

BLACK & DECKER® *Home*

24-CUP RICE COOKER

CUISEUR À RIZ DE 24 TASSES

Customer Care Line:

USA/Canada
1-800-231-9786

Accessories/Parts
(USA / Canada)

Accessoires/Pièces
(É.U. / Canada)
1-800-738-0245

For online customer service
and to register your product, go to
www.prodprotect.com/applica



MODEL/MODÈLE

○ RC880C

Please Read and Save this Use and Care Book

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, plugs or appliance 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 any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to 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.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

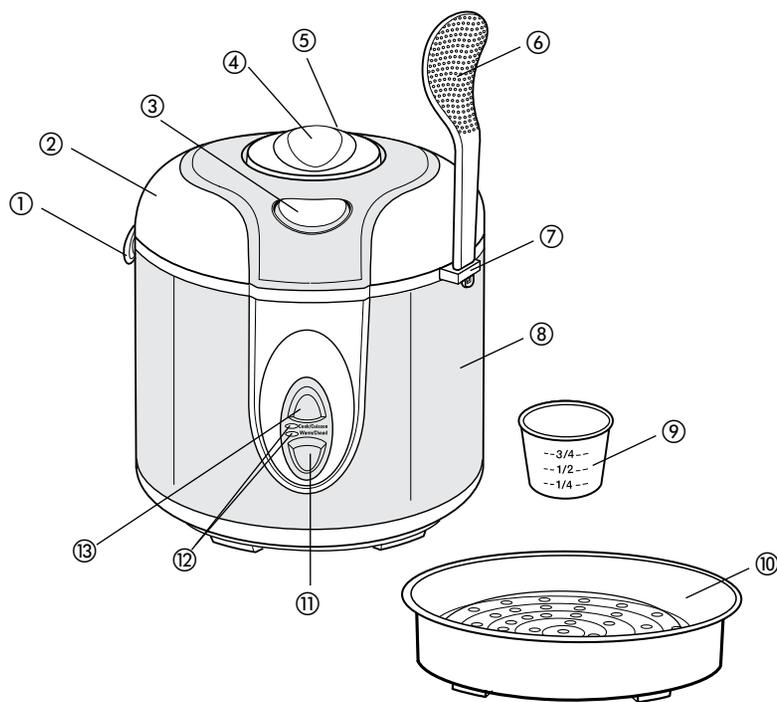
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

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

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; 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# RC880-1-4)
5. Steam vent
- † 6. Serving scoop (Part# RC400-36)
7. Serving scoop holder
- † 8. Cooking bowl with water-level markings (inside) (Part# RC880-21)
- † 9. Rice measuring cup (Part# RC400-35)
- † 10. Steaming basket (Part# RC400-37)
11. Warm button
12. Cook and Warm indicator lights
13. Cook button

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to Use

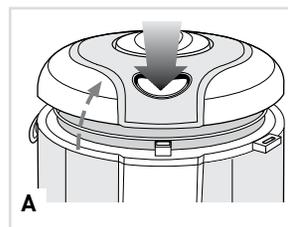
This appliance is for household use only.

1. Before first use, wash all parts as instructed in the CARE AND CLEANING section.

Note: Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.

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 measuring cup provided.

Note: The rice measuring cup 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 7 - 8. 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.

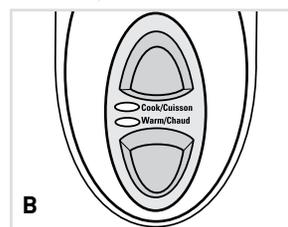
8. Insert cooking bowl into rice cooker. You might have to turn it slightly to the left and right to ensure proper contact with the heating plate.

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.

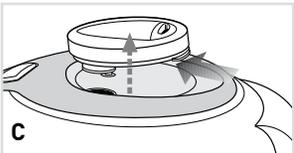
Important: The unit will stay in the WARM cycle until it is unplugged. Do not try to prevent the rice cooker from switching to the WARM mode. Do not immediately press the COOK button again after it has begun the WARM cycle.

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 1½ 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 TIME | APPROX. COOKING MEASURES | YIELD IN 8 OZ. |
|------------------------|----------------------|--------------------------|----------------|
| 2 rice measuring cups | to 2 mark | 16 to 20 minutes | 4 to 5 cups |
| 3 rice measuring cups | to 3 mark | 18 to 24 minutes | 5 to 6 cups |
| 4 rice measuring cups | to 4 mark | 20 to 26 minutes | 7 to 10 cups |
| 5 rice measuring cups | to 5 mark | 24 to 28 minutes | 10 to 12 cups |
| 6 rice measuring cups | to 6 mark | 26 to 30 minutes | 12 to 14 cups |
| 7 rice measuring cups | to 7 mark | 28 to 34 minutes | 14 to 16 cups |
| 8 rice measuring cups | to 8 mark | 30 to 36 minutes | 15 to 19 cups |
| 9 rice measuring cups | to 9 mark | 30 to 38 minutes | 16 to 21 cups |
| 10 rice measuring cups | to 10 mark | 31 to 40 minutes | 18 to 24 cups |

