

BLACK+DECKER™

16 CUP RICE COOKER

OLLA ARROCERA DE 16 TAZAS

CUISEUR À RIZ DE 16 TASSES

use and care manual
manual de uso y cuidado
guide d'utilisation et d'entretien



RC516



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/applica.

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
Cleaning and Care	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 1-800-231-9786 (US and Canada).

ELECTRICAL CORD

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - a) The marked electrical rating of the power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b) 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 unintentionally.

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
2. Tempered glass lid (Part# RC516-01)
3. Cooking bowl (Part# RC516-02)
4. Cool-touch side handles
5. Steaming basket (Part# RC516-03)
6. Rice measure (Part# RC514-04)
7. Serving spoon (Part# RC514-05)
8. Cooking base
9. COOK indicator light
10. CONTROL switch
11. WARM indicator light
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/applica 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

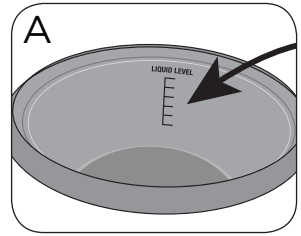
COOKING RICE

1. Measure desired amount of rice with the provided measuring cup and add to the cooking bowl. The maximum amount of dry rice is 8 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 ½ cups of water into the cooking bowl; adding seasoning if desired.
2. 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.

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. 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.*

6. 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.*

1. Always unplug the rice cooker and allow to cool completely before cleaning.
2. 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.*

3. Rinse and dry thoroughly.
4. 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.*

5. 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 1½ 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
8 rice measures	to 8 mark	33 to 38 minutes	14 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. (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">• The rice was not allowed to finish cooking• There was not enough water in the cooking bowl.	<ul style="list-style-type: none">• Once the switch on the rice cooker automatically switches to keep warm, allow rice to rest for 15 minutes before serving.• 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.
Rice cooking bowl is not as clean as I would like.	<ul style="list-style-type: none">• Starch built up on sides and bottom of the bowl.	<ul style="list-style-type: none">• Fill the bowl with hot soapy water and let stand for several minutes; then use a nylon scrubber along sides and bottom. Rinse well.
Rice boils over.	<ul style="list-style-type: none">• Too much rice is being cooked.• There is too much water for the amount of rice.	<ul style="list-style-type: none">• 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.• Add a small amount (1 Tbs.) of butter or oil to water before cooking.
Rice is too dry.	<ul style="list-style-type: none">• There is too much rice or not enough water.	<ul style="list-style-type: none">• Use the rice measuring cup that comes with the appliance. The rice measure provided holds $\frac{3}{4}$ cup (6 fluid oz.) of uncooked rice.
Rice is gummy.	<ul style="list-style-type: none">• There is too much water or not enough rice.	<ul style="list-style-type: none">• Add water to match water markings on the rice bowl. Make sure you have the correct ratio of $\frac{3}{4}$ cup (6 fluid oz) rice to 1 cup water marking.

If additional assistance is needed, please contact our consumer service team at 1-800-231-9786.

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 ½ lb. shrimp, shelled and deveined
- 1 large onion, chopped
- 2 large cloves garlic, minced
- ¼ cup chopped cilantro
- ½ tsp. coarsely ground black pepper
- 1 ½ 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 ½ 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 ½ cups)
- 4 medium red skin potatoes, quartered
- 3 stalks celery, sliced (about 1 ½ cups)
- 2 medium leeks, halved and sliced
- ½ tsp. coarsely ground black pepper
- 1 ½ 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.

WARRANTY INFORMATION

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

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

What does it cover?

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

For how long?

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

What will we do to help you?

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

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free **1-800-231-9786**, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245**.

What does your warranty not cover?

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

How does state law relate to this warranty?

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

¡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/applica.

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	31
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 polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en le 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

1. El producto debe proporcionarse con un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable más largo.
2. Se encuentran disponibles cables separables o de extensión más largos, que pueden ser utilizados si se emplea el cuidado debido.
3. Si se utiliza un cable separable o de extensión más largo:
 - a) La clasificación eléctrica del cable de alimentación o del cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
 - b) Si el aparato es del tipo que va conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.
 - c) El cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin querer.

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
2. Tapa de vidrio resistente (pieza no. RC516-01)
3. Olla de cocción (pieza no. RC516-02)
4. Asas laterales frías al tacto
5. Cesta para cocinar al vapor (pieza no. RC516-03)
6. Medidor de arroz (pieza no. RC514-04)
7. Cuchara de servir (pieza no. RC514-05)
8. Base de cocción
9. Luz indicadora de la función de cocción (COOK)
10. Interruptor de control
11. Luz indicadora de la función de calentar (WARM)
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/applica 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 arrocera 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 arrocera 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 arrocera 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..

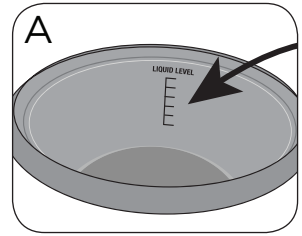
USO DE SU ARROCERA

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 arrocera puede preparar una cantidad máxima de 8 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 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 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

CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO	CANTIDAD DE ARROZ COCINADO (en tazas estándares de 8 onzas)
5 medidas de arroz	hasta la marca 5	27 a 32 minutos	8.8 tazas
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
8 medidas de arroz	hasta la marca 8	33 a 38 minutos	14 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.

