

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.



## 24-Cup Rice Cooker Plus Olla arrocera de 24 tazas Cuit-riz de 24 tasses



? USA/Canada 1-800-231-9786  
Mexico 01-800-714-2503  
www.blackanddecker.com

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

# Model/Modelo/Modèle RC865

# 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.
- Always attach plug to the appliance first, then 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.

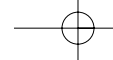
## POLARIZED PLUG (120V Models Only)

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

## ELECTRICAL CORD

- a) A short 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 longer detachable power-supply cord or extension cord is used,
    - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
    - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS.



Product may vary slightly from what is illustrated.



- † 1. Tempered glass lid with steam vent (Part # RC865-03)
- † 2. Cooking bowl with water level marks (Part# RC865-05)
- † 3. Steamer basket (Part# RC865-41)
- 4. Cool-touch side handles
- † 5. Detachable plug (Part # RC865-22)
- † 6. Measuring cup (Part # RC860-44 )
- † 7. Serving scoop (Part # RC865-43)
- 8. "On" switch
- 9. Cook indicator light
- 10. Warm Indicator light
- †11. Condensation catcher ( Part# RC865-33)
- 12. Lid hook
- † Consumer replaceable

## How to Use

This appliance is for household use only.

1. Before first use, wash the cooking bowl, glass lid, steamer basket, condensation catcher, serving scoop and measuring cup in warm, soapy water. Rinse and dry well.
2. Place unit on a flat, stable surface.

**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 measuring cup provided. Add butter, oil and/or seasonings as desired.

**Note:** The measuring cup provided is based on 5-1/2 oz. (150 g). Your rice cooker can handle a maximum of 10 scoops of dry rice — yielding approximately 24, 8 oz. (227 g) cups of cooked rice. The 5-1/2 oz. (150 g) cup is equal to approximately 3/4 of an 8 oz. (227 g) cup.

**Caution:** To reduce the risk of electric shock, cook only in removable 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 exact amount of water. For example, for 4 cups 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.

**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. See cooking guide (pages 5 and 6). 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.

**Note:** Always keep the lid on the rice cooker while cooking.

8. Insert the detachable plug into the unit, then plug into a standard electrical outlet. The WARM light comes on.

9. Push down the ON switch. The COOK 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 light turns off, the switch pops up and the rice cooker automatically switches to the keep warm function. The WARM light comes on and stays on, indicating serving temperature is maintained.

**Note:** The unit will stay in the keep warm cycle until it is unplugged. Do not try to prevent the rice cooker from switching to the keep warm cycle. Do not immediately press the ON switch again after it has begun the keep warm 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. The lid hook may be placed into the hole in the handle with the lip of the lid resting on the condensation catcher to keep water off of the countertop (A).

**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.

### VEGETABLE STEAMING

1. The steamer basket holds up to 6 cups of cut-up vegetables.

2. Fill the cooking bowl with about 1-1/2 cups (12 fl. oz./350 ml.) of water, using a standard measuring cup.
3. Place the vegetables in the steamer basket and position the basket on top of the cooking bowl.
4. Place the lid on the rice cooker.
5. Insert the detachable plug into the unit and push down the ON switch.
6. Steaming times vary according to vegetable type. Begin checking vegetables 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 keep warm mode.

**FOR WHITE PARBOILED (OR CONVERTED) RICE**

AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	YIELD IN 8 OZ. MEASURES
1 scoop	to 2 mark	20 to 30 minutes	2 1/2 to 3 1/2 cups
3 scoops	to 3 mark	25 to 27 minutes	5 to 6 cups
4 scoops	to 4 mark	26 to 30 minutes	8 1/2 to 9 1/2 cups
5 scoops	to 5 mark	27 to 29 minutes	10 to 11 cups
6 scoops	to 6 mark	26 to 30 minutes	12 to 14 cups
7 scoops	to 7 mark	38 to 42 minutes	13 to 14 cups
8 scoops	to 8 mark	32 to 38 minutes	16 to 17 cups
10 scoops	to 10 mark	33 to 38 minutes	18 to 20 cups

