



Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd.
Breville es una marca registrada de Breville Pty. Ltd.

Breville Customer Service
Breville Centro de Servicio al Cliente

US Customers - Para Clientes en Estados Unidos

✉ 2851 E. Las Hermanas Street
Rancho Dominguez
CA 90221-5507

☎ Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

Canada Customers - Para Clientes en Canada

✉ Anglo Canadian
2555, avenue Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2

☎ Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email askus@breville.ca

www.breville.com

IMPRESO EN PAPEL
RECICLADO



PRINTED ON
RECYCLED PAPER

© Copyright. Breville Pty. Ltd. 2005
Due to continual improvements in design or otherwise,
the product you purchase may differ slightly from
the one illustrated in this booklet.

© 2005, Breville Pty. Ltd.
Este manual esta registrado. Cualquier uso de los gráficos
o fotografías se considera una violación a los derechos de
Breville Pty. y se actuará conforme a la ley.
Debido a los continuas modificaciones en el diseño
y otros elementos, el producto que aparece en este
folleto puede ser ligeramente diferente.

Model RC16XL
Issue 1/05
PACKAGING CODE - AM



Gourmet Rice Duo™ 6



INSTRUCTIONS FOR USE AND RECIPE BOOK

Model RC16XL

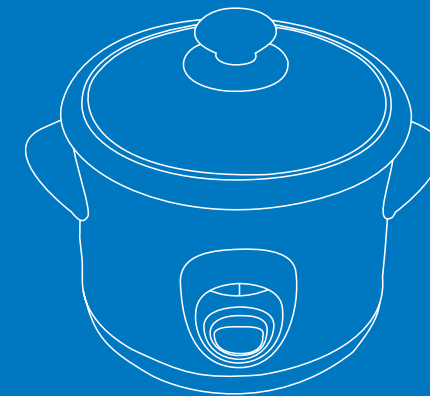
CONTENTS

	Page
Introduction	3
Breville recommends safety first	4
Know your Breville Rice Duo 6	6
Operating your Breville Rice Duo 6	7
Cooking rice	9
Steaming foods	11
Care and cleaning	15
Recipes	16
Steamed recipes	21
Warranty	24
Spanish instructions	25

Gourmet Rice Duo™ 6

Congratulations

on your purchase of a new Breville Gourmet Rice Duo 6



BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

IMPORTANT SAFEGUARDS



We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse the appliance, cord, plug or stainless steel housing in water or any other liquid.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- Always attach the connector to the appliance first, before connecting the plug into the power outlet.
- To disconnect remove the plug from the power outlet.
- Do not touch hot surfaces; use handles, knobs and potholders to remove the removable cooking bowl and steaming tray.
- Never plug in or switch on the Rice Duo 6 without having the removable cooking bowl placed inside the stainless steel housing.
- Do not put liquid into the stainless steel housing. Only the removable cooking bowl is designed to contain liquid.
- Lift and remove the glass lid carefully and angled away from yourself to avoid scalding from escaping steam. Do not allow water from the lid to drip into the stainless steel housing, only into the removable cooking bowl.
- Do not use a damaged or dented removable cooking bowl. Replace before using.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause a risk of injury to persons, fire or electric shock.
- Unplug from the power outlet when finished and when not in use. Allow all parts to cool before assembling or disassembling and before cleaning.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces or become knotted.
- Do not place this appliance on or near a hot gas burner, an electric element or a heated oven.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Extreme caution must be used when moving an appliance with hot oil, food or other hot liquids.
- This appliance is not intended for use near or by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST cont'd

- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in anyway, immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service on 1-866-BREVILLE.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors.
- 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, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

ELECTRIC CORD STATEMENT

Your rice cooker has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer power cord or an extension cord when using the appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by children or tripped over. To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).



Your Breville appliance comes with the unique Assist Plug™, conveniently designed with a finger hole in the power plug, for easy and safe removal from the outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into the power outlet. DO not use in conjunction with a power strip or extension cord.