VEGETAL	CANTIDAD	PREPARACIÓN	TIEMPO	SUGERENCIAS
Col	1 libra	Cortada en forma de cuñas.	24 a 26 minutos	Adorne con tocino cocinado, desmoronado.
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 COCINADO 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"> • El arroz no se pudo terminar de cocinar. • La olla de cocción no tenía suficiente cantidad de agua. 	<ul style="list-style-type: none"> • Una vez que la arrocera cambie a la función de calentar (WARM), deje que el arroz repose por 15 minutos antes de servirlo. • 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.
La olla de cocción no está tan limpia como me gustaría.	<ul style="list-style-type: none"> • El almidón se ha acumulado en los lados y en el fondo de la olla de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
El arroz se desborda al hervir.	<ul style="list-style-type: none"> • Se está cocinando demasiada cantidad de arroz. • Se está utilizando demasiada cantidad de agua para la cantidad de arroz. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Agregue una cucharada pequeña porción de aceite o mantequilla al agua antes de cocinar.
El arroz está demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado arroz o poca cantidad de agua. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use el medidor de arroz provisto con el aparato. El medidor provisto es de $\frac{3}{4}$ taza (6 onzas fluidas) de arroz crudo.
El arroz está pegajoso.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada cantidad de agua y poca cantidad de arroz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Añada agua hasta las marcas indicadas en la olla de cocción. Asegúrese de tener la proporción correcta de $\frac{3}{4}$ taza (6 onzas fluidas) de arroz por 1 taza de agua marcada.

Si necesita ayuda adicional, por favor comuníquese con nuestro equipo de servicio para el consumidor, llamando al número **1-800-231-9786**.

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, cortados en 4 piezas
- 1/3 taza de adobo Teriyaki
- 1 lata (8 oz) de mandarinas
- 1 taza de guisantes en vaina planas
- 4 cebolletas, cortadas en trozos de 1 pulgada
- 1 cucharadita de sal gruesa (Kosher)
- ¼ cucharadita de pimienta sazónada
- ¼ taza de almendras rebanadas, tostadas

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 cucharada 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.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

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

¿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.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/applica, o llame al número **1-800-231-9786**, para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245**.

¿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.

¿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.

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

DURACIÓN

Rayovac 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 Rayovac 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.

¿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 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.

¿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.

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

Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 - 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile

SERVICIO DE MAQUINAS Y
HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal N° 644
Santiago - Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia

Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
018000510012

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas
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 Iasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

Sedeblock
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

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

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

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

BIENVENUE!

Félicitations pour votre achat du cuiseur à riz Black+Decker™. Nous avons élaboré le présent guide d'utilisation et d'entretien pour assurer le rendement optimal du produit et votre entière satisfaction. Conservez le présent guide d'utilisation et d'entretien, et enregistrez votre appareil en ligne au www.prodprotect.com/applica.

MATIÈRES

Mises en garde importantes	41
Familiarisation avec votre cuiseur à riz	43
Pour commencer	44
Renseignements importants sur le cuiseur à riz	44
Utilisation du cuiseur à riz	44
Entretien et nettoyage	46
Astuces et conseils utiles	47
Dépannage	51
Recettes	53
Garantie	58

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service de soutien à la clientèle au numéro sans frais indiqué à la section « Garantie ».
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher l'appareil, soulever l'interrupteur de commande (le témoin WARM (Réchaud) s'allumera), puis retirer la fiche de la prise de courant.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- Ne pas utiliser cet appareil sur une surface instable.
- Ne pas tenter de chauffer ou de cuire d'articles autres que des aliments dans l'appareil.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Autres mises en garde :

- Pour prévenir les dommages et les chocs électriques, ne pas faire cuire d'aliments directement dans la base du cuiseur. Cuire les aliments uniquement dans le bol de cuisson fourni.
- Cet appareil produit de la chaleur, et de la vapeur s'en échappe pendant l'utilisation. Soulever délicatement le couvercle de verre pour éviter les brûlures et laisser l'eau s'égoutter dans le bol de cuisson.
- Ne jamais utiliser le bol de cuisson sur une cuisinière au gaz ou électrique, ou sur une flamme nue.
- Ne pas couper d'aliments directement dans le bol de cuisson pour éviter les égratignures

CONSERVER CES MESURES.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

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

CORDON

1. Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
2. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges peuvent être utilisés avec prudence.
3. Si vous utilisez un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge :
 - a) le calibre indiqué du cordon d'alimentation ou de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil;
 - b) le cordon électrique long doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.

FAMILIARISATION AVEC VOTRE CUISEUR À RIZ



1. Poignée du couvercle
2. Couvercle en verre trempé (pièce no RC516-01)
3. Bol de cuisson (pièce no RC516-02)
4. Poignées latérales froides au toucher
5. Panier de cuisson à la vapeur (pièce no RC516-03)
6. Tasse à mesurer (pièce no RC516-04)
7. Cuillère à servir (pièce no RC516-05)
8. Base du cuiseur
9. Témoin COOK (de CUISSON)
10. Interrupteur de COMMANDE
11. Témoin WARM (RÉCHAUD)
12. Évent à vapeur
13. Support à couvercle

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

POUR COMMENCER

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE. Placer le bol de cuisson propre et sec dans la base du cuiseur.
- Choisir un endroit où installer l'appareil. Placer l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur, exempte de tissus, de liquides et d'autres matériaux inflammables. S'assurer de laisser suffisamment d'espace autour et au-dessus de l'appareil pour favoriser la circulation de la chaleur sans endommager les armoires et les murs.

