

Rice Cooker 1.8 Litres

Series RC500

English, see page 2

Save this use and care book

Olla Arrocera de 1,8 Litros

Series RC500

Español, consulte la página 5

Lease este instructivo antes de usar el producto

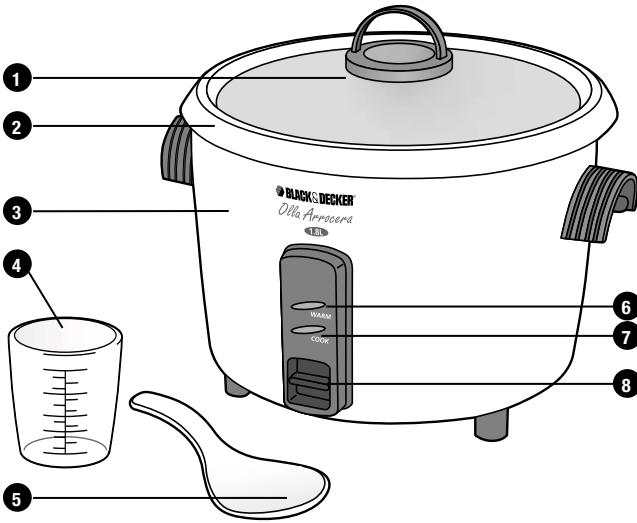
<http://www.householdproductsinc.com>

RC500



Household Products Limited
de México S. de R.L. de C.V.
700W 220V~ 50/60 Hz

ENGLISH



1. Lid with Vent
2. Inner Bowl
3. Cooker
4. Measuring Scoop
5. Spatula
6. Keep Warm Indicator Light
7. Cook Indicator Light
8. ON Switch

English

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions carefully.
- Avoid touching hot surfaces — use handles or knobs. Avoid hot steam escaping from the Vent in the Lid.
- To protect against electrical hazards, do not allow water or other liquids to spill onto the plug or cord, or to enter the switch mechanism or power cord inlet socket. Do not immerse these parts, or the body of the Cooker in water or other liquids.
- Always use Rice Cooker on a dry, level surface. Never put liquid into the outer pot, only into the Inner Bowl.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding and allow water from condensation to drip into the Cooking Bowl.
- Close supervision is necessary when an electrical appliance is used by, or near children.
- Turn OFF and unplug from outlet when not in use; allow to cool before disassembling parts and before cleaning.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot water or other liquids.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped, or damaged in any manner. Return the complete appliance to your nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause hazards.
- Do not place any part of this appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Always attach the cord to the inlet socket on the Cooker first, then plug into an outlet. To disconnect, turn power OFF and remove plug from power point first.
- Do not use appliance for other than intended use of food preparation and service. This appliance is intended for household use only.
- Do not use outdoors.
- Keep the space between the Inner Bowl and the heating plate clean and free from any foreign particles.

ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an Underwriters Laboratories (UL) - Listed, NOM, or appropriate agency-approved extension cord rated no less than 15-amperes and 120 volts (6 amps/220 volts). When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

BEFORE USING THE RICE COOKER FOR THE FIRST TIME, wash the Inner Bowl and Lid with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

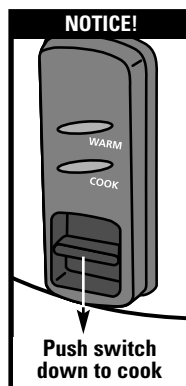
How To Use

NOTE: Your Rice Cooker can help you cook rice the way you like it — soft and fluffy or firm and tender.

- Cooking Rice - using the measuring scoop provided, measure out required quantity.

