go to [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker) to register your product.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING. Place the clean, dry cooking pot in the cooking base.
- Select a location where this unit is to be used. Place the unit on a stable, heat resistant surface, free from cloth, liquids and any other flammable materials. Ensure that the unit has enough space all the way around and above it to allow heat to flow without damage to cabinets or walls.

## IMPORTANT INFORMATION ABOUT YOUR RICE COOKER

- It is not necessary to preheat the rice cooker before use.
- The cooking bowl gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the appliance.
- During the first few minutes of use you may notice smoke and a slight odor. This is caused by oil that may have been used during manufacturing of the unit and will not impact the performance.
- Do not try to stop the rice cooker from switching to the warm mode.
- As rice cooks, steam will escape through vent in lid. Place glass lid on the rice cooker so the steam vent is facing away from cabinets and walls. Do not place hand over steam vent while rice is cooking; the hot steam may burn.
- Use the plastic serving spoon (or a wooden spoon) to stir and remove rice. Do not use metal utensils that can scratch the nonstick cooking bowl.
- Do not fill the cooking bowl higher than highest water marking measurement.

## OPERATING YOUR RICE COOKER

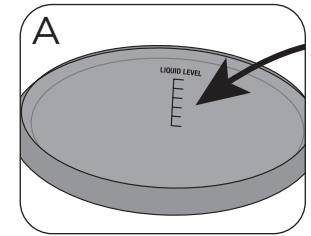
### COOKING RICE

1. Measure desired amount of rice with the provided measuring cup and add to the cooking bowl. The maximum amount of dry rice is 7 rice cup measures.

**Note:** When measuring uncooked rice; do not use a standard 1 cup (8 fluid oz.) measuring cup. A standard rice cup is  $\frac{3}{4}$  cup (6 fluid oz.); the same size as the provided rice measuring cup. One rice cup measure of dry rice will yield 2 standard cups of cooked rice.

2. Rinse the rice with water to remove any excess starch and then drain.

3. For white rice, fill the cooking bowl with water to the line that matches the number of rice cups being cooked. (A) Add butter, oil, or seasonings as desired. See cooking chart in the Helpful Hints section for additional details on water and rice measures for different types of rice.



4. Place the cooking pot into the cooking base and then place the lid on the pot.
5. Plug in the appliance; the warm indicator light will automatically illuminate. The appliance will start heating on warm as soon as the cord is plugged into the outlet.
6. Push down the control switch. The cook indicator light will illuminate and the cooking will begin.
7. When the rice is ready, the control switch will flip up and turn to warm.
8. For best results, allow the rice to rest on warm for 15 minutes with the lid in place. This will help further steam the rice. Always stir the rice with the serving spoon before serving.
9. Unplug the appliance when not in use and always allow the rice cooker to completely cool before cleaning.

### COOKING SOUPS, STEWS, AND MORE

1. Add ingredients into the cooking bowl.
2. Place cooking bowl into the cooking base, then place the lid on the pot.
3. Plug in the appliance; the warm indicator light will automatically illuminate. The appliance will start heating on warm as soon as the cord is plugged into the outlet.
4. Push down the control switch. The cook indicator light will illuminate and the cooking will begin.
5. If desired, set kitchen timer for cooking time. Manually switch the appliance to warm when the food is ready by pushing up the control switch.

**Note:** The rice cooker will not switch to warm until all the liquids are boiled away. For best results, monitor cooking progress closely and do not leave the rice cooker unattended.

6. Unplug the appliance when not in use and always allow the rice cooker to completely cool before cleaning.

### STEAMING IN THE STEAMING BASKET

1. Add the cooking bowl to the cooking base and then add 1  $\frac{1}{2}$  cups of water into the cooking bowl; adding seasoning if desired.

- Place the foods to be steamed inside of the steaming basket and set the steaming basket inside of the cooking bowl. The water within the cooking bowl should not be touching the basket. Cover with lid and always keep lid on while steaming.
- Plug in the appliance; the warm indicator light will automatically illuminate. The appliance will start heating on warm as soon as the cord is plugged into the outlet.
- Push down the control switch. The cook indicator light will illuminate and the cooking will begin.
- Steaming times vary between vegetables and other food types. Begin checking for doneness after initial 5 minutes. See cooking chart in the Helpful Hints section for additional details.

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

- Unplug the appliance when not in use and always allow the rice cooker to completely cool before cleaning.

## CLEANING AND CARE

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

### CLEANING

**Important:** *Never immerse cooking base in water or other liquids.*

- Always unplug the rice cooker and allow to cool completely before cleaning.
- Wash cooking bowl and glass lid in warm, soapy water. If food sticks to the cooking bowl, fill with warm, soapy water and allow it to soak before cleaning with plastic scouring pad

Note: *Both the cooking bowl and glass lid are dishwasher safe.*

- Rinse and dry thoroughly.
- Wipe interior and exterior of the cooking base with a soft, slightly damp cloth or sponge.

**Important:** *Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the cooking base, as they may damage the surfaces.*

- If water accidentally gets into the switch area or onto the heating plate, allow the rice cooker to dry completely before using.

### STORING

Make sure that the appliance is thoroughly cool and dry. Never wrap the cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled. Placing the lid on upside-down for storage can help save space.

## HELPFUL HINTS AND TIPS

### RICE TIPS

- If rice or other foods start to boil over, remove the lid and stir for a couple minutes. Leaving the lid off for a short period of time will allow some of the liquids to boil off and for the mixture to slightly cool. Place the lid back on the rice cooker and repeat if needed.
- Kosher salt has no impurities and dissolves faster than table salt. If using kosher salt, you may find you want to add a little more than if using table salt. About  $\frac{3}{4}$  tsp. of kosher salt is recommended for each rice cup (5 fluid oz.) of uncooked rice.
- White rice can be stored in an airtight container in a cool dark place for up to one year.
- Brown rice can be stored in an airtight container in a cool dark place for up to six months. Refrigeration or freezing extends its shelf life.
- Try using broth, stock or reconstituted bouillon in place of water for additional flavor. If you do, no additional salt may be necessary.
- Do not keep small amounts of rice in the warm cycle for extended periods of time because it can dry out the rice.
- 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.
- 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, use less water.
- If steaming foods and cooking rice at the same time, do not cook more than 2 standard rice cups.
- For other types of grains not listed in the cooking chart, follow package directions.

### ADDITIONAL USES FOR YOUR RICE COOKER

**Packaged foods:** condensed and ready to serve soups, pastas, and stews

- Do not fill bowl above the largest water marking cup level on the cooking bowl.
- For even heating, stir occasionally.
- Always use a kitchen timer. Do not rely on the control 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  $1\frac{1}{2}$  inches. It is not necessary to brown the meats before cooking.
- When cooking rice or pasta in the soup, add 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.
- Choose recipes that will cook in 1 hour or less.

- To make pasta, add 6-7 cups of water to the cooking bowl and bring it to a boil on the cook setting. Add up to ½ lb. of pasta, stir and cover. Cook until noodles have reached desired consistency and drain.

### Oatmeal or Hot Cereals

- Steel Cut Oats work best.
- Do not fill bowl more than half way with liquids, as the oatmeal will expand during the cooking process.
- For even heating, stir occasionally.
- When the oatmeal is done, the rice cooker will switch to warm. Please note that this is for well-done oatmeal. If you prefer a different consistency, monitor the cooking process to manually switch to warm for desired results.
- Choose recipes that will cook in 1 hour or less.