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR LE CUISEUR À RIZ

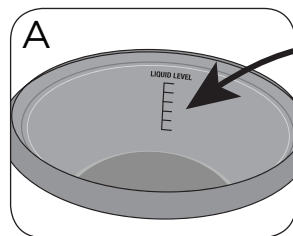
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le cuiseur à riz avant son utilisation.
- Le bol de cuisson devient chaud. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures et intérieures de l'appareil.
- Durant les premières minutes d'utilisation, vous remarquerez peut-être de la fumée et une légère odeur. Cela est causé par l'huile probablement utilisée en cours de fabrication de l'appareil, et n'a aucune incidence sur la performance du cuiseur à riz.
- Ne pas tenter d'empêcher le cuiseur à riz de passer en mode WARM (réchaud).
- Tandis que le riz cuit, de la vapeur s'échappera de l'évent sur le couvercle. Placer le couvercle en verre sur le cuiseur à riz de façon à ce que l'évent à vapeur soit dirigé loin des armoires et des murs. Ne pas placer sa main au-dessus de l'évent à vapeur tandis que le riz cuit; la vapeur chaude peut causer des brûlures.
- Utiliser la cuillère à servir en plastique (ou une cuillère de bois) pour remuer et servir le riz. Ne pas utiliser d'ustensiles de métal, car ils peuvent égratigner le bol de cuisson antiadhésif.
- Ne pas remplir le bol de cuisson au-delà de la ligne maximale pour l'eau.

UTILISATION DU CUISEUR À RIZ CUISSON DU RIZ

1. Mesurer la quantité de riz voulue à l'aide de la tasse à mesurer fournie et l'ajouter dans le bol de cuisson. La quantité maximale de riz sec est de 8 tasses à mesurer.

Remarque : Ne pas utiliser une tasse à mesurer standard de 250 ml (1 tasse ou 8 oz liquides) pour mesurer le riz non cuit. Une tasse de riz standard contient 180 ml (¾ tasse ou 6 oz liquides), soit la même quantité que la

tasse à mesurer fournie. Une mesure de riz sec donnera 2 tasses standards de riz cuit.



2. Rincer le riz à l'eau pour enlever l'excès d'amidon, puis l'égoutter.
3. Pour le riz blanc, remplir le bol de cuisson d'eau jusqu'à la ligne qui correspond à la quantité de riz à cuire. (A) Ajouter du beurre, de l'huile ou des assaisonnements, au goût.
Se référer au tableau de cuisson qui figure dans la section « Astuces et conseils utiles » pour obtenir de plus amples détails sur les quantités de riz et d'eau nécessaires selon le type de riz utilisé.
4. Placer le bol de cuisson dans la base du cuiseur, puis mettre le couvercle.
5. Brancher l'appareil; le témoin WARM (Réchaud) s'allumera automatiquement. L'appareil se mettra à chauffer dès que le cordon est branché dans la prise de courant.
6. Pousser l'interrupteur de commande vers le bas. Le témoin COOK (Cuisson) s'allume et la cuisson débute.
7. Lorsque le riz est cuit, l'interrupteur de commande passera en mode WARM (Réchaud).
8. Pour obtenir de meilleurs résultats, laisser reposer le riz pendant 15 minutes en mode WARM (Réchaud) avec le couvercle en place. Cela aidera à terminer la cuisson à la vapeur du riz. Toujours remuer le riz avec la cuillère à servir avant de servir le riz.
9. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas et toujours laisser le cuiseur à riz refroidir complètement avant de le nettoyer.

CUISSON DE SOUPES, DE RAGOÛTS ET D'AUTRES ALIMENTS

1. Ajouter les ingrédients dans le bol de cuisson.
2. Placer le bol de cuisson dans la base du cuiseur, puis mettre le couvercle.
3. Brancher l'appareil; le témoin WARM (Réchaud) s'allumera automatiquement. L'appareil se mettra à chauffer dès que le cordon est branché dans la prise de courant.
4. Pousser l'interrupteur de commande vers le bas. Le témoin COOK (Cuisson) s'allume et la cuisson débute.
5. Au besoin, utiliser une minuterie de cuisine pour le temps de cuisson. Lorsque l'aliment est cuit, faire passer l'appareil manuellement en mode WARM (Réchaud) en poussant l'interrupteur de commande vers le haut.

Remarque : Le cuiseur à riz ne passera pas en mode WARM (Réchaud) tant qu'il reste du liquide. Pour de meilleurs résultats, surveiller attentivement le déroulement de la cuisson. Ne pas laisser le cuiseur à riz sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

6. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas et toujours laisser le cuiseur à riz refroidir complètement avant de le nettoyer.