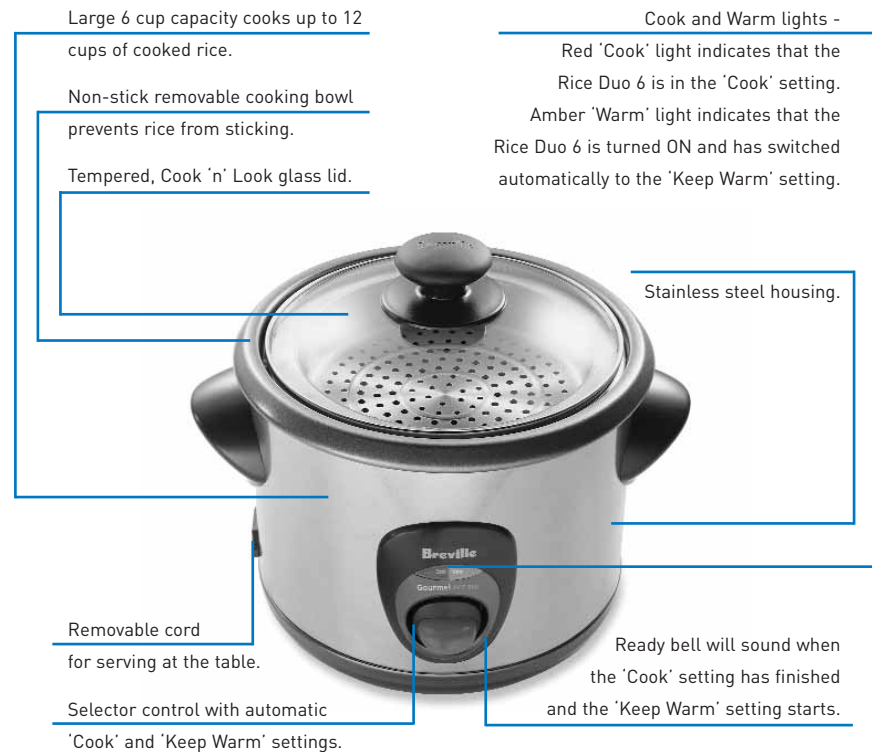
UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. ALLOW TO COOL BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF PARTS, AND BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.



THE USE OF ACCESSORY ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED BY THE APPLIANCE MANUFACTURER MAY CAUSE INJURIES.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR BREVILLE RICE DUO 6



Measuring cup and serving spoon.

Features the unique Breville Assist Plug™. Easier to insert, easier to remove.



Registered design.



Stainless steel steaming tray - ideal for vegetables, seafood and poultry.

Large stackable stainless steel steaming tray - ideal for larger vegetables, seafood and poultry. Both steaming trays can be stacked or used separately.

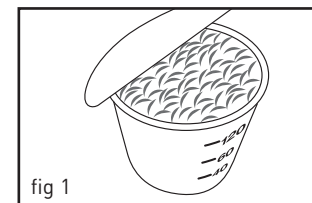


OPERATING YOUR BREVILLE RICE DUO 6

Before first use, remove all promotional labels and wash the non-stick removable cooking bowl, stainless steel steaming tray and glass lid in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.

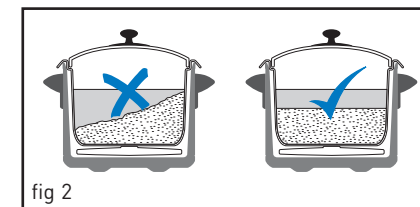
HOW TO COOK RICE

1. Use the Rice Duo 6 measuring cup provided to measure the required quantity of rice (refer to cooking tables - page 9). Always measure level cups, not heaped (see fig 1).



2. Place the rice into a separate bowl and wash with cold water to remove any excess starch. The rice is ready for cooking when water runs clear from the rice.
3. Ensure the exterior of the removable cooking bowl is clean and dry before placing it in the stainless steel housing, this will ensure proper contact with the inner cooking surface.

4. Making sure the bowl is sitting flat in the housing, add the washed rice to the removable cooking bowl, ensuring rice is spread evenly across the bottom of the bowl and not heaped to one side (see fig 2).



5. Add water using the following ratios:
White Rice = 1 cup water: 1 cup rice
Brown Rice = 1½ cups water: 1 cup rice
6. Place the glass lid into position.
7. Plug into a 120 volt power outlet. The amber 'Warm' light will illuminate.
8. To commence cooking, depress the selector control. The red 'Cook' light will illuminate.
9. When cooking is complete, the ready bell will sound and the Rice Duo 6 will automatically switch to the 'Keep Warm' setting. The amber light will illuminate.
10. Open the lid and turn the rice over with the serving spoon provided. Replace the lid and allow the rice to stand for 10-15 minutes before serving. This allows any excess moisture to be absorbed, resulting in a fluffier rice texture.



1 level Rice Duo 6 measuring cup = 4½ oz (140 grams) uncooked rice or 6 fl oz (180ml) of water.

1 level Rice Duo 6 cup uncooked rice = 2 Rice Duo 6 cups cooked rice (approx.)

The maximum quantity of uncooked white rice to be cooked = 6 Rice Duo 6 cups

The minimum quantity of uncooked white rice to be cooked = 2 Rice Duo 6 cups

OPERATING YOUR BREVILLE RICE DUO 6 cont'd



Rice can be kept in the automatic 'Keep Warm' setting for up to 5 hours.

Do not remove the glass lid until ready to serve (except for when turning over rice after cooking is complete or as suggested in the recipes).

To stop the 'Keep Warm' setting, unplug from the power outlet.

