

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

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



17-Cup Multi-use Rice Cooker

Olla arrocera multiuso de 17 tazas

Culseur à riz polyvalent de 17 tasses



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

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

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



USA/Canada
Mexico

1-800-231-9786
01-800-714-2503

www.applicaconsumerproductsinc.com

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

Model
Modelo
Modèle

RC5417

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

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

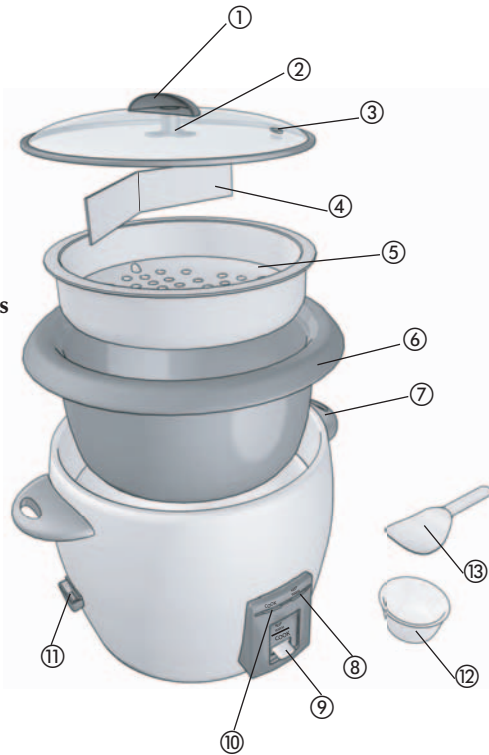
ELECTRICAL CORD

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

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

Product may vary slightly from what is illustrated.

1. Lid handle
2. Lid hanger
- † 3. Tempered glass lid with steam vent (Part # RC-5417-01)
- † 4. Steamer basket divider (Part# RC-5417-02)
- † 5. Steamer basket (Part# RC-5417-03)
- † 6. Cooking bowl with water level marks (inside) (Part# RC-5417-04)
7. Cool-touch side handles
8. Warm Indicator light
9. "On" switch
10. Cook indicator light
- †11. Condensation catcher (Part # RC-5417-06)
- †12. Rice measure (Part # RC-5417-05)
- †13. Serving scoop (Part # RC-3406-04)
- † Consumer replaceable/removable parts



How to Use

This appliance is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and stickers from the product.
- Remove and save literature.
- Wash and dry all removable parts as instructed in **CARE AND CLEANING** section of this manual.
- Place appliance on a flat, stable surface.

COOKING RICE

1. Measure desired amount of rice to be cooked using rice measure provided; do not use 1 cup measuring cup. (The rice measure provided holds 2/3 cup uncooked rice - about 5 oz. or 150 grams) This rice cooker can cook up to 10 measures of rice and yield a maximum of about 20 cups of cooked rice.
2. Place rice in the cooking bowl.

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

3. Using the water level markings on the inside of the cooking bowl as a guide, add amount of water that matches the amount of rice to be cooked. For example, if preparing 1 measure of rice, add water to the 1-cup water level mark. Adding too much water may make the appliance boil over.
4. Add butter, oil and desired seasonings.

Note: The first time you prepare rice, use the handy rice guide on page 6. For softer, fluffy rice add a little more water; for rice that is more firm and has a firmer texture add a little less water.

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

NOTE: As rice cooks, steam will escape through vent in lid. Place glass lid on rice cooker so 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.

8. Uncoil cord and plug into standard electrical outlet. The WARM indicator light comes on.
9. Press down the ON switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins.
10. When rice is cooked, the COOK indicator light shuts off and the switch pops up and the rice cooker automatically switches to the Keep Warm function. The WARM indicator light will stay on until the appliance is unplugged.

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

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



12. Just before serving, remove lid and fluff rice. Use serving scoop provided with appliance to prevent damage to nonstick surface of the cooking bowl. The lid hanger may be placed into the hole in the handle with the lip of the lid resting on the condensation catcher to keep water off the countertop (A).

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

13. Unplug appliance when not in use.

STEAMER BASKET

Refer to cooking chart on page 7 for suggestions on cooking time and seasonings.

1. Pour about 1½ cups cold tap water into cooking bowl using standard liquid measuring cup. Add seasoning, if desired.
2. Place vegetables or other food in the steaming basket.
3. Place basket on top of cooking bowl. Before placing cooking bowl into rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Avoid having any food fall into the rice cooker.
4. Cover with glass lid. Always keep glass lid on while steaming.

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

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

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

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

RICE COOKING CHART

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

RICE COOKING GUIDE

FOR WHITE LONG GRAIN, JASMINE, ARBORIO, BASMATI, TEXMATI, YELLOW AND MEDIUM GRAIN RICE

AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	AMOUNT OF COOKED RICE IN 8-OUNCE CUPS
4 rice measures	to the 4 cup mark	16 to 18 minutes	7 to 8 cups
6 rice measures	to the 6 cup mark	24 to 26 minutes	10 to 12 cups
8 rice measures	to the 8 cup mark	32 to 36 minutes	14 to 16 cups
10 rice measures	to the 10 cup mark	36 to 40 minutes	18 to 20 cups

FOR SMALL GRAIN AND PEARL RICE

4 rice measures	to the 4 cup mark	16 to 18 minutes	7 to 8 cups
6 rice measures	to the 6 cup mark	24 to 26 minutes	9 to 10 cups
8 rice measures	to the 8 cup mark	24 to 26 minutes	13 to 14 cups
10 rice measures	to the 10 cup mark	36 to 40 minutes	16 to 18 cups

FOR CONVERTED OR PAR-BOILED RICE

4 rice measures	to the 4 cup mark	20 to 22 minutes	7 to 8 cups
6 rice measures	to the 6 cup mark	23 to 25 minutes	9 to 10 cups
8 rice measures	to the 8 cup mark	27 to 29 minutes	14 to 15 cups
10 rice measures	to the 10 cup mark	34 to 36 minutes	18 to 19 cups

FOR BROWN RICE

4 rice measures	to the 4 cup mark + 3/4 cup	30 to 34 minutes	6½ to 7½ cups
6 rice measures	to the 6 cup mark + 3/4 cup	38 to 42 minutes	10 to 12 cups
8 rice measures	to the 8 cup mark + 3/4 cup	40 to 44 minutes	15 to 16 cups
10 rice measures	to the 10 cup mark + 3/4 cup	42 to 45 minutes	18 to 19 cups

FOR WILD RICE

4 rice measures	to the 6 cup mark	63 to 70 minutes	8 to 9 cups
-----------------	-------------------	------------------	-------------

FOR PACKAGED WHITE AND WILD RICE COMBINATION

4pkgs. (5 oz., ea.)	4 cups water	35 to 37 minutes	7 to 8 cups
---------------------	--------------	------------------	-------------

FOR PACKAGED BLEND OF WHOLE GRAIN BROWN OR WILD AND BROWN RICE

2 pkgs. (16 oz., ea.)	to the 8 mark	35 to 38 minutes	14 to 15 cups
-----------------------	---------------	------------------	---------------

VEGETABLE, FISH AND POULTRY COOKING CHART

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

VEGETABLE	AMOUNT	PREPARATION	TIME	SUGGESTIONS
Fresh Asparagus	1 lb.	4 - inch pieces	8 to 10 minutes	Season with lemon slices, salt and pepper
Fresh Green Beans	1 lb.	2-inch pieces	16 to 18 minutes	Season with dill, salt and garlic pepper
Fresh beets	1 lb. / 4 cups	Peeled and sliced	22 to 24 minutes	Add orange peel, salt and pepper
Fresh Broccoli	12 oz.	Broken into florets	12 to 14 minutes	Add sliced garlic and fresh thyme leaves
Fresh carrots	1 lb./ 4cups	Peeled and sliced	19 to 21 minutes	Season with fresh dill and parsley
Fresh cauliflower	1 head/ 4 cups	Cut into florets	21 to 23 minutes	Serve garnished with buttered bread crumbs
Fresh corn on the cob	3 ears	Broken into 2½-inch pieces.	12 to 15 minutes	Season with chives or parsley
Sugar snap or snow peas	1 lb. / 4 cups	Trimmed and left whole	14 to 16 minutes	Serve drizzled with soy sauce and chopped green onions
Peppers	2 large	Cut in strips	15 to 17 minutes	Season with chopped garlic and cilantro
Potatoes	1½ lbs./4 cups	Cut in wedges	24 to 26 minutes	Season with chopped rosemary, salt and garlic pepper
Yellow squash and Zucchini	4 cups	Sliced	10 to 12 minutes	Serve with diced tomatoes and shredded Parmesan cheese

FISH

Add lemon slices to 3/4 cup water in cooking bowl

Salmon	1 lb.	2 fillets	24 to 26 minutes	Season with fresh dill and chives
Shrimp	1 lb.	Peeled and deveined	14 to 16 minutes	Serve with tartar or cocktail sauce

POULTRY

chicken breasts	1 lb.	Boneless and skinless	40 to 45 minutes	Season with Kosher salt and garlic pepper
-----------------	-------	-----------------------	------------------	-------------------------------------------

HELPFUL HINTS

- Although the rice measure holds about 5 ounces of uncooked rice; the cooked rice is given in 8 ounce cup measures.
- Kosher salt has no impurities and dissolves faster than table salt. If using kosher salt, you may find you want to add a little more than if using table salt. Use about 3/4 tsp. kosher salt to each cup of uncooked rice.
- White rice should be stored in an airtight container in a cool dark place.
- Brown rice has a limited shelf life; store it for no more than a month before using.
- Try using broth, stock or reconstituted bouillon in place of water for additional flavor. If you do, no additional salt may be necessary.