**FOR SMALL GRAIN (OR PEARL) RICE**

AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	YIELD IN 8 OZ. MEASURES
1 scoop	to 2 mark	18 to 22 minutes	3 1/2 to 4 1/2 cups
3 scoops	to 3 mark	22 to 24 minutes	5 to 6 cups
4 scoops	to 4 mark	23 to 24 minutes	6 1/2 to 7 1/2 cups
5 scoops	to 5 mark	24 to 26 minutes	10 to 11 cups
6 scoops	to 6 mark	28 to 31 minutes	12 to 13 cups
7 scoops	to 7 mark	31 to 34 minutes	12 1/2 to 13 1/2 cups
8 scoops	to 8 mark	33 to 35 minutes	16 to 17 cups
10 scoops	to 10 mark	35 to 37 minutes	20 to 22 cups

**WILD RICE**

AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	YIELD IN 8 OZ. MEASURES
1 scoop	4 cups	62 to 64 minutes	2 to 3 cups
2 scoops	7 cups	1 hr 40 minutes to 2 hrs. 20 min.	5 to 6 cups
4 scoops	9 cups	2 hrs. 2 min. to 2 hrs. 8 min.	7 to 8 cups

**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.**

**RICE COOKING GUIDE**

**FOR WHITE LONG GRAIN, JASMINE, BASMATI, YELLOW OR MEDIUM GRAIN RICE**

AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	YIELD IN 8 OZ. MEASURES
1 scoop	to 2 mark	16 to 24 minutes	4 to 5 cups
3 scoops	to 3 mark	20 to 25 minutes	5 to 6 cups
4 scoops	to 4 mark	20 to 27 minutes	7 to 10 cups
5 scoops	to 5 mark	26 to 30 minutes	10 to 12 cups
6 scoops	to 6 mark	23 to 30 minutes	12 to 14 cups
7 scoops	to 7 mark	28 to 34 minutes	13 to 17 cups
8 scoops	to 8 mark	28 to 36 minutes	15 to 19 cups
10 scoops	to 10 mark	34 to 42 minutes	18 to 24 cups

**FOR BROWN RICE**

AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	YIELD IN 8 OZ. MEASURES
1 scoop	to 2 mark plus 3/4 cup	38 to 42 minutes	2 to 2 1/2 cups
3 scoops	to 3 mark plus 3/4 cup	40 to 42 minutes	4 1/2 to 5 1/2 cups
4 scoops	to 4 mark plus 3/4 cup	38 to 45 minutes	9 to 10 cups
5 scoops	to 5 mark plus 3/4 cup	40 to 46 minutes	10 to 11 cups
6 scoops	to 6 mark plus 3/4 cup	44 to 48 minutes	13 to 14 1/2 cups
7 scoops	to 7 mark plus 3/4 cup	48 to 60 minutes	12 to 13 cups
8 scoops	to 8 mark plus 3/4 cup	46 to 60 minutes	17 to 18 1/2 cups
10 scoops	to 10 mark plus 3/4 cup	50 to 62 minutes	21 to 23 cups

## 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 cooking bowl, lid, steamer basket, condensation catcher, serving scoop and measuring cup in warm, soapy water. If crusty rice sticks to the bottom of the cooking bowl, soak it to loosen rice. Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads—they may scratch the nonstick surface and could result in poor contact with the heating plate.
4. Detach the cord. 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.

### Important Tips:

- Do not keep small amounts of rice in the keep warm 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 crust, you can easily peel it off from the nonstick cooking bowl 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.

## 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.
- Siempre se debe conectar primero el enchufe al aparato antes de enchufar el cable a la toma de corriente. 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.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

**ENCHUFE POLARIZADO (Modelos 120V solamente)**

Este artefacto posee un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir los riesgos de choque eléctrico, este enchufe entra en un contacto polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra en su contacto, invértalo. Si aun así no entra, busque la ayuda de un electricista calificado. No intente hacerle ninguna modificación al enchufe.

**CABLE ELÉCTRICO**

- a) El producto debe proporcionarse con un cable corto y desmontable para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
- b) Se encuentran disponibles cables de suministro de energía desmontables o alargues, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable de suministro de energía o un alargue desmontable,
  - 1) El voltaje eléctrico del cable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato, y
  - 2) El cable debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece accidentalmente.