CUISSON DANS LE PANIER DE CUISSON À LA VAPEUR

1. Placer le bol de cuisson dans la base du cuiseur. Ajouter 375 ml (1 ½ tasse) d'eau dans le bol et des assaisonnements au goût.
2. Mettre les aliments dans le panier de cuisson à la vapeur et placer le panier à l'intérieur du bol de cuisson. L'eau se trouvant à l'intérieur du bol de cuisson ne doit pas être en contact avec le panier. Mettre le couvercle qui doit rester en place tout au long de la cuisson à vapeur.
3. Brancher l'appareil; le témoin WARM (Réchaud) s'allumera automatiquement. L'appareil se mettra à chauffer dès que le cordon est branché dans la prise de courant.
4. Pousser l'interrupteur de commande vers le bas. Le témoin COOK (Cuisson) s'allume et la cuisson débute.
5. Le temps de cuisson à la vapeur varie d'un légume à l'autre et en fonction du type d'aliment. Commencer à vérifier la cuisson après les 5 premières minutes. Se référer au tableau de cuisson qui figure dans la section « Astuces et conseils utiles » pour obtenir de plus amples détails.

Remarque : *L'appareil ne passera pas automatiquement en mode WARM (Réchaud) lors de la cuisson à la vapeur de légumes ou d'aliments autres que le riz dans le bol de cuisson.*

6. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas et toujours laisser le cuiseur à riz refroidir complètement avant de le nettoyer.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. En confier la réparation à un technicien qualifié.

NETTOYAGE

Important : *Ne pas immerger la base du cuiseur dans l'eau ou dans d'autres liquides.*

1. Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Nettoyer le bol de cuisson et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse. Si des aliments ont collé au bol de cuisson, le remplir d'eau tiède savonneuse et le laisser tremper avant de le nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer en plastique.

Remarque : *Le bol de cuisson et le couvercle en verre peuvent aller au lave-vaisselle.*

3. Rincer et bien assécher.
4. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la base du cuiseur avec un linge ou une éponge douce légèrement humide.

Important : *Ne jamais utiliser de nettoyants ou de tampons à récurer abrasifs pour nettoyer la base du cuiseur, car ils risquent d'en endommager la surface.*

5. Si de l'eau s'infiltré accidentellement derrière l'interrupteur de commande ou sur la plaque chauffante, laisser sécher complètement avant d'utiliser le cuiseur à riz.

RANGEMENT

S'assurer que l'appareil est froid et sec. Ne jamais serrer le cordon fermement autour de l'appareil; l'enrouler lâchement. Placer le couvercle à l'envers peut contribuer à créer de l'espace de rangement.

ASTUCES ET CONSEILS UTILES

CONSEILS POUR LE RIZ

- Si le riz ou d'autres aliments commencent à bouillir, retirer le couvercle et brasser pendant quelques minutes. Le fait de retirer le couvercle pendant une courte durée permettra d'arrêter l'ébullition des liquides et de refroidir quelque peu le mélange. Remettre le couvercle sur le cuiseur à riz et répéter, au besoin.
- Le sel cachet n'a pas d'impuretés et se dissout plus rapidement que le sel de table. Si du sel cachet est utilisé, il faut en ajouter un peu plus que le sel de table. Il est recommandé d'utiliser environ 3,75 ml (½ c. à thé) de sel cachet par tasse de riz non cuit (148 ml ou 5 oz liquides).
- Le riz blanc peut être conservé dans un contenant hermétique dans un endroit frais et sombre jusqu'à un an.
- Le riz brun peut être conservé dans un contenant hermétique dans un endroit frais et sombre jusqu'à six mois. La réfrigération ou la congélation prolonge sa durée de conservation.
- Remplacer l'eau par un fond, du bouillon ou du bouillon reconstitué pour ajouter de la saveur. Dans ce cas, il n'est peut-être pas nécessaire d'ajouter du sel.
- Ne pas laisser de petites quantités de riz dans l'appareil en mode WARM (Réchaud) pendant de longues périodes, car le riz pourrait s'assécher.
- Au cours de la cuisson, une mince croûte peut se former sur le riz au fond du bol. Si vous le désirez, vous pouvez facilement enlever cette croûte et la jeter.
- Le goût et la tendreté varient selon la qualité et le type de riz utilisé et la durée de la cuisson. Pour un riz plus tendre et plus léger, ajouter un peu plus d'eau. Pour un riz plus ferme et plus croustillant, ajouter un peu moins d'eau.
- Pour faire cuire des aliments à la vapeur et cuire du riz en même temps, ne pas utiliser plus de 500 ml (2 tasses) de riz standards.
- Pour les autres types de céréales ne figurant pas dans le tableau de cuisson, suivez les instructions indiquées sur l'emballage.

