

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation



## 24-Cup Rice Cooker

### Olla arrocera de 24 tazas

### Cuiseur à riz de 24 tasses



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

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

Model  
Modelo  
Modèle  
RC880

# 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 injury.
- 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.
- To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

## POLARIZED PLUG

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

## ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used,
  - 1) The marked electrical rating of the 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.

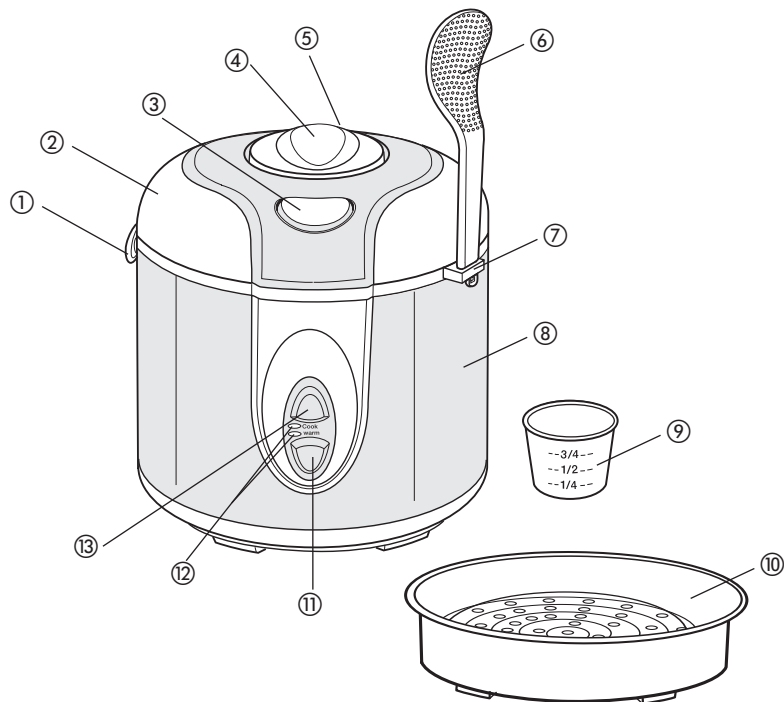
If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

## TAMPER-RESISTANT SCREW

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

**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.



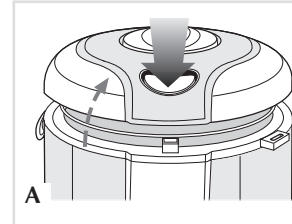
1. Cool-touch carry handle
2. Lid
3. Lid release button
- † 4. Condensation catcher (Part# RC880-01)
5. Steam vent
- † 6. Serving scoop (Part# RC880-02)
7. Serving scoop holder
- † 8. Cooking bowl with water-level markings (inside) (Part# RC880-03)
- † 9. Rice measure (Part# RC880-04)
- † 10. Steaming basket (Part# RC880-05)
11. Warm button
12. Cook and Warm indicator lights
13. Cook button
- † Consumer replaceable/removable parts

## How to Use

This appliance is for household use only.

1. Before first use, wash all parts as instructed in the Care and Cleaning section.
2. Place unit on a flat, stable surface.

**Note:** As the rice expands and cooks, steam will come out of the vent in the condensation catcher. **Do not place the rice cooker directly underneath your cabinets or too close to a wall.**



3. Open the lid by pressing the lid release button (A).
4. Measure desired amount of rice with the rice measure provided.

**Note:** The rice measure provided is based on 6 oz. (170 g). Your rice cooker can make up to 10 rice measures of dry rice — yielding approximately 20-24 cups of cooked rice.

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

5. Place rice in the cooking bowl and add water. You can also use any liquid, such as broth, stock or fruit juice as part or all of the liquid for cooking the rice.
6. Use the water-level markings inside the cooking bowl as a guide for adding the exact 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.

**Note:** Taste/hardness will vary depending on the quality/type of rice, amount of liquid and length of time it is cooked. Follow the instructions in the Rice Cooking Guide on pages 5 - 7. 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.

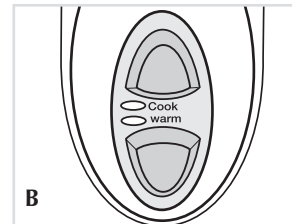
7. Before placing the cooking bowl into the rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Do not let loose rice or particles fall into the rice cooker.
8. Insert cooking bowl into rice cooker. You might have to turn it slightly to the left and right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

**Note: Do not place the rice cooker directly under your cabinets or too close to a wall.**

9. Close the lid. Press down until you hear a click.

**Note:** Always keep the lid closed while cooking.

10. Plug unit into a standard electrical outlet. The Warm light will come on.



11. Press the Cook button to begin cooking (B). As the rice expands and cooks, steam comes out through the steam vent on the condensation catcher.