Si el aparato es del tipo que va conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



- + 1. Tapa de vidrio templado con escape de vapor (Pieza No. RC865-03)
- + 2. Olla de cocinar con marcas de nivel de agua (Pieza No. RC865-05)
- + 3. Bandeja de vaporizar (Pieza No. RC865-41)
- 4. Asas laterales frescas al tacto
- + 5. Cable desconectable (Pieza No. RC865-22)
- + 6. Taza medir (Pieza No. RC865-44)
- + 7. Cuchara de servir (Pieza No. RC865-43)
- 8. Interruptor de encendido
- 9. Luz indicadora del ciclo de cocción
- 10. Luz indicadora del ciclo de calor
- +11. Recolector de condensación (Pieza No. RC865-33)
- 12. Gancho de la tapa
- + Reemplazable por el consumidor





## 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 bandeja de vaporizar, el recolector de condensación, la cuchara de servir y la taza de medir en agua tibia con jabón. Enjuague y seque bien.
2. Coloque el aparato en una superficie plana y estable.

**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 deseada de arroz con la taza de medir provista. Agregue mantequilla o aceite y sazone al gusto.

**Nota:** La taza de medir provista equivale a 150 g (5 1/2 tazas). Esta olla arrocera acepta un máximo de 10 cucharas de arroz crudo, proporcionando 227 g (24,8 oz) de arroz cocido. La taza de medir de 150 g (5 1/2 tazas) provista equivale a aproximadamente 3/4 de una taza de 227 g (8 oz).

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

4. Vierta el arroz en el recipiente de cocinar. Agregue agua. Utilice las marcas del nivel de agua del recipiente como guías para agregar la cantidad de agua exacta. 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 (consulte la guía de cocción paginas 12 y 13). 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 la izquierda para asegurar el contacto adecuado con la placa de calor.
7. Cierre la tapa.

**Nota:** La tapa siempre debe permanecer cerrada mientras uno prepara el arroz.

8. Conecte el enchufe separable en el aparato y luego, enchufe el aparato a una toma de corriente estándar. La luz indicadora de calor se ilumina.
9. Baje el interruptor de encendido (ON); la luz indicadora del ciclo de cocción (COOK) 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 (COOK) se apaga, el interruptor pasa a la posición normal y el aparato mantiene el calor automáticamente. La luz indicadora de calor (WARM) 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. No baje el interruptor a la posición (ON) inmediatamente después del inicio del ciclo de este ciclo.

11. Una vez que el interruptor regresa a la posición normal, la tapa debe permanecer cerrada durante aprox. 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. El gancho de la tapa puede ser introducido en el agujero del mango, con el labio de la tapa descansando sobre el recolector de condensación a fin de alejar el agua del mostrador (A).

**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.

### VAPORIZACIÓN DE VEGETALES

1. La bandeja de vaporizar acepta un máximo de 6 tazas de vegetales cortados.
2. Llene el recipiente de cocinar con aprox. 12 oz fluidas (1-1/2 taza) de agua, con la ayuda de una taza de medir común y corriente.
3. Vierta los vegetales en la bandeja de vaporizar y luego, coloque la bandeja encima del recipiente de cocinar.
4. Coloque la tapa en la olla arrocera.
5. Conecte el enchufe separable al aparato y baje el interruptor de encendido (ON).
6. El tiempo de vaporización varía según el tipo de vegetal. Supervise los vegetales 5 minutos después de iniciar el proceso de vaporización. Ensaye hasta lograr el punto de cocción deseado.
7. Desconecte el aparato después de utilizarlo.

**Nota:** Si uno vaporiza vegetales o demás alimentos sin agregar arroz al recipiente de cocinar, el aparato no pasa al ciclo de calor.