AUTRES UTILISATIONS DU CUISEUR À RIZ

Aliments emballés : soupes condensées ou prêtes à servir, pâtes alimentaires et ragoûts

- Ne pas remplir le bol de cuisson au-delà de la ligne maximale pour l'eau.
- Remuer les aliments occasionnellement pendant la cuisson pour qu'ils réchauffent uniformément.
- Toujours utiliser une minuterie de cuisine. Ne pas se fier à l'interrupteur de commande sur l'appareil puisqu'il ne peut être utilisé pour planifier un temps de cuisson pour une soupe ou un ragoût.
- Utiliser seulement des viandes et de la volaille désossées, coupées en cubes d'une longueur maximale de 3,5 cm (1 ½ po). Il n'est pas nécessaire de faire revenir les viandes avant la cuisson.
- Pour la cuisson de riz ou de pâtes dans une soupe, ajouter une plus grande quantité de liquide à la recette.
- Comme la plupart des légumes surgelés cuisent très rapidement, il est préférable de ne les ajouter qu'à la fin de la cuisson. Les incorporer à la soupe ou au ragoût, remuer et laisser cuire pendant encore 5 à 10 minutes.
- Choisir des recettes dont le temps de cuisson est de 1 heure ou moins.
- Pour faire cuire des pâtes alimentaires, remplir le bol de cuisson avec 1,5 L ou 1,7 L (6 ou 7 tasses) d'eau que vous amènerez à ébullition en mode COOK (Cuisson). Ajouter jusqu'à 230 g (½ lb) de pâtes alimentaires, remuer et couvrir. Faire cuire les pâtes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée et les égoutter.

Flocons d'avoine ou céréales chaudes

- C'est l'avoine époutée qui convient le mieux.
- Ne pas remplir le bol de cuisson plus qu'à mi-hauteur de liquide, car les flocons d'avoine gonflent en cours de cuisson.
- Remuer les aliments occasionnellement pendant la cuisson pour qu'ils réchauffent uniformément.
- Une fois que les flocons d'avoine sont cuits, le cuiseur à riz passera en mode WARM (Réchaud). Il est à noter que cela vaut pour les flocons d'avoine bien cuits. Si vous préférez une autre consistance, il est recommandé de faire passer manuellement le mode COOK (Cuisson) au mode WARM (Réchaud) pour obtenir les résultats désirés.
- Choisir des recettes dont le temps de cuisson est de 1 heure ou moins.

Ajouter des assaisonnements et de l'huile ou du beurre dans le riz avant d'ajouter l'eau, au goût. Laisser reposer le riz pendant au moins 15 minutes dans l'appareil avant de le servir.

QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	DONNE (tasses standards de 225 g (8 oz))
POUR LE RIZ BLANC À GRAIN LONG, AU JASMIN, BASMATI, JAUNE OU À GRAIN MOYEN			
2 mesures de riz	Jusqu'à la marque « 2 »	de 21 à 26 minutes	828 ml (3,5 tasses)
3 mesures de riz	Jusqu'à la marque « 3 »	de 23 à 28 minutes	1254 ml (5,3 tasses)
4 mesures de riz	Jusqu'à la marque « 4 »	de 25 à 30 minutes	1656 ml (7 tasses)
5 mesures de riz	Jusqu'à la marque « 5 »	de 27 à 32 minutes	2082 ml (8,8 tasses)
6 mesures de riz	Jusqu'à la marque « 6 »	de 29 à 34 minutes	2484 ml (10,5 tasses)
7 mesures de riz	Jusqu'à la marque « 7 »	de 31 à 36 minutes	2910 ml (12,3 tasses)
8 mesures de riz	Jusqu'à la marque « 8 »	de 33 à 38 minutes	3312 ml (14 tasses)
POUR LE RIZ BRUN			
2 mesures de riz	710 ml (3 tasses)	de 28 à 33 minutes	1064 ml (4,5 tasses)
3 mesures de riz	1065 ml (4,5 tasses)	de 30 à 35 minutes	1608 ml (6,8 tasses)
4 mesures de riz	1420 ml (6 tasses)	de 32 à 37 minutes	2129 ml (9 tasses)
5 mesures de riz	1774 ml (7,5 tasses)	de 34 à 39 minutes	2673 ml (11,3 tasses)
6 mesures de riz	2129 ml (9 tasses)	de 36 à 41 minutes	3193 ml (13,5 tasses)

Pour les autres types de céréale ne figurant pas dans le tableau de cuisson, suivez les instructions indiquées sur l'emballage.

TABLEAU POUR LES LÉGUMES CUITS À LA VAPEUR

Cuire à la vapeur en utilisant de 375 à 500 ml (1 ½ à 2 tasses) d'eau, de fond ou de bouillon de légumes (froid ou à température ambiante).

LÉGUME	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPS	SUGGESTIONS
Asperges fraîches	230 g (½ lb)	Laver; casser la base ligneuse là où les turions se cassent facilement.	de 15 à 18 minutes	Assaisonner de sel, de poivre et de zestes de citron râpé.
Haricots verts frais	230 g (½ lb)	Garder les haricots entiers, couper les extrémités ou couper les haricots en morceaux de 5 cm (2 po)	de 15 à 18 minutes	Assaisonner de sel, de poivre et d'aneth fraîchement coupé.
Betteraves fraîches (en quartiers)	450 g (1 lb) (environ 5 betteraves de taille moyenne)	Enlever la tige et la racine. Peler et couper en quartiers	de 26 à 28 minutes	Servir avec du beurre.

