

BLACK+DECKER

TM

6 CUP RICE COOKER

OLLA ARROCERA DE 6 TAZAS

CUISEUR À RIZ DE 6 TASSES

use and care manual

manual de uso y cuidado

guide d'utilisation et d'entretien

RC506

RC506C



WELCOME!

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

CONTENTS

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

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

Additional Safeguards:

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

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

ELECTRICAL CORD

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

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

GETTING TO KNOW YOUR RICE COOKER



1. Lid handle
2. Tempered glass lid (Part# RC506-01)
3. Cooking bowl (Part# RC506-02)
4. Cool-touch side handles
5. Steaming basket (Part# RC506-03)
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/blackanddecker to register your product.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING. Place the clean, dry cooking pot in the cooking base.
- Select a location where this unit is to be used. Place the unit on a stable, heat resistant surface, free from cloth, liquids and any other flammable materials. Ensure that the unit has enough space all the way around and above it to allow heat to flow without damage to cabinets or walls.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT YOUR RICE COOKER

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

OPERATING YOUR RICE COOKER

COOKING RICE

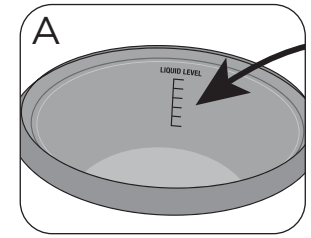
1. Measure desired amount of rice with the provided measuring cup and add to the cooking bowl. The maximum amount of dry rice is 3 rice cup measures.

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 $\frac{3}{4}$ cup 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 (6 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.
- 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.

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 | | | |
| 1 rice measure | to 1 mark | 19 to 24 minutes | 1.8 cups |
| 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 |
| FOR BROWN RICE | | | |
| 1 rice measure | 1 ½ cups | 26 to 31 minutes | 2.3 cups |
| 2 rice measures | 3 cups | 28 to 33 minutes | 4.5 cups |

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

CHART FOR STEAMED VEGETABLES

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

| VEGETABLE | AMOUNT | PREPARATION | TIME | SUGGESTIONS |
|---|------------------------|--|------------------|---|
| Fresh Asparagus | ¼ lb. | Wash; break off woody base where spears snap easily. | 10 to 12 minutes | Season with salt, pepper, and grated lemon peel. |
| Fresh Green Beans | ¼ lb. | Leave whole, trim end or cut into 2-inch pieces. | 14 to 16 minutes | Season with salt, pepper, and freshly snipped dill. |
| Fresh Beets (quartered) | ½ lb. (about 2 medium) | Remove stem and root ends. Peel and cut into wedges. | 26 to 28 minutes | Serve with butter. |
| Fresh Broccoli | ½ lb. | Cut into florets. | 14 to 16 minutes | Season with salt, pepper, and grated lemon peel. |
| Brussels Sprouts | 2 cups | Cut a cross in the base of each sprout. | 24 to 26 minutes | Garnish with chopped, toasted hazelnuts. |
| Cabbage | ½ lb. | Cut in wedges. | 24 to 26 minutes | Garnish with crumbled, cooked bacon. |
| Carrots | ¼ lb. | Slice. | 18 to 20 minutes | Season with salt, pepper, and grated orange peel. |
| Cauliflower | ¼ lb. | Cut into florets. | 22 to 25 minutes | Garnish with buttered, toasted bread crumbs. |
| Corn | 2 ears | Cut in half. | 15 to 20 minutes | Serve with butter and spices. |
| Snow peas or Sugar Snap Peas | ¼ lb. | Trim and leave whole. | 10 to 12 minutes | Serve with minced green onions and drizzled with soy sauce. |
| New potatoes (red) | 3 medium (about ½ lb.) | Cut in half. | 24 to 26 minutes | Toss with butter and parsley. |
| Fresh leaf spinach | 2 cups, firmly packed | Use whole leaves. | 10 to 12 minutes | Garnish with roasted garlic and toasted pine nuts |
| Butternut squash | 2 cups | Peel and cut into 1-inch cubes. | 24 to 26 minutes | Serve with butter and spices. |
| Summer Squash (yellow squash or zucchini) | ½ lb. | Slice. | 14 to 16 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 seafood 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 ¾ 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 ¾ cup (6 fluid oz) rice to 1 cup water marking. |

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

NEED HELP?