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.

| AMOUNT OF RICE                                                       | AMOUNT OF WATER | APPROX. COOKING TIME | YIELD (standard 8 oz. cups) |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|-----------------------------|
| FOR WHITE LONG GRAIN, JASMINE, BASMATI, YELLOW, OR MEDIUM GRAIN RICE |                 |                      |                             |
| 2 rice measures                                                      | to 2 mark       | 21 to 26 minutes     | 3.5 cups                    |
| 3 rice measures                                                      | to 3 mark       | 23 to 28 minutes     | 5.3 cups                    |
| 4 rice measures                                                      | to 4 mark       | 25 to 30 minutes     | 7 cups                      |
| 5 rice measures                                                      | to 5 mark       | 27 to 32 minutes     | 8.8 cups                    |
| 6 rice measures                                                      | to 6 mark       | 29 to 34 minutes     | 10.5 cups                   |
| 7 rice measures                                                      | to 7 mark       | 31 to 36 minutes     | 12.3 cups                   |
| FOR BROWN RICE                                                       |                 |                      |                             |
| 2 rice measures                                                      | 3 cups          | 28 to 33 minutes     | 4.5 cups                    |
| 3 rice measures                                                      | 4 ½ cups        | 30 to 35 minutes     | 6.8 cups                    |
| 4 rice measures                                                      | 6 cups          | 32 to 37 minutes     | 9 cups                      |
| 5 rice measures                                                      | 7 ½ cups        | 34 to 39 minutes     | 11.3 cups                   |
| 6 rice measures                                                      | 9 cups          | 36 to 41 minutes     | 13.5 cups                   |

For other types of grains not listed in the cooking chart, follow package directions.

### CHART FOR STEAMED VEGETABLES

Steam using 1 ½ to 2 cups of water, stock, or vegetable broth (cold or room temperature).

| VEGETABLE                                 | AMOUNT                 | PREPARATION                                          | TIME             | SUGGESTIONS                                                 |
|-------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------|
| Fresh Asparagus                           | ½ lb.                  | Wash; break off woody base where spears snap easily. | 15 to 18 minutes | Season with salt, pepper, and grated lemon peel.            |
| Fresh Green Beans                         | ½ lb.                  | Leave whole, trim end or cut into 2-inch pieces.     | 15 to 18 minutes | Season with salt, pepper, and freshly snipped dill.         |
| Fresh Beets (quartered)                   | 1 lb. (about 5 medium) | Remove stem and root ends. Peel and cut into wedges. | 26 to 28 minutes | Serve with butter.                                          |
| Fresh Broccoli                            | 1 lb.                  | Cut into florets.                                    | 15 to 18 minutes | Season with salt, pepper, and grated lemon peel.            |
| Brussels Sprouts                          | 4 cups                 | Cut a cross in the base of each sprout.              | 24 to 26 minutes | Garnish with chopped, toasted hazelnuts.                    |
| Cabbage                                   | 1 lb.                  | Cut in wedges.                                       | 24 to 26 minutes | Garnish with crumbled, cooked bacon.                        |
| Carrots                                   | 12 oz.                 | Slice.                                               | 18 to 20 minutes | Season with salt, pepper, and grated orange peel.           |
| Cauliflower                               | 12 oz.                 | Cut into florets.                                    | 22 to 25 minutes | Garnish with buttered, toasted bread crumbs.                |
| Corn                                      | 1 ½ lb.                | 2-4 ears.                                            | 20 to 22 minutes | Serve with butter and spices.                               |
| Snow peas or Sugar Snap Peas              | 8 oz.                  | Trim and leave whole.                                | 12 to 14 minutes | Serve with minced green onions and drizzled with soy sauce. |
| New potatoes (red)                        | 6 medium (about 1 lb.) | Cut in half.                                         | 24 to 26 minutes | Toss with butter and parsley.                               |
| Fresh leaf spinach                        | 4 cups firmly packed   | Use whole leaves.                                    | 10 to 15 minutes | Garnish with roasted garlic and toasted pine nuts           |
| Butternut squash                          | 1 lb.                  | Peel and cut into 1-inch cubes.                      | 24 to 26 minutes | Serve with butter and spices.                               |
| Summer Squash (yellow squash or zucchini) | 1 lb.                  | Slice.                                               | 16 to 18 minutes | Season with salt and garlic pepper                          |



| VEGETABLE                                                                                                     | AMOUNT          | PREPARATION                 | TIME             | SUGGESTIONS                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------|------------------|------------------------------|
| Frozen Vegetables, including mixed vegetables such as broccoli medley, broccoli stir fry, and pepper stir fry | 10 oz. to 1 lb. | Remove from bag and season. | 16 to 18 minutes |                              |
| Frozen peas                                                                                                   | 1 lb.           | Remove from bag.            | 14 to 16 minutes | Stir in chopped, fresh mint. |

### CHART FOR STEAMED FISH

Add 1 ½ cups water to rice cooking bowl. Add 1 lemon, thickly sliced, to water. Season fish with lemon juice and Old Bay Seasoning.

| FISH      | AMOUNT              | PREPARATION                 | TIME                                       | SUGGESTIONS                                            |
|-----------|---------------------|-----------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Salmon    | 1 ½ lbs.            | Fillets                     | 24 to 26 minutes                           | Top with lemon slices and snipped, fresh dill.         |
| Scallops  | 1 lb.               | Medium size                 | 14 to 16 minutes                           | Very tender; serve with tartar sauce and lemon wedges. |
| Snapper   | 1 lb.               | Whole, remove head and tail | 20 to 22 minutes                           | Drizzle with garlic, soy vinaigrette                   |
| Shrimp    | 1 lb.<br>(20 to 24) |                             | 15 to 18 minutes or until shrimp turn pink | Season with Old Bay Seasoning and lemon.               |
| Swordfish | 1 lb.               | 2 medium steaks             | 15 to 17 minutes                           | Very tender; serve with tartar sauce and lemon wedges. |

## TROUBLESHOOTING

| PROBLEM                                            | POSSIBLE CAUSE                                                                                                                                        | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Some kernels of rice do not seem fully cooked      | <ul style="list-style-type: none"> <li>The rice was not allowed to finish cooking</li> <li>There was not enough water in the cooking bowl.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Once the switch on the rice cooker automatically switches to keep warm, allow rice to rest for 15 minutes before serving.</li> <li>Add a few more tablespoons of water and cook a little longer by pushing the control switch back to cook. Check the rice again when the appliance automatically switches back to warm and has rested for 15 minutes.</li> </ul> |
| Rice cooking bowl is not as clean as I would like. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Starch built up on sides and bottom of the bowl.</li> </ul>                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fill the bowl with hot soapy water and let stand for several minutes; then use a nylon scrubber along sides and bottom. Rinse well.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                    |
| Rice boils over.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Too much rice is being cooked.</li> <li>There is too much water for the amount of rice.</li> </ul>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure to cook no more than maximum amount suggested in the Use and Care Manual. The amount of rice to be cooked should match the water markings on the bowl.</li> <li>Add a small amount (1 Tbs.) of butter or oil to water before cooking.</li> </ul>                                                                                                        |
| Rice is too dry.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>There is too much rice or not enough water.</li> </ul>                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Use the rice measuring cup that comes with the appliance. The rice measure provided holds ¾ cup (6 fluid oz.) of uncooked rice.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                        |
| Rice is gummy.                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>There is too much water or not enough rice.</li> </ul>                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Add water to match water markings on the rice bowl. Make sure you have the correct ratio of ¾ cup (6 fluid oz) rice to 1 cup water marking.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                            |

If additional assistance is needed, please contact our consumer service team at 1-800-465-6070.

## RECIPES

### CHICKEN VEGETABLE SOUP

Servings: 6

Ingredients:

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

Directions:

Combine all ingredients in cooking bowl in order listed. Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the Warm indicator light will come on. Push down the control 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.

### SPAGHETTI AND MEATBALLS

Servings: 4

Ingredients:

- 1 (24 oz.) jar marinara sauce
- 2 1/2 cups water
- 1/2 lb. dry spaghetti, broken in half
- 1 lb. fully cooked, frozen meatballs
- 2 large garlic cloves, finely chopped
- 2 Tbsp. chopped parsley
- 1 tsp. dried Italian herbs

Directions:

Combine all ingredients in rice cooker bowl.