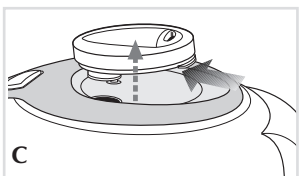
**Caution: Do not put your hand over the steam vent as you may get burned by the hot steam.**

12. Once the rice is cooked, the rice cooker automatically switches to the Warm cycle.

**Important:** The unit will stay in the Warm cycle until it is unplugged. Do not try to prevent the rice cooker from switching to the Warm mode. Do not immediately press the Cook button again after it has begun the Warm cycle.

13. After the unit switches to Warm, leave the lid closed for at least 15 minutes to further cook the rice.
14. Open the lid by pressing the lid release button. Fluff the rice with the serving scoop before serving.
15. Unplug the unit when finished.

**Important:** Allow unit to cool completely before cooking another batch of rice, or to use the steamer basket after rice has been cooked.



**EMPTYING CONDENSATION CATCHER**

1. Remove and empty the condensation catcher after each use.
2. To clean the condensation catcher, remove it by inserting your hand into the opening from underneath it. Grip the condensation catcher and pull up (C).

**3-HEATER SYSTEM**

The improved 3-Heater System warms from the top, sides, and bottom so that rice may be held for up to 18 hours while remaining moist and fluffy throughout.

**STEAMING BASKET**

1. The steamer basket holds up to 8 cups of cut-up vegetables or other foods.
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 vegetables or other food in the steamer basket, and position the basket on top of the cooking bowl.
4. Close the lid. Press down until you hear a click.

**Note:** Always keep the lid closed while cooking.

5. Plug unit into a standard electrical outlet. The Warm light will come on.
6. Press the Cook button to begin cooking.
7. 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.
8. 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 mode.

**Important Tips:**

- 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.

**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
2 rice measures	to 2 mark	16 to 20 minutes	4 to 5 cups
3 rice measures	to 3 mark	18 to 24 minutes	5 to 6 cups
4 rice measures	to 4 mark	20 to 26 minutes	7 to 10 cups
5 rice measures	to 5 mark	24 to 28 minutes	10 to 12 cups

6 rice measures	to 6 mark	26 to 30 minutes	12 to 14 cups
7 rice measures	to 7 mark	28 to 34 minutes	14 to 16 cups
8 rice measures	to 8 mark	30 to 36 minutes	15 to 19 cups
9 rice measures	to 9 mark	30 to 38 minutes	16 to 21 cups
10 rice measures	to 10 mark	31 to 40 minutes	18 to 24 cups

**FOR BROWN RICE**

AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	YIELD IN 8 OZ. MEASURES
2 rice measures	to 2 mark *	38 to 42 minutes	2 to 2 1/2 cups
3 rice measures	to 3 mark *	40 to 42 minutes	4 1/2 to 5 1/2 cups
4 rice measures	to 4 mark *	40 to 45 minutes	9 to 10 cups
5 rice measures	to 5 mark *	40 to 46 minutes	10 to 11 cups
6 rice measures	to 6 mark *	46 to 48 minutes	13 to 14 1/2 cups
7 rice measures	to 7 mark *	48 to 52 minutes	14 to 16 cups
8 rice measures	to 8 mark *	48 to 56 minutes	16 to 18 1/2 cups
9 rice measures	to 9 mark *	50 to 60 minutes	17 to 20 cups
10 rice measures	to 10 mark *	52 to 62 minutes	21 to 23 cups

**\* add an additional 6 ounces (3/4 cup)**

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

AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	YIELD IN 8 OZ. MEASURES
2 rice measures	to 2 mark	20 to 27 minutes	2 1/2 to 3 1/2 cups
3 rice measures	to 3 mark	25 to 27 minutes	5 to 6 cups
4 rice measures	to 4 mark	26 to 30 minutes	8 1/2 to 9 1/2 cups
5 rice measures	to 5 mark	27 to 31 minutes	10 to 11 cups
6 rice measures	to 6 mark	28 to 32 minutes	12 to 14 cups
7 rice measures	to 7 mark	32 to 36 minutes	14 to 16 cups
8 rice measures	to 8 mark	32 to 38 minutes	16 to 17 cups
9 rice measures	to 9 mark	32 to 40 minutes	17 to 19 cups
10 rice measures	to 10 mark	33 to 40 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
2 rice measures	to 2 mark	18 to 22 minutes	3 1/2 to 4 1/2 cups
3 rice measures	to 3 mark	22 to 24 minutes	5 to 6 cups
4 rice measures	to 4 mark	23 to 24 minutes	6 1/2 to 7 1/2 cups
5 rice measures	to 5 mark	24 to 26 minutes	10 to 11 cups
6 rice measures	to 6 mark	28 to 31 minutes	12 to 13 cups
7 rice measures	to 7 mark	31 to 34 minutes	14 to 15 cups
8 rice measures	to 8 mark	33 to 35 minutes	16 to 17 cups
9 rice measures	to 9 mark	34 to 36 minutes	17 to 19 cups
10 rice measures	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
2 rice measures	7, 8-oz cups	1 hr 40 minutes to 2 hrs. 20 min.	5 to 6 cups
4 rice measures	9, 8-oz cups	2 hrs. 2 min. to 2 hrs. 8 min.	7 to 8 cups

## 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 personales.
- 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.
- A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, al cocinar, utilice únicamente en el recipiente removible.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

## 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, condensation catcher, steaming basket, serving scoop, and rice measure in warm, soapy water or place in the top rack of the dishwasher.

