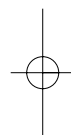


Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Please Read and Save this Use and Care Book

BLACK&DECKER Home

Olla arrocera Multi Uso para 16 tazas 16-Cup Multi-Use Rice Cooker



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

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



USA/Canada
Mexico

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

www.applicaconsumerproductsinc.com

**Modelo
Model**

RC1800

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

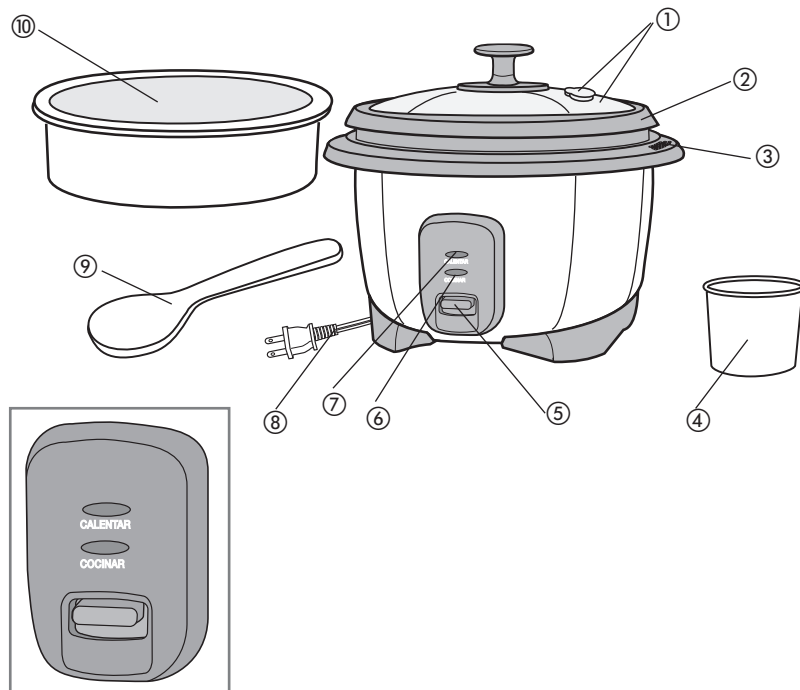
Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte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

CABLE ELÉCTRICO

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

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

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



1. Tapa de vidrio templado con escape de vapor
2. Olla de cocinar con marcas de nivel de agua
3. Asas laterales frescas al tacto
4. Medidor de arroz
5. Interruptor de encendido
6. Luz indicadora del ciclo de cocción (COCINAR)
7. Luz indicadora del ciclo de calor (CALENTAR)
8. Cable eléctrico
9. Cuchara de servir
10. Bandeja vaporizadora

Felicitaciones por su compra de la popular Olla Arrocera Multi Uso para 16 tazas de Black and Decker®. La olla no es solamente fantástica para cocinar el arroz, pero también resulta ideal para preparar sabrosas sopas, estofados y otros platos que uno prepara en una sola olla.

Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

1. Antes de usar la olla arrocera por primera vez, lave el recipiente de cocinar, la tapa de vidrio, la cuchara de servir, bandeja vaporizadora y el medidor de arroz en agua tibia con jabón. Enjuague y seque bien.
2. Coloque el aparato en una superficie plana y estable.

Importante: Siempre cocine con la tapa del escape de vapor abierta.

Nota: A medida que el arroz se expande y se cocina, el escape de la tapa emite vapor.

No coloque la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes.

3. Mida la cantidad de arroz deseada con el medidor provisto. Agregue mantequilla o aceite y sazone al gusto.

Nota: El medidor de arroz provisto equivale a 150 g (5 1/2 tazas). Esta olla arrocera acepta un máximo de 7 medidas de arroz crudo, proporcionando 227 g (20,8 oz) de arroz cocido.

Precaución: Con el fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, utilice únicamente el recipiente antiadherente removible provisto para cocinar.