RECIPES

SHRIMP AND YELLOW RICE

- 4 measures yellow rice mix
- 3 cups chicken or vegetable broth
- 1 can (14½ oz.) undrained petite diced tomatoes
- 2 lbs. shrimp, shelled and deveined
- 1 large onion, cut into wedges
- 1 large green pepper, seeded and cut into 2-inch strips
- 2 large cloves garlic, minced
- 1/2 tsp. coarsely ground black pepper
- 2 tbsp. olive oil
- 1/4 cup chopped parsley

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

When rice is cooked, the **“Cook”** light turns off and the switch pops up; the rice cooker automatically switches to the Warm function. Let rice mixture stand on **“Warm”** for 15 minutes.

Just before serving garnish with parsley. Makes about 12 cups / about 6 servings

CATALAN MEATBALL SOUP

- 1 small onion, cut in quarters
- 1 slice bread, torn into pieces
- 1/2 cup cilantro leaves
- 1/2 lb. ground pork
- 1/2 lb. ground veal
- 1/2 tsp. salt
- 1/4 tsp. garlic pepper
- 1 large egg, slightly beaten
- 7 cups vegetable or beef broth
- 1 can (28 oz.) petite tomatoes with onion and garlic
- 2 tbsp. tomato paste
- 1/4 cup chopped cilantro
- 1 cup thin spaghetti broken into 1½-inch pieces
- Grated Romano cheese

In Black & Decker® Mini Chopper combine onion, bread and cilantro leaves. Process until finely minced.

In bowl, combine onion mixture with pork, veal, salt, pepper and egg. Blend well. Shape into 1-inch meatballs; arrange in shallow baking pan. Bake in Black & Decker® Toaster Oven at 350° F. for 15 minutes.

In cooking bowl, combine broth, tomatoes, tomato paste, chopped cilantro and meatballs. Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the **“Warm”** light will come on. Place glass lid on appliance. Press down the **“On”** switch to **“Cook”**. When mixture boils, stir in spaghetti. Cover and cook 15 minutes or until pasta is tender and meatballs are fully cooked.

Serve garnished with cheese. Makes about 13 cups.

CREAMY BROWN RICE AND MUSHROOMS

- 4 measures packaged brown rice mixture
- 6 cups chicken or vegetable broth
- 8 ounces baby bella mushrooms, coarsely chopped
- 2 bunches green onions, sliced (about 1½ cups)
- 1/2 cup chopped parsley
- 1/2 cup chopped sun-dried oil packed tomatoes
- 4 tbsp. butter or margarine
- 1 tsp. salt
- 1/2 tsp. coarsely ground black pepper
- 3/4 cup toasted slivered almonds

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

When rice is cooked, the **“Cook”** light turns off and the switch pops up; the rice cooker automatically switches to the Warm function. Let rice mixture stand on **“Warm”** for 15 minutes.

Just before serving stir in almonds. Makes about 15 cups.

CHILI WITH BEANS

- 1 lb. ground round
- 1½ cups chopped onion
- 2 large cloves garlic, minced
- 2 tbsp. olive oil
- 2 cans (16 oz., ea.) rinsed and drained kidney beans
- 1 can (15 oz.) tomato sauce
- 1 tbsp. chili powder
- 1 tsp. ground cumin
- 1 tsp. salt
- Cooked rice
- Shredded Jack or Jalapeno Jack cheese

Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the **“Warm”** light will come on. Place glass lid on appliance. Press down the **“On”** switch to **“Cook”**.

Add beef, onion, garlic and oil. Cook until beef is browned and onion is tender, stirring occasionally. Add beans, tomato sauce, chili powder, cumin, salt and pepper. Cover and let mixture cook 15 minutes until flavors are blended, stirring occasionally.

Serve over rice and garnish with cheese. Makes 6 to 8 servings

STEAMED PORK DUMPLINGS

3 tbsp. low sodium soy sauce
1 tsp. rice wine vinegar
1/4 tsp. sesame oil
1/2 lb. ground pork
1 cup minced bok choy
1/4 cup minced green onion
1 tbsp. grated fresh ginger
1 large clove garlic, minced
1/4 tsp. seasoned pepper
1/4 tsp. salt
36 won ton wrappers

1 medium clove garlic, minced

To make dipping sauce, in small bowl, combine soy sauce, rice vinegar and sesame oil; set aside.

In large bowl, combine pork, bok choy, green onions, ginger, large minced garlic clove, pepper and salt; blend well.

Place scant tablespoon of 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 and press edges to seal. Transfer to tray; cover and keep moist. Repeat process with remaining filling and wrappers making about 36 dumplings.

Add 1 ½ cups cold tap water to rice cooking bowl. Lightly oil steamer basket. Arrange dumplings in basket about 1/2-inch apart. Insert basket into rice cooker over rice cooking bowl.

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

Serve with dipping sauce. If desired, garnish with toasted sesame seeds.
Makes 8 to 10 servings.

PUMPKIN RICE WITH CHEESE

4 measures packaged Arborio style rice
2 ¼ cups chicken or vegetable broth
1 cup dry white wine
4 cups diced peeled calabasa or butternut squash
1 large onion, chopped
1/2 cup chopped parsley
4 tbsp butter or margarine
2 large cloves garlic, minced
1 tsp. salt
1/2 tsp. coarsely ground black pepper
2 tbsp. olive oil
1 ½ cups freshly grated Parmesan cheese

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

When rice is cooked, the **“Cook”** light turns off and the switch pops up; the rice cooker automatically switches to the Warm function. Let rice mixture stand on **“Warm”** for 15 minutes before serving.

Garnish each serving with Parmesan cheese. Makes about 12 cups.

GINGERED PORK AND RICE

2 lbs. pork loin cut in 1-inch cubes
3/4 bottled teriyaki marinade
1 tbsp. oil
4 measures medium grain rice
12 lb. snow peas, trimmed
1 can (8 oz.) sliced water chestnuts, drained
1 cup sliced carrots
1 bunch green onions sliced, (about 1 cup)
2 large cloves garlic, minced
1 tbsp. grated ginger
1 tsp. salt

In bowl, combine pork cubes and marinade. Toss to blend. Cover and refrigerate for at least 1 hour or overnight.

Heat oil in Black & Decker® Electric Skillet. Drain pork, reserving liquid. Brown pork in oil until golden on all sides.

Place rice in cooking bowl. Add reserved marinade and water to “4” line in cooking bowl. Stir in pork and remaining ingredients in order listed. Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the **“Warm”** light will come on. Place glass lid on appliance. Press down the **“On”** switch to **“Cook”**.

When rice is cooked, the **“Cook”** light turns off and the switch pops up; the rice cooker automatically switches to the Warm function. Let rice mixture stand on **“Warm”** for 15 minutes before serving.

Makes about 12 cups.

CAULIFLOWER 'N BROCCOLI COMBO

2 cups broccoli florets
2 cups cauliflower florets
1 cup diagonally sliced carrots
1/2 cup dried cranberries
1/4 cup sliced green onions
1 large clove garlic, minced
1/4 tsp. seasoned pepper
1/4 tsp. salt

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

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

Cover and plug appliance into electric outlet. Set kitchen timer for 18 minutes; test vegetables for doneness. If necessary add several more minutes.

If desired, garnish with chopped toasted pecans. Makes 4 to 6 servings.