Place bowl into rice cooker; cover with lid. Plug in rice cooker and push control switch down to cook.

Cook 25 to 30 minutes or until pasta is tender.

Turn rice cooker off and let stand 3 to 5 minutes before serving. If desired, top spaghetti with Parmesan cheese.

### SPICED SHRIMP AND RICE

Servings: 6

Ingredients:

- 1 pkg. (16 oz.) yellow rice mix
- 2 cups chicken or vegetable broth
- 1 bottle (8 oz.) clam juice
- 1 (14.5 oz.) can diced tomatoes with green chilies
- 2 tbsp. olive oil
- 1 1/2 lb. shrimp, shelled and deveined
- 1 large onion, chopped
- 2 large cloves garlic, minced
- 1/4 cup chopped cilantro
- 1/2 tsp. coarsely ground black pepper
- 1 1/2 cups frozen peas

Directions:

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

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

Note: One can (14.5 oz.) diced tomatoes and 1 can (4 oz.) diced green chilies can be substituted for the canned tomatoes with green chilies.

### CLASSIC CHICKEN STEW

Servings: 5 (2 cups each)

Ingredients:

- 1 1/2 lbs. boneless chicken cut into 1-inch cubes
- 2 (10.75 oz) cans condensed cream of chicken with herbs soup
- 1 cup water
- 4 medium carrots, cut in 1-inch pieces (about 1 1/2 cups)
- 4 medium red skin potatoes, quartered
- 3 stalks celery, sliced (about 1 1/2 cups)
- 2 medium leeks, halved and sliced
- 1/2 tsp. coarsely ground black pepper
- 1 1/2 cups frozen cut green beans

Directions:

Combine all ingredients, except frozen green beans in cooking bowl in order listed. Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the Warm indicator light will come on. Push down the control switch to Cook. Place the lid on the cooker.

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



## TERIYAKI SALMON

Servings: 4

Ingredients:

- 1 lb. salmon fillets, cut into 4 pieces
- 1/3 cup teriyaki marinade
- 1 ( 8 oz.) can mandarin oranges
- 1 cup snow peas
- 4 green onions cut in 1-inch pieces
- 1 tsp. kosher salt
- ¼ tsp. seasoned pepper
- ¼ cup toasted sliced almonds

Directions:

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

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

Cover and plug appliance into electric outlet. Push down the control switch to Cook. Cook for 18 minutes. Top salmon with reserved mandarin oranges. Cook 3 minutes longer or until salmon is cooked (min. 145°F).

Serve over cooked rice and garnish with almonds.

## CHILI SHRIMP

Servings: 4

Ingredients:

- 1 lb. shrimp, shelled and deveined
- 1 ½ cups thinly sliced yellow squash
- 1 ½ cups thinly sliced zucchini
- 1 medium red pepper, seeded and cut into 2-inch strips
- 2 large cloves garlic, thinly sliced
- 1 Tbsp. chopped fresh basil
- ¼ tsp. chili powder
- ¼ tsp. salt

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

Add 1 ½ cups cold water to rice cooking bowl. Place cooking bowl in rice cooker. Spoon shrimp mixture into steamer basket. Insert steamer basket into rice cooker over rice cooking bowl.

Cover and plug appliance into electric outlet. Push down the control switch to Cook. Cook for 20 minutes or until shrimp and vegetables are tender. Garnish with chopped cilantro and lemon wedges, if desired.

## STEAMED PORK DUMPLINGS

Servings: 9 (2 dumplings each)

Ingredients:

- ½ lb. ground pork
- 1 cup minced bok choy
- ¼ cup minced green onion
- 1 Tbsp. grated fresh ginger
- 1 large clove garlic, minced
- ¼ tsp. pepper
- ¼ tsp. salt
- 36 wonton wrappers
- 3 Tbsp. low sodium soy sauce
- 1 tsp. rice wine vinegar
- ¼ tsp. sesame oil
- 1 medium clove garlic, minced

Directions:

Combine pork, bok choy, green onions, ginger, large minced garlic clove, pepper and salt in large bowl. Blend well.

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

Add 1 ½ cups cold water to rice cooking bowl. Place cooking bowl in rice cooker. Lightly oil steamer basket. Arrange dumplings in basket about ½-inch apart. Insert steamer basket into rice cooker over rice cooking bowl.

Cover and plug appliance into electric outlet. Push down the control switch to Cook. Steam dumplings for 6 minutes or until dumplings are translucent and filling is just cooked through. Repeat with remaining dumplings.

Dipping sauce: In small bowl, combine soy sauce, rice vinegar and sesame oil; set aside.

Garnish with toasted sesame seeds.

## NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-465-6070. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this pamphlet.

### Warranty Information (Applies only in the United States and Canada)

#### What does it cover?

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

#### For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

#### What will we do to help you?

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

#### How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker), or call toll-free **1-800-465-6070**, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245**.

#### How does state law relate to this warranty?

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

#### 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.)

#### Are there additional warranty exclusions?

- **This warranty shall not be valid where it is contrary to U.S. and other applicable laws, or where the warranty would be prohibited under any economic sanctions, export control laws, embargos, or other restrictive trade measures enforced by the United States or other applicable jurisdictions. This includes, without limitation, any warranty claims implicating parties from, or otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, Syria and the disputed Crimea region.**

## ¡BIENVENIDO!

Felicitaciones por su compra de la Arrocera de Black+Decker. Hemos diseñado esta guía para asegurar un rendimiento óptimo del producto y garantizar su satisfacción completa. Conserve este manual de uso y cuidado y asegúrese de registrar su producto en línea, visitando [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker).

## ÍNDICE

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Instrucciones Importantes de Seguridad. . . . .        | 20 |
| Conozca Su Arrocera. . . . .                           | 22 |
| Primeros Pasos . . . . .                               | 23 |
| Información Importante Acerca de su Arrocera . . . . . | 23 |
| Uso de su Arrocera . . . . .                           | 23 |
| Limpieza y Cuidado. . . . .                            | 25 |
| Consejos y Pistas Útiles . . . . .                     | 26 |
| Resolución de Problemas . . . . .                      | 30 |
| Recetas. . . . .                                       | 32 |
| Información de Garantía . . . . .                      | 36 |

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad a fin de reducir el riesgo de un incendio, un choque eléctrico y (o) lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o aparato en agua u otro líquido.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Cliente, llamando gratis al número que aparece en la sección de Garantía.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
- Se debe proceder con extrema precaución cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, presione el interruptor de control hacia arriba (la luz indicadora de calentar (WARM) se iluminará) y luego remueva el enchufe del tomacorriente.
- No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que fué diseñado.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o sabiduría, a menos que sean supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle las piezas.
- El aparato no está diseñado para funcionar a través de un reloj automático externo o con un sistema de control remoto separado.
- No utilice este aparato sobre una superficie inestable.
- No trate de calentar o cocinar nada que no sea alimento en este aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

### Medidas de Seguridad Adicionales:

- Para prevenir daños o riesgos de descarga eléctrica, no cocine sobre la base de cocción. Solo cocine en la olla de cocción incluida.
- Este aparato genera calor y escape de vapor durante su uso. Levante la tapa de vidrio cuidadosamente para evitar quemaduras y permitir que el agua caiga dentro de la olla de cocción.
- Nunca utilice la olla de cocción sobre una estufa de gas o eléctrica ni sobre una llama al descubierto.
- A fin de evitar rayones, no corte los alimentos directamente en la olla de cocción.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

### ENCHUFE POLARIZADO

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 un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, 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) Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- b) Existen cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso.
- c) Si se utiliza un cable de extensión:
  - 1) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato;
  - 2) Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra; y
  - 3) El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

**Nota:** Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame al número del departamento de garantía que aparece en estas instrucciones.