4. Vierta el arroz en el recipiente de cocinar. Agregue agua. Utilice las marcas del nivel de llenado del recipiente como guías para agregar la cantidad de agua apropiada. Por ejemplo, para 4 tazas de arroz crudo, vierta agua en el recipiente hasta la marca 4. Asegúrese de no verter demasiada agua para evitar que el contenido de la olla se desborde.

Nota: La dureza y el gusto del arroz depende de la calidad y del tipo del arroz, al igual que del tiempo de cocción. Uno puede ensayar hasta lograr el punto deseado.

5. Antes de colocar el recipiente de cocinar en la olla, asegúrese de que tanto el exterior de la olla como la placa de calor estén limpias y secas. No permita que caiga arroz suelto ni partículas adentro de la olla.
6. Coloque el recipiente adentro de la olla. Gire la olla ligeramente hacia la derecha y hacia la izquierda para asegurar el contacto adecuado con la placa de calor.
7. Cierre la tapa.

Importante: Siempre cocine con la tapa del escape de vapor abierta.

Nota: La tapa de vidrio templado siempre debe permanecer puesta sobre la olla mientras uno cocina el arroz.

8. Enchufe el aparato a una toma de corriente estándar. La luz indicadora de calor (CALENTAR) se ilumina.
9. Baje el interruptor de encendido (ON); la luz indicadora del ciclo de cocción (COCINAR) se ilumina y a la vez el aparato entra en funcionamiento. Durante el ciclo de cocción, el escape de la tapa emite vapor.

Precaución: Aleje las manos del escape de vapor a fin de evitar las quemaduras.

10. Una vez cocido el arroz, la luz del ciclo de cocción (COCINAR) se apaga, el interruptor pasa a la posición normal y el aparato mantiene el calor automáticamente. La luz indicadora de calor (CALENTAR) se ilumina y permanece encendida, indicando que uno puede servir el arroz tibio al gusto.

Nota: La olla permanece así hasta que uno la desconecta. No trate de impedir que el aparato pase al ciclo que mantiene el calor (CALENTAR). No baje el interruptor a la posición (ON) inmediatamente después del inicio del ciclo de calor (CALENTAR).

11. Una vez que el interruptor regresa a la posición normal, la tapa debe permanecer cerrada por lo menos 15 minutos para vaporizar el arroz aún más. Si conserva el arroz por más de 30 minutos, revuélvalo de vez en cuando para evitar que el arroz del fondo del recipiente se dore.

12. Retire la tapa y mezcle el arroz antes de servirlo.

Precaución: Al destapar la olla arrocera, asegúrese de alejar la tapa de su cuerpo a fin de evitar las quemaduras provenientes del vapor caliente.

13. Desconecte el aparato después de utilizarlo.

CESTA DE VAPORIZAR

1. Llene el recipiente para cocinar con aproximadamente 1½ taza (12 fl. oz./350 ml) de agua, usando una taza medidora estándar.
2. Coloque los vegetales u otros alimentos en la cesta de la vaporera y coloque esta cesta encima del bol para cocción.
3. Cierre la tapa.

Importante: Siempre cocine con la tapa del escape de vapor abierta.

Nota: La tapa de vidrio templado siempre debe permanecer puesta sobre la olla mientras uno cocina.

4. Conecte la unidad a una toma de corriente estándar. Se enciende la luz de calentamiento (CALENTAR).
5. Baje el interruptor de encendido (ON); la luz indicadora del ciclo de cocción (COCINAR) se ilumina y a la vez el aparato entra en funcionamiento.
6. Los tiempos de vaporización varían según el tipo de vegetales o alimentos. Transcurridos los primeros 5 minutos, verifique el grado de cocción. Quizás deba experimentar diversas formas para adaptarlo a su gusto.
7. Al finalizar, desconecte la unidad.

Nota: Cuando cocine al vapor vegetales u otros alimentos sin arroz en el recipiente para cocinar, la unidad no pasará al modo de calentamiento (CALENTAR).