For Model RC500 - up to 10 SCOOPFULS

- Remember - one cup (150 grams) of uncooked rice makes about three cups of cooked rice.
 - Measure and place the rice in the Inner Bowl of the Cooker. Be sure the heating plate is cool before cooking.
 - Add cold water to the exact level indicated on the side of the bowl. For example, for 4 scoopfuls of uncooked rice, fill with water to the "4" level mark. By adding too much water you may cause the unit to boil over.
 - Taste and hardness will vary depending on the quality of rice and length of time it is cooked. For a softer, fluffier rice add a little more water. For a firmer, crunchier rice add a little less water. Note that brown rice takes longer to cook than white rice and requires more water. For the first few times you may need to experiment to suit your taste.
 - Before placing the Inner Bowl into the Cooker, check that the heating plate and outside of the Bowl are clean and dry. This is important to ensure proper contact between heating plate and Inner Bowl.
 - Place the Lid on the Cooker. As the rice expands and cooks, steam will come out of the Vent in the Lid and you may hear it
- whistle. Avoid this *hot* steam. Do not place the Cooker under cabinets because of escaping steam.
 - Push the power cord into inlet socket on the Cooker, then plug it into an outlet. The 'WARM' will light up.
 - Press the switch button down to start. The 'COOK' will light up.
 - When cooking is completed, the Cooker will automatically switch to 'WARM' — the 'COOK' light will go out and the 'WARM' light will glow. The rice will be kept warm.
 - Loosen the rice with a fork and use as required.
 - The 'WARM' cycle is designed to continue until the unit is unplugged. The rice can be kept in the unit on 'WARM' for up to 5 hours. Beyond this time will cause loss of flavor, color and nutrients.
 - DO NOT interfere with the automatic switch mechanism by preventing it from switching to the 'WARM' cycle. DO NOT immediately depress the switch again after it has begun the 'WARM' cycle.
 - After use, unplug from the outlet and remove the power cord from the inlet socket of the Cooker.
 - Always clean the Cooker thoroughly as soon as possible after each use.



COOKING GUIDE – RC500 Series

AMOUNT RICE	AMOUNT WATER	APPROX. COOK TIME	MAKES (8-oz cups/227 g)
-------------	--------------	-------------------	-------------------------

FOR WHITE LONG OR MEDIUM GRAIN RICE

2 half scoops	To 2 mark	15-19 minutes	2-3 cups
4 scoops	To 4 mark	20-22 minutes	8-10 cups
6 scoops	To 6 mark	24-25 minutes	11-12 cups
8 scoops	To 8 mark	30-33 minutes	18-19 cups
10 scoops	To 10 mark	34-40 minutes	21-24 cups

FOR WHITE LONG OR MEDIUM GRAIN RICE

2 half scoops	To 2 mark	18 minutes	2-2/3 cups
4 scoops	To 4 mark	25 minutes	9 cups
6 scoops	To 6 mark	29 minutes	12 cups
8 scoops	To 8 mark	35-36 minutes	17 cups
10 scoops	To 10 mark	39-40 minutes	21 cups

NOTE: It is not recommended to prepare instant rice or wild rice in these rice cookers.

Important Notes

- DO NOT keep small amounts of rice warm in the Cooker for extended periods.
- If you have steamed other ingredients with the rice, the time stored at 'WARM' should be kept to a minimum to avoid unpleasant aromas.
- When cooking a large quantity of rice, take extra care to add the correct quantity of water to avoid boiling over.

Care and Cleaning

AFTER EACH USE:

- Unplug from the outlet before cleaning and detach the cord from the Cooker.
- NEVER place the body of the Cooker in water or other liquid.
- If rice sticks to the Inner Bowl, fill it with hot soapy water and let it soak for 30 minutes before cleaning.
- The body should be cleaned by wiping the inside and outside surfaces with a damp soapy cloth and drying thoroughly.
- If water should accidentally enter the switch mechanism, power cord inlet socket, or spill onto the heating plate, allow to dry thoroughly before using the Cooker again.
- The Inner Bowl and Lid may be washed in warm soapy water. Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads. Scratching or denting the surface of the Bowl could result in poor contact with the heating plate.

Service and Repairs

Service, if necessary, must be performed by a Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center.

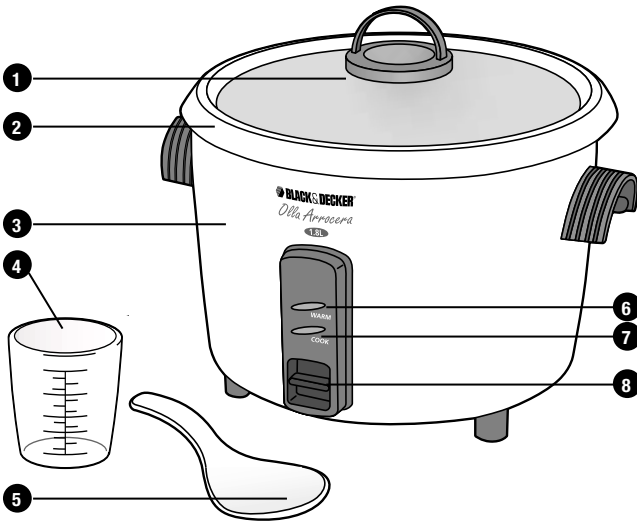
FULL ONE-YEAR WARRANTY

Household Products warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from

accident, misuse or repairs performed by non-authorized repair shops. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. To honor this warranty, the product with the correspondent registration card and/or proof of purchase are required. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which may vary in your country. Should you have any questions, contact your nearest Black & Decker owned or authorized service center.