GUÍA DE COCINAR ARROZ			
ARROZ BLANCO DE GRANO LARGO, JAZMÍN, BASMATI, AMARILLO O DE GRANO MEDIANO			
CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX	MEDIDAS DE 8 oz.
1 cuchara	hasta la marca 2	de 16 a 24 minutos	de 4 a 5 tazas
3 cucharas	hasta la marca 3	de 20 a 25 minutos	de 5 a 6 tazas
4 cucharas	hasta la marca 4	de 20 a 27 minutos	de 7 a 10 tazas
5 cucharas	hasta la marca 5	de 26 a 30 minutos	de 10 a 12 tazas
6 cucharas	hasta la marca 6	de 23 a 30 minutos	de 12 a 14 tazas
7 cucharas	hasta la marca 7	de 28 a 34 minutos	de 13 a 17 tazas
8 cucharas	hasta la marca 8	de 28 a 36 minutos	de 15 a 19 tazas
10 cucharas	hasta la marca 182	de 34 a 42 minutos	de 18 a 24 tazas
ARROZ INTEGRAL			
CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX	MEDIDAS DE 8 oz.
1 cuchara	hasta la marca 2 más 3/4 taza	de 38 a 42 minutos	de 2 a 2 1/2 tazas
3 cucharas	hasta la marca 3 más 3/4 taza	de 40 a 42 minutos	de 4 1/2 a 5 1/2 tazas
4 cucharas	hasta la marca 4 más 3/4 taza	de 38 a 45 minutos	de 9 a 10 tazas
5 cucharas	hasta la marca 5 más 3/4 taza	de 40 a 46 minutos	de 10 a 11 tazas
6 cucharas	hasta la marca 6 más 3/4 taza	de 44 a 48 minutos	de 13 a 14 1/2 tazas



7 cucharas	hasta la marca 7 más 3/4 taza	de 48 a 60 minutos	de 12 a 13 tazas
8 cucharas	hasta la marca 8 más 3/4 taza	de 46 a 60 minutos	de 17 a 18 1/2 tazas
10 cucharas	hasta la marca 10 más 3/4 taza	de 50 a 62 minutos	de 21 a 23 tazas

**ARROZ BLANCO PRECOCIDO ( O PROCESADO)**

CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX	MEDIDAS DE 8 oz.
1 cuchara	hasta la marca 2	de 20 a 30 minutos	de 2 1/2 a 3 1/2 tazas
3 cucharas	hasta la marca 3	de 25 a 27 minutos	de 5 a 6 tazas
4 cucharas	hasta la marca 4	de 26 a 30 minutos	de 8 1/2 a 9 1/2 tazas
5 cucharas	hasta la marca 5	de 27 a 29 minutos	de 10 a 11 tazas
6 cucharas	hasta la marca 6	de 26 a 30 minutos	de 12 a 14 tazas
7 cucharas	hasta la marca 7	de 38 a 42 minutos	de 13 a 14 tazas
8 cucharas	hasta la marca 8	de 32 a 38 minutos	de 16 a 17 tazas
10 cucharas	hasta la marca 10	de 33 a 38 minutos	de 18 a 20 tazas

**ARROZ DE GRANO PEQUEÑO (O TIPO PERLA)**

CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX	MEDIDAS DE 8 oz.
1 cuchara	hasta la marca 2	de 18 a 22 minutos	de 3 1/2 a 4 1/2 tazas
3 cucharas	hasta la marca 3	de 22 a 24 minutos	de 5 a 6 tazas
4 cucharas	hasta la marca 4	de 23 a 24 minutos	de 6 1/2 a 7 1/2 tazas
5 cucharas	hasta la marca 5	de 24 a 26 minutos	de 10 a 11 tazas
6 cucharas	hasta la marca 6	de 28 a 31 minutos	de 12 a 13 tazas
7 cucharas	hasta la marca 7	de 31 a 34 minutos	de 12 1/2 a 13 1/2 tazas
8 cucharas	hasta la marca 8	de 33 a 35 minutos	de 16 a 17 tazas
10 cucharas	hasta la marca 10	de 35 a 37 minutos	de 20 a 22 tazas

**ARROZ SILVESTRE**

CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX	MEDIDAS DE 8 oz.
1 cuchara	4 tazas	de 62 a 64 minutos	de 2 a 3 tazas
2 cucharas	7 tazas	de 1 hr. 40 min. a 2 hrs. 20 min.	de 5 a 6 tazas
4 cucharas	9 tazas	de 2 hr. 2 min. a 2 hr. 8 min.	de 7 a 8 tazas

**Si uno desea, puede añadir sazón y aceite o mantequilla al arroz antes de verter el agua.**

**Permita que el arroz repose a temperatura tibia por lo menos 15 minutos antes de servirlo.**

## Cuidado y limpieza

El aparato no contiene piezas de utilidad para 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 vaporizar, el recolector de condensación, la cuchara de servir y la taza de medir en agua tibia jabonosa. Si el arroz se llegase a pegar en el fondo del recipiente, deje éste en remojo hasta que el arroz se desprenda. No utilice limpiadores abrasivos ni almohadillas de fibra metálica que puedan rayar las superficies antiadherentes, perjudicando el contacto del recipiente de cocinar con la placa de calefacción.
4. Desconecte el cable. 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.