Consejos importantes:

- Procure no mantener pocas cantidades de arroz durante mucho tiempo, en el ciclo de calor (CALENTAR).
- Durante el proceso de cocción del arroz, se puede formar una corteza fina en el fondo del recipiente. Si dicha corteza no es de su agrado, uno la puede desprender y desechar fácilmente.
- Utilice la cuchara de servir (o una de madera) para revolver y extraer el arroz. No use utensilios de metal que puedan rayar el recipiente antiadherente.

COMO PREPARAR SOPAS Y ESTOFADOS

1. Antes de usar la olla arrocera por primera vez, lave con agua tibia jabonada el recipiente de cocinar, la tapa de vidrio, la cuchara de servir, bandeja vaporizadora y la taza de medir arroz. Enjuague estas piezas y séquelas bien.
2. Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana.

Nota: Escoja recetas que usted pueda preparar en 1 hora o menos. Utilice solamente carnes y aves sin huesos, cortadas en pedazos no más grandes de 1½ pulgada. No es necesario dorar las carnes antes de cocinarlas. La tapa emite vapor a través del escape a medida se cocinan los alimentos. **No coloque la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes.**

Nota: Cuando agregue arroz o pasta a la sopa, permita más líquido en la receta.

Advertencia: Para reducir el riesgo de un choque eléctrico, uno debe preparar los alimentos **solamente** en la olla removible antiadherente provista.

3. Combine las carnes, vegetales y líquidos en la olla de cocinar. Revuelva los ingredientes con una cuchara plástica o de madera hasta mezclarlos bien.

Nota: En vista de que la mayoría de los alimentos congelados se cocinan más rápido, es mejor agregarlos al final del ciclo de cocción. Agregue los ingredientes congelados a las sopas o a los estofados y permita que estos se cocinen de 5 a 10 minutos más.

Advertencia: No sobrepase la línea máxima del nivel de llenado marcada en la olla de cocinar.

4. Antes de introducir la olla de cocinar en 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 partículas sueltas adentro del aparato.
5. Inserte la olla de cocinar adentro del aparato. Posiblemente tenga que girar la olla en sentido derecho o izquierdo para asegurar el contacto con la placa de calentamiento.
6. Coloque la tapa sobre la olla.

Importante: Siempre cocine con la tapa del escape de vapor abierta.

Nota: La tapa de vidrio templado siempre debe permanecer puesta sobre la olla mientras uno cocina.

7. Enchufe el aparato a una toma de corriente normal. La luz indicadora del ciclo de calor (CALENTAR) se ilumina.
8. Presione el botón de encendido (ON). La luz (COCINAR) se ilumina y comienza el ciclo de cocción. El escape de la tapa podría emitir vapor mientras uno prepara sopas o estofados.

Precaución: Aleje las manos del escape de vapor a fin de evitar las quemaduras.

9. Utilice un cronómetro o reloj de cocina para llevar el tiempo de cocción de los alimentos.

Nota: El interruptor del aparato no ha sido diseñado para funcionar como cronómetro para las sopas o los estofados. Siempre utilice un cronómetro de cocina.

10. Uno puede revolver los alimentos varias veces durante el ciclo de cocción.

Advertencia: Cuando retire la tapa, levante y aléjela de su cuerpo para evitar las quemaduras del vapor.

11. Después de revolver los alimentos, siempre coloque la tapa sobre la olla.
12. Pruebe el sazón y ajústelo al gusto durante el ciclo de cocción.
13. Después de cocinar, siempre desconecte el aparato.

Advertencia: No conserve las sopas ni los estofados ya preparados adentro de la olla arrocera. Siempre desconecte el aparato al finalizar el ciclo de cocción.

PARA MEJORES RESULTADOS

1. Escoja recetas que requieran menos de una hora de cocción.
2. Siempre utilice un cronómetro de cocina. No se confíe del interruptor de encendido de la olla arrocera ya que este no ha sido diseñado como marcador de tiempo para las sopas ni los estofados.
3. Use solamente carnes y aves sin huesos que han sido cortadas en pedazos de 1½ pulgada. No es necesario dorar las carnes antes de prepararlas.
4. Cuando agregue arroz o pasta a la sopa o a los estofados, permita mayor líquido en la receta.
5. Cuando agregue arroz o pasta a la sopa, permita más líquido en la receta.
6. En vista de que la mayoría de los alimentos congelados se cocinan más rápido, es mejor agregarlos al final del ciclo de cocción. Agregue los ingredientes congelados a las sopas o a los estofados y permita que estos se cocinen de 5 a 10 minutos más.

