

This Owner's Manual is provided and hosted by Appliance Factory Parts.



Black & Decker RC3406 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Black & Decker
RC3406](#)



[Find Your Black & Decker Small Appliance Parts - Select From 395 Models](#)

----- Manual continues below part list -----

Available Replacement Parts for Black & Decker RC3406

[2300030530](#)

COOKING BOWL WITH WATER LEVEL

BLACK+DECKER

TM

6-CUP RICE COOKER AND STEAMER ARROCERA Y OLLA DE VAPOR DE 6 TAZAS

Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)

1-800-738-0245

For **online customer service**
and to **register** your product, go to

www.prodprotect.com/applica

Servicio para el cliente:

México 01-800 714-2503

Accesorios/Partes (EE.UU)

1-800-738-0245



MODEL/MODELO

○ RC3406

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over 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.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

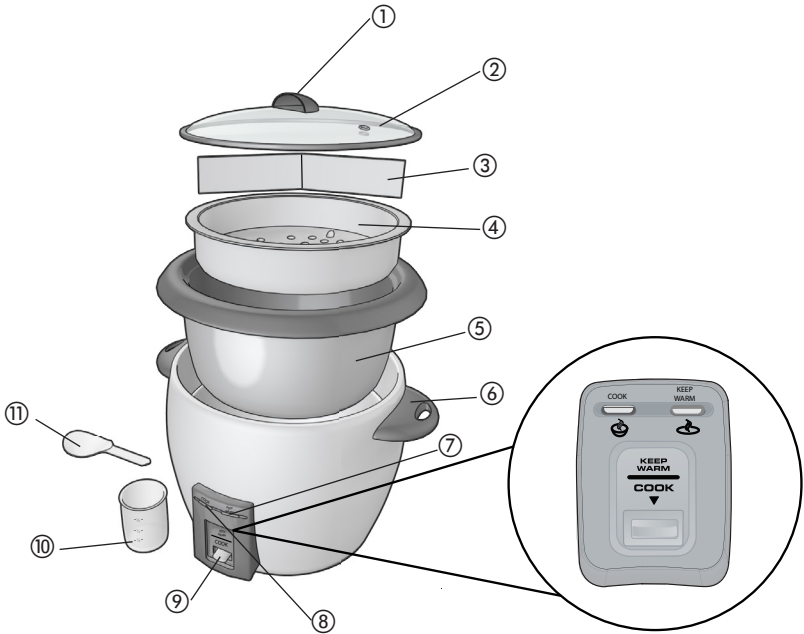
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

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

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



- 1. Lid handle
- † 2. Tempered glass lid with steam vent (Part # RC3406-01)
- † 3. Steamer basket divider (Part# RC3406-06)
- † 4. Steamer basket (Part# RC3406-05)
- † 5. Cooking bowl with water level marks (inside) (Part# RC3406-02)
- 6. Cool-touch side handles
- 7. KEEP WARM indicator light
- 8. COOK indicator light
- 9. "On" switch
- †10. Rice measure (Part # RC3406-03)
- †11. Serving scoop (Part # RC3406-04)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to Use

This appliance is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and stickers from the product.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Remove and save literature.
- Wash and dry all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Place appliance on a flat, stable surface.

COOKING RICE

1. Measure desired amount of rice to be cooked using rice measure provided; do not use 1 cup measuring cup. (The rice measure provided holds $\frac{2}{3}$ cup uncooked rice - about 5 oz. or 150 grams) This rice cooker can cook up to 3 measures of rice and yield a maximum of about 6 cups of cooked rice.
2. Place rice in the cooking bowl.

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

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

Important: Follow the instructions on the rice packaging.

4. Add butter, oil and desired seasonings.

Note: For softer, fluffy rice add a little more water; for rice that has a firmer texture add a little less water.

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

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

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

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

11. For best results, let the cooked rice rest for 15 minutes, covered, to further steam the rice. If holding cooked rice longer than 30 minutes, stir rice occasionally to prevent browning of rice on the bottom of the cooking bowl.
12. Just before serving, remove lid and fluff rice. Use serving scoop provided with appliance to prevent damage to nonstick surface of the cooking bowl.

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

STEAMER BASKET

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

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

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

5. Plug cord into standard electrical outlet. The KEEP WARM indicator light comes on.
6. Press down the ON switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins. When heating prepared foods the ON switch and COOK indicator light are not intended to be an indicator of cooking time. Always use a kitchen timer and do not leave these foods unattended.
7. Steaming time will vary depending upon type of food and amount to be cooked.
8. Begin checking vegetables after about 8 minutes. (Cooking time will vary depending upon type and amount of food to be cooked.)
9. When cooking is completed remove food and serve. Unplug appliance.
10. The steamer basket has a removable divider that allows you to cook two different foods at one time.