ESPAÑOL

1. Tapa con escape de vapor
2. Recipiente
3. Coraza
4. Medidor
5. Espátula
6. Luz indicadora de calor
7. Luz indicadora
8. Interruptor



Español

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Quando se usan aparatos electrónicos, siempre deben tomarse algunas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- **Por favor lea todas las instrucciones detenidamente.**
- No toque las superficies calientes, utilice las asas o las perillas. Evite el contacto con el vapor emitido a través del escape de la tapa.
- Con el fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no permita que se derrame agua ni ningún otro líquido sobre el enchufe o el cable, ni que penetren líquidos dentro del mecanismo del interruptor ni del tomacorriente. No sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
- Coloque siempre la olla arrocera sobre una superficie seca y nivelada. Nunca vierta líquidos dentro de la unidad, únicamente dentro del recipiente.
- Alce y abra la tapa con cuidado para evitar quemaduras, y permita que el agua condensada gotee dentro del recipiente.
- Se requiere la supervisión de un adulto cuando cualquier aparato electrónico esté siendo usado cerca de, o por un niño.
- **APAGUE** la unidad y desconéctela del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla; permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarla.
- Tómese mucha precaución al mover la unidad de un lugar a otro si contiene agua u otros líquidos calientes.
- No opere ningún aparato que presente daños al enchufe, al cable, o después de que la unidad no funcione bien a consecuencia de cualquier daño. Devuelva la unidad completa a un centro de servicio autorizado para que la examinen, reparen o ajusten.
- El uso de accesorios no recomendados ni a la venta por el fabricante del producto puede resultar en lesiones personales.
- No coloque ninguna parte de esta unidad sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
- Siempre conecte el cable al contacto de la unidad primero antes de enchufar la unidad a la toma de corriente. Para desconectarla, gire el control a la posición OFF y desconecte el cable de la toma de corriente.
- No use la unidad con otro fin más que para el de preparar alimentos. Este producto ha sido diseñado solamente para uso doméstico.
- No use la olla arrocera a la intemperie.
- Mantenga el espacio entre la placa calefactora y el recipiente libre de partículas ajenas.

EL CABLE ELECTRICO

El cable de esta unidad se ha seleccionado con el fin de evitar la posibilidad de que alguien se enrede o se tropiece en uno más largo. De ser necesaria una extensión, use una enlistada por UL (Underwriters Laboratories), NOM, o equivalente, calificada para no menos de 15 amperes y 120 volts (6 amps/220 volts). Cuando use un cable de extensión, acomódelo de modo que no cuelgue sobre el área de trabajo dando lugar a que alguien se enrede o se tropiece accidentalmente en él. Para mayor vida útil, maneje el cable con cuidado; no tire de él ni lo maltrate de las uniones con el enchufe ni con la unidad.

ANTES DE USAR LA OLLA ARROCERA POR PRIMERA VEZ, lave el recipiente y la tapa con agua y jabón. Enjuague y seque bien.

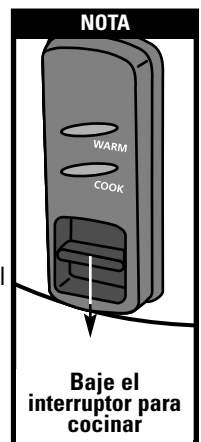
Como usar

NOTA: Su olla arrocera puede ayudarle a preparar el arroz a su gusto, suave y suelto o firme y blando.