TROUBLESHOOTING

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

Care and Cleaning

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

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

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

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

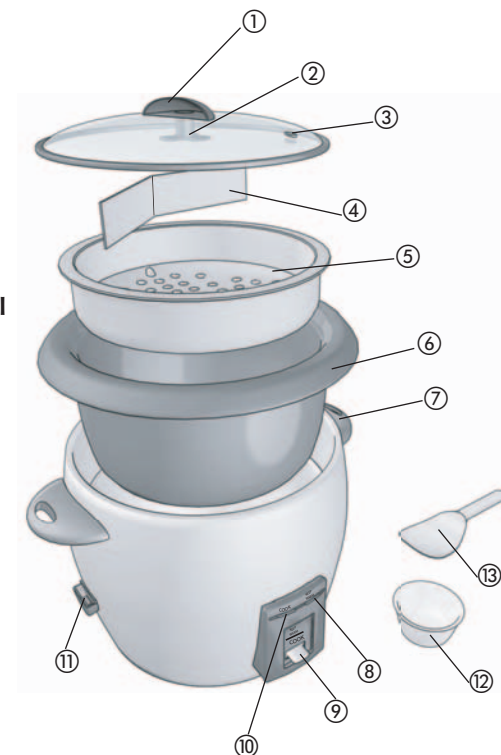
CABLE ELÉCTRICO

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

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

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

1. Mango de la tapa
 2. Enganche de la tapa
 - † 3. Tapa de vidrio templado con escape de vapor (Pieza N° RC-5417-01)
 - † 4. Divisor de la cesta de vaporizar (Pieza N° RC-5417-02)
 - † 5. Cesta de vaporizar (Pieza N° RC-5417-03)
 - † 6. Olla de cocinar con marcas del nivel de agua (adentro) (Pieza N° RC-5417-04)
 7. Asas laterales frescas al tacto
 8. Luz indicadora del ciclo de calor
 9. Interruptor de funcionamiento
 10. Luz indicadora del ciclo de cocción
 - † 11. Colector de condensación (Pieza N°RC-5417-06)
 - † 12. Medidor de arroz (Pieza N° RC-5417-05)
 - † 13. Cuchara de servir (Pieza N° RC-3406-04)
- † Reemplazable/removible por el consumidor



Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

PASOS PRELIMINARES

- Retire el material de empaque y toda calcomanía adherida al producto.
- Retire y conserve toda literatura incluida con el producto.
- Lave y seque todas las piezas removibles, según las instrucciones de **CUIDADO Y LIMPIEZA** de este manual.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

COMO COCINAR EL ARROZ

1. Use el medidor de arroz provisto, para añadir la cantidad de arroz que desea preparar; no use una taza corriente de medir. El medidor provisto acepta 2/3 taza de arroz crudo, aproximadamente 150 g (5 oz). Esta olla arrocera acepta un máximo de 10 medidas de arroz crudo, proporcionando 20 tazas de arroz cocido.
2. Vierta el arroz en la olla de cocinar.

Nota: Para cocer el arroz, use solamente la olla de cocinar provista con este aparato.

3. Use las marcas del nivel de llenado en el interior de la olla como guías para medir el agua necesaria, según la cantidad de arroz que desea preparar. Por ejemplo, para 1 medida de arroz crudo, vierta agua hasta la marca que indica 1 taza. Para evitar que el contenido de la olla se desborde, asegúrese de no exceder la cantidad de agua.
4. Agregue mantequilla o aceite y sazone al gusto.

Nota: La primera vez que prepare arroz, consulte la guía en la página 19. Para un arroz más suave y suelto, agregue más agua; para arroz de consistencia más firme, agregue menos agua.

5. Antes de colocar la olla de cocinar adentro de la arrocera, asegúrese que la placa de calentamiento y la superficie exterior de la olla de cocinar estén limpias y secas. No permita que caigan granos de arroz ni demás alimentos adentro de la arrocera.
6. Inserte la olla de cocinar adentro de la arrocera.
7. Coloque la tapa de vidrio sobre la olla de cocinar. Para mejores resultados, la olla debe permanecer cubierta con la tapa de vidrio mientras el aparato está en funcionamiento.

Nota: Mientras el aparato está en funcionamiento, el escape de la tapa emite vapor. Coloque la tapa sobre la olla de cocinar, de manera que el escape permanezca alejado de los gabinetes y las paredes. Para evitar quemaduras, nunca acerque las manos al escape de vapor.

8. Desenrolle el cable y enchúfelo a una toma de corriente normal. La luz indicadora del ciclo de calor (WARM) se enciende.
9. Presione el interruptor de funcionamiento (ON). La luz indicadora del ciclo de cocción (COOK) se enciende y el aparato empieza a cocer el arroz.
10. Cuando el arroz está cocido, la luz indicadora del ciclo de cocción se apaga, el interruptor regresa a la posición normal, y la arrocera pasa automáticamente al ciclo de calor. La luz indicadora del ciclo de calor (WARM) permanece encendida hasta que uno desconecta el aparato.

Nota: No trate de impedir que el aparato pase al ciclo de calor. No presione el interruptor (ON) después de que el aparato entre en funcionamiento.

11. Para mejor resultado, deje reposar el arroz por 15 minutos si desea cocerlo más tiempo. Si conserva el arroz por más de 30 minutos, revuélvalo de vez en cuando para evitar que el arroz del fondo de la olla se dore.



12. Antes de servir, retire la tapa para mezclar el arroz. Use la cuchara provista con el aparato para evitar daño a la superficie antiadherente de la olla de cocinar. El enganche de la tapa puede ser introducido en el agujero del asa, con el labio de la tapa descansando sobre el colector de condensación a fin de alejar el agua del mostrador (A).

ADVERTENCIA: Para evitar quemaduras de vapor, asegúrese de alejar la tapa de su cuerpo cuando destape la olla arrocera.

13. Desconecte el aparato cuando no esté uso.

CESTA DE VAPORIZAR

Para sugerencias sobre el tiempo de cocción y condimentos, consulte la guía de cocinar en la página 20.

1. Con una taza corriente para medir líquido, vierta aproximadamente 3/4 taza de agua en la olla de cocinar. Sazone los alimentos al gusto.
2. Coloque las legumbres o demás alimentos en la cesta de vaporizar.
3. Coloque la cesta encima de la olla de cocinar. Antes de colocar la olla de cocinar adentro de la arrocera, asegúrese que la placa de calentamiento y la superficie exterior de la olla de cocinar estén limpias y secas. Evite que los alimentos caigan adentro de la olla arrocera.
4. Cubra la olla con la tapa de vidrio. Para vaporizar los alimentos, siempre mantenga cubierta la olla.

Nota: Mientras el aparato está en funcionamiento, el escape de la tapa emite vapor. Coloque la tapa sobre la olla de cocinar de manera que el escape permanezca alejado de los gabinetes y las paredes. Para evitar quemaduras, nunca acerque las manos al escape de vapor.

5. Enchufe el cable a una toma de corriente normal. La luz indicadora del ciclo de calor (WARM) se enciende.
6. Presione el interruptor de funcionamiento (ON). La luz indicadora del ciclo de cocción (COOK) se enciende y el aparato empieza a vaporizar los alimentos.
- Nota:** Cuando uno calienta alimentos ya preparados, el interruptor de funcionamiento (ON) y la luz indicadora del ciclo de cocción (COOK), no deben ser confundidos por un cronómetro. Siempre utilice un cronómetro de cocina, y no desatienda los alimentos..
7. El tiempo de vaporización varía según el tipo y la cantidad de alimentos.
8. Supervise las legumbres 8 minutos después de iniciar el proceso de vaporización. (El tiempo de cocción varía según el tipo y la cantidad de alimentos a cocinar).
9. Cuando finalice el ciclo de cocción, desconecte el aparato. Retire y sirva los alimentos.
10. La cesta de vaporizar tiene un divisor removible que permite cocinar dos alimentos simultáneamente.

GUÍA PARA COCINAR EL ARROZ

Antes de dar inicio al ciclo de cocción, y después de agregar el agua, uno puede añadir sazón y aceite o mantequilla al arroz. Permita que el arroz repose a temperatura tibia por lo menos 15 minutos antes de servirlo.