HEATING PACKAGED FOODS

Packaged foods, such as condensed and ready-to-serve soups, pasta products and stews may be heated in the rice cooker following these directions:

1. Place food to be heated into cooking bowl.

Important: Do not fill the cooking bowl higher than the maximum 3.5 cups marking on the cooking bowl.

2. Before placing cooking bowl into rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Avoid having any food fall into the rice cooker.
3. Insert cooking bowl into rice cooker.
4. Place glass lid on the cooking bowl.

Note: For best results always keep glass lid on while cooking.

5. Uncoil cord and plug into standard electrical outlet. The KEEP WARM indicator light comes on.
6. Press down the ON switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins. As the soup or stew heats, steam may come out through the vent on the glass lid.

Caution: Do not place hand over steam vent while rice is cooking; the hot steam may burn.

7. For even heating, stir mixture occasionally during cooking. Replace lid when stirring is completed.
8. Bring mixture to a boil. When heating prepared foods, the ON switch and the COOK indicator light are not intended to be an indicator of cooking time. Always use a kitchen timer and do not leave these foods unattended.
9. When cooking is completed, unplug unit. Do not keep cooked soups and stews in the KEEP WARM cycle.

HELPFUL HINTS

VEGETABLE AND FISH COOKING CHART

All steamed using $\frac{3}{4}$ cup cold tap water or room temperature broth or stock.

VEGETABLE	AMOUNT	PREPARATION	TIME	SUGGESTIONS
Fresh asparagus	5 oz. / 2 cups	2 -inch pieces	13 to 15 minutes	Season with lemon slices, salt and pepper
Fresh green beans	7 oz. / 2 cups	2-inch pieces	17 to 19 minutes	Season with dill, salt and garlic pepper
Fresh beets	7 oz. / 2 cups	Peeled and sliced	22 to 24 minutes	Add orange peel, salt and pepper
Fresh broccoli	5 oz. / 2 cups	Broken into florets	15 to 17 minutes	Add fresh thyme or marjoram leaves
Fresh carrots	9 oz. / 2 cups	Peeled and sliced	19 to 21 minutes	Season with fresh dill and parsley
Fresh cauliflower	9 oz. / 2 cups	Cut into florets	21 to 23 minutes	Serve garnished with buttered bread crumbs
Fresh celery	8 oz. / 2 cups	Cut into 1/2 inch slices	17 to 19 minutes	Season with chives or parsley
Sugar snap or snow peas	8 oz. / 2 cups	Trimmed and left whole	12 to 14 minutes	Serve drizzled with soy sauce and chopped green onions
Peppers	1 large	Cut in strips	13 to 15 minutes	Season with chopped garlic and cilantro
Potatoes	8 oz. / 2 cups	Cut in wedges	21 to 23 minutes	Season with chopped rosemary, salt and garlic pepper
Yellow squash and Zucchini	8 oz. / 2 cups	Sliced	17 to 19 minutes	Serve with diced tomatoes and shredded Parmesan cheese

FISH

Add lemon slices to $\frac{3}{4}$ cup water in cooking bowl

Salmon	6oz.	Fillet	24 to 26 minutes	Season with fresh dill and chives
Shrimp	6 oz.	Peeled and deveined	14 to 16 minutes	Serve with tartar or cocktail sauce

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

Care and Cleaning

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

CLEANING

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

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

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

TROUBLESHOOTING

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

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. 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, Applicia's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

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

What will we do to help you?

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

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applicia, 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.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas basicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque electrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningun otro liquido.
- Todo aparato electrico usado en la presencia de los ninos o por ellos mismos requiere la supervision de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no este en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfrie antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningun aparato electrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que este danado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al numero correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque electrico o lesiones a las personas.
- No use este 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 coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o electricas ni adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaucion al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros liquidos calientes.
- Siempre conecte primero el cable al aparato y despues, enchufelo en un tomacorriente . Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar unicamente con el fin previsto.
- Para reducir el riesgo de un choque electrico, cocine solamente en el recipiente removible.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.

- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.
- Este aparato no está diseñado para operar por medio de un temporizador externo o control remoto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

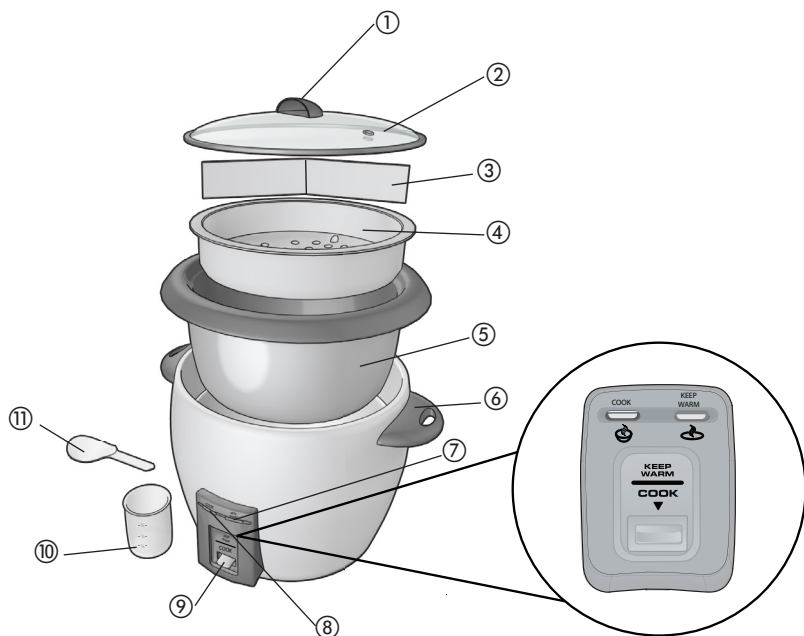
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda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

CABLE ELÉCTRICO

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

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

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



1. Mango de la tapa
2. Tapa de vidrio templado con escape de vapor
3. Divisor de la cesta de vaporizar
4. Cesta de vaporizar
5. Olla de cocinar con marcas del nivel de agua (adentro)
6. Asas laterales frescas al tacto
7. Luz indicadora del ciclo de calor (KEEP WARM)
8. Luz indicadora del ciclo de cocción (COOK)
9. Interruptor de funcionamiento
10. Medidor de arroz
11. Cuchara de servir

Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

PASOS PRELIMINARES

- Retire el material de empaque y toda calcomanía adherida al producto.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Retire y conserve toda literatura incluida con el producto.
- Lave y seque todas las piezas removibles, según las instrucciones de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

COMO COCINAR EL ARROZ

1. Use el medidor de arroz provisto, para añadir la cantidad de arroz que desea preparar; no use una taza corriente de medir. El medidor provisto acepta $\frac{2}{3}$ taza de arroz crudo, aproximadamente 150 g (5 oz). Esta olla arrocera acepta un máximo de 3 medidas de arroz crudo, proporcionando 6 tazas de arroz cocido.
2. Vierta el arroz en la olla de cocinar.

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

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

Importante: Siga las instrucciones en el paquete de arroz.

4. Agregue mantequilla o aceite y sazone al gusto.

Nota: Para un arroz más suave y suelto, agregue más agua; para arroz de consistencia más firme, agregue menos agua.

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

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

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

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

11. Para mejor resultado, deje reposar el arroz por 15 minutos si desea cocerlo más tiempo. Si conserva el arroz por más de 30 minutos, revuélvalo de vez en cuando para evitar que el arroz del fondo de la olla se dore.
12. Antes de servir, retire la tapa para mezclar el arroz. Use la cuchara provista con el aparato para evitar daño a la superficie antiadherente de la olla de cocinar.

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

13. Desconecte el aparato cuando no esté uso.

CESTA DE VAPORIZAR

Para sugerencias sobre el tiempo de cocción y condimentos, consulte la GUÍA PARA COCINAR en la página 17.

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

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

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

COMO CALENTAR ALIMENTOS ENVASADOS

Los alimentos envasados, como las sopas condensadas listas para servir, las habichuelas, pastas y estofados, pueden ser calentados en la olla arrocera de la siguiente manera:

1. Vierta los alimentos que desea calentar adentro de la olla de cocinar.

Importante: No exceda el nivel de llenado máximo indicado con la marca para 3.5 tazas en la olla de cocinar.

2. Antes de colocar la olla de cocinar adentro de la arrocera, asegúrese que la placa de calentamiento y la superficie exterior de la olla de cocinar estén limpias y secas. No permita que caiga ningún alimento adentro de la olla arrocera.

3. Inserte la olla de cocinar adentro de la arrocera.
4. Coloque la tapa de vidrio sobre la olla de cocinar.

Nota: Para mejores resultados, siempre mantenga cubierta la olla con la tapa de vidrio cuando el aparato esté en funcionamiento.