IMPORTANT

- Always place liquid into the removable cooking bowl, or be ready to add oil, butter or margarine, before depressing the selector control to the 'Cook' setting.
- Never try to force the selector control to stay in the 'Cook' setting after it has automatically switched to the 'Keep Warm' setting.
- Do not interfere with the automatic selector control during operation.
- To prevent scratching the non-stick surface of the removable cooking bowl, always use wooden or plastic utensils.

COOKING RICE

The rice measuring cup provided with your Breville Rice Duo 6 is used in the following tables.



The Rice Duo 6 measuring cup is not a standard imperial/metric measuring cup. 1 Rice Duo 6 measuring cup is equal to 4½ oz (140g) of uncooked rice and 6 fl oz (180ml) of water.

If your Rice Duo 6 measuring cup is lost or misplaced, use another cup but maintain the same cooking ratios and ensure you do not exceed the 6 cup maximum line in the removable cooking bowl:

White Rice = 1 cup water : 1 cup rice

Brown Rice = 1½ cups water : 1 cup rice

WHITE RICE

Uncooked White Rice (Rice Duo 6 cups)	Cold tap water (Rice Duo 6 cups)	Cooked rice (approximate) (Rice Duo 6 cups)	Cooking time (approximate) (minutes)
2	2	4	15
4	4	8	18
6	6	12	22

BROWN RICE

Uncooked Brown Rice (Rice Duo 6 cups)	Cold tap water (Rice Duo 6 cups)	Cooked rice (approximate) (Rice Duo 6 cups)	Cooking time (approximate) (minutes)
2	3	5	25-30
4	6	10	35-40



ALWAYS LIFT AND REMOVE THE LID CAREFULLY, ANGLING IT AWAY FROM YOURSELF TO AVOID SCALDING FROM ESCAPING STEAM.

COOKING RICE cont'd

TIPS

- Add a little extra water for fluffier rice and a little less water for firmer rice.
- Some rice varieties may require more water for cooking, such as wild rice blends, Arborio rice or short grain rice. Follow the directions on the packet or use the brown rice cooking table.
- Due to the additional water needed to cook brown rice, some starchy water bubbles may rise to the lid while cooking. For best results, wash rice before cooking and keep warm for 20 minutes after cooking to absorb the remaining moisture.

RICE VARIATIONS

Savory Rice

Prepare the rice in the Rice Duo 6 as specified, substituting all the water with the same quantity of chicken, beef, fish, or vegetable stock. Apple juice, orange juice or pineapple juice may be substituted for half of the water quantity.

Sweet Rice

Prepare the rice in the Rice Duo 6 as specified substituting half the water with apple juice, orange juice or pineapple juice. Cooking rice with milk or cream is not recommended as it will burn onto the bottom of the removable cooking bowl.

Saffron Rice

Add ¼ teaspoon of saffron powder or 2 saffron threads to every 2 cups of water. Use the white rice cooking tables. Mix well.

Arborio Rice

Arborio rice is short round-grained pearly rice often used for Italian risotto cooking. Use the brown rice cooking tables.

Jasmine Rice

Jasmine rice is fragrant long grain rice. Use the white rice cooking tables.

Basmati Rice

Basmati rice is an aromatic long grain rice. Use the white rice cooking tables.

Wild Rice

It is not recommended to cook wild rice alone in the Rice Duo 6 as it requires a substantial amount of water. It is possible to cook wild rice as a blend with white or brown rice.

STEAMING FOODS

Steamed foods retain most of their nutritional value when cooked in the Rice Duo 6. Foods may be steamed by placing food in the stainless steel steaming tray over stock or water and covering with the glass lid. Keep the glass lid on while steaming food unless the recipe or chart specifically states to remove the lid. By removing the lid unnecessarily steam is lost and the cooking time will be extended.

1. Measure 3 Rice Duo 6 cups or more of water or stock into the removable cooking bowl. Use up to a maximum of 6 Rice Duo 6 cups of water.
2. Place food to be steamed directly onto the stainless steel steaming trays and insert into the removable cooking bowl. (Refer to the steaming charts on pages 12-14 for approximate cooking times).
3. Place the removable cooking bowl with the steaming trays into the stainless steel housing and cover with the glass lid.
4. Plug into a 120 volt power outlet, the amber 'Warm' light will illuminate.
5. Push the selector control down to begin cooking. The red 'Cook' light will illuminate.
6. When steaming is complete, the bell will sound and the amber "Warm" light will illuminate. Remove foods from the Rice Duo 6. If further steaming is required

ensure sufficient water is in the removable cooking bowl. If not add more hot water or stock.

7. Turn the Rice Duo 6 off by unplugging from the power outlet. Allow to cool before cleaning.



Do not let the removable cooking bowl boil dry during steaming.

Hot liquid can be added during the steaming process.

Both steaming trays can be stacked or used separately.