GUÍA PARA COCINAR EL ARROZ

PARA EL ARROZ BLANCO DE GRANO LARGO, EL ARROZ PROCESADO, JAZMÍN, BASMATI, AMARILLO Y DE GRANO MEDIANO

CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO DE ARROZ COCIDO EN MEDIDA DE 8 OZ
4 medidas	Hasta la marca 4	De 16 a 18 minutos	De 7 a 8 tazas
6 medidas	Hasta la marca 6	De 24 a 26 minutos	De 10 a 12 tazas
8 medidas	Hasta la marca 8	De 32 a 36 minutos	De 14 a 16 tazas
10 medidas	Hasta la marca 10	De 36 a 40 minutos	De 18 a 20 tazas

ARROZ PERLA Y DE GRANO PEQUEÑO

4 medidas	Hasta la marca 4	De 16 a 18 minutos	De 7 a 8 tazas
6 medidas	Hasta la marca 6	De 24 a 26 minutos	De 9 a 10 tazas
8 medidas	Hasta la marca 8	De 32 a 36 minutos	De 13 a 14 tazas
10 medidas	Hasta la marca 10	De 36 a 40 minutos	De 16 a 18 tazas

ARROZ PROCESADO O PRECOCIDO

4 medidas	Hasta la marca 4	De 20 a 22 minutos	De 7 a 8 tazas
6 medidas	Hasta la marca 6	De 23 a 25 minutos	De 9 a 10 tazas
8 medidas	Hasta la marca 8	De 27 a 29 minutos	De 14 a 15 tazas
10 medidas	Hasta la marca 10	De 34 a 36 minutos	De 18 a 19 tazas

ARROZ INTEGRAL

4 medida	Hasta la marca 4 más 3/4 de taza	De 30 a 34 minutos	De 6½ a 7½ tazas
6 medidas	Hasta la marca 6 más 3/4 de taza	De 38 a 42 minutos	De 10 a 12 tazas
8 medidas	Hasta la marca 8 más 3/4 de taza	De 40 a 44 minutos	De 15 a 16 tazas
10 medidas	Hasta la marca 10 más 3/4 de taza	De 42 a 45 minutos	De 18 a 19 tazas

ARROZ SILVESTRE

4 medidas	Hasta la marca 6	De 63 a 70 minutos	De 8 a 9 tazas
-----------	------------------	--------------------	----------------

COMBINACIÓN DE ARROZ BLANCO Y SILVESTRE ENVASADO

4 paquetes (5 oz cada uno)	4 tazas de agua	De 35 a 37 minutos	De 7 a 8 tazas
----------------------------	-----------------	--------------------	----------------

COMBINACIÓN DE ARROZ DE GRANO INTEGRAL Y SILVESTRE ENVASADO

2 paquetes (16 oz cada uno)	Hasta la marca 8	De 35 a 38 minutos	De 14 a 15 tazas
-----------------------------	------------------	--------------------	------------------

GUÍA PARA COCINAR LEGUMBRES Y PESCADO

Todos cocidos al vapor con 1½ tazas de agua fría de la llave o con caldos o extractos a temperatura ambiental.

LEGUMBRE	CANTIDAD	PREPARACIÓN	TIEMPO	SUGERENCIAS
Espárragos frescos	1 lb.	Cortados en trozos de 4 pulgadas	De 8 a 10 minutos	Sazonar con rebanadas de limón, sal y pimienta
Habichuelas verdes frescas	1 lb.	Cortar en trozos de 2 pulgadas	De 16 a 18 minutos	Sazonar con eneldo, sal y pimienta de ajo
Remolachas frescas	1 lb / 4 tazas	Pelados y rebanados	De 22 a 24 minutos	Agregar piel de naranja, sal y pimienta
Brócoli fresco	12 oz.	Cortado en floretes	De 12 a 14 minutos	Agregar tomillo fresco y hojas de mejorana
Zanahorias frescas	1 lb / 4 tazas	Peladas y rebanadas	De 19 a 21 minutos	Sazonar con perejil y eneldo fresco
Coliflor fresca	1 cabeza / 4 tazas	Cortada en floretes	De 21 a 23 minutos	Aliñar con migajas de pan pasadas por mantequilla
Maíz fresco	3	Cortado en rebanadas de 2½ pulgadas	De 12 a 15 minutos	Sazonar con cebollinos o perejil
Habichuelas chinas	1 lb / 4 tazas	Recortadas de las puntas y enteras	De 14 a 16 minutos	Aliñar con salsa soya y cebollinos picados
Pimientos	2 grandes	Cortados en tiras	De 15 a 17 minutos	Sazonar con ajo picado y cilantro
Patatas	1½ lbs./4 tazas	Cortadas en pedazos	De 24 a 26 minutos	Sazonar con romero picado, sal y pimienta de ajo
Ayote amarillo y calabacines	4 tazas	Rebanados	De 10 a 12 minutos	Servir con tomates en cuadritos y queso Parmesano desmenuzado

PESCADO

Agregar 3/4 taza de agua con rebanadas de limón en la olla de cocinar

Salmón	1 lb	2 filetes	De 24 a 26 minutos	Sazonar con eneldo fresco y cebollinos
Camarones	1 lb	Pelados y sin vena	De 14 a 16 minutos	Servir con salsa tártara o de cóctel

POLLO

Pechugas	1 lb	Sin hueso ni piel	De 40 a 45 minutos	Sazonar con sal kosher, ajo y pimienta
----------	------	-------------------	--------------------	----------------------------------------

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Aunque el medidor de arroz provisto con esta olla arrocera acepta 5 onzas de arroz crudo, el arroz ya cocido equivale a una taza de 8 onzas.
- La sal “Kosher” (sal autorizada por la religión judía) no contiene impurezas y se disuelve más rápido. Si usa este tipo de sal, agregue un poco más que de costumbre con sal de mesa. Agregue 3/4 cda de sal “Kosher” por cada taza de arroz crudo.
- El arroz blanco debe ser almacenado en un recipiente hermético en un lugar oscuro y fresco.
- El arroz integral tiene una vida útil limitada; no se debe guardar por más de un mes sin consumirlo.
- Para más sabor, use caldos, extractos, o esencias en vez de agua. El hacerlo podría eliminar el uso de la sal.

RECETAS

CAMARONES CON ARROZ AMARILLO

- 4 medidas* de mezcla de arroz amarillo
- 3 tazas caldo vegetal o de pollo
- 1 lata (14½ oz) tomates cortados, sin escurrir
- 2 lb de camarones pelados, sin vena
- 1 cebolla grande cortada en pedazos
- 1 pimiento verde grande sin semillas, cortado en tiras de 2 pulg.
- 2 dientes de ajo grande, picados
- 1/2 cda pimiento gruesa
- 2 cdtas aceite de oliva
- 1/4 taza perejil picado

* Usar el medidor de arroz provisto.

Combine todos los ingredientes en la olla de cocinar, según el orden de la receta. Coloque la olla adentro de la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora del ciclo de calor (**WARM**) se enciende. Cubra la olla con la tapa de vidrio. Para cocinar, presione el interruptor de funcionamiento (**ON**).

Cuando el arroz está cocido, la luz indicadora del ciclo de cocción (**COOK**) se apaga y el interruptor regresa a la posición normal. La arrocera pasa automáticamente al ciclo de calor. Permita reposar el arroz en el ciclo de calor (**WARM**) por 15 minutos.

Adornar el arroz con el perejil, justo antes de servirlo.

Rinde aproximadamente 12 tazas / 6 porciones

SOPA DE ALB ÓNDIGAS A LA CATALANA

- 1 cebolla pequeña, cuartada
- 1 rebanada de pan pedaceada
- 1/2 taza hojas de cilantro
- 1/2 lb carne molida de cerdo
- 1/2 lb carne molida de ternera
- 1/2 cda sal
- 1/4 cda pimienta de ajo
- 1 huevo grande, ligeramente batido
- 7 tazas caldo vegetal o de pollo
- 1 lata (28 oz) tomates pequeños con ajo y cebolla
- 2 cdtas pasta de tomate
- 1/4 taza cilantro picado

1 taza espagueti delgado quebrado en pedazos 1½ pulgada Queso Romano rallado

Combine la cebolla, el pan y el cilantro en el mini picador Black & Decker® y procese hasta quedar bien picados.

Combine la mezcla de la cebolla con el cerdo, ternera, sal, pimienta y el huevo. Mezcle bien. Forme en albóndigas de una pulgada y acomode en una bandeja seca de hornear. En un horno tostador Black & Decker®, cocine a 350 °F por 15 minutos.

En la olla de cocinar, combine el caldo, los tomates, la pasta de tomate, cilantro picado y las albóndigas. Coloque la olla adentro de la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora del ciclo de calor (**WARM**) se enciende. Cubra la olla con la tapa de vidrio. Para cocinar, presione el interruptor de funcionamiento (**ON**). Cuando la mezcla hierva, agregue los espaguetis. Cubra y cocine 15 minutos o hasta que la pasta esté blanda y las albóndigas bien cocidas.

Aliñar con el queso. Rinde aprox. 13 tazas.