**Note:** The cooking bowl has an aluminum outer surface, therefore, it is best to wash it by hand. If washed in the dishwasher, the outer aluminum surface may become cloudy, but will not affect cooking.

4. 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.
5. Clean the unit by wiping the inside and outside surfaces with a damp soapy cloth and dry thoroughly.
6. If water accidentally gets into the button area or onto the heating plate, allow to dry thoroughly before using the rice cooker.

## ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en 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 debe proporcionarse con un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
- b) Se encuentran disponibles cables de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable de extensión,
  - 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.

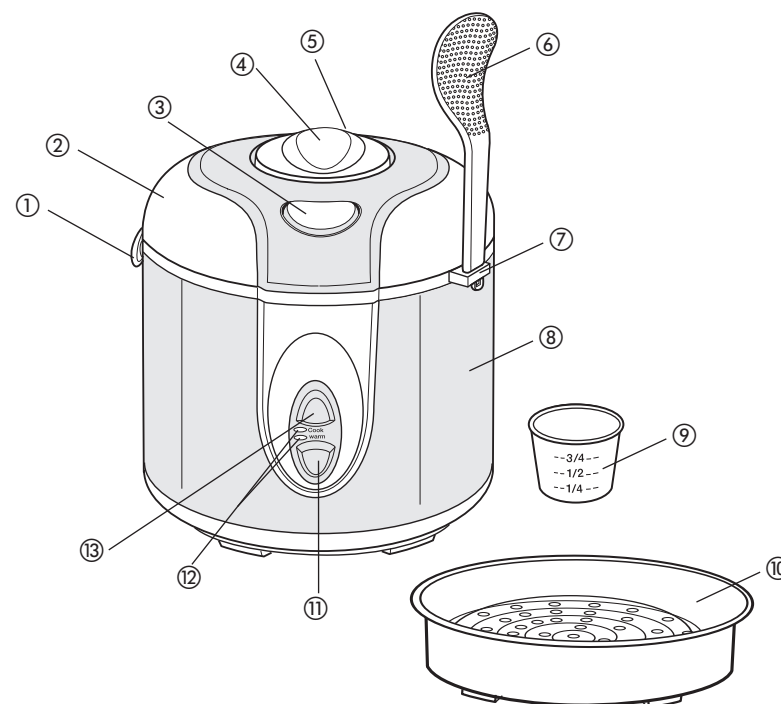
Si el aparato es del tipo que es conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.

## TORNILLO DE SEGURIDAD

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

**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.



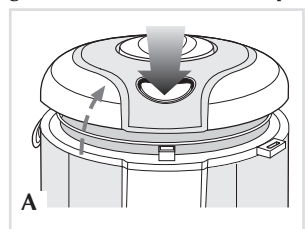
1. Asa para transportar se mantiene fresca
2. Tapa
3. Botón para destrabar la tapa
- † 4. Colector de condensación (No. de pieza RC880-01)
5. Escape de vapor
- † 6. Cuchara de servir (No. de pieza RC880-02)
7. Soporte para cuchara de servir
- † 8. Recipiente para cocinar con marcas internas de nivel de agua (No. de pieza RC880-03)
- † 9. Medidor de arroz (No. de pieza RC880-04)
- † 10. Bandeja vaporizadora (No. de pieza RC880-05)
11. Botón de calentar (Warm)
12. Luces que indican el ciclo de cocinar y el ciclo de calentar
13. Botón de cocinar (Cook)
- † Reemplazable/removible por el consumidor

## Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

1. Antes del primer uso, lave todas las piezas siguiendo las instrucciones de la sección Cuidado y limpieza.
2. Coloque la unidad sobre una superficie plana y estable.

**Nota:** A medida que el arroz se expande y se cocina, el vapor sale del escape de vapor del colector de condensación. **No coloque la olla para arroz directamente debajo del gabinete ni cerca de una pared.**



3. Abra la tapa presionando el botón para aflojar la tapa (A).
4. Mida la cantidad deseada de arroz con el medidor de arroz provisto.

**Nota:** El medidor de arroz provisto equivale a 170 g (6 tazas). Esta olla arrocera acepta un máximo de 10 medidas de arroz crudo, proporcionando 20-24 tazas de arroz cocido.

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

removible provisto para cocinar.