HINTS AND TIPS FOR STEAMING VEGETABLES

- Smaller pieces will steam faster than larger pieces.
- Try to keep vegetables to a standard size to ensure even cooking.
- Fresh or frozen vegetables may be steamed.
- If steaming frozen vegetables, do not thaw.
- The size and shape of vegetables, as well as personal taste, may call for adjustments to the cooking time. If softer vegetables are required, allow extra cooking time.
- Do not allow water or stock to reach the stainless steel tray. The steaming will not be effective.



ALWAYS LIFT AND REMOVE THE LID CAREFULLY, ANGLING IT AWAY FROM YOURSELF TO AVOID SCALDING FROM ESCAPING STEAM.

STEAMING FOODS cont'd

Vegetables	Preparation & Tips	Quantity	Cooking Time (minutes)
Artichoke	remove the hard outer leaves and stalk	2 medium	30-35
Asparagus	trim, leave as spears	2 bunches	12-14
Beans (green)	top and tail, leave whole	8 oz (250g)	13-15
Beet small-medium	trim, do not break skin	10 oz (300g)	12-13
Broccoli	cut into florets	8 oz (250g)	8-10
Brussels Sprouts	cut a cross in the base	12 oz (375g)	17-19
Cabbage	large pieces	1 pound (500g)	10-12
Carrots	cut into strips	3 medium	14-16
Bell peppers	cut into strips	3 medium	14-16
Cauliflower	cut into florets	12 oz (375g)	17-19
Celery	slice into strips	3 stalk	5-6
Garbanzo beans	soak for 12 hours	1 cup dried	40-45
Corn	whole corn cobs	2 small cobs	20-22
Mushrooms	whole, unwashed	10 oz (300g)	8-10
Onions (pickling)	peeled, leave whole	6 medium	20-25
Peas	fresh, peeled frozen	8 oz (250g) 8 oz (250g)	8-10 4-5
Potatoes	all purpose, whole	4 (5 - 6 oz/ 150-180g each)	35-40
Potatoes	new, whole	6 (4 oz/125g each)	25-30
Sweet Potato	cut into pieces	1 pound (500g)	20-25
Snow pea	topped and tailed	8 oz (250g)	4-5
Butternut squash	cut into pieces	1 pound (500g)	20-25
Spinach	leaves and stems cleaned	½ bunch	5
Squash (baby)	topped and tailed	12 oz (350g)	8
Turnips	peeled, sliced and cut to 50g (2 oz) pieces	12 oz (350g)	15-17
Zucchini	sliced	12 oz (350g)	6

STEAMING FOODS cont'd**HINTS AND TIPS FOR STEAMING FISH AND SEAFOOD**

- Season fish with fresh herbs, onions, lemon etc. before cooking.
- Ensure fish fillets are in a single layer and do not overlap.
- Fish is cooked when it flakes easily with a fork and is opaque in color.

Type	Cooking Time (minutes)	Suggestions and Tips
Fish - Filets - Whole - Steak	8-10 15-20 12-14	Steam until opaque and easy to flake. A steak is cooked when the center bone is able to be easily removed.
Lobster - tails	18-20	Remove underside of shell
Mussels - in shell	12-14	Steam until well open
Clams and Cockles	8-10	Steam until just opened
Shrimp - in shell	8-10	Steam until pink
Scallops	4-6	Steam until opaque
Oysters - unopened	10-12	Steam until the top shell starts to open. If the top shell does not completely open, it will need to be opened with a knife.

STEAMING FOODS cont'd

HINTS AND TIPS FOR STEAMING POULTRY

- Select similar sized pieces of poultry for even cooking.
- For even cooking results arrange poultry in a single layer.
- Remove visible fat and skin.
- To obtain a browned appearance, sear the chicken before steaming.
- Check poultry is cooked by piercing the thickest part. The poultry is cooked when the juices run clear.

Type	Suggestions and Tips	Cooking Time (minutes)
Breast (boneless)	Place skin side up	20-25
Drumstick	Place thickest part to outside of stainless steel steaming tray	30-35
Thigh (boneless)	Place thickest part to outside of stainless steel steaming tray	18-20

HINTS AND TIPS FOR STEAMING DUMPLINGS

- Fresh or frozen dumplings and savory buns can be steamed.
- Place small pieces of parchment paper, or cabbage or lettuce leaves, under the dumplings to avoid sticking to the steaming tray.

Type	Suggestions and Tips	Cooking Time (minutes)
BBQ pork or chicken buns	Cook from frozen	10-12
Dumplings - frozen	Separate before cooking	8-10
Dumplings - fresh		5-6

CARE AND CLEANING

Switch off the Rice Duo 6 by unplugging from the power outlet.

Allow all parts to cool before removing the removable cooking bowl. Wash the removable cooking bowl, stainless steel steaming tray and glass lid in hot, soapy water, rinse and dry thoroughly.