CREMOSO ARROZ INTEGRAL CON CHAMPIÑONES

4 medidas* mezcla de arroz integral envasado

6 tazas caldo vegetal o de pollo

8 onzas champiñones Portobella pequeños en pedazos gruesos

2 racimos cebollinos rebanados (aprox. 1 _ taza)

1/2 taza perejil picado

1/2 taza tomates envasados secados al sol con aceite

4 cdta mantequilla o margarina

1 cdta sal

1/2 cdta pimienta negra rallada

3/4 taza rajas de almendras tostadas

* Usar el medidor de arroz provisto.

Combine todos los ingredientes, menos las almendras, según el orden de la receta.

Coloque la olla adentro de la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora del ciclo de calor (**WARM**) se enciende. Cubra la olla con la tapa de vidrio. Para cocinar, presione el interruptor de funcionamiento (**ON**).

Cuando el arroz está cocido, la luz indicadora del ciclo de cocción (**COOK**) se apaga y el interruptor regresa a la posición normal. La arrocera pasa automáticamente al ciclo de calor. Permita reposar el arroz en el ciclo de calor (**WARM**) por 15 minutos.

Revolver las almendras justo antes de servir. Rinde aprox. 15 tazas.

CHILE CON HABICHUELAS

1 lb tajo de res molido

1½ tazas cebolla picada

2 dientes de ajo grande, picados

2 cdts aceite de oliva

2 tazas (16 oz, cada una) habichuelas enjuagadas y escurridas

1 taza (15 oz) salsa de tomate

1 cdta chile en polvo

1 cdta comino en polvo

1 cdta sal

Arroz cocido

Queso Jack o Jalapeño desmenuzado

Coloque la olla adentro de la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora del ciclo de calor (**WARM**) se enciende. Cubra la olla con la tapa de vidrio. Para cocinar, presione el interruptor de funcionamiento (**ON**).

Agregue la carne, cebolla, ajo y el aceite. Cocine hasta que la carne esté dorada y la cebolla quede blanda, revolviendo de vez en cuando. Añada las habichuelas, la salsa de tomate, el chile en polvo, comino, sal y pimienta. Cubra y cocine la mezcla por 15 minutos hasta mezclar bien los sabores. Revuelva de vez en cuando.

Servir sobre el arroz y coronar con el queso. Rinde de 6 a 8 porciones.

DUMPLINGS* DE CERDO

3 cdta salsa soya baja en sodio

1 cdta vinagre de arroz

1/4 cdta aceite de ajonjolí

1/2 lb cerdo molido

1 taza repollo "bok choy", picado

1/4 taza cebollinos picados

1 cdta jengibre fresco rallado

1 diente de ajo grande, picado

1/4 cdta pimienta sazónada

1/4 cdta sal

36 envolturas para won ton

1 diente de ajo mediano, picado

* Masa hervida rellena.

Para preparar la salsa de remojo, combine y ponga aparte la salsa soya, el vinagre de arroz, y el aceite de ajonjolí.

En un recipiente grande, combine y mezcle bien el cerdo, los cebollinos, jengibre, el diente grande de ajo picado, pimienta y la sal.

Coloque una cucharada ligera del relleno en el centro de una envoltura para won ton. Humedezca los bordes de la envoltura ligeramente con el dedo o con una brocha de cocina. Doble la envoltura por mitad para formar un triángulo y presione los bordes para sellarlos. Páselos a una bandeja y cúbralos para conservar la frescura. Repita el procedimiento con el relleno restante hasta formar aprox. 36 "dumplings".

Vierta 1½ taza de agua fría de la llave en la olla de cocinar arroz. Engrase ligeramente la cesta de vaporizar. Acomode los "dumplings" en la cesta a _ pulgada de distancia entre cada uno. Coloque la cesta sobre la olla de cocinar y luego, inserte la olla en la arrocera.

Cubra y enchufe el aparato a una toma de corriente. Ajuste el cronómetro de cocina para 6 minutos. Cocine hasta que los "dumplings" estén translúcidos y la carne bien cocida. Repita con los "dumplings" restantes.

Sirva los "dumplings" con la salsa de remojo. Si desea, puede coronarlos con semillas de ajonjolí tostadas. Rinde de 8 a 10 porciones.

ARROZ CON CALABAZA Y QUESO

4 medidas* arroz tipo arbóreo envasado

2¼ tazas caldo vegetal o de pollo

1 taza vino blanco seco

4 tazas calabaza o de calabaza espagueti pelada y cortada

1 cebolla grande, picada

1/2 taza perejil picado

4 cdtas mantequilla o margarina

2 diente de ajo grande, cortado

1 cdta sal

1/2 pimienta negra molida

2 cdta aceite de oliva

1½ taza queso Parmesano fresco rallado

Combine todos los ingredientes, menos el queso Parmesano, según el orden de la receta. Coloque la olla dentro de la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora del ciclo de calor (**WARM**) se enciende. Cubra la olla con la tapa de vidrio. Para cocinar, presione el interruptor de funcionamiento (**ON**).

Cuando el arroz está cocido, la luz indicadora del ciclo de cocción (**COOK**) se apaga y el interruptor regresa a la posición normal. La arrocera pasa automáticamente al ciclo de calor. Permita reposar la mezcla del arroz en el ciclo de calor (**WARM**) por 15 minutos.

Aliñar cada porción con el queso Parmesano. Rinde aproximadamente 12 tazas.

* Usar el medidor de arroz provisto.

CERDO CON JENGIBRE Y ARROZ

2 lb trozos de 1 pulg de lomo de cerdo

¾ salsa Teriyaki envasada

1 cdtas aceite

4 medidas* arroz de grano mediano

1/2 lb habichuelas chinas, recortadas

1 lata (8 oz) castaños de agua rebanadas y escurridas

1 taza zanahorias rebanadas

1 racimo de cebollinos rebanados (aprox. 1 taza)

2 diente grande de ajo cortado

1 cdta jengibre rallado

1 cdta sal

En un tazón, combine los trozos de cerdo y la salsa Teriyaki. Revuelva bien, cubra, y refrigere por lo menos una hora o de un día para otro.

Caliente el aceite en una sartén eléctrica Black & Decker®. Escorra el cerdo, conservando el líquido. Cocine el cerdo hasta dorarlo completamente.

Ponga el arroz en la olla de la arrocera. Agregue el escabeche reservado y agua hasta la marca "4" en la olla de cocinar. Añada el cerdo y los demás ingredientes, según el orden de la receta.

Coloque la olla dentro de la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora del ciclo de calor (**WARM**) se enciende. Cubra la olla con la tapa de vidrio. Para cocinar, presione el interruptor de funcionamiento (**ON**).

Cuando el arroz está cocido, la luz indicadora del ciclo de cocción (**COOK**) se apaga y el interruptor regresa a la posición normal. La arrocera pasa automáticamente al ciclo de calor. Permita reposar la mezcla del arroz en el ciclo de calor (**WARM**) por 15 minutos.

Rinde aproximadamente 12 tazas.

* Usar el medidor de arroz provisto.

COMBINACIÓN DE COLIFLOR Y BRÓCULI

2 tazas floretes de brócoli

2 tazas floretes de coliflor

1 taza zanahorias cortadas en diagonal

1/2 taza arándanos agrios secos

1/4 taza cebollinos rebanados

1 diente grande de ajo, picado

1/4 cdta pimienta condimentada

1/4 cdta sal

Combine y mezcle bien todos los ingredientes en un recipiente grande.

Vierta 1½ taza de agua de la llave en la olla de cocinar arroz. Coloque la olla de cocinar en la arrocera. Con una cuchara, pase la mezcla de vegetales a la cesta de vaporizar.

Coloque la cesta sobre la olla de cocinar y luego, inserte la olla en la arrocera.

Cubra y enchufe el aparato a una toma de corriente. Ajuste el cronómetro de cocina para 18 minutos. Verifique que las legumbres estén bien cocidas. Si es necesario, aumente el tiempo de cocción unos minutos más.

Si desea, puede coronar con pecanas tostadas, picadas. Rinde de 4 a 6 porciones.

DETECCIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Ciertos granos de arroz no se cocinan bien.	No se permitió que el arroz se terminara de cocer.	Una vez que el interruptor del aparato pase al ciclo de calor (WARM), espere que el arroz repose por 15 minutos antes de servirlo.
La olla de cocinar no luce tan limpia como gustaría.	El almidón se acumula a los costados y en fondo de la olla.	Llene la olla con agua caliente jabonada y deje reposar por unos minutos. Después, limpie los costados y el fondo de la olla con una almohadilla de nailon y enjuáguela bien.
El arroz se desborda de la olla.	Se ha cocinado demasiado arroz.	Asegúrese de no cocinar más de la cantidad máxima sugerida en el manual de Uso y Cuidado. La cantidad de arroz a prepararse, debe coincidir con las marcas del nivel de agua en la olla.
El arroz resulta muy seco.	Exceso de arroz o falta de agua	Use el medidor de arroz provisto con el aparato. El medidor provisto acepta taza, o 150 g (5 oz) de arroz crudo.
El arroz resulta pegajoso	Exceso de agua o falta de arroz.	Agregue agua hasta coincidir con las marcas en la olla arrocera. No use una taza para medir líquidos.