## CONOZCA SU ARROCERA



- |                                                                                                 |                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1. Asa de la tapa                                                                               | 7. Cuchara de servir (pieza no. RC514-05)           |
| 2. Tapa de vidrio resistente (pieza no. RC514-01)                                               | 8. Base de cocción                                  |
| 3. Olla de cocción (pieza no. RC514-02)                                                         | 9. Luz indicadora de la función de cocción (COOK)   |
| 4. Asas laterales frías al tacto                                                                | 10. Interruptor de control                          |
| 5. Cesta para cocinar al vapor (pieza no. RC514-03)<br><i>No incluida en todos los modelos.</i> | 11. Luz indicadora de la función de calentar (WARM) |
| 6. Medidor de arroz (pieza no. RC514-04)                                                        | 12. Escape de vapor                                 |
|                                                                                                 | 13. Soporte de la tapa                              |

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

## PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al producto.
- Por favor, visite [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker) para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual. Coloque la olla de cocción limpia y seca en la base de cocción.
- Escoja un lugar para utilizar la unidad. Coloque la unidad sobre una superficie estable, resistente al calor, libre de paños, líquidos y cualquier otro material inflamable. Asegúrese de que la unidad tenga suficiente espacio a su alrededor y en la parte superior para permitir que el calor fluya sin dañar los gabinetes o las paredes.

## INFORMACIÓN IMPORTANTE ACERCA DE SU ARROCERA

- No es necesario precalentar su arrozera antes de usarla.
- La olla de cocción se calienta. Siempre utilice guantes de cocina o agarraderas de olla cuando toque cualquier superficie exterior o interior.
- Durante los primeros minutos de uso, podría notar humo y un ligero olor. Esto es ocasionado por el aceite utilizado en el proceso de fabricación y no impactará el desempeño del aparato.
- No trate de impedir que la arrozera cambie a la función de calentar (WARM).
- A medida que el arroz se va cocinando, el escape de la tapa emitirá vapor. Coloque la tapa de vidrio sobre la arrozera de manera que el escape de vapor esté mirando en dirección contraria a los gabinetes y las paredes. No coloque la mano sobre el escape de vapor mientras el arroz se esté cocinando; el vapor caliente quema.
- Utilice la cuchara de servir plástica (o una de madera) para revolver y retirar el arroz. No utilice utensilios de metal que puedan rayar la superficie antiadherente de la olla de cocción.
- No llene la olla de cocción pasada la marca del nivel máximo de agua.

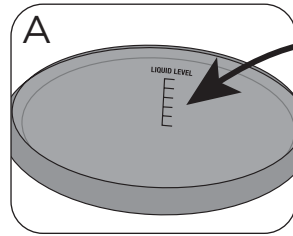
## USO DE SU ARROCERA COCCIÓN DEL ARROZ

1. Mida la cantidad de arroz que desee preparar utilizando el medidor de arroz incluido y viértalo en la olla de cocción. Su arrozera puede preparar una cantidad máxima de 7 medidas de arroz crudo.

**Nota:** Cuando mida el arroz crudo, no utilice una taza de medir estándar (8 onzas). Una taza de medir estándar equivale a  $\frac{3}{4}$  taza (6 onzas fluidas); el mismo tamaño es provisto en el medidor de arroz incluido. La medida de una taza de arroz crudo rendirá 2 tazas de arroz cocinado.

2. Lave el arroz con agua para remover el exceso de almidón y luego escurra.

3. Para arroz blanco, llene la olla de cocción con agua hasta la línea que indica el mismo número de tazas de arroz que va a cocinar. (A) Añada mantequilla, aceite o los condimentos deseados. Vea la tabla de cocción en la sección de Consejos Útiles para obtener más detalles con respecto al agua y las medidas de arroz a utilizar para los diferentes tipos de arroz.



4. Coloque la olla de cocción en la base de cocción y luego coloque la tapa sobre la arrocera.

5. Enchufe el aparato; la luz indicadora de la función de calentar (WARM) se iluminará automáticamente. El aparato comenzará a calentar en el momento que el cable se enchufe a un tomacorriente.

6. Presione hacia abajo el interruptor de control. La luz indicadora de la función de cocción (COOK) se iluminará y la cocción comenzará.

7. Cuando el arroz esté listo, el interruptor de control se moverá hacia arriba y cambiará a la función de calentar (WARM).

8. Para mejores resultados, deje que el arroz repose en la función de calentar (WARM) por 15 minutos con la tapa colocada en su lugar. Esto ayudará a que el arroz se vaporice aún más. Siempre revuelva el arroz con la cuchara de servir antes de servirlo.

9. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y siempre permita que la arrocera se enfríe completamente antes de limpiarla.

### COCCIÓN DE SOPAS, ESTOFADOS Y MÁS

1. Añada los ingredientes a la olla de cocción.

2. Coloque la olla de cocción en la base de cocción, luego coloque la tapa sobre la arrocera.

3. Enchufe el aparato; la luz indicadora de la función de calentar (WARM) se iluminará automáticamente. El aparato comenzará a calentar en el momento que el cable se enchufe a un tomacorriente.

4. Presione el interruptor de control hacia abajo. La luz indicadora de la función de cocción (COOK) se iluminará y la cocción comenzará.

5. Si desea, ajuste un reloj automático de cocina al tiempo de cocción deseado. Cuando los alimentos estén listos, presione el interruptor de control hacia arriba para cambiar la arrocera a la función de calentar (WARM) manualmente.

**Nota:** La arrocera no cambiará a la función de calentar (WARM) hasta que todos los líquidos terminen de hervir y se absorban. Para mejores resultados, supervise atentamente el progreso de la cocción y no deje la arrocera desatendida.

6. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y siempre deje que la arrocera se enfríe completamente antes de limpiarla.

### USO DE LA CESTA PARA COCINAR AL VAPOR

1. Coloque la olla de cocción en la base de cocción y añada 1 ½ tazas de agua en la olla de cocción; agregando los condimentos que desee.

2. Coloque los alimentos en la cesta para cocinar al vapor y coloque la cesta adentro de la olla de cocción. El nivel del agua en la olla de cocción no debe alcanzar la cesta. Coloque la tapa sobre la arrocera y manténgala en su lugar durante el ciclo de cocción.

3. Enchufe el aparato; la luz indicadora de la función de calentar (WARM) se iluminará automáticamente. El aparato comenzará a calentar en el momento que el cable se enchufe a un tomacorriente.

4. Presione el interruptor de control hacia abajo. La luz indicadora de la función de cocción (COOK) se iluminará y la cocción comenzará.

5. El tiempo de cocción al vapor variará entre los vegetales y otros tipos de alimentos. Comience a verificar el punto de cocción 5 minutos después del inicio de la cocción. Consulte la tabla de cocción en la sección de Consejos Útiles para obtener más detalles.

**Nota:** Cuando cocine al vapor vegetales u otros alimentos sin arroz en la olla de cocción, la unidad no cambiará automáticamente a la función de calentar (WARM).

6. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y siempre deje que la arrocera se enfríe por completo antes de limpiarla.

### LIMPIEZA Y CUIDADO

Este producto no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Para servicio, consulte a personal de servicio calificado.

#### LIMPIEZA

**Importante:** Nunca sumerja la base de cocción en agua ni en otros líquidos.

1. Siempre desenchufe la arrocera y permita que se enfríe completamente antes de limpiarla.

2. Lave la olla de cocción y la tapa de vidrio en agua caliente jabonosa. Si los alimentos se pegan a la olla de cocción, llénela con agua caliente jabonosa y déjela remojada antes de limpiarla con una almohadilla de fregar.