Breville does not recommend that any parts of your Rice Duo 6 are washed in a dishwasher as harsh detergents and hot water temperatures may stain or distort the removable cooking bowl and accessories.

Do not use abrasive cleaners, steel wool, or metal scouring pads as these can damage the non-stick surface.

The stainless steel housing can be wiped over with a damp cloth and then dried thoroughly.



If rice has cooked onto the bottom of the removable cooking bowl, fill the bowl with hot, soapy water and leave to stand for approximately 10 minutes before cleaning.



DO NOT IMMERSE STAINLESS STEEL HOUSING, POWER CORD OR PLUG IN WATER OR ANY OTHER LIQUID AS THIS MAY CAUSE ELECTROCUTION.

RECIPES



NOTE!!

Measurements used are standard cups and spoons except where measuring with Rice Duo 6 cups is specified.

CHICKEN & BASIL RISOTTO

Serves 4

2 tablespoons olive oil
2 tablespoons butter
1 clove garlic, crushed
1 red onion, finely chopped
2 Rice Duo 6 cups Arborio rice
3 cups chicken stock
2 x 5 oz (150g) boneless chicken breasts, steamed, then thinly sliced
2 tomatoes, diced
½ cup grated Parmesan cheese
2 tablespoons finely sliced fresh basil leaves
freshly ground black pepper

1. Place oil and butter into the removable cooking bowl. Press selector control to 'Cook'. Heat for 1 minute, add onion. Cook for 2 minutes, stirring constantly. Add rice, stir to coat with oil.
3. Add the stock, cover with lid and cook until selector control switches to 'Warm'. Stir once during cooking.
4. Stir rice and fold through chicken, tomatoes, cheese, basil and pepper. Replace lid and stand for 10 minutes on 'Warm' before serving.

TOMATO & ZUCCHINI RISOTTO

Serves 4-6

2 tablespoons olive oil
1 small leek, washed, trimmed and thinly sliced
2 cloves garlic, crushed
1½ Rice Duo 6 cups Arborio rice
14 oz (420g) can diced tomatoes
½ cup dry white wine
3 cups chicken stock
½ cup grated Parmesan cheese
1 cup grated zucchini
2 tablespoons toasted pine nuts

1. Place the oil into the removable cooking bowl. Press selector control down to 'Cook'. Heat for 1 minute, add leek and garlic. Cook for 2 minutes, stirring constantly. Add rice, stir to coat with oil.
2. Add tomatoes, wine and stock. Cover with lid and cook until selector control switches to 'Warm'. Stir once during cooking.
3. Stir rice and fold in cheese, zucchini, and pine nuts. Replace lid and stand for 10 minutes on 'Warm' before serving.

RECIPES cont'd

MUSHROOM RISOTTO

Serves 4-6

2 tablespoons olive oil
2 tablespoons butter
1 brown onion, finely diced
5 oz (150g) button mushrooms, sliced
2½ Rice Duo 6 cups Arborio rice
3 cups chicken stock
¼ cup grated Parmesan cheese
1 tablespoon chopped flat leaf (Italian) parsley

1. Place butter and oil into the removable cooking bowl. Press selector control to 'Cook'. Heat for 1 minute, add onion and mushrooms. Cook for 5 minutes or until the mushrooms are soft, stirring constantly. Add rice, stir to coat with oil.
2. Add stock. Cover with lid and cook until selector control switches to 'Warm'. Stir once during cooking.
3. Stir rice and fold through cheese and parsley. Replace lid and stand for 10 minutes on 'Warm' before serving.

SEAFOOD PAELLA

Serves 4-6

¼ cup olive oil
1 red onion, diced
3 cloves garlic, crushed
1 teaspoon freshly grated ginger
1½ Rice Duo 6 cups long grain rice, washed
4 cups seafood or chicken stock
1lb (500g) mixed seafood (shrimp, calamari, octopus, mussel meat, white fish fillet)
½ cup roasted red pepper, peeled and chopped
1 tablespoon fresh lime juice
2 tomatoes, diced
¼ teaspoon chili powder
2 tablespoons chopped fresh cilantro

1. Place oil into the removable cooking bowl. Press selector control to 'Cook'. Heat for 1 minute, add onion, garlic and ginger. Cook for 2 minutes, stirring constantly. Add rice, stir to coat with oil.
2. Add stock. Cover with lid and cook for 10 minutes. Stir in seafood, pepper and lime juice. Replace lid and cook until selector control switches to 'Warm'.
3. Stir rice mixture and fold through tomatoes, chili and cilantro. Replace lid and stand for 10 minutes on 'Warm' before serving.