Cuidado y limpieza

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

- Desconecte la olla y espere que se enfríe bien antes de limpiarla.
- Nunca sumerja la olla en agua ni en ningún otro líquido.
- Lave la olla de cocinar, la tapa, la cuchara de servir y el medidor de arroz, con agua tibia jabonada o en la máquina lavaplatos. No utilice limpiadores abrasivos ni almohadillas de fibra metálica; estos pueden rayar el recubrimiento antiadherente de la olla o perjudicar el contacto con la placa de calentamiento.

Consejo práctico: En vista de que la olla de cocinar tiene un recubrimiento antiadherente, se recomienda agregarle agua tibia jabonada y dejarla reposar por varios minutos. Esto desprende las partículas de comida y con solo pasarle una esponja o una almohadilla de fibras plásticas, la olla queda perfectamente limpia.

- Limpie el interior del aparato con un paño seco. Limpie la superficie exterior con un paño humedecido y séquela bien.
- Si llegase a caer agua en el área del interruptor o sobre la placa de calentamiento, espere que el aparato se seque completamente antes de usarlo nuevamente.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

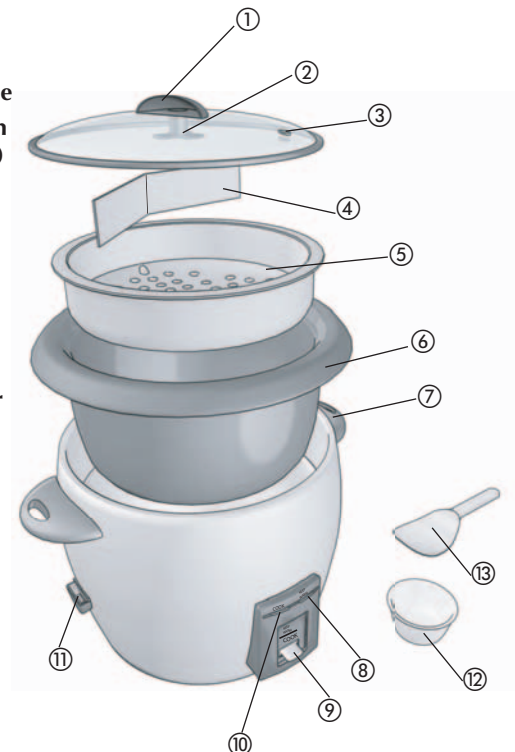
L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé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

CORDON

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

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

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

- 
1. Poignée du couvercle
 2. Dispositif de suspension du couvercle
 - † 3. Couvercle en verre trempé doté d'un évent à vapeur (pièce n° RC-5417-01)
 - † 4. Séparateur de panier de cuisson (pièce n° RC-5417-02)
 - † 5. Panier de cuisson (pièce n° RC-5417-03)
 - † 6. Bol de cuisson avec marques de niveau d'eau (l'intérieur) (pièce n° RC-5417-04)
 7. Poignées latérales froides au toucher
 8. Témoin lumineux de « garde-au-chaud »
 9. Interrupteur de mise en marche (« On »)
 10. Témoin lumineux de cuisson
 - † 11. Récipient pour condensation (pièce n° RC-5417-06)
 - † 12. Tasse à mesurer (pièce n° RC-5417-05)
 - † 13. Cuillère de service (pièce n° RC-3406-04)
- † Pièce amovible e remplaçable par le consommateur

Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer le matériau d'emballage et les autocollants de l'appareil.
- Retirer et mettre de côté les instructions.
- Laver et sécher toutes les pièces amovibles en suivant les recommandations de la section **ENTRETIEN ET NETTOYAGE** du présent guide.
- Déposer le récipient sur une surface plane et stable.

CUISSON DU RIZ

1. À l'aide de la tasse à mesurer comprise, mesurer la quantité de riz que vous souhaitez faire cuire; ne pas utiliser de tasse à mesurer d'une tasse. (La tasse à mesurer comprise contient 2/3 de tasse riz non cuit, soit environ 5 oz ou 150 grammes). Ce cuiseur à riz peut cuire jusqu'à 10 mesures de riz, pour un maximum d'environ 20 tasses de riz cuit.
2. Placer le riz dans le bol de cuisson.

Remarque : Utiliser seulement le bol de cuisson fourni pour cuire du riz.

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

Remarque : La première fois que vous préparez du riz, référez-vous au guide pratique de cuisson du riz à la pages 33 et 34. Pour obtenir un riz duveteux et moelleux, ajouter un peu plus d'eau; pour un riz à la texture plus ferme, utiliser un peu moins d'eau.

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

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

8. Dérouler le cordon d'alimentation et le brancher dans une prise de courant standard. Le témoin lumineux de GARDE-AU-CHAUD (« WARM ») s'allumera.
9. Appuyer sur l'interrupteur de mise en marche (« ON »). Le témoin lumineux de CUISSON s'allume et la cuisson commence.
10. Une fois le riz cuit, le témoin lumineux de CUISSON (« COOK ») s'éteint, l'interrupteur reprend sa position initiale et le cuiseur à riz passe automatiquement en mode « Garde-au-chaud ». Le témoin lumineux de GARDE-AU-CHAUD restera allumé jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.

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

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



12. Juste avant de servir, retirer le couvercle et remuer le riz délicatement. Utiliser la cuillère de service fournie avec l'appareil pour éviter d'endommager la surface antiadhésive du bol de cuisson. On peut insérer le dispositif de suspension du couvercle dans le trou de la poignée avec plaçant le rebord du couvercle sur le récipient pour condensat afin d'empêcher de l'eau de s'égoutter sur le comptoir (A).

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

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

PANIER DE CUISSON À LA VAPEUR

Consulter le tableau de cuisson du riz à la page 34 pour connaître le temps de cuisson recommandé et obtenir des suggestions d'assaisonnement.

1. Verser environ 1½ tasse (0,35 l) d'eau froide du robinet dans le bol de cuisson en mesurant à l'aide d'une tasse à mesurer les liquides ordinaire. Ajouter des assaisonnements, si désiré.
2. Placer les légumes ou d'autres aliments dans le panier de cuisson.
3. Placer le panier de cuisson sur le bol de cuisson. Avant de placer le bol de cuisson dans le cuiseur à riz, s'assurer que la plaque chauffante et la surface extérieure du bol de cuisson sont propres et sèches. Éviter de laisser tomber des grains de riz ou tout autre aliment dans le cuiseur.
4. Placer le couvercle en verre sur le bol de cuisson. Toujours laisser le couvercle en verre sur le bol pendant la cuisson à la vapeur.

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

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

Note : Lorsque vous faites cuire des aliments à la vapeur, l'interrupteur de mise en marche (« ON ») et le témoin lumineux de CUISSON (« COOK ») ne sont pas conçus pour indiquer le temps de cuisson pour le réchauffement d'aliments préparés. Toujours utiliser une minuterie de cuisine et ne jamais laisser ces aliments sans surveillance.

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

TABLEAU DE CUISSON DU RIZ

Si vous le voulez, ajouter du beurre ou de l'huile et des assaisonnements avant la cuisson, une fois que l'eau a été ajoutée. Laisser reposer le riz 15 minutes au chaud avant de servir.