**Consejos importantes:**

- Procure no mantener pocas cantidades de arroz calentándose por mucho tiempo.
- 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, ésta se 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.



## IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'en remplacer des composantes.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement ou qui est endommagé. Confier l'examen, la réparation ou le réglage de l'appareil au personnel du centre de service autorisé de la région.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer sur ni près d'une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace l'appareil renfermant des aliments, de l'eau ou des liquides chauds.
- Toujours brancher le cordon d'abord dans l'appareil, puis à la prise murale. Pour le débrancher, il faut d'abord mettre toutes les commandes en position hors tension (off), puis il faut débrancher le cordon de la prise.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins auxquelles il a été prévu.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

### FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

Le produit est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, afin de minimiser les risques de secousses électriques. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas modifier la fiche.

### CORDON ÉLECTRIQUE

- a) Le cordon d'alimentation amovible de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
  - b) Il existe des cordons d'alimentation ou de rallonge amovibles plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
  - c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation ou de rallonge amovible long, il faut s'assurer que :
    - 1) la tension nominale du cordon d'alimentation ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
    - 2) le cordon soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement par inadvertance.
- Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- † 1. Couvercle en verre recuit avec évent (pièce n°RC865-03)
- † 2. Bol de cuisson avec marques pour le niveau d'eau (pièce n° RC865-05)
- † 3. Panier de cuisson à l'étuvée (pièce n° RC865-41)
  - 4. Poignées latérales fraîches au toucher
- † 5. Cordon amovible (pièce n° RC865-22)
- † 6. Tasse à mesurer (pièce n° RC865-44)
- † 7. Louche (pièce n° RC865-43)
- 8. Interrupteur
- 9. Témoin de cuisson
- 10. Témoin de maintien au chaud
- †11. Récipient pour condensat (pièce n° RC865-33)
- 12. Dispositif de suspension du couvercle
- † Remplaçable par le consommateur

## Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

1. Avant la première utilisation, laver le bol de cuisson, le couvercle en verre, le panier de cuisson à l'étuvée, le récipient pour condensat, la tasse à mesurer et la louche dans de l'eau chaude savonneuse. Bien les rincer et les assécher.
2. Déposer l'appareil sur une surface plane et stable.

**Note :** Lorsque le riz gonfle et cuit, de la vapeur s'échappe de l'évent du couvercle. **Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires.**

3. Mesurer la quantité de riz voulue à l'aide de la tasse fournie. Ajouter le beurre, l'huile ou les assaisonnements voulus.

**Note :** La tasse mesure un maximum de 150 g (5,5 oz). L'appareil permet de préparer un maximum de 10 cuillères de riz non cuit; ce qui donne environ 24 tasses (de 227 g/8 oz) de riz cuit. La tasse de 150 g (5,5 oz) correspond à environ 3/4 d'une tasse de 227 g (8 oz).

**Mise en garde :** Afin de minimiser les risques de secousses électriques, cuisiner seulement dans le bol amovible fourni.

4. Verser le riz dans le bol de cuisson. Verser de l'eau. Se servir des marques à l'intérieur du bol pour ajouter la quantité exacte d'eau. Ainsi, pour préparer 4 tasses de riz non cuit, il faut ajouter de l'eau jusqu'à la marque 4. Éviter de verser trop d'eau au risque de faire déborder l'appareil.

**Note :** Le goût et la dureté du riz dépendent de la qualité et du type utilisés ainsi que de la durée de la cuisson. Pour obtenir un riz doux et velouté, ajouter un peu d'eau. Pour obtenir un riz croquant, verser un peu moins d'eau. Consulter le guide de cuisson (pages 19 et 20). Il faut tenter des expériences pour trouver sa recette personnelle préférée.

5. Avant de déposer le bol de cuisson dans l'appareil, s'assurer que la plaque chauffante et l'extérieur du bol de cuisson sont propres et secs. Ne pas laisser du riz ni d'autres particules tomber dans l'appareil.
6. Insérer le bol de cuisson dans l'appareil. Il peut être nécessaire de le tourner légèrement de gauche à droite pour assurer un bon contact avec la plaque chauffante.
7. Refermer le couvercle.