RECIPES cont'd

SUSHI RICE

4 Rice Duo 6 cups short grain white rice, washed
4 cups water
2 tablespoons rice vinegar
2 tablespoons sugar
½ teaspoon salt
1 tablespoon rice vinegar, extra

1. Place washed rice and water into removable cooking bowl. Press the selector control down to 'Cook'.
2. Cover with lid and cook until selector control switches to 'Warm'.
3. Stir rice, replace lid and stand for 10 minutes on 'Warm'.
4. Transfer rice to a large, shallow dish.
5. Heat vinegar, sugar and salt in a small saucepan over a low heat until sugar dissolves. Sprinkle vinegar mixture over rice, mix well.
6. Use immediately as required in Sushi recipes.

TIP: Some Sushi recipes require the rice to be shaped by hand. To do this, combine 1 tablespoon rice vinegar with ¼ cup water. Use this mixture to keep hands wet while shaping rice.

TIP: Any leftover Sushi Rice can be frozen.

Recommended Usage - Seaweed Rolls

6 sheets Nori seaweed
Sushi Rice
Wasabi paste, to taste
Add any combination of fillings such as:
Smoked salmon, thinly sliced
Japanese pickled ginger and vegetables
Finely sliced cucumber
Sashimi salmon or tuna
Avocado
Cooked asparagus
Fresh crab
Finely shredded lettuce
Mayonnaise

1. Place a sheet of seaweed, shiny side down on a sheet of parchment paper or a bamboo rolling mat.
2. Spread a portion of the rice over a third of the Nori sheet, leaving a border.
3. Spread a very thin layer of wasabi paste in a narrow line down the center of the rice. Top with a selection of fillings.
4. Using the paper or mat as a guide, roll up the Nori sheet to enclose the filling. Press to seal the edges.
5. Use a very sharp knife to cut the roll neatly into small portions.
6. Repeat with remaining Nori sheets and filling. Chill until ready to serve.

RECIPES cont'd

PEPPER AND RICE SALAD

Serves 4-6

1 Rice Duo 6 cup white rice, washed
1 Rice Duo 6 cup brown rice, washed
1 Rice Duo 6 cup wild rice mix, washed
5 cups chicken stock
12½ oz (375g) marinated roasted red pepper, finely sliced
4 oz (120g) feta cheese, diced
5 oz (150g) pitted black Kalamata olives
2 tablespoons basil pesto
¾ cup Caesar salad dressing, prepared
½ cup Italian salad dressing, prepared
2 tablespoons sweet Thai Chili sauce

1. Place washed rice and stock into the removable cooking bowl. Press selector control to 'Cook'.
2. Cover with lid and cook until selector control switches to 'Warm'. Stir once during cooking.
3. Allow rice to stand, covered with lid, for 10 minutes on 'Warm'.
4. Transfer rice to a large, shallow dish to cool. This helps to keep rice grains separate.
5. In a large serving bowl, toss cooled rice with pepper, feta cheese and olives.
6. Combine pesto, salad dressings and chili sauce in a screw top jar. Shake well and toss through rice salad just before serving. Serve chilled.

ORIENTAL WILD RICE SALAD

Serves 4-6

2 tablespoons oil
2 cloves garlic, crushed
4 shallots, thinly sliced
2¼ Rice Duo 6 cups wild rice mix, washed
4 cups chicken stock
7 oz (200g) snow peas, blanched
¼ cup smoked almonds, halved
2 tablespoons balsamic vinegar
3 teaspoons soy sauce
1 teaspoon sesame oil
2 tablespoon sweet Thai chili sauce
2 tablespoons rice wine vinegar

1. Place oil into the removable cooking bowl. Press selector control to 'Cook'. Heat for 1 minute, add garlic and shallots. Cook for 2 minutes, stirring constantly. Add rice, stir to coat with oil.
2. Add stock, cover with lid and cook until selector control switches to 'Warm'. Stir once during cooking.
3. Allow rice to stand, covered with lid, for 10 minutes on 'Warm'.
4. Transfer rice to serving dish. Stir in snow peas and almonds.
5. Combine vinegar, soy sauce, sesame oil, chili sauce and vinegar in a screw top jar and shake well. Toss through salad to serve. Serve warm.

RECIPES cont'd

MANGO TROPICAL RICE PUDDING

Serves 4-6

- 1 3/4 Rice Duo 6 cups short grain white rice, washed
- 1 cup mango nectar
- 1 cup water
- 15 oz (450g) can sliced peaches, drained, juice reserved
- 2 teaspoons lime zest
- 1/2 cup coconut cream
- 1/4 cup passionfruit pulp (can be found frozen in Asian markets)
- 1 tablespoon cinnamon sugar

1. Place rice, mango nectar, water, and reserved peach juice into the removable cooking bowl and stir to combine. Cover with lid and press selector control to 'Cook'.
2. Cook until selector control switches to 'Warm'. Stir once during cooking.
3. Stir rice mixture and fold through lime zest, coconut cream and passionfruit pulp. Replace lid and stand for 10 minutes on 'Warm'.
4. Serve warm with peaches and dusted with cinnamon sugar.