GUIDE DE CUISSON DU RIZ

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

QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	QUANTITÉ DE RIZ CUIT DANS DES TASSES DE 8 ONCES
4 mesures de riz	jusqu'à la marque de 4 tasses	16 à 18 minutes	7 à 8 tasses (1,6 à 1,89 l)
6 mesures de riz	jusqu'à la marque de 6 tasses	24 à 26 minutes	10 à 12 tasses (2,37 à 2,84 l)
8 mesures de riz	jusqu'à la marque de 8 tasses	32 à 36 minutes	14 à 16 tasses (3,31 à 3,79 l)
10 mesures de riz	jusqu'à la marque de 10 tasses	36 à 40 minutes	18 à 20 tasses (4,26 à 4,73 l)

POUR LE RIZ À GRAIN COURT ET À GRAIN ROND

4 rice mesures	jusqu'à la marque de 4 tasses	16 à 18 minutes	7 à 8 tasses (1,66 à 1,89 l)
6 rice mesures	jusqu'à la marque de 6 tasses	24 à 26 minutes	9 à 10 tasses (2,13 à 2,37 l)
8 rice mesures	jusqu'à la marque de 8 tasses	24 à 26 minutes	13 à 14 tasses (3,08 à 3,31 l)
10 rice mesures	jusqu'à la marque de 10 tasses	36 à 40 minutes	16 à 18 tasses (3,79 à 4,26 l)

POUR LE RIZ ÉTUVÉ OU PRÉCUIT

4 mesures de riz	jusqu'à la marque de 4 tasses	20 à 22 minutes	7 à 8 tasses (1,66 à 1,89 l)
6 mesures de riz	jusqu'à la marque de 6 tasses	23 à 25 minutes	9 à 10 tasses (2,13 à 2,37 l)
8 mesures de riz	jusqu'à la marque de 8 tasses	27 à 29 minutes	14 à 15 tasses (3,31 à 3,55 l)
10 mesures de riz	jusqu'à la marque de 10 tasses	34 à 36 minutes	18 à 19 tasses (4,26 à 4,5 l)

QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	QUANTITÉ DE RIZ CUIT DANS DES TASSES DE 8 ONCES
POUR LE RIZ BRUN			
4 mesures de riz	jusqu'à la marque de 4 tasses + 3/4 tasse (0,18 l)	30 à 34 minutes	6½ à 7½ tasses (1,54 à 1,77 l)
6 mesures de riz	jusqu'à la marque de 6 tasses + 3/4 tasse (0,18 l)	38 à 42 minutes	10 à 12 tasses (2,37 à 2,84 l)
8 mesures de riz	jusqu'à la marque de 8 tasses + 3/4 tasse (0,18 l)	40 à 44 minutes	15 à 16 tasses (3,55 à 3,79 l)
10 mesures de riz	jusqu'à la marque de 10 tasses + 3/4 tasse (0,18 l)	42 à 45 minutes	18 à 19 tasses (4,26 à 4,5 l)
POUR LE RIZ SAUVAGE			
4 mesures de riz	jusqu'à la marque de 6 tasses	63 à 70 minutes	8 à 9 tasses (1,89 à 2,13 l)
POUR UN MÉLANGE DE RIZ BLANC ET SAUVAGE			
4 paquets (5 oz chacun)	4 tasses (1 l) d'eau	35 à 37 minutes	7 à 8 tasses (1,66 à 1,89 l)
POUR UN MÉLANGE DE RIZ BRUN ET ENTIER OU DE RIZ SAUVAGE ET BRUN			
2 paquets. (16 oz, chacun)	jusqu'à la marque de 8 tasses	35 à 38 minutes	14 à 15 tasses (3,31 à 3,55 l)

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

Tous les aliments cuits à la vapeur nécessitent 1½ tasse (0,35 l) d'eau froide ou de bouillon à la température de la pièce

LÉGUMES	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPS	SUGGESTIONS
Asperges fraîches	4 tasses (1 lb)	Morceaux de 4 pouces (10 cm)	8 à 10 minutes	Assaisonner avec des tranches de citron, du sel et du poivre
Fèves vertes fraîches	4 tasses (1 lb)	Morceaux de 2 pouces (5 cm)	16 à 18 minutes	Assaisonner avec de l'aneth, du sel et du poivre à l'ail
Betteraves fraîches	4 tasses (1 lb)	Pelées et tranchées	22 à 24 minutes	Ajouter du zeste d'orange, du sel et du poivre
Brocoli frais	12 oz (340 g)	En bouquets	12 à 14 minutes	Ajouter de l'ail émincé et des feuilles de thym frais
Carottes fraîches	4 tasses (1 lb)	Pelées et tranchées	19 à 21 minutes	Assaisonner avec de l'aneth et du persil frais
Chou-fleur frais	1 en entier (4 tasses)	En bouquets	21 à 23 minutes	Garnir de croûtons de pain au beurre
Maïs frais en épi	3 épis	En morceaux de 2½-pouces (6,35 cm)	12 à 15 minutes	Assaisonner avec de la ciboulette ou du persil
Pois sucrés ou mange-tout	4 tasses (1 lb)	Entiers, les extrémités coupées	14 à 16 minutes	Servir avec un filet de sauce soya et des oignons verts hachés
Poivrons	2 gros	Coupés en lanières	15 à 17 minutes	Assaisonner avec de l'ail haché et de la coriandre
Pommes de terre	4 tasses (1,5 lb)	Coupées en gros morceaux	24 à 26 minutes	Assaisonner avec du romarin haché, du sel et du poivre à l'ail
Courges jaunes ou zuchinis	4 tasses (1 lb)	Tranchés	10 à 12 minutes	Servir avec des tomates en dés et du fromage parmesan râpé

LÉGUMES QUANTITÉ PRÉPARATION TEMPS SUGGESTIONS
POISSON

Ajouter des tranches de citron à _ tasse (0,18 l) d'eau dans le bol de cuisson.

Saumon	1 lb (454 g)	2 filets	24 à 26 minutes	Assaisonner avec de la ciboulette et de l'aneth frais
Crevettes	1 lb (454 g)	Peeled and deveined	14 à 16 minutes	Servir avec de la sauce tartare ou de la sauce cocktail

VOLAILLE

Poitrines de poulet	1 lb (454 g)	Désossées et sans peau	40 à 45 minutes	Assaisonner avec du sel kasher et du poivre à l'ail
---------------------	--------------	------------------------	-----------------	-----------------------------------------------------

CONSEILS PRATIQUES

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

RECETTES

RIZ JAUNE AUX CREVETTES

- 4 mesures de mélange de riz jaune
- 3 tasses (750 ml) de bouillon de poulet ou de légumes
- 1 boîte de 14½ onces (411 g) de tomates non égouttées, en petits dés
- 2 lb (907 g) de crevettes décortiquées et déveinées
- 1 gros oignon coupé en lanières
- 1 gros poivron vert épépiné, coupé en lanières de 2 pouces (5 cm)
- 2 grosses gousses d'ail émincées
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir grossièrement moulu
- 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
- 1/4 tasse (63 ml) de persil haché

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

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

Garnir le tout de persil juste avant de servir.

Donne environ 12 tasses (2,8 l), soit environ 6 portions.

SOUPE CATALANE AUX BOULETTES DE VIANDE

- 1 petit oignon coupé en quartiers
- 1 tranche de pain déchiquetée en morceaux
- 1/2 tasse (125 ml) de feuilles de coriandre
- 1/2 lb (227 g) de porc haché
- 1/2 lb (227 g) de veau haché
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
- 1/4 c. à thé (1,25 ml) de poivre à l'ail
- 1 gros œuf légèrement battu
- 7 tasses (1,8 l) de bouillon de bœuf ou de légumes
- 1 boîte de 28 onces (794 g) de petites tomates avec oignon et ail
- 2 c. à table (30 ml) de pâte de tomates
- 1/4_ tasse (63 ml) de coriandre hachée
- 1 tasse (250 ml) de spaghetti coupés en morceaux de 1½ pouce (3,8 cm)

Romano râpé

Mélanger l'oignon, le pain et les feuilles de coriandre dans le mini hachoir Black & Decker^{MD}. Faire fonctionner l'appareil jusqu'à ce que les ingrédients soient finement hachés.

Dans un bol, ajouter le porc, le veau, le sel, le poivre et l'œuf au mélange d'oignon. Bien mélanger. Former des boulettes de viande d'un pouce (2,5 cm) et les placer sur une plaque de cuisson peu profonde. Cuire le tout dans le grille pain four Black & Decker^{MD} à 350 °F (177 °C) pendant 15 minutes.

Dans le bol de cuisson, mélanger le bouillon, les tomates, la pâte de tomates, la coriandre hachée et les boulettes de viande. Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l'appareil. Le témoin « **Warm** » (chaleur) s'allumera. Placer le couvercle en verre sur le cuiseur. Mettre l'interrupteur « **On** » (marche) à la position « **Cook** » (cuisson). Lorsque le mélange bout, ajouter les saghettinis et mélanger. Couvrir et laisser cuire pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres et que les boulettes de viande soient bien cuites.

Garnir de fromage au moment de servir.

Donne environ 13 tasses (3 l).

RIZ BRUN CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS

- 4 mesures de mélange de riz brun emballé
- 6 tasses (1,5 l) de bouillon de poulet ou de légumes
- 8 onces (227 g) de champignons « Baby Bella » grossièrement hachés
- 2 bottes d'oignons verts tranchés (environ 1½ tasse [375 ml])
- 1/2 tasse (125 ml) de persil haché
- 1/2 tasse (125 ml) de tomates séchées au soleil, emballées dans l'huile et tranchées
- 4 c. à table (60 ml) de beurre ou de margarine
- 1 c. à thé (5 ml) de sel

1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir grossièrement moulu

3/4 tasse (188 ml) d'amandes grillées en julienne

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

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

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

Donne environ 15 tasses (3,8 l).