**Note :** Toujours laisser le couvercle fermé pendant la cuisson.

8. Insérer le cordon amovible dans l'appareil et brancher celui-ci dans une prise murale standard. Le témoin de maintien au chaud (WARM) s'allume.
9. Abaisser l'interrupteur. Le témoin de cuisson (COOK) s'allume et la cuisson commence. Lorsque le riz gonfle et cuit, de la vapeur s'échappe de l'évent du couvercle.

**Mise en garde :** Ne pas placer les mains au-dessus de l'évent au risque de se brûler.

10. À la fin de la cuisson, le témoin de cuisson (COOK) s'éteint, l'interrupteur se soulève et l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud. Le témoin de maintien au chaud (WARM) s'allume et il reste allumé pour indiquer que la température de service est maintenue.

**Note :** L'appareil reste au mode de maintien au chaud jusqu'à ce qu'on le débranche. Ne pas tenter d'empêcher l'appareil de passer au cycle de maintien au chaud. Ne pas abaisser de nouveau l'interrupteur lorsque l'appareil se trouve au cycle de maintien au chaud.

11. Lorsque l'interrupteur se soulève, laisser le couvercle fermé pendant au moins 15 minutes pour assurer la cuisson à l'étuvée du riz. Lorsqu'on laisse le riz au chaud plus de 30 minutes, le brasser à l'occasion afin de l'empêcher de roussir dans le fond du bol.
12. Ouvrir le couvercle et brasser le riz avant de le servir. On peut insérer le dispositif de suspension du couvercle dans le trou de la poignée avec plaçant le rebord du couvercle sur le récipient pour condensat afin d'empêcher de l'eau de s'égoutter sur le comptoir (A).

**Mise en garde :** Lorsqu'on retire le couvercle, le soulever loin de soi afin de prévenir les brûlures dues à la vapeur.

13. À la fin de la cuisson, débrancher l'appareil.

#### CUISSON DE LÉGUMES À L'ÉTUVÉE

1. Le panier de cuisson à l'étuvée accepte un maximum de 1 500 g (6 tasses) de légumes coupés.
2. Verser environ 350 ml (1 1/2 tasse/12 oz) de liquide dans le bol de cuisson (en se servant d'une tasse à mesurer standard).
3. Déposer les légumes sur le panier et placer le panier au-dessus du bol de cuisson.
4. Refermer le couvercle.
5. Insérer le cordon amovible dans l'appareil et abaisser l'interrupteur.
6. La durée de cuisson à l'étuvée varie selon les types de légumes. Vérifier la cuisson au bout de 5 minutes. Il faut faire des expériences pour trouver la durée de cuisson voulue.
7. À la fin de la cuisson, débrancher l'appareil.

**Note :** Lors de la cuisson à l'étuvée de légumes ou d'autres aliments sans riz dans le bol, l'appareil ne passe pas au mode de maintien au chaud.

GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ			
POUR DU RIZ BLANC À GRAINS LONGS, AU JASMIN, BASMATI, JAUNE ET À GRAINS MOYENS			
QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.	RENDEMENT EN MESURES DE 8 OZ
1 cuillère	Marque de 2	De 16 à 24 minutes	De 4 à 5 tasses
3 cuillères	Marque de 3	De 20 à 25 minutes	De 5 à 6 tasses
4 cuillères	Marque de 4	De 20 à 27 minutes	De 7 à 10 tasses
5 cuillères	Marque de 5	De 26 à 30 minutes	De 10 à 12 tasses
6 cuillères	Marque de 6	De 23 à 30 minutes	De 12 à 14 tasses
7 cuillères	Marque de 7	De 28 à 34 minutes	De 13 à 17 tasses
8 cuillères	Marque de 8	De 28 à 36 minutes	De 15 à 19 tasses
10 cuillères	Marque de 10	De 34 à 42 minutes	De 18 à 24 tasses
POUR DU RIZ BRUN			
QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.	RENDEMENT EN MESURES DE 8 OZ
1 cuillère	Marque de 2 plus 3/4 tasse	De 38 à 42 minutes	De 2 à 2 1/2 tasses
3 cuillères	Marque de 3 plus 3/4 tasse	De 40 à 42 minutes	De 4 1/2 à 5 1/2 tasses
4 cuillères	Marque de 4 plus 3/4 tasse	De 38 à 45 minutes	De 9 à 10 tasses
5 cuillères	Marque de 5 plus 3/4 tasse	De 40 à 46 minutes	De 10 à 11 tasses
6 cuillères	Marque de 6 plus 3/4 tasse	De 44 à 48 minutes	De 13 à 14 1/2 tasses