Cuidado y limpieza

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

1. Siempre desconecte la olla antes de limpiarla.
2. Jamás sumerja la olla en agua ni en ningún otro líquido.
3. Lave la tapa, la bandeja de vaporizadora, la olla de cocinar, la cuchara de servir y el medidor de arroz en agua tibia jabonada. No utilice limpiadores abrasivos ni almohadillas de fibra metálica que puedan rayar las superficies antiadherentes, y perjudicar el contacto de la olla con la placa de calefacción.
4. Una vez que el aparato se haya enfriado completamente, limpie las superficies interiores y exteriores con un paño humedecido con agua jabonada y seque bien.
5. Si llegase a caer agua adentro del interruptor o sobre la placa de calefacción, permita que se sequen bien antes de usar la olla arrocera.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

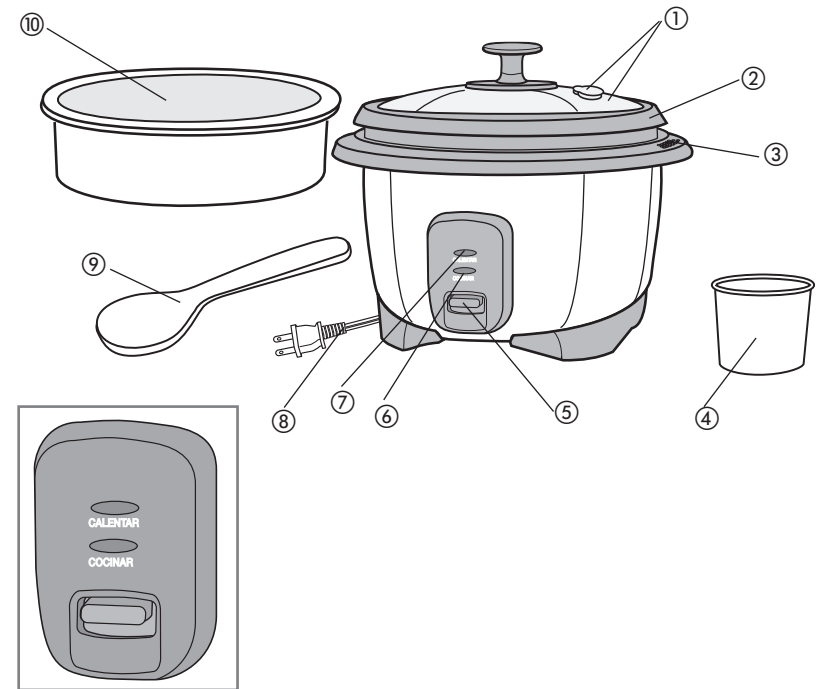
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.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

ELECTRICAL CORD

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

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Tempered glass lid with steam vent
2. Cooking bowl with water level marks
3. Cool-touch side handles
4. Rice measure
5. "On" switch
6. Cook indicator light (COCINAR)
7. Warm Indicator light (CALENTAR)
8. Power cord
9. Serving scoop
10. Steaming basket

Congratulations on your purchase of the popular Black and Decker® 16-Cup Multi-Use Rice Cooker. The Cooker is not only great for making perfect rice, but you'll find it ideal for preparing savory soups, stews and other favorite one-pot dishes.

How to Use

This appliance is for household use only.

1. Before first use, wash the cooking bowl, glass lid, serving scoop, steaming basket and rice measure in warm, soapy water. Rinse and dry well.
2. Place unit on a flat, stable surface.

Important: Always keep the steam vent cover open when cooking.