WILD BERRY RICE PUDDING

Serves 4-6

- 1 1/2 Rice Duo 6 cups short grain white rice, washed
- 2 cups water
- 1/4 cup warmed honey
- 2 tablespoons butter, melted
- 1 cup cream
- 1/2 cup fresh or frozen blueberries
- 1/2 cup fresh or frozen raspberries
- 1/2 cup fresh or frozen blackberries
- 1/2 cup fresh or frozen strawberries
- 1/4 cup confectioners' sugar
- 1/4 cup water
- 2 tablespoons port

1. Place rice and water into the removable cooking bowl. Cover with lid and press selector control to 'Cook'.
2. Cook until selector control switches to 'Warm'. Stir once during cooking.
3. Stir rice and fold in honey, butter, and cream. Replace lid and stand for 10 minutes on 'Warm'.
4. Place blueberries, raspberries, blackberries, strawberries, confectioners' sugar, water and port into the bowl of a food processor or blender and process until smooth.
5. Fold berry mixture through rice mixture then transfer to serving glasses.
6. Serve topped with extra berries and cream if desired.

STEAMED RECIPES

STEAMED WHOLE FISH WITH GINGER AND SHALLOT

- 1 x 12-13 oz (300-400g) whole snapper or flounder, cleaned and scaled
- 1/2 bunch cilantro
- 2 tablespoons soy sauce
- 1 tablespoon peanut oil
- 3/4" (2cm) piece fresh ginger, cut into matchsticks
- 3 scallions, finely sliced
- 1 lime, sliced

1. Wash and dry the fish. Cut 2 slits at a 45° angle through each side of the fish. Into each slit, place some ginger and a slice of lime.
2. Place half of the cilantro into the cavity of the fish. Place the fish into the steaming tray.
3. Pour 3 Rice Duo 6 cups water into the removable cooking bowl. Cover with lid and press the selector control to 'Cook'. When the water is boiling, place the steaming tray into removable cooking bowl, replace lid and steam fish for 15 minutes or until cooked when tested.
4. Remove fish and place onto a serving platter.
5. Combine soy, oil and shallots, pour over the fish. Serve immediately with jasmine rice.

STEAMED SALMON FILLETS WITH A TOMATO AND BASIL SALSA

Serves 4

- 1 tablespoon olive oil
- 2 shallots, diced
- 1/4 cup white wine vinegar
- 2 ripe tomatoes, diced
- 10 basil leaves, finely sliced
- 1 tablespoon balsamic vinegar
- 2 tablespoons olive oil
- 2 x 5 oz (150g) salmon fillets
- salt and pepper, if desired
- 3 Rice Duo 6 cups fish stock

1. Heat a frypan on medium heat, add the oil and diced shallots cook for a minute to soften the shallots, add the vinegar and let the mixture reduce by half. Add the tomatoes and bring the mixture to the boil, then remove from heat. Cool the salsa mixture then add basil, balsamic vinegar, and oil.
2. Place salmon fillets into the steaming tray and sprinkle with salt and pepper.
3. Place the stock into the removable cooking bowl. Cover with lid and press the selector control to 'Cook'. When the stock is boiling, place the steaming tray into removable cooking bowl, replace lid and cook for 6-8 minutes for medium or 10 minutes for well done.
4. Remove salmon. Serve hot with Tomato and Basil Salsa and mixed salad leaves.

STEAMED RECIPES cont'd

STEAMED VEGETABLES (WARM GADO GADO)

1 bunch baby bok choy, trimmed and sliced
1 small head broccoli, cut into florets
10 snow peas
1 carrot, peeled and thinly sliced
10 oz (300g) firm tofu, cubed
1 cup (250ml) Peanut Sauce (recipe below)

1. Place the vegetables and tofu into steaming tray. Place 3 Rice Duo 6 cups water into the removable cooking bowl. Cover with lid and press the selector control to 'Cook'. When the stock is boiling, place the steaming tray into removable cooking bowl, replace lid and cook for 5-7 minutes.
2. Place the vegetables and tofu onto a serving platter and drizzle with warm Peanut Sauce.

PEANUT SAUCE

1 onion, chopped
1 clove garlic
¾" (2cm) piece fresh ginger, chopped
1 tablespoon oil
1 teaspoon curry powder
1 tablespoon soy sauce
¼ cup crunchy peanut butter
1 teaspoon chili paste
2 teaspoons brown sugar
1 cup coconut milk

1. Place the onion, ginger and garlic into a food processor and process until fine.
2. Heat oil in a saucepan over medium heat. Add onion mixture and gently fry for 3-4 minutes.
3. Add curry powder and soy sauce. Stir well before adding peanut butter, sugar, and chili paste.
4. Add the coconut milk and stir thoroughly until the sauce is smooth. Increase the heat then cook for 5 minutes.