5. Coloque el arroz en el recipiente de cocinar y agregue agua. Para cocinar el arroz, también puede utilizar cualquier líquido, como puede ser caldo o jugo de frutas, como parte del líquido o como la cantidad total de líquido. Coloque el arroz en el recipiente para cocinar.
6. Guíese por las marcas de nivel de agua del recipiente para agregar la cantidad exacta de agua. Por ejemplo, para 4 tazas de arroz crudo, llene la olla con agua hasta la marca 4. Asegúrese de no agregar demasiada agua ya que esto podría hacer que el contenido de la olla se desborde.

**Nota:** El sabor o la dureza variará según la calidad o el tipo de arroz, la cantidad de líquido y el tiempo de cocción. Siga las instrucciones de la Guía para cocción de arroz, en las páginas 13 - 14. Para obtener un arroz más blando y esponjoso, agregue un poco más de agua. Para un arroz más firme y crujiente, agregue menos agua. Quizás deba experimentar diversas formas para adaptarlo a su gusto.

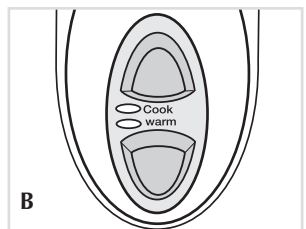
7. Antes de colocar el recipiente para cocinar en la olla, asegúrese de que tanto el exterior de la olla como la placa calefactora estén limpias y secas. No permita que caiga arroz suelto ni partículas dentro de la olla.
8. Inserte el recipiente para cocinar dentro de la olla. Puede que deba girarlo levemente hacia la izquierda y la derecha para asegurar el contacto adecuado con la placa calefactora.

**Nota: No coloque la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes.**

9. Cierre la tapa. Presione la tapa hasta que escuche un clic.

**Nota:** A medida que el arroz se expande y se cocina, el vapor sale del escape de vapor del colector de condensación. **La tapa debe mantenerse siempre cerrada mientras la olla está en funcionamiento.**

10. Enchufe la unidad a una toma de corriente estándar. La luz del ciclo de calentar se enciende.



11. Presione el botón de cocinar para comenzar el ciclo de cocción (B). A medida que el arroz se expande y se cocina saldrá el vapor a través del escape de vapor en el colector de condensación.

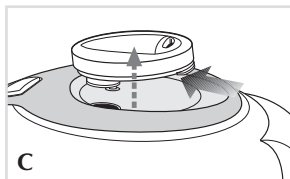
**Precaución: No coloque la mano sobre la rejilla ya que podría quemarse con el vapor caliente.**

12. Una vez que el arroz está cocido, la olla pasa al ciclo de calentamiento automáticamente.

**Importante:** La olla permanecerá en la función de calentamiento hasta que se desconecte. No trate de impedir que la olla pase al ciclo de calentamiento. No vuelva a oprimir de inmediato el botón de cocinar una vez iniciado el ciclo de calentamiento.

13. En este ciclo, debe dejar la tapa cerrada durante 15 minutos como mínimo para que la cocción del arroz continúe.
14. Abra la tapa presionando el botón para aflojarla. Antes de servir, proceda al esponjado del arroz con la cucharada de servir.
15. Al finalizar, desconecte la unidad.

**Importante:** Deje que la unidad se enfríe por completo antes de cocinar otra porción de arroz o utilizar la cesta de la vaporera después de la cocción del arroz.



### COLECTOR DE CONDENSACIÓN

1. Retire y vacíe el colector de condensación después de cada uso.
2. Para limpiar el colector de condensación, retírelo introduciendo su mano en la abertura entre la unidad y el colector de condensación. Sujete el colector de condensación y hágelo para retirarlo (C).

### SISTEMA CALENTADOR DE 3 MANERAS

El avanzado Sistema calentador de 3 maneras calienta desde la parte superior, los laterales y la parte inferior de manera que el arroz puede mantenerse hasta 18 horas sin perder nunca la humedad y esponjosidad.

### CESTA DE VAPORIZAR

1. La cesta de vaporizar tiene capacidad máxima para 8 tazas de vegetales picados u otros alimentos.
  2. Llene el recipiente para cocinar con aproximadamente 1 1/2 taza (12 fl. oz./350 ml) de agua, usando una taza medidora estándar.
  3. Coloque los vegetales u otros alimentos en la cesta de la vaporera y coloque esta cesta encima del bol para cocción.
  4. Cierre la tapa. Presione hasta que haga clic.
- Nota:** Siempre mantenga la tapa cerrada al cocinar.
5. Conecte la unidad a una toma de corriente estándar. Se enciende la luz de calentamiento (Warm).
  6. Presione el botón de cocinar (Cook) para dar comienzo a la cocción.
  7. 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.
  8. 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 (Warm).

### Consejos importantes:

- 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.

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.