LÉGUME	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPS	SUGGESTIONS
Brocoli frais	450 g (1 lb)	Couper en fleurons	de 15 à 18 minutes	Assaisonner de sel, de poivre et de zestes de citron râpé.
Choux de Bruxelles	1 L (4 tasses)	Couper une croix dans la base de chaque chou	de 24 à 26 minutes	Garnir de noisettes grillées et hachées.
Chou	450 g (1 lb)	Couper en quartiers	de 24 à 26 minutes	Garnir de miettes de bacon cuit.
Carottes	360 g (12 oz)	Trancher	de 18 à 20 minutes	Assaisonner de sel, de poivre et de zestes d'orange râpée.
Chou-fleur	360 g (12 oz)	Couper en fleurons	de 22 à 25 minutes	Garnir de croûtons de pain au beurre.
Maïs	680 g (1 ½ lb.)	2 à 4 épis	de 20 à 22 minutes	Servir avec du beurre et des épices.
Pois mange-tout ou pois sucrés	250 ml (8 oz)	Couper les extrémités et garder les pois entiers	de 12 à 14 minutes	Servir avec des oignons verts émincés et un filet de sauce de soja.
Pommes de terre nouvelles (rouges)	6 moyennes (environ 450 g (1 lb))	Couper en deux	de 24 à 26 minutes	Mélanger avec du beurre et du persil.
Feuilles d'épinard fraîches	1 L (4 tasses) bien tassées	Utiliser les feuilles entières	de 10 à 15 minutes	Garnir d'ail rôti et de noix de pin grillées.
Courge musquée	450 g (1 lb)	Peler et couper en cubes de 2,5 cm (1 po)	de 24 à 26 minutes	Servir avec du beurre et des épices.
Courges d'été (jaunes ou courgettes)	450 g (1 lb)	Couper en tranches.	de 16 à 18 minutes	Assaisonner de sel et de poivre à l'ail.
Légumes surgelés, notamment les mélanges de légumes comme le mélange de brocoli, sauté de brocolis, sauté de poivrons	300 à 450 g (10 oz à 1 lb)	Retirer de l'emballage et assaisonner	de 16 à 18 minutes	
Pois surgelés	450 g (1 lb)	Retirer de l'emballage	de 14 à 16 minutes	Ajouter de la menthe fraîche hachée.

TABLEAU POUR LES POISSONS CUITS À LA VAPEUR

Verser 625 ml (1 ½ tasse) d'eau dans le bol de cuisson du cuiseur. Ajouter 1 citron coupé en tranches épaisses à l'eau. Assaisonner le poisson avec du jus de citron et le mélange d'épices *Old Bay Seasoning*.

POISSON	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPS	SUGGESTIONS
Saumon	680 g (1 ½ lb)	Filets	de 24 à 26 minutes	Garnir de tranches de citron et d'aneth frais ciselé.
Pétoncles	450 g (1 lb)	De taille moyenne	de 14 à 16 minutes	Très tendres; servir avec une sauce tartare et des quartiers de citron.
Vivaneau	450 g (1 lb)	Garder entier, mais enlever la tête et la queue	de 20 à 22 minutes	Ajouter un filet de vinaigrette au soja et à l'ail.
Crevettes	450 g (1 lb) (de 20 à 24)		de 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes deviennent roses	Assaisonner avec du citron et le mélange d'épices <i>Old Bay Seasoning</i> .
Espadon	450 g (1 lb)	2 darnes de taille moyenne	de 15 à 17 minutes	Très tendres; servir avec une sauce tartare et des quartiers de citron.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Certains grains de riz ne semblent pas entièrement cuits.	<ul style="list-style-type: none"> • La cuisson du riz n'est pas terminée. • Il n'y avait pas assez d'eau dans le bol de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Une fois que le cuiseur à riz passe automatiquement au mode WARM (Réchaud), laisser reposer le riz 15 minutes avant de servir. • Ajouter quelques cuillères à table d'eau et remettre l'interrupteur de commande à COOK (cuisson) pour prolonger la cuisson un peu plus. Vérifier de nouveau le riz lorsque l'appareil repasse automatiquement au mode WARM (Réchaud) après avoir reposé pendant 15 minutes.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<p>Le bol de cuisson n'est pas aussi propre que je l'aurais souhaité.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il s'accumule des dépôts d'amidon sur les parois et le fond du bol. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir le bol d'eau chaude savonneuse et laisser tremper pendant plusieurs minutes; puis récuser les parois et le fond du bol avec un tampon à récuser en nylon. Bien rincer.
<p>Le riz déborde.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a une trop grande quantité de riz. • Il y a trop d'eau pour la quantité de riz. 	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer de ne pas dépasser la quantité maximale de riz recommandée dans le guide d'utilisation et d'entretien. La quantité de riz à cuire devrait correspondre à l'indicateur de niveau d'eau sur le bol. • Ajouter une petite quantité de beurre ou d'huile (1 cuillère à table) avant la cuisson.
<p>Le riz est trop sec.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a trop de riz et pas suffisamment d'eau. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser la tasse à mesurer qui est fournie avec l'appareil. Cette tasse à mesurer a une capacité de 180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse ou 6 oz liquides) de riz non cuit.
<p>Le riz est collant.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a trop d'eau et pas suffisamment de riz. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajouter de l'eau pour respecter l'indicateur de niveau d'eau sur le bol. S'assurer d'avoir le bon rapport de 180 ml ($\frac{3}{4}$ tasse ou 6 oz liquides) de riz pour 250 ml (1 tasse) d'eau.

Si une aide supplémentaire est nécessaire, s'il vous plaît contacter notre équipe de service à la clientèle au
1-800-231-9786.