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

Warranty Information

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

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

What will we do to help you?

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

How do you get service?

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

How does state law relate to this warranty?

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

What does your warranty not cover?

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

Are there additional warranty exclusions?

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

¡BIENVENIDO!

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

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| Instrucciones Importantes de Seguridad. | 16 |
| Conozca Su Arrocera. | 18 |
| Primeros Pasos | 19 |
| Información Importante Acerca de su Arrocera | 19 |
| Uso de su Arrocera | 19 |
| Limpieza y Cuidado. | 21 |
| Consejos y Pistas Útiles | 22 |
| Resolución de Problemas | 26 |
| Información de Garantía | 28 |

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.

ENCHUFE POLARIZADO

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

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

CABLE ELÉCTRICO

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

CONOZCA SU ARROCERA



- | | |
|---|--|
| 1. Asa de la tapa | 7. Cuchara de servir (pieza no. RC514-05) |
| 2. Tapa de vidrio resistente (pieza no. RC506-01) | 8. Base de cocción |
| 3. Olla de cocción (pieza no. RC506-02) | 9. Luz indicadora de la función de cocción (COOK) |
| 4. Asas laterales frías al tacto | 10. Interruptor de control |
| 5. Cesta para cocinar al vapor (pieza no. RC506-03) | 11. Luz indicadora de la función de calentamiento (WARM) |
| 6. Medidor de arroz (pieza no. RC514-04) | 12. Escape de vapor |
| | 13. Soporte de la tapa |

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al producto.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/blackanddecker 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 calentamiento (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

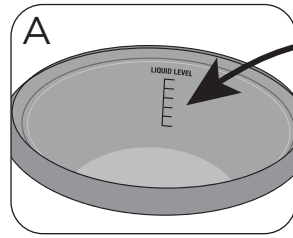
COCCIÓN DEL ARROZ

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 3 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.



- Coloque la olla de cocción en la base de cocción y luego coloque la tapa sobre la arrocera.
- 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.
- Presione hacia abajo el interruptor de control. La luz indicadora de la función de cocción (COOK) se iluminará y la cocción comenzará.
- Cuando el arroz esté listo, el interruptor de control se moverá hacia arriba y cambiará a la función de calentar (WARM).
- 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.
- 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

- Añada los ingredientes a la olla de cocción.
- Coloque la olla de cocción en la base de cocción, luego coloque la tapa sobre la arrocera.
- 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.
- Presione el interruptor de control hacia abajo. La luz indicadora de la función de cocción (COOK) se iluminará y la cocción comenzará.
- 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.

- 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

- Coloque la olla de cocción en la base de cocción y añada $\frac{3}{4}$ taza de agua en la olla de cocción; agregando los condimentos que desee.

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

- 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.

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

- Enjuague y seque bien.
- 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.

- 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 ayudarle 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 (6 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.
- 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 $\frac{1}{2}$ 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.

AVENA Y CEREALES CALIENTES

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

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

| CANTIDAD DE ARROZ | CANTIDAD DE AGUA | TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO | CANTIDAD DE ARROZ COCINADO (en tazas estándares de 8 onzas) |
|---|-----------------------|------------------------------|---|
| PARA ARROZ BLANCO DE GRANO LARGO, JAZMÍN, BASMATI, AMARILLO O DE GRANO MEDIO | | | |
| 1 medida de arroz | hasta la marca 1 | 19 a 24 minutos | 1.8 tazas |
| 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 |
| PARA ARROZ INTEGRAL | | | |
| 1 medida de arroz | 1 $\frac{1}{2}$ tazas | 26 a 31 minutos | 2.3 tazas |
| 2 medidas de arroz | 3 tazas | 28 a 33 minutos | 4.5 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 $\frac{1}{2}$ a 2 tazas de agua, o caldo (a temperatura fría o ambiente).