#### 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.	RINDE EN MEDIDAS DE 8 oz.
2 medidas	hasta la marca 2	de 16 a 20 minutos	de 4 a 5 tazas
3 medidas	hasta la marca 3	de 18 a 24 minutos	de 5 a 6 tazas
4 medidas	hasta la marca 4	de 20 a 26 minutos	de 7 a 10 tazas
5 medidas	hasta la marca 5	de 24 a 28 minutos	de 10 a 12 tazas
6 medidas	hasta la marca 6	de 26 a 30 minutos	de 12 a 14 tazas
7 medidas	hasta la marca 7	de 28 a 34 minutos	de 14 a 16 tazas
8 medidas	hasta la marca 8	de 30 a 36 minutos	de 15 a 19 tazas
9 medidas	hasta la marca 9	de 30 a 38 minutos	de 16 a 21 tazas
10 medidas	hasta la marca 10	de 31 a 40 minutos	de 18 a 24 tazas

##### ARROZ INTEGRAL

CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RINDE EN MEDIDAS DE 8 oz.
2 medidas	hasta la marca 2 *	de 38 a 42 minutos	de 2 a 2 1/2 tazas
3 medidas	hasta la marca 3 *	de 40 a 42 minutos	de 4 1/2 a 5 1/2 tazas
4 medidas	hasta la marca 4 *	de 40 a 45 minutos	de 9 a 10 tazas
5 medidas	hasta la marca 5 *	de 40 a 46 minutos	de 10 a 11 tazas
6 medidas	hasta la marca 6 *	de 46 a 48 minutos	de 13 a 14 1/2 tazas
7 medidas	hasta la marca 7 *	de 48 a 52 minutos	de 14 a 16 tazas
8 medidas	hasta la marca 8 *	de 48 a 56 minutos	de 16 a 18 1/2 tazas
9 medidas	hasta la marca 9 *	de 50 a 60 minutos	de 17 a 20 tazas
10 medidas	hasta la marca 10 *	de 52 a 62 minutos	de 21 a 23 tazas

\* *agregue 6 onzas más (3/4 taza)*

##### ARROZ BLANCO PRECOCIDO ( O PROCESADO)

CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RINDE EN MEDIDAS DE 8 oz.
2 medidas	hasta la marca 2	de 20 a 27 minutos	de 2 1/2 a 3 1/2 tazas
3 medidas	hasta la marca 3	de 25 a 27 minutos	de 5 a 6 tazas
4 medidas	hasta la marca 4	de 26 a 30 minutos	de 8 1/2 a 9 1/2 tazas
5 medidas	hasta la marca 5	de 27 a 31 minutos	de 10 a 11 tazas
6 medidas	hasta la marca 6	de 28 a 32 minutos	de 12 a 14 tazas
7 medidas	hasta la marca 7	de 32 a 36 minutos	de 14 a 16 tazas

8 medidas	hasta la marca 8	de 32 a 38 minutos	de 16 a 17 tazas
9 medidas	hasta la marca 9	de 32 a 40 minutos	de 17 a 19 tazas
10 medidas	hasta la marca 10	de 33 a 40 minutos	de 18 a 20 tazas

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

CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RINDE EN MEDIDAS DE 8 oz.
2 medidas	hasta la marca 2	de 18 a 22 minutos	de 3 1/2 a 4 1/2 tazas
3 medidas	hasta la marca 3	de 22 a 24 minutos	de 5 a 6 tazas
4 medidas	hasta la marca 4	de 23 a 24 minutos	de 6 1/2 a 7 1/2 tazas
5 medidas	hasta la marca 5	de 24 a 26 minutos	de 10 a 11 tazas
6 medidas	hasta la marca 6	de 28 a 31 minutos	de 12 a 13 tazas
7 medidas	hasta la marca 7	de 31 a 34 minutos	de 14 a 15 tazas
8 medidas	hasta la marca 8	de 33 a 35 minutos	de 16 a 17 tazas
9 medidas	hasta la marca 9	de 34 a 36 minutos	de 17 a 19 tazas
10 medidas	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.	RINDE EN MEDIDAS DE 8 oz.
2 medidas	7 tazas de 8 oz	de 1 hr. 40 min. a 2 hrs. 20 min.	de 5 a 6 tazas
4 medidas	9 tazas de 8 oz	de 2 hrs. 2 min. a 2 hrs. 8 min.	de 7 a 8 tazas

## 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. Nunca sumerja la olla en agua ni en ningún otro líquido.
3. Lave la tapa, el colector de condensación, la cucharada de servir, la cesta de la vaporera y la medida de arroz en agua tibia y con jabón o colóquela en el estante superior del lavavajillas.

Nota: El recipiente para cocinar tiene una superficie externa de aluminio, por lo tanto es aconsejable lavarlo a mano. Si se lava en la máquina de lavaplatos, esta superficie de aluminio puede tornarse opaca pero no afectará la cocción.