- Preparación del arroz — usando el medidor incluido, mida la cantidad de arroz requerido.
Para el modelo RC500 — hasta 10 medidas llenas
- Recuerde que una medida de 150 gramos de arroz crudo proporciona tres tazas de arroz cocido.
- Mida y coloque el arroz dentro del recipiente de la olla, asegurándose que la placa calefactora esté fría antes de iniciar el proceso de cocción.
- Agregue agua fría hasta el nivel exacto indicado al costado del recipiente. Por ejemplo, para 4 medidas de arroz crudo, llene con agua hasta el nivel marcado "4." El agregar demasiada agua puede causar que se rebalse.
- El sabor y la consistencia del arroz varían conforme a la calidad, al tamaño del grano y a la cantidad de tiempo que se cocine. Para un arroz blando y suelto, agregue un poco más de agua. Para un arroz más firme y crujiente, agregue menos agua. Tome nota que el arroz integral requiere más tiempo de cocción y más agua que el arroz blanco. Inicialmente, deberá experimentar hasta satisfacer su gusto.
- Antes de colocar el recipiente en la olla, asegúrese que tanto la placa calefactora

como el exterior del recipiente estén limpios y secos. Esto es importante para asegurar el contacto adecuado entre la placa calefactora y el recipiente.

- Coloque la tapa sobre la olla. A medida que el arroz se cocina, comienza a salir vapor a través del escape de la tapa y puede escucharse un silbido. Evite el contacto con este vapor y no coloque la unidad debajo de los gabinetes para que el vapor no los perjudique.
- Conecte el cable a la olla y después a la toma de corriente. Se encenderá la luz indicadora "WARM" (caliente).
- Al bajar el interruptor para iniciar el proceso de cocción, se encenderá la luz indicadora "COOK" (cocinar).
- Una vez finalizado el ciclo de cocción, la olla pasará automáticamente a "WARM". La luz indicadora "COOK" se apagará y se encenderá la luz "WARM". El arroz se mantendrá caliente.
- Afloje el arroz con un tenedor antes de servirlo.
- El ciclo "WARM" ha sido diseñado para funcionar hasta que la unidad se



desconecte. El arroz puede permanecer en la unidad en "WARM" por un período de 5 horas. Por más tiempo, el arroz pierde el sabor, el color y la calidad nutritiva.

- NO interfiera con el mecanismo automático tratando de prevenir que pase al ciclo "WARM". NO oprima

nuevamente el interruptor una vez iniciado el ciclo "WARM".

- Después de usar, desconecte el enchufe de la pared y luego el de la unidad.
- Siempre limpie de inmediato la olla arrocera después de cada uso.

GUIA PARA COCINAR – RC500 Series

CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	APPROX. TIEMPO DE COCCION	CANTIDAD DE TAZAS DE 227 g (8 oz.)
PARA EL ARROZ DE GRANO MEDIANO OR LARGO			
2 medidas a la mitad	Hasta la marca 2	15-19 minutos	2-3 tazas
4 medidas	Hasta la marca 4	20-22 minutos	8-10 tazas
6 medidas	Hasta la marca 6	24-25 minutos	11-12 tazas
8 medidas	Hasta la marca 8	30-33 minutos	18-19 tazas
10 medidas	Hasta la marca 10	34-40 minutos	21-24 tazas
PARA EL ARROZ PARBOLIZADO (PRE COCIDO)			
2 medidas a la mitad	Hasta la marca 2	18 minutos	2-2/3 tazas
4 medidas	Hasta la marca 4	25 minutos	9 tazas
6 medidas	Hasta la marca 6	29 minutos	12 tazas
8 medidas	Hasta la marca 8	35-36 minutos	17 tazas
10 medidas	Hasta la marca 10	39-40 minutos	21 tazas

NOTA: No se recomienda preparar arroz instantáneo ni arroz silvestre en estas ollas arroceras.

Notas Importantes

- NO mantenga pocas cantidades de arroz caliente dentro de la olla por un largo período de tiempo.
- Si ha vaporizado otros ingredientes con el arroz, manténgalo en el ciclo "WARM" por un mínimo de tiempo para evitar los malos olores.
- Cuando prepare una cantidad grande de arroz tenga cuidado de no agregar más agua que la indicada para que no se rebalse.