| VEGETAL | CANTIDAD | PREPARACIÓN | TIEMPO | SUGERENCIAS |
|-----------------------------|---------------------|--|-----------------|--|
| Espárragos frescos | $\frac{1}{4}$ libra | Lave; parta la base dura donde los espárragos se parten con facilidad. | 10 a 12 minutos | Sazone con sal, pimienta y cáscara de limón rallada. |
| Habichuelas verdes, frescas | $\frac{1}{4}$ libra | Deje entera, recorte la punta o corte en trozos de 2 pulgadas. | 14 a 16 minutos | Sazone con sal, pimienta y eneldo fresco. |

| VEGETAL | CANTIDAD | PREPARACIÓN | TIEMPO | SUGERENCIAS |
|---|--|---|-----------------|--|
| Remolachas frescas (cortadas en cuartos) | ½ libra. (aproximadamente 2 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 | ½ libra. | Corte en ramilletes. | 14 a 16 minutos | Sazone con sal, pimienta y cáscara de limón rallada. |
| Coles o repollos de Bruselas | 2 tazas | Corte a través de la base de cada col. | 24 a 26 minutos | Adorne con avellanas tostadas, picadas. |
| Col | ½ libra | Cortada en forma de cuñas. | 24 a 26 minutos | Adorne con tocino cocinado, desmoronado. |
| Zanahorias | ¼ libra | Rebane. | 18 a 20 minutos | Sazone con sal, pimienta y cáscara de naranja rallada. |
| Coliflor | ¼ libra | Cortada en ramilletes. | 22 a 25 minutos | Adorne con migas de pan tostadas y mantequilla. |
| Maíz | 2 mazorcas | Corte a la mitad. | 15 a 20 minutos | Sirva con mantequilla y condimentos. |
| Guisantes de vaina plana o guisantes de vaina redonda | ¼ libra | Recórtelos y déjelos enteros. | 10 a 12 minutos | Sirva con cebolletas picaditas y rociadas con salsa de soya. |
| Papas nuevas (de piel roja) | 3 de tamaño mediano (aproximadamente ½ libra) | Corte a la mitad. | 24 a 26 minutos | Mezcle con mantequilla y perejil. |
| Espinaca de hoja, fresca | 2 tazas, empacadas de forma compacta | Utilice hojas enteras. | 10 a 12 minutos | Adorne con ajo asado y piñones tostados. |
| Calabaza moscada | 2 tazas | Pele y corte en cubitos de 1 pulgada. | 24 a 26 minutos | Sirva con mantequilla y condimentos. |
| Calabacín de verano (calabacín amarillo o verde) | ½ libra | Rebane. | 14 a 16 minutos | Sazone con sal y pimienta de ajo. |

| VEGETAL | CANTIDAD | PREPARACIÓN | TIEMPO | SUGERENCIAS |
|--|--------------------|------------------------------|-----------------|---------------------------------|
| Vegetales congelados, incluyendo vegetales mixtos, tales como una mezcla de brócoli, salteado de brócoli y salteado de pimientos | 10 onzas a ½ libra | Retire de la bolsa y sazone. | 16 a 18 minutos | |
| Guisantes congelados | ½ 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 condimentos para mariscos 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 **1-800-465-6070**.

¿NECESITA AYUDA?

Garantía limitada de dos años

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

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

¿Qué cubre mi garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Qué tipo de asistencia provee mi garantía?

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

¿Cómo se puede obtener asistencia?

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

¿Cómo afecta a mi garantía la ley estatal?

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

¿Qué no cubre mi garantía?

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

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

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

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

Duración

Spectrum Brands de México, SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Dónde hago válida la garantía?

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

Procedimiento para hacer válida la garantía

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

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

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

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

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

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

¿NECESITA AYUDA?

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

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

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

¿Cómo se puede obtener servicio?

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

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

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

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

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

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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/blackanddecker.