4. No use limpiadores abrasivos ni almohadillas de fibra metálica que puedan rayar las superficies antiadherentes, perjudicando el contacto del recipiente para cocinar con la placa calefactora.
5. Limpie las superficies interiores y exteriores de la olla con un paño humedecido con agua y jabón y séquela bien.



## 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.
- Pour réduire le risque de choc électrique, cuire uniquement dans le conteneur amovible.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

### FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. 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 tenter de modifier la fiche.

### CORDON ÉLECTRIQUE

- a) Le cordon d'alimentation 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 plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, 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.

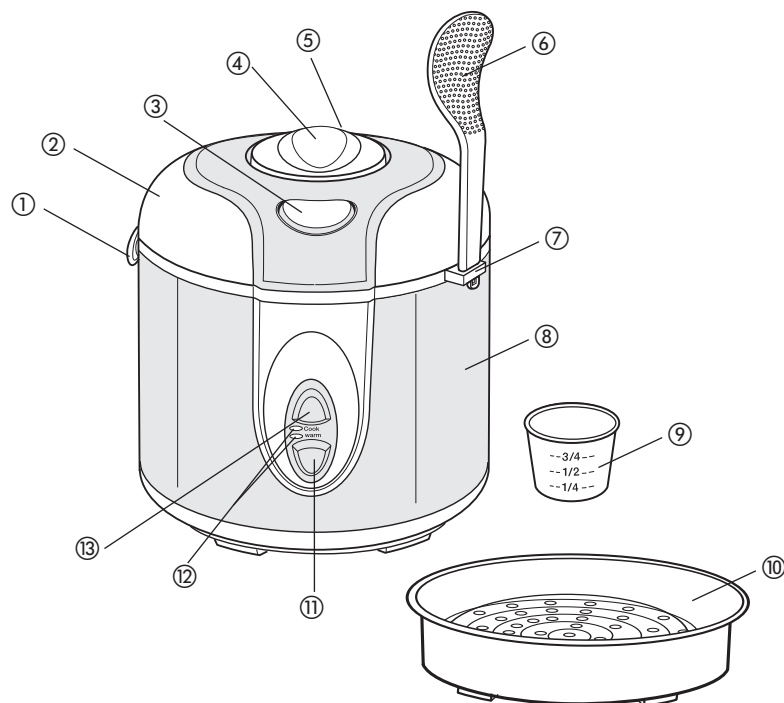
Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches.

### VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur**. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

**Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.**

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



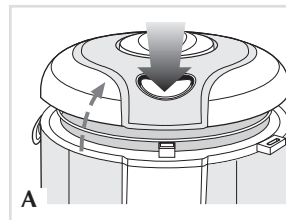
1. Poignée isolée froide au toucher
  2. Couvercle verrouillable
  3. Bouton de dégagement du couvercle
  - † 4. Dispositif de suspension du couvercle (pièce no. RC880-01)
  5. Événement
  - † 6. Louche (pièce no. RC880-02)
  7. Support de la louche
  8. Bol de cuisson avec marques indiquant le niveau d'eau à l'intérieur (pièce no. pièce no. RC880-03)
  - † 9. Tasse à mesurer (pièce no. (pièce no. RC880-04)
  - † 10. Panier de cuisson à l'étuvée (pièce no. RC880-05)
  11. Bouton de réchauffage
  12. Témoins de cuisson et de maintien au chaud
  13. Bouton de cuisson
- † Pièce amovible e remplaçable par le consommateur

## Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

1. Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces suivant les instructions notées dans la section « Entretien et nettoyage ».
2. Placez l'appareil sur une surface plate et stable.

**Remarque :** Alors que le riz cuit et gonfle, de la vapeur s'échappe du conduit d'évacuation dans le récupérateur de condensation. Ne placez pas l'autocuiseur à riz directement sous les armoires de cuisine ou trop près des murs.



3. Ouvrez le couvercle en appuyant sur le déclencheur de couvercle (A).

4. Mesurer la quantité de riz voulue à l'aide de la tasse fournie.

**Note :** La mesure donne un maximum de 170 g (6 oz). L'appareil permet de préparer un maximum de 10 mesures de riz non cuit; ce qui donne environ 20-24 tasses de riz cuit.

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

5. Mettez le riz dans le bol de cuisson et ajoutez-y de l'eau. Vous pouvez aussi, suivant le goût, soit mêler à l'eau, soit utiliser uniquement du bouillon de légumes, de viande ou encore du jus de fruits comme liquide de cuisson.
6. 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.

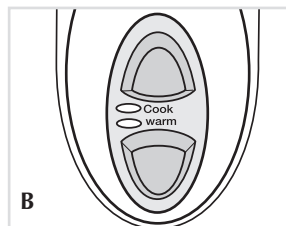
**Remarque :** Le goût et la consistance du riz dépendent de sa qualité et de sa variété, ainsi que du volume de liquide utilisé et du temps de cuisson. Suivez les instructions du manuel d'utilisation de l'autocuiseur à riz indiquées aux pages 20 - 21. Pour un riz plus tendre et plus gonflé, ajoutez un peu plus d'eau. Pour un riz plus ferme et craquant, réduisez la quantité d'eau. Vous devrez faire des essais afin de trouver la bonne recette qui vous convient.