RECETTES

SOUPE AU POULET ET AUX LÉGUMES

Donne 6 portions

Ingrédients :

1,5 litre (6 tasses) de bouillon de poulet ou de fond
225 g (½ lb) de poitrine de poulet coupée en bouchées
500 ml (2 tasses) de légumes mélangés surgelés
500 ml (2 tasses) de nouilles moyennes
175 ml (¾ tasse) d'oignon coupé en dés
15 ml (2 c. à table) de persil frais, haché
2,5 ml (½ c. à thé) d'épices à poulet grillé

Directives :

Combiner tous les ingrédients dans le bol de cuisson, dans l'ordre indiqué. Mettre le bol dans le cuiseur à riz et brancher l'appareil; le témoin WARM (Réchaud) s'allumera. Pousser l'interrupteur de commande vers le bas à COOK (cuisson). Placer le couvercle sur le cuiseur.

Régler la minuterie de cuisine et cuire pendant 20 minutes. Vérifier la cuisson des nouilles. Remettre le couvercle sur le cuiseur. Au besoin, cuire quelques minutes de plus ou jusqu'à ce que les nouilles soient tendres. Servir immédiatement.

Servir, si désiré, accompagné de pain à l'ail chaud.

SPAGHETTI AVEC BOULETTES DE VIANDE

Donne 4 portions

Ingrédients :

1 pot de 710 ml (24 oz) de sauce marinara
625 ml (2 ½ tasse) d'eau
250 g (½ lb) de spaghettis secs, coupés en deux
454 g (1 lb) de boulettes de viande surgelées
2 grosses gousses d'ail, finement hachées
30 ml (2 c. à table) de persil haché
5 ml (1 c. à thé) d'herbes italiennes séchées

Directives :

Combiner tous les ingrédients dans le bol du cuiseur à riz.

Placer le bol dans le cuiseur à riz; mettre le couvercle. Brancher le cuiseur à riz et appuyer sur l'interrupteur pour commencer la cuisson.

Cuire de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres.

Arrêter le cuiseur à riz et laisser reposer de 3 à 5 minutes avant de servir.

Si désiré, garnir les spaghettis de fromage parmesan.

RIZ AUX CREVETTES ÉPICÉES

Donne 6 portions

Ingrédients :

1 paquet de 475 ml (16 oz) de mélange de riz jaune
500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet ou de légumes
1 bouteille de 240 ml (8 oz) de jus de palourdes
1 boîte de 398 ml (14,5 oz) de tomates en dés avec piments verts
30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive
680 g (1 ½ lb) de crevettes, décortiquées et déveinées
1 gros oignon, haché
2 grosses gousses d'ail, émincées
60 ml (¼ asse) de coriandre hachée
2,5 ml (½ c. à thé) de poivre noir moulu grossièrement
375 ml (1 ½ tasse) de pois surgelés

Directives :

Combiner tous les ingrédients, sauf les pois, dans le bol de cuisson, dans l'ordre indiqué. Mettre le bol dans le cuiseur à riz et brancher l'appareil; le témoin WARM (Réchaud) s'allumera. Pousser l'interrupteur de commande vers le bas à COOK (cuisson). Placer le couvercle sur le cuiseur.

Régler la minuterie de cuisine et cuire pendant 25 minutes. Ajouter les pois surgelés; remettre le couvercle sur le cuiseur à riz et cuire pendant 10 minutes de plus. Servir immédiatement.

Remarque : Vous pouvez remplacer la boîte de tomates avec piments verts par une boîte de 398 ml (14,5 oz) de tomates en dés et une boîte de 125 ml (4 oz) de piments verts en dés.

RAGOÛT DE POULET CLASSIQUE

Donne 5 portions de 500 ml (2 tasses)

Ingrédients :

680 g (1 ½ lb) de poulet désossé, coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
2 boîtes de 318 ml (10,75 oz) de crème de poulet condensée avec herbes
250 ml (1 tasse) d'eau
4 carottes moyennes, coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po), soit environ 375 ml (1 ½ tasse)
4 pommes de terre moyennes à peau rouge, coupées en quartiers
3 branches de céleri, tranchées (environ 375 ml (1 ½ tasse))
2 poireaux moyens, coupés en deux sur la longueur et tranchés
2,5 ml (½ c. à thé) de poivre noir moulu grossièrement
375 ml (1 ½ tasse) de haricots verts coupés surgelés

Directives :

Combiner tous les ingrédients, sauf les haricots verts surgelés, dans le bol de cuisson, dans l'ordre indiqué. Mettre le bol dans le cuiseur à riz et brancher l'appareil; le témoin WARM (Réchaud) s'allumera. Pousser l'interrupteur de commande vers le bas à COOK (Cuisson). Placer le couvercle sur le cuiseur.

Cuire pendant 45 minutes. Ajouter les haricots verts surgelés; remettre le couvercle sur le cuiseur à riz et cuire pendant 10 minutes de plus. Servir immédiatement.