Note: As the rice expands and cooks, steam will come out of the vent in the lid. **Do not place the rice cooker directly under your cabinets.**

3. Measure desired amount of rice with the rice measure provided. Add butter, oil and/or seasonings as desired.

Note: The rice measure provided is based on 5-1/2 oz. (150 g). Your rice cooker can handle a maximum of 7 rice measures of dry rice — yielding approximately 16, 8 oz. (227 g) cups of cooked rice.

Caution: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable nonstick cooking bowl provided.

4. Place rice in the cooking bowl. Add water. Use the water-level markings inside the cooking bowl as a guide for adding the appropriate amount of water. For example, for 4 measures of uncooked rice, fill with water to water-level marking 4. Be careful not to add too much water as it may cause the unit to boil over. Use the "BROWN RICE" markings when cooking brown rice and "OTHER RICE" for all other varieties.

Note: 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, add a little less water. You may need to experiment to suit your taste.

5. Before placing the cooking bowl into the rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Do not let loose rice or particles fall into the rice cooker.
6. Insert cooking bowl into the rice cooker. You might have to turn it slightly to the left and right to ensure proper contact with the heating plate.
7. Place the lid on the rice cooker.

Important: Always keep the steam vent cover open when cooking.

Note: Always keep the tempered glass lid on the cooking bowl while cooking.

8. Plug into a standard electrical outlet. The Warm (CALENTAR) light comes on.
9. Press down the On switch. The Cook (COCINAR) light comes on and cooking begins. As the rice expands and cooks, steam comes out through the steam vent on the lid.

Caution: Do not put your hand over the steam vent as you may get burned with the hot steam.

10. Once rice is cooked, the Cook (COCINAR) light turns off, the switch pops up and the rice cooker automatically switches to the keep Warm (CALENTAR) function. The Warm (CALENTAR) light comes on and stays on, indicating serving temperature is maintained.

Note: The unit will stay in the keep warm (CALENTAR) cycle until it is unplugged. Do not try to prevent the rice cooker from switching to the keep warm (CALENTAR) cycle. Do not immediately press the On switch again after it has begun the keep warm (CALENTAR) cycle.

11. After the switch pops up, leave the lid on for at least 15 minutes to further steam the rice. If holding rice for longer than 30 minutes, stir occasionally to prevent browning

of rice on the bottom of cooking bowl.

12. Remove the lid and stir the rice before serving.

Caution: When removing the lid, lift away from your body as you may get burned with the hot steam.

13. Unplug the unit when finished.

STEAMING BASKET

1. Fill the cooking bowl with about 1-1/2 cups (12 fl. oz./350 ml) of water using a standard measuring cup.
2. Place vegetables or other food in the steamer basket, and position the basket on top of the cooking bowl.
3. Close the lid.

Important: Always keep the steam vent cover open when cooking.

Note: Always keep the tempered glass lid on the cooking bowl while cooking.

4. Plug unit into a standard electrical outlet. The Warm (CALENTAR) light will come on.
5. Press down the On switch. The Cook (COCINAR) light comes on and cooking begins.
6. Steaming times vary according to vegetable or food type. Begin checking for doneness after initial 5 minutes. You may need to experiment to suit your taste.
7. Unplug the unit when finished.

Note: When steaming vegetables or other foods without rice in the cooking bowl, the unit will not switch to the Warm (CALENTAR) mode.

Important Tips:

- Do not keep small amounts of rice in the keep warm (CALENTAR) cycle for extended periods of time.
- 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.
- Use the plastic serving scoop (or a wooden spoon) to stir and remove rice. Do not use metal utensils that can scratch the nonstick cooking bowl.

HOW TO PREPARE SOUPS AND STEWS

1. Before first use, wash the cooking bowl, glass lid, serving scoop, steaming basket and rice measure in warm, soapy water. Rinse and dry well.
2. Place unit on a flat, stable surface.

NOTE: Select recipes that will cook in 1 hour or less. 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. As the soup or stew begins to cook, steam will come out of the vent in the lid. **Do not place the cooker directly under your cabinets.**

NOTE: When cooking rice or pasta in the soup, allow for additional liquid in the recipe.