**Nota:** La olla de cocción y la tapa de vidrio son aptas para lavarse en la máquina lavaplatos.

3. Enjuague y seque bien.

4. Limpie las superficies interiores y exteriores con paño suave, ligeramente humedecido o con una esponja.

**Importante:** Nunca utilice limpiadores abrasivos ni almohadillas de fibras de metal para limpiar la base de cocción, ya que pueden dañar las superficies del aparato.

5. Si por accidente el agua penetra en el área del interruptor o cae sobre la placa de calor, perminta que la arrocera se seque completamente antes de utilizar.



## ALMACENAMIENTO

Asegúrese de que el aparato esté completamente frío y seco. Nunca enrolle el cable ajustado alrededor del aparato; manténgalo enrollado holgadamente. Puede colocar la tapa invertida sobre la arrocera para ayudarlo a ahorrar espacio.

## CONSEJOS Y PISTAS ÚTILES

### CONSEJOS PARA COCINAR ARROZ

- Si el arroz u otros alimentos comienzan a hervir y desbordarse, remueva la tapa y revuelva por un par de minutos. El dejar la arrocera destapada por corto tiempo, ayudará a que los líquidos terminen de hervir y a que la mezcla se enfríe un poco. Coloque la tapa de nuevo sobre la arrocera y repita el proceso si es necesario.
- La sal Kosher no contiene impurezas y se disuelve más rápido que la sal normal. Si utiliza la sal Kosher, puede ser que tenga que añadir un poco más de cantidad que cuando usa la sal normal. Aproximadamente  $\frac{3}{4}$  cucharadita de sal Kosher es recomendada por cada taza de arroz (5 onzas fluidas) de arroz crudo.
- El arroz blanco puede ser almacenado en un recipiente hermético en un lugar fresco y oscuro por hasta 1 año.
- El arroz integral puede ser almacenado en un recipiente hermético por hasta 6 meses. La refrigeración o congelación del arroz extiende su tiempo de conservación.
- Trate de utilizar caldo o cubitos de sopa en lugar de agua para añadir sabor. Si lo utiliza, no es necesario agregar sal.
- No mantenga pequeñas cantidades de arroz cocinado en la función de calentar (WARM) por períodos largos de tiempo ya que puede secar el arroz.
- Durante la cocción del arroz, se puede formar una raspa/corteza fina en el fondo de la olla de cocción. Si a usted no le gusta arroz con raspa, puede desprenderla y desechar fácilmente.
- La dureza y el gusto del arroz variará dependiendo de la calidad y del tipo del arroz, al igual que del tiempo de cocción. Para lograr un arroz más suave y esponjoso, añada un poco más de agua. Para un arroz más firme y crujiente, utilice menos cantidad de agua.
- Si va a cocinar alimentos al vapor y arroz al mismo tiempo, no cocine más de 2 tazas de arroz estándares.
- Para otros tipos de granos no incluidos en la tabla de cocción, siga las instrucciones del paquete.

### USOS ADICIONALES PARA SU ARROCERA

**Alimentos en paquetes:** sopas, pastas y estofados condensados y listos para servir

- No llene la olla de cocción por arriba de la línea del nivel máximo de agua por taza, marcado en la olla de cocción.
- Revuelva de vez en cuando para obtener un calentamiento uniforme.

- Siempre utilice un reloj automático de cocina. No dependa del interruptor de control de la arrocera ya que no está diseñado para indicar el tiempo de cocción para sopas y estofados.
- Utilice solo carnes y aves sin huesos cortadas en cubos de no más de 1 ½ pulgadas. No es necesario dorar las carnes antes de cocinarlas.
- Cuando cocine arroz o pasta en la sopa, añada líquido adicional en la receta.
- Debido a que la mayoría de los vegetales congelados se cocinan bien rápido, es mejor añadirlos al final del tiempo de cocción. Revuélvalos para incorporarlos en las sopas o estofados y deje que la mezcla se cocine por 5 a 10 minutos más.
- Seleccione recetas que se cocinan en 1 hora o menos.
- Para hacer pasta, añada 6 tazas de agua a la olla de cocción, hierva utilizando la función de cocción (COOK). Añada hasta ½ libra de pasta, revuelva y tape. Cocine hasta que la pasta haya alcanzado la consistencia deseada y escurra bien.

### AVENA Y CEREALES CALIENTES

- La avena irlandesa trabaja mejor.
- No llene la olla de cocción más de la mitad de su capacidad con líquidos ya que la avena no se expandirá durante el proceso de cocción.
- Para un calor uniforme, revuelva de vez en cuando.
- Cuando la avena esté lista, la arrocera cambiará a la función de calentar (WARM). Por favor, tome nota que este proceso es para la avena bien cocinada. Si usted prefiere una consistencia diferente, supervise el proceso de cocción para cambiar manualmente a la función de calentar y obtener los resultados deseados.
- SELECCIONE RECETAS QUE SE COCINE EN 1 HORA O MENOS

Si lo desea, añada condimentos y aceite o mantequilla con el arroz antes de añadir agua. Permita que el arroz repose en la función de calentar (WARM) por lo menos 15 minutos antes de servirlo.

| CANTIDAD DE ARROZ                                                            | CANTIDAD DE AGUA | TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO | CANTIDAD DE ARROZ COCINADO (en tazas estándares de 8 onzas) |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| PARA ARROZ BLANCO DE GRANO LARGO, JAZMÍN, BASMATI, AMARILLO O DE GRANO MEDIO |                  |                              |                                                             |
| 2 medidas de arroz                                                           | hasta la marca 2 | 21 a 26 minutos              | 3.5 tazas                                                   |
| 3 medidas de arroz                                                           | hasta la marca 3 | 23 a 28 minutos              | 5.3 tazas                                                   |
| 4 medidas de arroz                                                           | hasta la marca 4 | 25 a 30 minutos              | 7 tazas                                                     |
| 5 medidas de arroz                                                           | hasta la marca 5 | 27 a 32 minutos              | 8.8 tazas                                                   |



| CANTIDAD DE ARROZ   | CANTIDAD DE AGUA | TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO | CANTIDAD DE ARROZ COCINADO (en tazas estándares de 8 onzas) |
|---------------------|------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 6 medidas de arroz  | hasta la marca 6 | 29 a 34 minutos              | 10.5 tazas                                                  |
| 7 medidas de arroz  | hasta la marca 7 | 31 a 36 minutos              | 12.3 tazas                                                  |
| PARA ARROZ INTEGRAL |                  |                              |                                                             |
| 2 medidas de arroz  | 3 tazas          | 28 a 33 minutos              | 4.5 tazas                                                   |
| 3 medidas de arroz  | 4 ½ tazas        | 30 a 35 minutos              | 6.8 tazas                                                   |
| 4 medidas de arroz  | 6 tazas          | 32 a 37 minutos              | 9 tazas                                                     |
| 5 medidas de arroz  | 7 ½ tazas        | 34 a 39 minutos              | 11.3 tazas                                                  |
| 6 medidas de arroz  | 9 tazas          | 36 a 41 minutos              | 13.5 tazas                                                  |

Para otros tipos de granos no incluidos en la tabla de cocción, siga las instrucciones del paquete.