CHILI AUX HARICOTS

- 1 lb (454 g) de ronde hachée
- 1½ tasse (375 ml) d'oignons hachés
- 2 grosses gousses d'ail émincées
- 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
- 2 boîtes de 16 onces (454 g) chacune de haricots égouttés et rincés
- 1 boîte de 15 onces (425 g) de sauce aux tomates
- 1 c. à table (15 ml) d'assaisonnement au chili
- 1 c. à thé (5 ml) de cumin moulu
- 1 c. à thé (5 ml) de sel

Riz cuit

Jack ou jack au piment jalapeño râpé en filaments

Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l'appareil. Le témoin « **Warm** » (chaleur) s'allumera. Placer le couvercle en verre sur le cuiseur. Mettre l'interrupteur « **On** » (marche) à la position « **Cook** » (cuisson).

Ajouter le bœuf, les oignons, l'ail et l'huile. Cuire jusqu'à ce que le bœuf soit doré et que les oignons soient tendres, et mélanger de temps à autre. Ajouter les haricots, la sauce aux tomates, l'assaisonnement au chili, le cumin, le sel et le poivre. Couvrir et laisser cuire pendant 15 minutes jusqu'à ce que les saveurs se mêlent. Mélanger de temps à autre.

Servir sur du riz et garnir de fromage.

Donne de 6 à 8 portions.

DUMPLINGS AU PORC CUIITS À LA VAPEUR

3 c. à table (45 ml) de sauce soya faible en sodium

1 c. à thé (5 ml) de vinaigre de vin de riz

1/4 c. à thé (1,3 ml) d'huile de sésame

1/2 lb (227 g) de porc haché

1 tasse (250 ml) de pak choï haché finement

1/4 tasse (63 ml) d'oignon vert haché finement

1 c. à table (15 ml) de gingembre frais râpé

1 grosse gousse d'ail émincée

1/4 c. à thé (1,3 ml) de poivre assaisonné

1/4 c. à thé (1,3 ml) de sel

36 enveloppes pour ravioli chinois

1 gousse d'ail moyenne émincée

Préparation de la trempette : Dans un petit bol, mélanger la sauce soya, le vinaigre de vin de riz et l'huile de sésame. Réserver.

Dans un grand bol, bien mélanger le porc, le pak choï, les oignons verts, le gingembre, la grosse gousse d'ail émincée, le poivre et le sel.

Placer une cuillerée à table de garniture au centre d'une enveloppe pour ravioli chinois. Mouiller légèrement les bords de l'enveloppe à l'aide d'un pinceau ou avec les doigts. Plier l'enveloppe en deux pour former un triangle et appuyer sur les bords pour les fermer. Mettre le dumpling dans un plateau, couvrir et garder humide. Répéter le processus en utilisant le reste de la garniture et des enveloppes pour faire environ 36 dumplings.

Ajouter 1/2 tasse (375 ml) d'eau froide du robinet dans le bol de cuisson du riz. Huiler légèrement le panier de cuisson à la vapeur. Disposer les dumplings dans le panier à environ 1/2 po (1,3 cm) de distance. Insérer le panier dans le cuiseur à riz, au-dessus du bol de cuisson du riz.

Couvrir et brancher l'appareil dans une prise de courant. Régler la minuterie de cuisson à 6 minutes. Cuire jusqu'à ce que les dumplings soient translucides et que la garniture soit cuite à point. Répéter le processus avec les autres dumplings.

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

Donne de 8 à 10 portions.

RIZ À LA CITROUILLE ET AU FROMAGE

4 mesures de riz emballé de type arborio

2 1/4 tasses (563 ml) de bouillon de poulet ou de légumes

1 tasse (250 ml) de vin blanc sec

4 tasses (1 l) de courge ou de courge musquée pelée, coupée en dés

1 gros oignon haché

1/2 tasse (125 ml) de persil haché

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

2 grosses gousses d'ail émincées

1 c. à thé (5 ml) de sel

1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir grossièrement moulu

2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive

1 1/2 tasse (375 ml) de parmesan fraîchement râpé

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

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

Garnir chaque plat de parmesan.

Donne environ 12 tasses (3 l).

PORC AU GINGEMBRE AVEC RIZ

2 lb (907 g) de longe de porc coupée en cubes de 1 pouce (2,5 cm)

3/4 bouteille de marinade teriyaki

1 c. à table (15 ml) d'huile

4 mesures de riz à grain moyen

1/2 lb (227 g) de pois mange tout coupés aux extrémités

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

1 tasse (250 ml) de carottes tranchées

1 botte d'oignons verts tranchés (environ 1 tasse [250 ml])

2 grosses gousses d'ail émincées

1 c. à table (15 ml) de gingembre moulu

1 c. à thé (5 ml) de sel

Dans un bol, mélanger les cubes de porc et la marinade. Bien remuer. Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant au moins une heure ou toute la nuit.

Chauffer l'huile dans la poêle électrique Black & Decker^{MD}. Égoutter le porc en conservant la marinade. Cuire le porc dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Mettre le riz dans le bol de cuisson. Ajouter la marinade et de l'eau jusqu'à la ligne « 4 » du bol. Ajouter le porc et le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué et mélanger. Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l'appareil. Le témoin « **Warm** » (chaleur) s'allumera. Placer le couvercle en verre sur le cuiseur. Mettre l'interrupteur « **On** » (marche) à la position « **Cook** » (cuisson).

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

COMBINÉ DE CHOU FLEUR ET DE BROCOLI

- 2 tasses (500 ml) de bouquets de brocoli
- 2 tasses (500 ml) de bouquets de chou fleur
- 1 tasse (250 ml) de carottes tranchées en diagonale
- 1/2 tasse (125 ml) de canneberges sèches
- 1/4 tasse (63 ml) d'oignons verts tranchés
- 1 grosse gousse d'ail émincée
- 1/4 c. à thé (1,3 ml) de poivre assaisonné
- 1/4 c. à thé (1,3 ml) de sel

Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients. Bien remuer.

Ajouter 1½ tasse (375 ml) d'eau froide du robinet dans le bol de cuisson du riz, et placer le bol dans le cuiseur à riz. À l'aide d'une cuillère, verser le mélange de légumes dans le panier de cuisson à la vapeur. Insérer le panier de cuisson à la vapeur dans le cuiseur à riz, au-dessus du bol de cuisson du riz.

Couvrir et brancher l'appareil dans la prise de courant. Régler la minuterie à 18 minutes; vérifier la cuisson des légumes. Cuire quelques minutes de plus, au besoin.

Au choix, garnir de pacanes grillées hachées.

Donne de 4 à 6 portions.

Donne environ 12 tasses (3 l).

DÉPANNAGE

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

Entretien et nettoyage

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

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

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

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

NEED HELP?

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

One-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?

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

How do you get service?

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

What does your warranty not cover?

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

How does state law relate to this warranty?

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

¿NECESITA AYUDA?

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

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA (No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Cómo se puede obtener servicio?

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

Esta garantía no cubre:

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

BESOIN D'AIDE?

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

Garantie limitée de un an (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

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

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

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

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

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

Quelles lois régissent la garantie?

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

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

Duración

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

¿Qué cubre esta garantía?

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

Requisitos para hacer válida la garantía

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

¿Donde hago válida la garantía?

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

Procedimiento para hacer válida la garantía

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

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

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

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

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

Argentina

Servicio Técnico Central
Service New S.R.L.
Atención al Cliente
Ruiz Huidobro 3860
Buenos Aires, Argentina
Tel.: (54-11) 4546-1212

Chile

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

Colombia

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

Costa Rica

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

Ecuador

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

El Salvador

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

Guatemala

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

Honduras

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

México

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

Nicaragua

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

Panamá

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

Perú

AV. REPUBLICA DE PANAMA
3535
Ofic 1303
San Isidro
Lima, Peru
Tel.: 2 22 44 14
Fax: 2 22 44 04

Puerto Rico

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

Republica Dominicana

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

Trinidad and Tobago

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

Venezuela

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

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

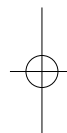
Servicio y Reparación

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

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

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



Copyright © 2007 Applica Consumer Products, Inc.

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

Importado por:

Applica de México S. de R.L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902, Fracc Los Pirules
Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040
Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine

700 W 120 V ~ 60 Hz