FOR BROWN RICE

| | | | |
|------------------------|--------------|------------------|----------------|
| 2 rice measuring cups | to 2 mark * | 38 to 42 minutes | 2 to 2½ cups |
| 3 rice measuring cups | to 3 mark * | 40 to 42 minutes | 4½ to 5½ cups |
| 4 rice measuring cups | to 4 mark * | 40 to 45 minutes | 9 to 10 cups |
| 5 rice measuring cups | to 5 mark * | 40 to 46 minutes | 10 to 11 cups |
| 6 rice measuring cups | to 6 mark * | 46 to 48 minutes | 13 to 14½ cups |
| 7 rice measuring cups | to 7 mark * | 48 to 52 minutes | 14 to 16 cups |
| 8 rice measuring cups | to 8 mark * | 48 to 56 minutes | 16 to 18½ cups |
| 9 rice measuring cups | to 9 mark * | 50 to 60 minutes | 17 to 20 cups |
| 10 rice measuring cups | to 10 mark * | 52 to 62 minutes | 21 to 23 cups |

* add an additional 6 ounces (¾ cup)

| AMOUNT OF RICE | AMOUNT OF WATER TIME | APPROX. COOKING MEASURES | YIELD IN 8 OZ. |
|--|--------------------------------|--------------------------|----------------|
| FOR WHITE PARBOILED (OR CONVERTED) RICE | | | |
| 2 rice measuring cups | to 2 mark | 20 to 27 minutes | 2½ to 3½ cups |
| 3 rice measuring cups | to 3 mark | 25 to 27 minutes | 5 to 6 cups |
| 4 rice measuring cups | to 4 mark | 26 to 30 minutes | 8½ to 9½ cups |
| 5 rice measuring cups | to 5 mark | 27 to 31 minutes | 10 to 11 cups |
| 6 rice measuring cups | to 6 mark | 28 to 32 minutes | 12 to 14 cups |
| 7 rice measuring cups | to 7 mark | 32 to 36 minutes | 14 to 16 cups |
| 8 rice measuring cups | to 8 mark | 32 to 38 minutes | 16 to 17 cups |
| 9 rice measuring cups | to 9 mark | 32 to 40 minutes | 17 to 19 cups |
| 10 rice measuring cups | to 10 mark | 33 to 40 minutes | 18 to 20 cups |
| FOR SMALL GRAIN (OR PEARL) RICE | | | |
| 2 rice measuring cups | to 2 mark | 18 to 22 minutes | 3½ to 4½ cups |
| 3 rice measuring cups | to 3 mark | 22 to 24 minutes | 5 to 6 cups |
| 4 rice measuring cups | to 4 mark | 23 to 24 minutes | 6½ to 7½ cups |
| 5 rice measuring cups | to 5 mark | 24 to 26 minutes | 10 to 11 cups |
| 6 rice measuring cups | to 6 mark | 28 to 31 minutes | 12 to 13 cups |
| 7 rice measuring cups | to 7 mark | 31 to 34 minutes | 14 to 15 cups |
| 8 rice measuring cups | to 8 mark | 33 to 35 minutes | 16 to 17 cups |
| 9 rice measuring cups | to 9 mark | 34 to 36 minutes | 17 to 19 cups |
| 10 rice measuring cups | to 10 mark | 35 to 37 minutes | 20 to 22 cups |
| WILD RICE | | | |
| 2 rice measuring cups | 7, 8-oz cups to 2 hrs. 20 min. | 1 hr 40 minutes | 5 to 6 cups |
| 4 rice measuring cups | 9, 8-oz cups to 2 hrs. 8 min. | 2 hrs. 2 min. | 7 to 8 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 lid, condensation catcher, steaming basket, serving scoop, and rice measuring cup 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.

NEED HELP?

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

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

- Two years after date of purchase.

What will we do to help you?

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

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 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. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

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

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

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

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, 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 les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composants.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé. Ou composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- Faire preuve de grande prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
- Toujours brancher la fiche de l'appareil d'abord, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, placer toutes les commandes à la position « off » (arrêt) et retirer la fiche de la prise.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Afin de réduire les risques de choc électrique, utiliser seulement le récipient amovible pour cuire les aliments.

CONSERVER CES MESURES.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

FICHE POLARISÉE (MODÈLES DE 120 V SEULEMENT)

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.