7. 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.
8. 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.

**Note :** Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires.

9. Refermer le couvercle. L'enfoncer jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre.

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



10. Brancher l'appareil dans une prise murale. Le e maintien au chaud s'allume.

11. Appuyez sur le bouton de cuisson (Cook) (B). Le témoin de cuisson (COOK) s'allume et la cuisson commence. Lorsque le riz gonfle et cuit, de la vapeur s'échappe de l'événement du couvercle.

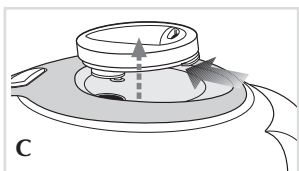
**Mise en garde :** Ne placez pas l'autocuiseur à riz directement sous les armoires de cuisine ou trop près des murs.

12. Une fois le riz cuit, l'autocuiseur à riz passe automatiquement en mode de réchauffage.

**Note :** L'appareil reste au mode de maintien au chaud jusqu'à ce qu'on le débranche. Il ne faut pas tenter d'empêcher l'appareil de passer au mode de maintien au chaud. Il ne faut pas enfoncer immédiatement l'interrupteur de cuisson lorsque l'appareil passe au mode de maintien au chaud.

13. Une fois l'autocuiseur à riz passé en mode de réchauffage, laissez le couvercle fermé pendant au moins 15 minutes pour continuer la cuisson.
14. Ouvrez le couvercle en appuyant sur le déclencheur de couvercle. Décollez le riz grâce à la cuillère fournie, avant de servir.
15. Débranchez l'appareil une fois son utilisation terminée.

**Important :** Laissez l'appareil refroidir complètement avant de cuire à nouveau du riz ou d'utiliser le panier à vapeur une fois le riz cuit.



#### RÉCUPÉRATEUR DE CONDENSATION

1. Retirer et vider le récupérateur de condensation après chaque utilisation.
2. Pour nettoyer le récupérateur de condensation, retirez-le en insérant votre main dans l'ouverture en dessous. Saisissez le récupérateur de condensation et tirez-le (C).

### 3 MODES DE CUISSON

Le système perfectionné à 3 éléments chauffants (haut, côtés et fond) offre un niveau de chaleur constant dans tout l'autocuiseur et permet de garder le riz automatiquement au chaud pendant 18 heures tout en le maintenant tendre et gonflé.

#### PANIER À VAPEUR

1. Le panier à vapeur a une capacité de 8 tasses de légumes ou d'autres aliments hachés.
  2. Remplissez le bol de cuisson avec 1,5 tasse (12 oz/350 mL) d'eau. Utilisez une tasse à mesurer standard.
  3. Mettez les légumes ou autres aliments dans le panier à vapeur et posez-le au-dessus du bol de cuisson.
  4. Fermez le couvercle. Appuyez jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
- Remarque :** Gardez toujours le couvercle fermé lors de la cuisson.
5. Branchez l'appareil dans une prise murale standard. Le voyant Réchauffage s'allume.
  6. Appuyez sur le bouton Cuisson et celle-ci commence.
  7. Le temps de cuisson à la vapeur dépend des légumes et du type d'aliments. Vérifiez la cuisson après 5 minutes. Vous devrez faire des essais afin de trouver la bonne recette qui vous convient.
  8. Débranchez l'appareil une fois son utilisation terminée.

**Remarque :** Lors de la cuisson à la vapeur de légumes ou d'autres aliments sans qu'il y ait du riz dans le bol de cuisson, l'appareil ne passera pas automatiquement en mode réchauffage.

#### Conseils pratiques

- 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.

**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.**

#### 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
2 mesures	Marque de 2	De 16 à 20 minutes	De 4 à 5 tasses
3 mesures	Marque de 3	De 18 à 24 minutes	De 5 à 6 tasses
4 mesures	Marque de 4	De 20 à 26 minutes	De 7 à 10 tasses
5 mesures	Marque de 5	De 24 à 28 minutes	De 10 à 12 tasses
6 mesures	Marque de 6	De 26 à 30 minutes	De 12 à 14 tasses
7 mesures	Marque de 7	De 28 à 34 minutes	De 14 à 16 tasses
8 mesures	Marque de 8	De 30 à 36 minutes	De 15 à 19 tasses
9 mesures	Marque de 9	De 30 à 38 minutes	De 16 à 21 tasses
10 mesures	Marque de 10	De 31 à 40 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
2 mesures	Marque de 2 *	De 38 à 42 minutes	De 2 à 2 1/2 tasses
3 mesures	Marque de 3 *	De 40 à 42 minutes	De 4 1/2 à 5 1/2 tasses
4 mesures	Marque de 4 *	De 40 à 45 minutes	De 9 à 10 tasses
5 mesures	Marque de 5 *	De 40 à 46 minutes	De 10 à 11 tasses
6 mesures	Marque de 6 *	De 46 à 48 minutes	De 13 à 14 1/2 tasses
7 mesures	Marque de 7 *	De 48 à 52 minutes	De 14 à 16 tasses
8 mesures	Marque de 8 *	De 48 à 56 minutes	De 17 à 18 1/2 tasses
9 mesures	Marque de 9 *	De 50 à 60 minutes	De 17 à 20 tasses
10 mesures	Marque de 10 *	De 52 à 62 minutes	De 21 à 23 tasses