MATIÈRES

| | |
|--|----|
| Mises en garde importantes | 32 |
| Familiarisation avec votre cuiseur à riz | 34 |
| Pour commencer | 35 |
| Renseignements importants sur le cuiseur à riz | 35 |
| Utilisation du cuiseur à riz | 35 |
| Entretien et nettoyage | 37 |
| Astuces et conseils utiles | 38 |
| Dépannage | 42 |
| Garantie | 43 |

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.
- 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

- a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
- b) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- c) En cas d'utilisation d'une rallonge :
 - 1) Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil,
 - 2) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches; et
 - 3) le cordon électrique 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 RC506-01)
3. Bol de cuisson (pièce no RC506-02)
4. Poignées latérales froides au toucher
5. Panier de cuisson à la vapeur (Part# RC506-03)
6. Tasse à mesurer (Part# RC514-04)
7. Cuillère à servir (pièce no RC514-05)
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/blackanddecker 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

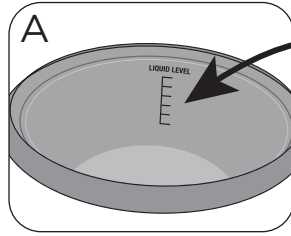
CUISSON DU RIZ

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 3 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 ($\frac{3}{4}$ 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.



- Placer le bol de cuisson dans la base du cuiseur, puis mettre le couvercle.
- 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.
- Pousser l'interrupteur de commande vers le bas. Le témoin COOK (Cuisson) s'allume et la cuisson débute.
- Lorsque le riz est cuit, l'interrupteur de commande passera en mode WARM (Réchaud).
- 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.
- 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

- Ajouter les ingrédients dans le bol de cuisson.
- Placer le bol de cuisson dans la base du cuiseur, puis mettre le couvercle.
- 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.
- Pousser l'interrupteur de commande vers le bas. Le témoin COOK (Cuisson) s'allume et la cuisson débute.
- 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.

- 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

- Placer le bol de cuisson dans la base du cuiseur. Ajouter 177 ml (3/4 tasse) d'eau dans le bol et des assaisonnements au goût.
- 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.
- 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.

- Pousser l'interrupteur de commande vers le bas. Le témoin COOK (Cuisson) s'allume et la cuisson débute.
- 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.

- 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.

- Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.
- 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.

- Rincer et bien assécher.
- 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 nettoyeurs ou de tampons à récurer abrasifs pour nettoyer la base du cuiseur, car ils risquent d'en endommager la surface.

- 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 (¾ 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 les autres types de céréale 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.

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 | | | |
| 1 mesure de riz | Jusqu'à la marque « 1 » | de 19 à 24 minutes | 425 ml (1,8 tasses) |
| 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) |
| POUR LE RIZ BRUN | | | |
| 1 mesure de riz | 354 ml (1 ½ tasses) | de 26 à 31 minutes | 544 ml (2,3 tasses) |
| 2 mesures de riz | 710 ml (3 tasses) | de 28 à 33 minutes | 1064 ml (4,5 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 236 à 354 ml (1 à 1 ½ tasses) d'eau, de fond ou de bouillon de légumes (froid ou à température ambiante).

| LÉGUME | QUANTITÉ | PRÉPARATION | TEMPS | SUGGESTIONS |
|----------------------|--------------|--|--------------------|---|
| Asperges fraîches | 115 g (¼ lb) | Laver; casser la base ligneuse là où les turions se cassent facilement. | de 10 à 12 minutes | Assaisonner de sel, de poivre et de zestes de citron râpé. |
| Haricots verts frais | 115 g (¼ lb) | Garder les haricots entiers, couper les extrémités ou couper les haricots en morceaux de 5 cm (2 po) | de 14 à 16 minutes | Assaisonner de sel, de poivre et d'aneth fraîchement coupé. |