## TABLA PARA VEGETALES COCINADOS AL VAPOR

Cocine al vapor utilizando 1 ½ a 2 tazas de agua, o caldo (a temperatura fría o ambiente).

| VEGETAL                                  | CANTIDAD                                       | PREPARACIÓN                                                                 | TIEMPO          | SUGERENCIAS                                          |
|------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------|
| Espárragos frescos                       | ½ libra                                        | Lave; parta la base dura donde los espárragos se parten con facilidad.      | 15 a 18 minutos | Sazone con sal, pimienta y cáscara de limón rallada. |
| Habichuelas verdes, frescas              | ½ libra                                        | Deje entera, recorte la punta o corte en trozos de 2 pulgadas.              | 15 a 18 minutos | Sazone con sal, pimienta y eneldo fresco.            |
| Remolachas frescas (cortadas en cuartos) | 1 libra. (aproximadamente 5 de tamaño mediano) | Remueva el tallo y los extremos con raíces. Pele y corte en forma de cuñas. | 26 a 28 minutos | Sirva con mantequilla.                               |
| Brócoli fresco                           | 1 libra.                                       | Corte en ramilletes.                                                        | 15 a 18 minutos | Sazone con sal, pimienta y cáscara de limón rallada. |
| Coles o repollos de Bruselas             | 4 tazas                                        | Corte a través de la base de cada col.                                      | 24 a 26 minutos | Adorne con avellanas tostadas, picadas.              |
| Col                                      | 1 libra                                        | Cortada en forma de cuñas.                                                  | 24 a 26 minutos | Adorne con tocino cocinado, desmoronado.             |

| VEGETAL                                                                                                                          | CANTIDAD                                      | PREPARACIÓN                           | TIEMPO          | SUGERENCIAS                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------|
| Zanahorias                                                                                                                       | 12 onzas                                      | Rebane.                               | 18 a 20 minutos | Sazone con sal, pimienta y cáscara de naranja rallada.       |
| Coliflor                                                                                                                         | 12 onzas                                      | Cortada en ramilletes.                | 22 a 25 minutos | Adorne con migas de pan tostadas y mantequilla.              |
| Maíz                                                                                                                             | 1 ½ libra                                     | 2 a 4 mazorcas                        | 20 a 22 minutos | Sirva con mantequilla y condimentos.                         |
| Guisantes de vaina plana o guisantes de vaina redonda                                                                            | 8 onzas                                       | Recórtelos y déjelos enteros.         | 12 a 14 minutos | Sirva con cebolletas picaditas y rociadas con salsa de soya. |
| Papas nuevas (de piel roja)                                                                                                      | 6 de tamaño mediano (aproximadamente 1 libra) | Corte a la mitad.                     | 24 a 26 minutos | Mezcle con mantequilla y perejil.                            |
| Espinaca de hoja, fresca                                                                                                         | 4 tazas, empacadas de forma compacta          | Utilice hojas enteras.                | 10 a 15 minutos | Adorne con ajo asado y piñones tostados.                     |
| Calabaza moscada                                                                                                                 | 1 libra                                       | Pele y corte en cubitos de 1 pulgada. | 24 a 26 minutos | Sirva con mantequilla y condimentos.                         |
| Calabacín de verano (calabacín amarillo o verde)                                                                                 | 1 libra                                       | Rebane.                               | 16 a 18 minutos | Sazone con sal y pimienta de ajo.                            |
| Vegetales congelados, incluyendo vegetales mixtos, tales como una mezcla de brócoli, salteado de brócoli y salteado de pimientos | 10 onzas a 1 libra                            | Retire de la bolsa y sazone.          | 16 a 18 minutos |                                                              |
| Guisantes congelados                                                                                                             | 1 libra                                       | Remueva de la bolsa.                  | 14 a 16 minutos | Incorpore menta fresca, picada.                              |

## TABLA PARA PESCADO COCCINADO AL VAPOR

Añada 1 ½ tazas de agua a la olla de cocción. Añada 1 limón, cortado en rebanadas gruesas, al agua. Sazone el pescado con jugo de limón y sazón Old Bay.

| PESCADO    | CANTIDAD          | PREPARACIÓN                          | TIEMPO                                                              | SUGERENCIAS                                              |
|------------|-------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Salmón     | 1 ½ libras        | Filetes                              | 24 a 26 minutos                                                     | Cubra con rebanadas de limón y eneldo fresco, recortado. |
| Vieiras    | 1 libras          | Tamaño mediano                       | 14 a 16 minutos                                                     | Bien tiernos; sirva con salsa tártara y cuñas de limón.  |
| Pargo      | 1 libras          | Entero, remueva la cabeza y la cola. | 20 a 22 minutos                                                     | Rocíe con ajo y vinagreta de soya.                       |
| Camarones  | 1 libra (20 a 24) |                                      | 15 a 18 minutos o hasta que los camarones cambien a un color rosado | Sazone con sazón Old Bay y limón.                        |
| Pez espada | 1 libras          | 2 bistecs medianos                   | 15 a 17 minutos                                                     | Bien tiernos; sirva con salsa tártara y cuñas de limón.  |

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA                                               | CAUSA POSIBLE                                                                                                                                                | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Algunos granos de arroz parecen no estar bien cocidos. | <ul style="list-style-type: none"> <li>El arroz no se pudo terminar de cocinar.</li> <li>La olla de cocción no tenía suficiente cantidad de agua.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Una vez que la arrocera cambie a la función de calentar (WARM), deje que el arroz repose por 15 minutos antes de servirlo.</li> <li>Añada unas cuantas cucharadas de agua y cocine por un poco más de tiempo, presionando el interruptor de control a la función de cocción (COOK). Revise el arroz otra vez cuando el aparato cambie de nuevo a la función de calentar (WARM) y el éste haya reposado por 15 minutos.</li> </ul> |

| PROBLEMA                                                | CAUSA POSIBLE                                                                                                                                                                      | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La olla de cocción no está tan limpia como me gustaría. | <ul style="list-style-type: none"> <li>El almidón se ha acumulado en los lados y en el fondo de la olla de cocción.</li> </ul>                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Llene la olla de cocción con agua caliente jabonosa y deje por varios minutos, luego utilice un estropajo de nailon para frotar los lados y el fondo. Enjuague bien</li> </ul>                                                                                                                                  |
| El arroz se desborda al hervir.                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se está cocinando demasiada cantidad de arroz.</li> <li>Se está utilizando demasiada cantidad de agua para la cantidad de arroz.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de no cocinar más cantidad de arroz de la máxima recomendada en el Manual de uso y cuidado. La cantidad de arroz a preparar debe corresponder con la marca de agua en la olla de cocción.</li> <li>Agregue una cucharada pequeña porción de aceite o mantequilla al agua antes de cocinar.</li> </ul> |
| El arroz está demasiado seco.                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Demasiado arroz o poca cantidad de agua.</li> </ul>                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Use el medidor de arroz provisto con el aparato. El medidor provisto es de ¾ taza (6 onzas fluidas) de arroz crudo.</li> </ul>                                                                                                                                                                                  |
| El arroz está pegajoso.                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Demasiada cantidad de agua y poca cantidad de arroz.</li> </ul>                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Añada agua hasta las marcas indicadas en la olla de cocción. Asegúrese de tener la proporción correcta de ¾ taza (6 onzas fluidas) de arroz por 1 taza de agua marcada.</li> </ul>                                                                                                                              |

Si necesita ayuda adicional, por favor comuníquese con nuestro equipo de servicio para el consumidor, llamando al número 1-800-465-6070.

## RECETAS

### SOPA DE POLLO CON VEGETALES

Porciones: 6

Ingredientes:

- 6 tazas de caldo de pollo
- ½ lb. de pechugas de pollo sin huesos, cortadas en pedazos pequeños
- 2 tazas de vegetales mixtos congelados
- 2 tazas de fideos de ancho mediano
- ¾ taza de cebolla cortada en cuadritos
- 2 cucharadas de perejil picado fresco
- ½ cucharadita de sazón para pollo al asador

Preparación

Combine todos los ingredientes en la olla de cocción según el orden en que aparecen en la receta. Coloque la olla de cocción en la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora de calentar (WARM) se iluminará. Presione hacia abajo el interruptor de control a la función de cocción (COOK). Coloque la tapa sobre la arrocera.

Ajuste un reloj automático de cocina y cocine por 20 minutos. Verifique que los fideos hayan alcanzado el punto de cocción adecuado. Coloque de nuevo la tapa sobre la arrocera. Si es necesario, cocine por varios minutos más hasta que los fideos estén blandos. Sirva de inmediato.