VIS INDESSERRABLE

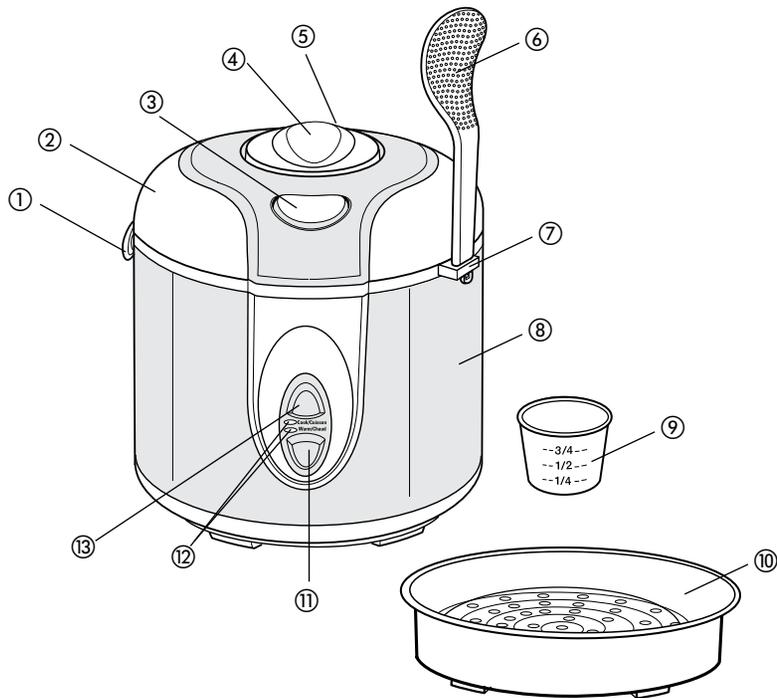
Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation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

CORDON

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
 - 1) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - 2) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
 - 3) le cordon plus long 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.

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. RC880-1-4)
5. Évén
- † 6. Louche (pièce n°. RC400-36)
7. Support de la louche
8. Bol de cuisson avec marques indiquant le niveau d'eau à l'intérieur (pièce n°. RC880-21)
- † 9. Tasse à mesurer (pièce no. (pièce n°. RC400-35)
- † 10. Panier de cuisson à l'étuvée (pièce n°. RC400-37)
11. Bouton de réchauffage
12. Témoins de cuisson et de maintien au chaud
13. Bouton de cuisson

Remarque : † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible

Utilisation

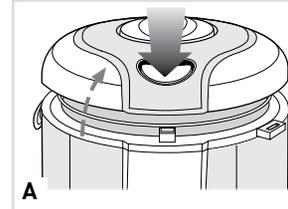
L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

1. Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces suivant les instructions notées dans la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE ».

Note : Veuillez aller à l'adresse www.prodprotect.com/applica pour enregistrer votre garantie.

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 17 - 18. 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.

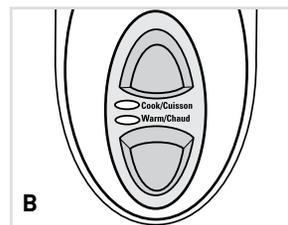
7. Avant de déposer le bol de cuisson dans l'appareil, s'assurer que la plaque chauffante et l'extérieur du bol de cuisson sont propres et secs. Ne pas laisser du riz ni d'autres particules tomber dans l'appareil.
8. Insérer le bol de cuisson dans l'appareil. Il peut être nécessaire de le tourner légèrement 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 (WARM) 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'évén 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.

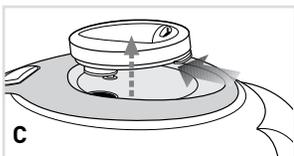
13. Une fois l'autocuiseur à riz passé en mode de réchauffage, laissez le couvercle fermé pendant au moins 15 minutes pour continuer la cuisson.

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

| | | | |
|------------|----------------|--------------------|--------------------|
| 2 mesures | Marque de 2 * | De 38 à 42 minutes | De 2 à 2½ tasses |
| 3 mesures | Marque de 3 * | De 40 à 42 minutes | De 4½ à 5½ 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 14½ 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 18½ 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 ¾ de tasse (96 oz) supplémentaire

POUR DU RIZ BLANC PRÉCUIT

| | | | |
|------------|--------------|--------------------|--------------------|
| 2 mesures | Marque de 2 | De 20 à 27 minutes | De 2½ à 3 ½ 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 8½ à 9½ 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 |

| QUANTITÉ DE RIZ | QUANTITÉ D'EAU | DURÉE DE CUISSON APPROX. | RENDEMENT EN MESURES DE 8 OZ |
|------------------------------------|------------------|--------------------------|------------------------------|
| POUR DU RIZ À PETITS GRAINS | | | |
| 2 mesures | Marque de 2 | De 18 à 22 minutes | De 3½ à 4½ 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 6½ à 7½ 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 |
| POUR DU RIZ SAUVAGE | | | |
| 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.

NOTES

NOTES

BESOIN DE?

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 deux ans

(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?

- Deux ans 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, 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.

 **BLACK & DECKER** Marque de commerce déposée de la société The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, É.-U.

Fabriqués en République populaire de Chine
Imprimés en République populaire de Chine



Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

2009/10-1-3E/F



Printed on recycled paper.
Imprimé sur du papier recyclé.