\* *ajouter 3/4 de tasse (96 oz) supplémentaire*

##### POUR DU RIZ BLANC PRÉCUIT

QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.	RENDEMENT EN MESURES DE 8 OZ
2 mesures	Marque de 2	De 20 à 27 minutes	De 2 1/2 à 3 1/2 tasses
3 mesures	Marque de 3	De 25 à 27 minutes	De 5 à 6 tasses
4 mesures	Marque de 4	De 26 à 30 minutes	De 8 1/2 à 9 1/2 tasses
5 mesures	Marque de 5	De 27 à 31 minutes	De 10 à 11 tasses
6 mesures	Marque de 6	De 28 à 32 minutes	De 12 à 14 tasses
7 mesures	Marque de 7	De 32 à 36 minutes	De 14 à 16 tasses
8 mesures	Marque de 8	De 32 à 38 minutes	De 16 à 17 tasses

9 mesures	Marque de 9	De 32 à 40 minutes	De 17 à 19 tasses
10 mesures	Marque de 10	De 33 à 40 minutes	De 18 à 20 tasses
<b>POUR DU RIZ À PETITS GRAINS</b>			
<b>QUANTITÉ DE RIZ</b>	<b>QUANTITÉ D'EAU</b>	<b>DURÉE DE CUISSON APPROX.</b>	<b>RENDEMENT EN MESURES DE 8 OZ</b>
2 mesures	Marque de 2	De 18 à 22 minutes	De 3 1/2 à 4 1/2 tasses
3 mesures	Marque de 3	De 22 à 24 minutes	De 5 à 6 tasses
4 mesures	Marque de 4	De 23 à 24 minutes	De 6 1/2 à 7 1/2 tasses
5 mesures	Marque de 5	De 24 à 26 minutes	De 10 à 11 tasses
6 mesures	Marque de 6	De 28 à 31 minutes	De 12 à 13 tasses
7 mesures	Marque de 7	De 31 à 34 minutes	14 à 16 tasses
8 mesures	Marque de 8	De 33 à 35 minutes	De 16 à 17 tasses
9 mesures	Marque de 9	De 34 à 36 minutes	De 17 à 19 tasses
10 mesures	Marque de 10	De 35 à 37 minutes	De 20 à 22 tasses
<b>POUR DU RIZ SAUVAGE</b>			
<b>QUANTITÉ DE RIZ</b>	<b>QUANTITÉ D'EAU</b>	<b>DURÉE DE CUISSON APPROX.</b>	<b>RENDEMENT EN MESURES DE 8 OZ</b>
2 mesures	7 tasses de 8-oz	De 1 h 40 à 2 h 20	De 5 à 6 tasses
4 mesures	9 tasses de 8-oz	De 2 h 02 à 2 h 08	De 7 à 8 tasses

## 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 déposer l'appareil dans de l'eau ni tout autre liquide.
3. Lavez le couvercle, le récupérateur de condensation, le panier de cuisson à la vapeur, la cuillère et la mesure de riz à l'eau tiède et au savon ou placez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Remarque : Comme le bol de cuisson est recouvert d'aluminium à l'extérieur, il est recommandé de le laver à la main. Autrement, au lave-vaisselle, l'aluminium peut se ternir. Cela ne nuira aucunement à la cuisson.

4. 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.
5. Nettoyer l'appareil en essuyant l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide et savonneux. Bien assécher.
6. Si de l'eau est renversée sur la zone des boutons ou sur la plaque chauffante, laissez-les sécher complètement avant de vous servir de l'autocuiseur à riz.

### 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  
Electromecanicas, 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.: 01 (800) 714-2503  
(55) 1106-1400

#### **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 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**

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.  
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** 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.

650 W	120 V ~	60 Hz
650 W	220 V ~	50/60 Hz

Copyright © 2006 Applica Consumer Products, Inc.

Pub. No. 1000003050-00-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 2900-902, Fracc Los Pirules  
Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040  
Teléfono: (55) 1106-1400

**Del interior marque sin costo**

01 (800) 714 2503

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



2006/5-25-55E/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>