5. Desenrolle el cable y enchúfelo a una toma de corriente normal. La luz indicadora del ciclo de calor (KEEP WARM) se enciende.
6. Presione el interruptor de funcionamiento (ON). La luz indicadora del ciclo de cocción (COOK) se enciende y el aparato empieza a calentar los alimentos. Mientras los alimentos se calientan, el escape de la tapa de vidrio puede emitir vapor.

Advertencia: Para evitar quemaduras, nunca acerque las manos al escape de vapor mientras el aparato está en funcionamiento.

7. Para calentar los alimentos uniformemente, revuélvalos de vez en cuando durante el ciclo de cocción. Cubra la olla nuevamente con la tapa de vidrio después de revolver los alimentos.
8. Lleve los alimentos a un hervor. Cuando uno calienta alimentos ya preparados, el interruptor de funcionamiento (ON) y la luz indicadora del ciclo de cocción (COOK), no deben ser confundidos por un cronómetro. Siempre utilice un cronómetro de cocina, y no desatienda los alimentos.
9. Al finalizar el ciclo de cocción, desconecte el aparato y sirva los alimentos de inmediato.

GUÍA PARA COCINAR LEGUMBRES Y PESCADO

Todos cocidos al vapor con $\frac{2}{3}$ taza de agua fría de la llave o con caldos o extractos a temperatura ambiental.

LEGUMBRE	CANTIDAD	PREPARACIÓN	TIEMPO	SUGERENCIAS
Espárragos frescos	5 oz. / 2 tazas	Cortados en trozos de 2 pulgadas	De 13 a 15 minutos	Sazonar con rebanadas de limón, sal y pimienta
Habichuelas verdes frescas	7 oz. / 2 tazas	Cortar en trozos de 2 pulgadas	De 17 a 19 minutos	Sazonar con eneldo, sal y pimienta de ajo
Remolachas frescas	7 oz. / 2 tazas	Pelados y rebanados	De 22 a 24 minutos	Agregar piel de naranja, sal y pimienta
Brócoli fresco	5 oz. / 2 tazas	Cortado en floretes	De 15 a 17 minutos	Agregar tomillo fresco y hojas de mejorana
Zanahorias frescas	9 oz. / 2 tazas	Pelados y rebanados	De 19 a 21 minutos	Sazonar con perejil y eneldo fresco
Coliflor fresca	9 oz. / 2 tazas	Cortada en floretes	De 21 a 23 minutos	Aliñar con migajas de pan pasadas por mantequilla
Apio fresco	8 oz. / 2 tazas	Cortado en rebanadas de 1/2 pulgada	De 17 a 19 minutos	Sazonar con cebollinos o perejil
Habichuelas chinas	8 oz. / 2 tazas	Recortadas de las puntas y enteras	De 12 a 14 minutos	Aliñar con salsa soya y cebollinos picados
Pimientos	1 grande	Cortados en tiras	De 13 a 15 minutos	Sazonar con ajo picado y cilantro
Patatas	8 oz. / 2 tazas	Cortadas en pedazos	21 to 23 minutos	Sazonar con romero picado, sal y pimienta de ajo
Ayote amarillo y calabacines	8 oz. / 2 tazas	Rebanados	De 17 a 19 minutos	Servir con tomates en cuadritos y queso Parmesano desmenuzado

PESCADO

Agregar $\frac{3}{4}$ taza de agua con rebanadas de limón en la olla de cocinar

Salmón	6oz.	Fileteado	De 24 a 26 minutos	Sazonar con eneldo fresco y cebollinos
Camarones	6 oz.	Pelados y sin vena	De 14 a 16 minutos	Servir con salsa tártara o de cóctel

CONSEJOS PRÁCTICOS

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

Cuidado y limpieza

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

LIMPIEZA

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

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

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS O FALLAS

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

¿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 o Estados Unidos)

¿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.

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.

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

Argentina
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
Tel. 018000510012

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

Ecuador
SERVICIO MASTER ECUADOR
ALMERIA N50-71 Y DE LOS ALAMOS
Tel. (593) 2281-3882 / 2240-9870

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

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

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

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

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

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Panamá
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, S.J 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

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.

Telefono: (55) 5831 - 7070

Para atención de

garantía marque: 01 800 714 2503

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.

Telefono: (55) 5831 - 7070

Para atención de

garantía marque: 01 800 714 2503

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

300 W 120 V[~] 60 Hz

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

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

BLACK+DECKER y el logo tipo BLACK+DECKER son marcas registradas de The Black&Decker Corporation y son utilizados bajo licencia. Todos los derechos reservados.

Made and Printed in People's Republic of China
Fabricado e Impreso en la República Popular de China

© 2014 The Black & Decker Corporation and Spectrum Brands, Inc.