SAUMON TERIYAKI

Donne 4 portions

Ingrédients :

- 450 g (1 lb) de filets de saumon, coupés en 4 morceaux
- 80 ml (1/3 tasse) de marinade teriyaki
- 1 boîte de 250 ml (8 oz) de mandarines
- 250 ml (1 tasse) de pois mange-tout
- 4 oignons verts, coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 5 ml (1 c. à thé) de sel cachet
- 1,25 ml (1/4 c. à thé) de poivre assaisonné
- 60 ml (1/4 tasse) d'amandes tranchées grillées

Directives :

Placer les filets dans un plat de cuisson peu profond. Verser la marinade sur les filets et les tourner pour enrober les deux côtés. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 30 minutes.

Égoutter les mandarines et garder le jus. Réserver les mandarines. Ajouter de l'eau au jus de mandarine pour obtenir 250 ml (1 tasse) de liquide et verser dans le bol de cuisson du cuiseur. Retirer les filets de saumon du plat et les placer dans le panier de cuisson à la vapeur. Garnir les filets avec les pois mange tout et les oignons verts. Insérer le panier de cuisson à la vapeur dans le cuiseur à riz, au-dessus du bol de cuisson du riz.

Brancher l'appareil dans une prise de courant. Pousser l'interrupteur de commande vers le bas à COOK (Cuisson). Cuire pendant 18 minutes. Ajouter les mandarines sur le dessus des filets. Cuire 3 minutes de plus ou jusqu'à ce que le saumon soit cuit (température minimale de 63 °C (145 °F)).

Servir sur le riz cuit et garnir avec les amandes.

CREVETTES AU CHILI

Donne 4 portions

Ingrédients :

450 g (1 lb) de crevettes, décortiquées et déveinées
375 ml (1 ½ tasse) de courge jaune, en tranches minces
375 ml (1 ½ tasse) de courgettes, en tranches minces
1 poivron rouge de taille moyenne épépiné, coupés en languettes de 5 cm (2 po)
2 grosses gousses d'ail, tranchées minces
15 ml (1 c. à table) de persil frais, haché
1,25 ml (¼ c. à thé) de poudre de chili
1,25 ml (¼ c. à thé) de sel

Directives :

Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients et mélanger.

Ajouter 375 ml (1 ½ tasse) d'eau dans le bol de cuisson du riz et l'insérer dans le cuiseur à riz. Verser le mélange aux crevettes 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 une prise de courant. Pousser l'interrupteur de commande vers le bas à COOK (Cuisson). Cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes et les légumes soient tendres. Garnir de coriandre et de quartiers de citron, si désiré.

DUMPLINGS AU PORC CUIITS À LA VAPEUR

Donne 9 portions (de 2 dumplings)

Ingrédients :

225 g (½ lb) de porc haché
250 ml (1 tasse) de bok choy, émincé
60 ml (¼ tasse) d'oignon vert, émincé
15 ml (1 c. à table) de gingembre frais, râpé
1 grosse gousse d'ail, émincée
1,25 ml (¼ c. à thé) de poivre
1,25 ml (¼ c. à thé) de sel
36 pâtes won-ton
45 ml (3 c. à table) de sauce de soja
5 ml (1 c. à thé) de vinaigre de vin de riz
1,25 ml (¼ c. à thé) d'huile de sésame
1 gousse d'ail moyenne, émincée

Directives :

Dans un grand bol, combiner le porc, le bok choy, les oignons verts, le gingembre, la grosse gousse d'ail émincée, le poivre et le sel. Bien mélanger.

Déposer environ 15 ml (1 c. à table) de mélange au porc au centre de la pâte won-ton. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie ou avec les doigts, humidifier légèrement les bords de la pâte. Plier la pâte en deux pour former un triangle, et presser les bords pour bien fermer. Répéter le processus pour les 36 pâtes.

Ajouter 375 ml (1 ½ tasse) d'eau froide dans le bol de cuisson du riz et l'insérer dans le cuiseur à riz. Huiler légèrement le panier de cuisson à la vapeur. Disposer les dumplings dans le panier en les espaçant d'environ 1,3 cm (½ po). Insérer le panier de cuisson à la vapeur dans le cuiseur à riz, au-dessus du bol de cuisson du riz.

Couvrir et brancher l'appareil dans une prise de courant. Pousser l'interrupteur de commande vers le bas à COOK (Cuisson). Faire cuire les dumplings à la vapeur pendant 6 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient transparents et que la garniture soit cuite à point. Répéter le processus avec les autres dumplings.

Trempelette : Dans un petit bol, mélanger la sauce de soja, le vinaigre de vin de riz et l'huile de sésame; réserver.

Garnir de graines de sésame grillées.

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 Deux Ans (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

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

Quelle est la durée?

- Deux années à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

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

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

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

Quelles lois régissent la garantie?

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

BLACK+DECKER

TM

www.BlackAndDeckerAppliances.com

RC516 500 W 120 V ~ 60 Hz

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

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco,
Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.

Tel: (55) 5831 - 7070

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 por / Imported by:

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:

Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco,
Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040

Mexico.

Tel: (55) 5831-7070

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

BLACK+DECKER and the BLACK+DECKER Logo are registered trademarks of The Black & Decker Corporation, or one of its affiliates, and used under license.

BLACK+DECKER y el logo BLACK+DECKER son marcas registradas de The Black & Decker Corporation o de una de sus compañías afiliadas y se utilizan bajo licencia.

Made and printed in
People's Republic of China

Fabricado e Impreso en
la República Popular de China