Si desea, sirva con pan de ajo caliente.

### ESPAGUETI CON ALBÓNDIGAS

Porciones: 4

Ingredientes:

- 1 pomo (24 onzas) de salsa de tomate
- 2 1/2 tazas de agua
- 1/2 libra de espagueti seco, partido a la mitad
- 1 libra de albóndigas congeladas, cocinada completamente
- 2 dientes de ajo grandes, picadas finitas
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 cucharadita de hierbas italianas secas

Preparación:

Combine todos los ingredientes en la olla de cocción.

Coloque la olla dentro de la arrocera; cubra con la tapa. Enchufe la arrocera y presione el interruptor de control a la posición de cocción (COOK).

Cocine durante 25 a 30 minutos o hasta que la pasta esté blanda.

Apague la arrocera y deje reposar por 3 a 5 minutos antes de servir.

Si desea, añada queso parmesano sobre el espagueti.

### ARROZ CON CAMARONES CONDIMENTADOS

Porciones: 6

Ingredientes:

- 1 paquete (16 oz) de mezcla de arroz amarillo
- 2 tazas de caldo de pollo o vegetal
- 1 botella de (8 oz) de jugo de almejas
- 1 lata (14.5 oz) de tomates cortados en cubos con chiles verdes
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 ½ libra de camarones, pelados y sin vena
- 1 cebolla grande, picada
- 2 dientes de ajo grandes, picados
- ¼ taza de cilantro picado
- ½ cucharadita de pimienta negra, molido grueso
- 1 ½ tazas de guisantes congelados

Preparación:

Combine todos los ingredientes en la olla de cocción según el orden en que aparecen en la receta. Coloque la olla de cocción en la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora de calentar (WARM) se iluminará. Presione hacia abajo el interruptor de control a la función de cocción (COOK). Coloque la tapa sobre la arrocera.

Ajuste un reloj automático de cocina y cocine por 25 minutos. Agregue los guisantes congelados; coloque la tapa sobre la arrocera y cocine otros 10 minutos. Sirva de inmediato.

### ESTOFADO CLÁSICO DE POLLO

Porciones: 5 (2 tazas cada una)

Ingredientes:

- 1 ½ libra de pollo sin hueso, cortado en cubitos de 1 pulgada
- 2 latas (10.75 onzas) de sopa de crema de pollo condensada con hierbas
- 1 taza de agua
- 4 zanahorias medianas, cortadas en pedazos de 1 pulgada (aproximadamente 1 ½ taza)
- 4 papas de piel roja medianas, cortadas en cuartos
- 3 tallos de apio, cortados en pedazos gruesos (aproximadamente 1 ½ taza)
- 2 puerros medianos, cortados por la mitad y rebanados
- ½ cucharadita de pimienta negra, molido grueso
- 1 ½ taza de habichuelas verdes congeladas

Preparación:

Combine todos los ingredientes en la olla de cocción según el orden en que aparecen en la receta, con excepción de las habichuelas congeladas. Coloque la olla en la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora de calentar (WARM) se iluminará. Presione hacia abajo el interruptor de control a la función de cocción (COOK). Coloque la tapa sobre la arrocera.

Cocine por 45 minutos. Agregue las habichuelas congeladas; tape la olla de nuevo y cocine otros 10 minutos. Sirva de inmediato.

## SALMÓN TERIYAKI

Porciones: 4

Ingredientes:

|                                                       |                                            |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1 libra de filetes de salmón,<br>cortados en 4 piezas | 1 cucharadita de sal gruesa<br>(Kosher)    |
| 1/3 taza de adobo Teriyaki                            | ¼ cucharadita de pimienta<br>sazonada      |
| 1 lata (8 oz) de mandarinas                           | ¼ taza de almendras rebanadas,<br>tostadas |
| 1 taza de guisantes en vaina planas                   |                                            |
| 4 cebolletas, cortadas en trozos de<br>1 pulgada      |                                            |

Preparación:

Coloque los filetes en una bandeja para hornear de poca profundidad. Vierta el adobo sobre los filetes. Voltee los filetes para cubrir ambos lados. Cubra y refrigere los por lo menos 30 minutos.

Escorra las mandarinas y conserve el jugo. Coloque aparte las mandarinas. Agregue agua al jugo

de las mandarinas hasta medir una taza. Vierta el jugo en la olla de cocción. Pase el salmón a la cesta para cocinar al vapor. Cubra el salmón con los guisantes y las cebolletas. Coloque la cesta adentro de la olla de cocción.

Cubra y enchufe el aparato. Presione hacia abajo el interruptor de control a la función de cocción (COOK). Cocine por 18 minutos. Cubra el salmón con el resto del jugo de las mandarinas. Cocine otros 3 minutos o hasta que el salmón esté cocinado (temperatura mínima de 145°F).

Sirva sobre arroz cocinado y adorne con las almendras.

## CAMARONES CON CHILE

Porciones: 4

Ingredientes:

- 1 libra de camarones, pelados y sin venas
- 1 ½ tazas de calabacín amarilla, cortado en rebanadas finas
- 1 ½ tazas de calabacín verde, cortado en rebanadas finas
- 1 pimiento rojo mediano, sin semilla y cortado en tiras de 2 pulgadas
- 2 dientes de ajo grandes, picados finitos
- 1 cucharadas de albahaca fresca, picada
- ¼ cucharadita de chile en polvo
- ¼ cucharadita de sal

Preparación:

Combine todos los ingredientes en un recipiente grande, mézclelos.

Añada 1 ½ tazas de agua fría a la olla de cocción. Coloque la olla de cocción en la arrocera. Con una cuchara, vierta la mezcla de camarones en la cesta para cocinar al vapor. Coloque la cesta adentro de la olla de cocción.

Cubra y enchufe el aparato. Presione hacia abajo el interruptor de control a la función de cocción (COOK). Cocine por 20 minutos o hasta que los camarones y los vegetales estén tiernos. Si lo desea, adorne con cilantro picadito y cuñas de limón.

## BOLAS DE MASA (“DUMPLINGS”) RELLENAS DE CERDO AL VAPOR

Porciones: 9 (2 “dumplings” cada uno)

Ingredientes:

- ½ libra de cerdo molido
- 1 taza de col china, picada
- ¼ taza de cebolletas picadas
- 1 cucharada de jengibre fresco, rallado
- 1 diente de ajo grande, picado
- ¼ cucharadita de pimienta
- ¼ cucharadita de sal
- 36 envolturas para “dumplings”
- 3 cucharadita de salsa de soya, baja en sal
- 1 cucharadita de vinagre de arroz
- ¼ cucharadita de aceite de sésamo
- 1 diente de ajo mediano, picado

Preparación:

En un recipiente grande, combine el cerdo, la col china, las cebolletas, el jengibre, el diente de ajo, la pimienta y la sal. Mezcle bien.

Añada una cucharada de relleno de cerdo en el centro de una envoltura de “dumpling”. Humedezca ligeramente los bordes de la envoltura con una brocha de repostería o con los dedos.

Doble la envoltura por la mitad para formar un triángulo. Presione para sellarlo. Repita el proceso, para confeccionar aproximadamente 36 bolas de masa (dumplings).

Añada 1 ½ tazas de agua a la olla de cocción. Coloque la olla de cocción en la arrocera. Engrase ligeramente la cesta para cocinar al vapor. Acomode los “dumplings” en la cesta, separandolos ½ pulgada. Coloque la cesta adentro de la olla de cocción.

Cubra y enchufe el aparato a un tomacorriente. Presione hacia abajo el interruptor de control a la función de cocción (COOK). Cocine los “dumplings” por 6 minutos o hasta que se vean transparentes y el relleno esté bien cocinado. Repita el mismo proceso con los demás “dumplings”.

Salsa: En un recipiente pequeño, combine la salsa de soya, el vinagre de arroz y el aceite de sésamo, ponga aparte.