| LÉGUME | QUANTITÉ | PRÉPARATION | TEMPS | SUGGESTIONS |
|--------------------------------------|---|--|--------------------|---|
| Betteraves fraîches (en quartiers) | 225 g (½ lb) (environ 2 betteraves de taille moyenne) | Enlever la tige et la racine. Peler et couper en quartiers | de 26 à 28 minutes | Servir avec du beurre. |
| Brocoli frais | 225 g (½ lb) | Couper en fleurons | de 14 à 16 minutes | Assaisonner de sel, de poivre et de zestes de citron râpé. |
| Choux de Bruxelles | ½ L (2 tasses) | Couper une croix dans la base de chaque chou | de 24 à 26 minutes | Garnir de noisettes grillées et hachées. |
| Chou | 225 g (½ lb) | Couper en quartiers | de 24 à 26 minutes | Garnir de miettes de bacon cuit. |
| Carottes | 115 g (¼ lb) | Trancher | de 18 à 20 minutes | Assaisonner de sel, de poivre et de zestes d'orange râpée. |
| Chou-fleur | 115 g (¼ lb) | Couper en fleurons | de 22 à 25 minutes | Garnir de croûtons de pain au beurre. |
| Maïs | 2 épis | Couper en deux | de 15 à 20 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 10 à 12 minutes | Servir avec des oignons verts émincés et un filet de sauce de soja. |
| Pommes de terre nouvelles (rouges) | 3 moyennes (environ 225 g (½ lb)) | Couper en deux | de 24 à 26 minutes | Mélanger avec du beurre et du persil. |
| Feuilles d'épinard fraîches | ½ L (2 tasses) bien tassées | Utiliser les feuilles entières | de 10 à 12 minutes | Garnir d'ail rôti et de noix de pin grillées. |
| Courge musquée | 225 g (½ 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) | 225 g (½ lb) | Couper en tranches. | de 14 à 16 minutes | Assaisonner de sel et de poivre à l'ail. |

| LÉGUME | QUANTITÉ | PRÉPARATION | TEMPS | SUGGESTIONS |
|---|----------------------------|---------------------------------------|--------------------|--------------------------------------|
| 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 | Ajouter des assaisonnements pour fruits de mer et du citron. |
| 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. |
| Le bol de cuisson n'est pas aussi propre que je l'aurais souhaité. | <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 récurer les parois et le fond du bol avec un tampon à récurer en nylon. Bien rincer. |
| Le riz déborde. | <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. |
| Le riz est trop sec. | <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 (¾ tasse ou 6 oz liquides) de riz non cuit. |
| Le riz est collant. | <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 (¾ 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 **1-800-465-6070**.

BESOIN D'AIDE?

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

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.

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/blackanddecker, ou composer sans frais le **1-800 465-6070**, 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**.

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.

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).

Existe-t-il d'autres exclusions à la garantie?

- **La présente garantie n'est pas valable si elle contrevient aux lois en vigueur aux États-Unis ou autres lois applicables ailleurs, ou là où elle serait interdite en raison de sanctions économiques, de lois sur le contrôle des exportations, d'embargos ou d'autres mesures de restriction du commerce imposées par les États-Unis ou d'autres juridictions applicables. Ceci comprend, notamment, toutes réclamations au titre de la garantie impliquant des parties situées à Cuba, en Iran, en Corée du Nord, en Syrie et ailleurs dans la région contestée de la Crimée, ou provenant de ces endroits.**

BLACK+DECKER

TM

www.BlackAndDeckerAppliances.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

RC506 - 300 W 120 V ~ 60 Hz
RC506C - 300 W 120 V ~ 60 Hz
RC506-PE - 300 W 220 V ~ 60 Hz

Comercializado por:

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

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemec

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones
y Accesorios
01 800 714 2503

Importado y Distribuido por:

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

Importado por / Imported by:

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

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

Importado por / Imported by:

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

Importado por / Imported by:

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

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

BLACK+DECKER y los logos y nombres de productos de BLACK+DECKER son marcas registradas de The Black & Decker Corporation, usados bajo licencia. Todos los derechos reservados. Todas la Demas marcas son Marcas Registradas de Spectrum Brands, Inc.

BLACK+DECKER et les logos et noms de produits BLACK+DECKER sont des marques de commerce de The Black & Decker Corporation, utilisées sous licence. Tous droits réservés. Toutes les autres marques sont des marques de commerce de Spectrum Brands, Inc.

Made in China.
Fabricado en China.
Fabriqué en Chine.

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

27700 E/S/F

T22-5002376-D