Caution: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable nonstick cooking bowl provided.

3. Combine meats, vegetables and liquids in the cooking bowl. Stir with a wooden or plastic spoon until ingredients are blended well.

NOTE: 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.

Caution: Do not fill cooking bowl higher than the "Maximum" line on the cooking bowl.

4. Before placing the cooking bowl into the rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Do not let loose particles fall into the cooker.
5. Insert cooking bowl into the cooker. You might have to turn it slightly to the left or right to ensure proper contact with the heating plate.

6. Place the lid on the cooker.

Important: Always keep the steam vent cover open when cooking.

Note: Always keep the tempered glass lid on the cooking bowl while cooking.

7. Plug into a standard electrical outlet. The Warm (CALENTAR) light comes on.

8. Press down the On switch. The Cook (COCINAR) light comes on and cooking begins.
As the soup or stew cooks, steam may come out through the steam vent on the lid.

Caution: Do not put your hand over the steam vent as you may get burned with the hot steam.

9. Set your kitchen timer for desired cooking time.

Note: The On switch on the cooker is not intended to be an indicator of cooking time for soups or stews. Always use a kitchen timer.

10. If desired, stir several times during the cooking process.

Caution: When removing the lid, lift away from your body as you may get burned with the hot steam.

11. Place lid back on the cooker when stirring is done.

12. If desired, check seasoning level during cooking and add additional seasoning to taste.

13. When cooking is complete, unplug the unit.

CAUTION: Do not keep cooked soups or stews in the Warm (CALENTAR) cycle. Always unplug the unit after cooking is complete.

FOR BEST RESULTS

1. Choose recipes that will cook in 1 hour or less.

2. Always use a kitchen timer. Do not rely on the On switch on the cooker since it is not intended to be an indicator of cooking time for soups and stews.

3. 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.

4. When cooking rice or pasta in the soup, allow for additional liquid in the recipe.

5. 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.

Care and Cleaning

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

1. Always unplug the unit before cleaning.

2. Never immerse the unit in water or other liquid.

3. Wash the lid, the steaming basket, the cooking bowl, serving scoop and rice measure in warm, soapy water. 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.

4. After it has thoroughly cooled, clean the unit by wiping the inside and outside surfaces with a damp soapy cloth and dry thoroughly.

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

¿NECESITA AYUDA?

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

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Cómo se puede obtener servicio?

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

Esta garantía no cubre:

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

NEED HELP?

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

One-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?

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

How do you get service?

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

What does your warranty not cover?

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

How does state law relate to this warranty?

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

Póliza de Garantía
(Válida sólo para México)

Duración

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

¿Qué cubre esta garantía?

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

Requisitos para hacer válida la garantía

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

¿Donde hago válida la garantía?

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

Procedimiento para hacer válida la garantía

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

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

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

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

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

Argentina

Servicio Técnico Central
Attendance
Atención al Cliente
Ave. Monroe 3351
Buenos Aires, Argentina
Tel.: 0810-999-8999

Chile

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

Colombia

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

Costa Rica

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

Ecuador

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

El Salvador

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

Guatemala

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

Honduras

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

México

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

Nicaragua

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

Panamá

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

Perú

Servicio Técnico Central
Fast Service
Calle Jorge Muelle 121 San
Borja
Lima Perú
Tel.(0511) 2257391-2230221

Puerto Rico

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

Republica Dominicana

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

Trinidad and Tobago

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

Venezuela

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

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:

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

Servicio y Reparación

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

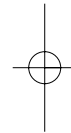
Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

BLACK&DECKER Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.

BLACK&DECKER is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

Date Code



700 W	120 V ~	60 Hz
700 W	220 V ~	50 Hz
700 W	220 V ~	60 Hz

Copyright © 2007 Applica Consumer Products, Inc.

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

Importado por:

Applica de México S. de R.L. de C.V.

Bldv. Manuel Avila Camacho 2900-902, Fracc Los Pirules

Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040

Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503

Made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China



2006/8-4-19S/E

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>