7 cuillères	Marque de 7 plus 3/4 tasse	De 48 à 60 minutes	De 12 à 13 tasses
8 cuillères	Marque de 8 plus 3/4 tasse	De 46 à 60 minutes	De 17 à 18 1/2 tasses
10 cuillères	Marque de 10 plus 3/4 tasse	De 50 à 62 minutes	De 21 à 23 tasses
POUR DU RIZ BLANC PRÉCUIT			
QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.	RENDEMENT EN MESURES DE 8 OZ
1 cuillère	Marque de 2	De 20 à 30 minutes	De 2 1/2 à 3 1/2 tasses
3 cuillères	Marque de 3	De 25 à 27 minutes	De 5 à 6 tasses
4 cuillères	Marque de 4	De 26 à 30 minutes	De 8 1/2 à 9 1/2 tasses
5 cuillères	Marque de 5	De 27 à 29 minutes	De 10 à 11 tasses
6 cuillères	Marque de 6	De 26 à 30 minutes	De 12 à 14 tasses
7 cuillères	Marque de 7	De 38 à 42 minutes	De 13 à 14 tasses
8 cuillères	Marque de 8	De 32 à 38 minutes	De 16 à 17 tasses
10 cuillères	Marque de 10	De 33 à 38 minutes	De 18 à 20 tasses
POUR DU RIZ À PETITS GRAINS			
QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.	RENDEMENT EN MESURES DE 8 OZ
1 cuillère	Marque de 2	De 18 à 22 minutes	De 3 1/2 à 4 1/2 tasses
3 cuillères	Marque de 3	De 22 à 24 minutes	De 5 à 6 tasses
4 cuillères	Marque de 4	De 23 à 24 minutes	De 6 1/2 à 7 1/2 tasses
5 cuillères	Marque de 5	De 24 à 26 minutes	De 10 à 11 tasses
6 cuillères	Marque de 6	De 28 à 31 minutes	De 12 à 13 tasses
7 cuillères	Marque de 7	De 31 à 34 minutes	De 12 1/2 à 13 1/2 tasses
8 cuillères	Marque de 8	De 33 à 35 minutes	De 16 à 17 tasses
10 cuillères	Marque de 10	De 35 à 37 minutes	De 20 à 22 tasses
POUR DU RIZ SAUVAGE			
QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.	RENDEMENT EN MESURES DE 8 OZ
1 cuillère	4 tasses	De 62 à 64 minutes	De 2 à 3 tasses
2 cuillères	7 tasses	De 1 h 40 à 2 h 20	De 5 à 6 tasses
4 cuillères	9 tasses	De 2 h 02 à 2 h 08	De 7 à 8 tasses

**Ajouter, au goût, des assaisonnements ainsi que de l'huile ou du beurre au riz avant de verser l'eau.**

**Laisser reposer le riz au mode de réchaud pendant au moins 15 minutes avant le service.**

## Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut entretenir aucune composante du produit. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

1. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne jamais immerger l'appareil.
3. Laver le bol de cuisson, le couvercle, le panier de cuisson à l'étuvée, le récipient pour condensat, la louche et la tasse à mesurer dans de l'eau chaude savonneuse. Lorsqu'il y a du riz cuit adhérent au fond du bol, le laisser tremper. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer métalliques; ceux-ci peuvent égratigner les surfaces à revêtement antiadhésif et cela peut diminuer le contact avec la plaque chauffante.
4. Détacher le cordon. Lorsque l'appareil est complètement refroidi, le nettoyer en essuyant l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide et savonneux. Bien assécher.
5. Lorsque de l'eau s'infiltré dans la zone de l'interrupteur ou sur la plaque chauffante, laisser l'appareil sécher complètement avant de s'en servir.