Adorne con semillas de sésamo tostadas.

## ¿NECESITA AYUDA?

### Garantía limitada de dos años

(Solamente aplica en los Estados Unidos y el Canadá).

Para servicio, reparaciones o cualquier pregunta sobre su electrodoméstico, por favor llame a nuestra Línea de Servicio al Cliente al 1-800-465-6070. Por favor, NO devuelva el producto al lugar donde lo compró. Además, por favor NO envíe el producto por correos al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web que aparece en la portada de este manual.

### ¿Qué cubre mi garantía?

- Su garantía cubre cualquier defecto de material o de mano de obra, siempre y cuando la responsabilidad de Spectrum Brands, Inc. no exceda el precio de compra del producto.

### ¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Su garantía se extiende por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

### ¿Qué tipo de asistencia provee mi garantía?

- Su garantía le brinda un producto de reemplazo similar que sea nuevo o que ha sido restaurado de fábrica.

### ¿Cómo se puede obtener asistencia?

- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite [www.prodprotect.com/blackanddecker](http://www.prodprotect.com/blackanddecker), o llame al número **1-800-465-6070**, para servicio al cliente.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245**.

### ¿Cómo afecta a mi garantía la ley estatal?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

### ¿Qué no cubre mi garantía?

- 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.

### ¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

- **Esta garantía no será válida donde exista oposición a EE.UU. y otras leyes aplicables, o donde la garantía sería prohibida bajo cualquier sanción económica, ley de control de exportación, embargo u otra medida comercial impuesta por los Estados Unidos u otras jurisdicciones aplicables. Esto incluye, sin limitación, cualquier reclamo de garantía que implique partes de, u de otro modo localizadas en, Cuba, Irán, Corea del Norte, Siria y la región disputada de Crimea.**

## PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

### Duración

Spectrum Brands de México, SA de CV 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 Spectrum Brands de México, SA de CV.

**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.

### ¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

- **Esta garantía no será válida donde exista oposición a EE.UU. y otras leyes aplicables, o donde la garantía sería prohibida bajo cualquier sanción económica, ley de control de exportación, embargo u otra medida comercial impuesta por los Estados Unidos u otras jurisdicciones aplicables. Esto incluye, sin limitación, cualquier reclamo de garantía que implique partes de, u de otro modo localizadas en, Cuba, Irán, Corea del Norte, Siria y la región disputada de Crimea.**

## ¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. **NO** devuélva 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 y Canada)

#### ¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

#### ¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

#### ¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

#### ¿Cómo se puede obtener servicio?

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

#### ¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

#### ¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- 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.

#### ¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

- **Esta garantía no será válida donde exista oposición a EE.UU. y otras leyes aplicables, o donde la garantía sería prohibida bajo cualquier sanción económica, ley de control de exportación, embargo u otra medida comercial impuesta por los Estados Unidos u otras jurisdicciones aplicables. Esto incluye, sin limitación, cualquier reclamo de garantía que implique partes de, u de otro modo localizadas en, Cuba, Irán, Corea del Norte, Siria y la región disputada de Crimea.**

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.

#### Argentina

Atención al consumidor  
0800 444 7296  
Horario de atención:  
Lunes a viernes de 9 a 13 hs  
y de 14.30 a 17 hs.  
email: servicios@spectrumbrands.com  
Humboldt 2495 piso 3  
C.A.B.A. - Argentina

#### Chile

Servicios Tecnico Hernandez.  
Av. Providencia 2529, Local 26.  
Santiago-Chile.  
Tlf: 56 222333271  
Email:  
servicioblackanddecker@gmail.com

#### Colombia

Spectrum Brands Corp, S.A.S.  
Transversal 23 #97-73  
Oficinas 403-404-405,  
Bogotá, Colombia  
Línea Servicio al Cliente: 018000510012

#### Costa Rica

Aplicaciones Electromecanicas  
Calle 22 y 24 en Avenida 3 BLV de la torre  
Mercedes Benz  
200 mts norte y 50 mts este  
San José, Costa Rica  
Tel. (506) 2257-5716

#### Ecuador

Servicio Master  
Dirección: Capitán Rafael  
Ramos OE 1-85 y Galo plaza laso.  
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

#### El Salvador

Sedeblack  
Calle San Antonio Abad, Colonia Lisboa  
No 2936  
San Salvador, Depto. de San Salvador  
Tel. (503) 2284-8374

#### Guatemala

Kinal  
17 avenida 26-75, zona 11 Centro  
comercial Novicentro,  
Local 37 - Ciudad  
Guatemala  
Tel. (502)-2476-7367

#### Honduras

Serviteca  
San Pedro Sula, B Los Andes, 2 calle-entre  
11-12 Avenida  
Honduras  
Tel. (504) 2550-1074

#### México

Kepler #168 Col.  
Anzures,  
Miguel Hidalgo  
México, CDMX  
Tel: 800-714-25-03

#### Nicaragua

LRM ELECTRONICA  
Managua - Sinsa Altamira 1.5  
kilómetros al norte  
Nicaragua  
Tel. (505) 2270-2684

#### Panamá

Supermarcas  
Centro comercial El dorado, Plaza  
Dorado, Local 2.  
Panama  
Tel. (507) 392-6231

#### Perú

Servicio Central Fast Service  
Av. Angamos Este 2431  
San Borja, Lima Perú  
Tel. (511) 2251 388

#### Puerto Rico

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

#### Republica Dominicana

Prolongación Av. Rómulo  
Betancourt  
Zona Industrial de Herrera  
Santo Domingo, República  
Dominicana  
Tel.: (809) 530-5409

#### Venezuela

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



# BLACK+DECKER

TM

www.BlackAndDeckerAppliances.com

RC514B - 500 W 120 V ~ 60 Hz  
RC514M - 500 W 120 V ~ 60 Hz  
RC514R - 500 W 120 V ~ 60 Hz  
RC514B-PE - 500 W 220 V ~ 60 Hz

Código de fecha / Date Code / Le code de date:

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:

Spectrum Brands de México, SA de C.V  
Avenida 1° de Mayo No. 120  
Piso 7, Oficina 702.  
Colonia San Andres Atoto, C.P. 53500  
Naucalpan de Juárez, Estado de  
México, México

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

Importado y Distribuido por:

RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.  
Humboldt 2495 Piso# 3 C1425FUG)  
C.A.B.A. Argentina C.U.I.T NO. 30-  
70706168-1

Importado por / Imported by:

Spectrum Brands de México, SA de C.V  
Avenida 1° de Mayo No. 120  
Piso 7, Oficina 702.  
Colonia San Andres Atoto, C.P. 53500  
Naucalpan de Juárez, Estado de  
México, México

Para atención de garantía marque:  
01 (800) 714 2503

Importado por / Imported by:

Household Products Chile Commercial  
Ltda  
Av. Del Valle 570, Ofic. 704  
Ciudad Empresarial, Huechuraba  
Santiago - Chile  
Fono: (562) 2571 3700

Importado por / Imported by:

Spectrum Brands Corp, S.A.S.  
Transversal 23 #97-73  
Oficinas 403-404-405,  
Bogotá, Colombia  
Línea Servicio al Cliente:  
018000510012

BLACK & DECKER, BLACK+DECKER, the BLACK & DECKER and BLACK+DECKER logos and product names are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license. All rights reserved.

BLACK & DECKER, BLACK+DECKER, the BLACK & DECKER y los logos y nombres de productos de BLACK+DECKER son marcas registradas de The Black & Decker Corporation, usados bajo licencia. Todos los derechos reservados.

All other marks are Trademarks of Spectrum Brands, Inc.  
Todas la demás marcas son Marcas Registradas de Spectrum Brands, Inc.

Made in China.  
Fabricado en China.

© 2020 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc. Middleton, WI 53562  
27700

T22-5002187-C