Cuidado y limpieza

DESPUES DE CADA USO

- Desconecte de la toma de corriente y retire el contacto de la unidad antes de limpiarla.
- NUNCA sumerja la coraza o exterior de la olla en agua ni en ningún otro líquido.
- Limpie la coraza por dentro y por fuera con un paño humedecido con agua enjabonada y seque bien.
- Si se llegara a pegar el arroz al fondo del recipiente, llénelo con agua caliente y jabón y déjelo reposar por media hora antes de limpiarlo.
- Si llegara a caer agua accidentalmente dentro del mecanismo del interruptor, del tomacorriente de la olla, o si se derramara sobre la placa calefactora, permita que se seque bien antes de usar la olla nuevamente.
- El recipiente y la tapa pueden lavarse a mano con agua y jabón. No use limpiadores abrasivos ni de fibras metálicas. Las hendiduras o los rayones a las superficies de la olla pueden resultar en un mal contacto con la placa calefactora.

Servicio y Reparaciones

Cualquier servicio de ser necesario, deberá llevarse a cabo por un centro de servicio propio o autorizado de Black & Decker o de Household Appliance.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

Household Products garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes, mal uso o reparaciones

efectuadas por talleres no autorizadas. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos conforme sea necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio Black & Decker más cercano.

For the nearest service center, please see the appropriate address below.
Favor consultar la dirección de su servicentro más cercano.

ARGENTINA

Avenida Maipu 3850
1636 Olivos, Buenos Aires
Tel: 0-800-8-1221

COLOMBIA

Carrera 38 No. 166-64
Santa Fe de Bogota
Tel: 571-677-7496

COSTA RICA

Calle 20 entre Avenida 1 y 3
San José
Tel: 506-221-6100

CHILE

Agustinas 2718
Santiago
Tel: 562-687-1700

ECUADOR

Manuel Larrea 726 y Bogota
Quito
Tel: 593-256-8551

EL SALVADOR

27 Calle Poniente y 25 Ave.
Norte No. 1510
San Salvador
Tel: 503-226-0022

GUATEMALA

6 Ave. 12-27 Zona 9
Ciudad de Guatemala
Tel: 502-232-5705

MÉXICO

Lázaro Cárdenas #18
Col. Obrera
Delegación Cuauhtémoc
06800 México, D.F.
Tel: 91-800-50-833
588-93-77

• VERACRUZ

Prolongación Días Mirón #4280 (entre
Violetas y Magnolias)
Col. Remes
91920 Veracruz, Ver.
Tel: (91-29) 21-70-16

• PUEBLA

17 Norte #205
72000 Puebla, Pue.
Tel: (91-22) 46-37-26

• TORREÓN

Blvd. Independencia 96 Pte.
27000 Torreón, Coah.
Tel: (91-17) 16-52-65

• MÉRIDA

Calle 63 #459-A
(entre 50 y 52)
97000 Mérida, Yuc.
Tel: (91-99) 23-54-90

• COATZACOALCOS

Corregidora #406
96400 Coatzacoalcos, Ver.
Tel: (91-92) 12-13-80

• GUADALAJARA

Av. Vallarta #4901-A
Col. Prados Vallarta
45020 Zapopan, Jal.
Tel: (91-36) 73-28-15

• QUERÉTARO

Av. Madero 139, Pte.
76000 Querétaro, Qro.
Tel: (91-42) 14-16-60

• SAN LUÍS POTOSÍ

Pedro Moreno #100
Col. Centro
78000 San Luis Potosí, S.L.P.
Tel: (91-48) 14-25-67

• VILLAHERMOSA

Av. Constitución #516-A
86000 Villahermosa, Tabasco
Tel: (91-93) 12-51-11

• MONTERREY

Av. Fco I. Madero Pte. 1820-AA
Zona Centro
64000, Monterrey, N.L.
Tel: (91-83) 72-14-76

• CULIACÁN

Av. Nicolás Bravo #1063
80000 Culiacán, Sin.
Tel: (91-67) 12-42-10

PANAMA

Via Brazil y Ave.
Samuel Lewis #31
Ciudad de Panama
Tel: 507-264-2243

PERU

Calle Omega 225-231
Parque Industrial Callao 1
Lima
Tel: 511-451-9605

PUERTO RICO

Calle C #14
Rexco Industrial Park
Caparra Heights Station
San Juan, P.R. 00934
Tel: 1-800-347-5117

VENEZUELA

Edif. Xerox, Piso 6
Av. Libertador, Urb. Bello Campo
Caracas
Tel: 582-267-0590

*  **BLACK & DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
*Marca registrada de The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, E.U.

Copyright © 1998-1999 Household Products, Inc.
Pub. No. 174500-00-RV01

Printed in People's Republic of China
Impreso en la República Popular China

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>