### Conseils pratiques

- Ne pas laisser de petites quantités de riz longtemps dans l'appareil au mode de maintien au chaud.
- Pendant la cuisson, il peut se former une mince croûte sur le riz au fond du bol. Pour ceux qui n'aiment pas le riz avec une croûte, il suffit de l'enlever du fond du bol à revêtement antiadhésif et de le jeter.
- Se servir de la louche en plastique (ou d'une cuillère en bois) pour remuer et servir le riz. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques qui peuvent égratigner le revêtement antiadhésif du bol.

### 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, Applica'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/applica](http://www.prodprotect.com/applica), 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.

**¿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. Applica 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

**BESOIN D'AIDE?**

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

**Garantie limitée de un an**

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

**Quelle est la couverture?**

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

**Quelle est la durée?**

- Un an après l'achat original.

**Quelle aide offrons nous?**

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

**Comment se prévaut-on du service?**

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

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

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

**Quelles lois régissent la garantie?**

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





**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.

**Argentina**

Servicio Técnico Central  
Service New S.R.L.  
Atención al Cliente  
Ruiz Huidobro 3860  
Buenos Aires, Argentina  
Tel.: (54-11) 4546-1212

**Chile**

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

**Colombia**

PLINARES  
Avenida Ciudad de Quito #88-  
09  
Bogotá, Colombia  
Tel.: (57-1) 610-1604/533-4680

**Costa Rica**

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

**Ecuador**

Castelcorp  
Km 2-1/2 Avenida Juan T.  
Marengo junto Dicentro  
Guayaquil, Ecuador  
Tel.: (5934) 224-7878/224-1767

**El Salvador**

Sedeblack Calle A San Antonio  
Abad  
y Av. Lisboa, Edif. Lisboa Local  
#21  
San Salvador, El Salvador  
Tel.: (503) 274-1179/274-0279

**Guatemala**

MacPartes, S.A.  
34 Calle 4-14 Zona 9  
Frente a Tecun  
Guatemala City, Guatemala  
Tel.: (502) 331-5020 / 360-  
0521

**Honduras**

Lady Lee  
Centro Comercial Mega Plaza  
Carretera a la Lima  
San Pedro Sula, Honduras  
Tel.: (504) 553-1612

**México**

Art. 123 y José Ma. Marroquí  
#28-D  
Centro.  
Mexico D.F.  
Tel.: (55) 5512-7112/(55)  
5512-3164

**Nicaragua**

H & L Electronic  
Zumen 3, C. Arriba y 15 Varas  
al Sur  
Managua, Nicaragua  
Tel.: (505) 260-3262

**Panamá**

Authorized Service Center  
Electrodomésticos, S.A.  
Boulevard El Dorado, al lado  
del Parque de las Mercedes  
Panamá, Panamá  
Tel.: (507) 236-5404

**Perú**

AV. REPUBLICA DE PANAMA  
3535  
Ofic 1303  
San Isidro  
Lima, Peru  
Tel.: 2 22 44 14  
Fax: 2 22 44 04

**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  
Dominica  
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**

Tecno Servicio TS2002  
Av. Casanova  
Centro Comercial del Este Local  
27  
Caracas, Venezuela  
Tel.: (58-212) 324-0969

Sello del Distribuidor:

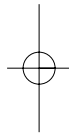
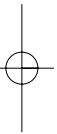
Fecha de compra:


Modelo:

**Comercializado por:**  
Applica de México, S. de R. L. de C.V.  
Manuel Avila Camacho No. 2900-902,  
Torre el Dorado, Fracc. Los Pirules,  
Tlalnepantla, Edo. de México, CP 54040.  
R. F. C. AME-001026- PE3.

**Servicio y Reparacione**  
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** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA  
Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.  
Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

<b>700 W</b>	<b>120 V</b>	<b>~</b>	<b>60 Hz</b>
<b>700 W</b>	<b>220 V</b>	<b>~</b>	<b>50/60 Hz</b>

Copyright © 2005 Applica Consumer Products, Inc.  
Pub. No. 10000001717-00-RV00  
Made in People's Republic of China  
Printed in People's Republic of China

**Importado por:**

Applica de México S. de R.L. de C.V.  
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900 Int. 902  
Los Pirules, Tlalnepantla,  
Edo. Mex.  
C.P. 54040  
México  
Teléfono: (55) 1106-1400

**Del interior marque sin costo**  
01 (800) 714-2499

Fabricado en la República Popular de China  
Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine  
Imprimé en République populaire de Chine



2004/9-28-55E/S/F

## 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>