STEAMED RECIPES cont'd

MEXICAN MARINATED CHICKEN BREASTS

Serves 4

4-5 oz (120g-150g) boneless chicken breasts (supremes) or boneless thighs
½ small onion, roughly chopped
4 garlic cloves, smashed
½ teaspoon cumin seeds
½ teaspoon dried thyme
½ teaspoon dried oregano
½ teaspoon red pepper flakes
½ teaspoon salt
1 bay leaf broken
1 cup orange juice, preferably freshly squeezed

1. Combine onion, garlic, herbs, spices and orange juice in a shallow, non-metal container. Add chicken pieces in a single layer, cover and marinate at least 4 hours or for as long as overnight in the refrigerator, turning chicken several times.
2. Place the marinated chicken into steaming tray.
3. Place 3 Rice Duo 6 cups water into the removable cooking bowl. Cover with lid and press the selector control to 'Cook'. When the water is boiling, place the steaming tray into the removable cooking bowl, replace the lid and cook for 20-25 minutes or until cooked when tested. Remove chicken and slice thinly.
4. Serve on top of rice pilaf with fresh tomato or mango salsa.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Breville® warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed "Instructions for use" booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD. Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

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

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

Toll free phone number:
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Internet email:
AskUs@BrevilleUSA.com
AskUs@Breville.ca (in Canada)

*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.

Breville®

Gourmet Rice Duo™ 6



MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETARIO

Modelo RC16XL

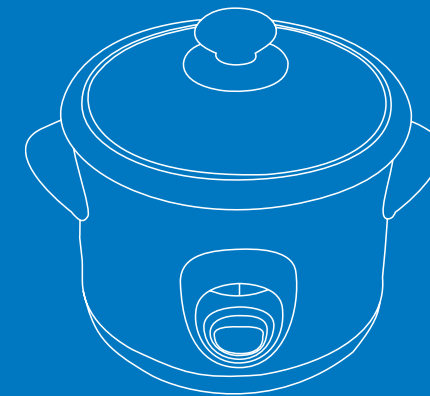
CONTENIDO

	Página
Introducción	27
Recomendaciones básicas de seguridad	28
Componentes y características	30
Modo de empleo	31
Cocinar arroz	33
Comidas al vapor	35
Cuidado y limpieza	39
Recetas	40
Recetas al vapor	44
Garantía	48

Gourmet Rice Duo™ 6

Felicitades

en la compra de su Gourmet Rice Duo 6



RECOMENDACIONES BASICAS DE SEGURIDAD

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

En Breville diseñamos y fabricamos productos para el consumidor, teniendo en mente a nuestros valiosos clientes que son ustedes. Además le pedimos, que por favor tenga cuidado al usar cualquier electrodoméstico y tome en cuenta las siguientes recomendaciones:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar su electrodoméstico y guárdelas para referencias futuras.
- Para protegerse del fuego, una descarga eléctrica o lesiones, nunca sumerja el electrodoméstico, el cordón, el enchufe o la extensión de acero inoxidable en agua u otro líquido.
- Siempre utilice el electrodoméstico en una superficie seca y nivelada.
- Siempre conecte el accesorio al electrodoméstico primero, antes de conectar a la pared.
- Para desconectar quite el cable de la pared.
- No toque las superficies calientes; use las asas, perillas para remover la cacerola y la charola del vapor.
- Nunca conecte o prenda la arrocera sin colocar la cacerola en su lugar.
- Nunca vierta agua en la base de acero inoxidable. Solamente en la cacerola que esta diseñada para líquidos.
- Levante y quite la tapadera de cristal con cuidado haciéndola para un lado para no quemarse con el vapor. No permita que el agua de la tapadera caiga en la base de acero inoxidable, solamente dentro de la cacerola.
- No utilice la cacerola dañada o aboyada. Cámbiela antes de usarla.
- El uso de accesorios no recomendados por Breville puede causar riesgo de lesiones, fuego o descarga eléctrica.
- Desconecte de la pared cuando no este utilizando. Permita que todas las partes se enfríen antes de armar, desarmar o antes de limpiar.
- No permita que el cable cuelgue, toque superficies calientes o se haga nudo.
- No ponga este electrodoméstico en o cerca de una estufa caliente, un elemento eléctrico o un horno caliente.
- No deje este electrodoméstico sin atención cuando lo este utilizando.
- Extreme cuidados al mover un electrodoméstico con aceite caliente, comida u otros líquidos calientes.
- Este electrodoméstico no debe usarse cerca o por niños pequeños o personas no aptas sin supervisión.
- Los niños pequeños deberán ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el electrodoméstico.
- Inspeccione regularmente el cable, conexión y el electrodoméstico por cualquier daño. Si encuentra daño alguno, deje de utilizarlo inmediatamente y hable al Centro de Servicio al Cliente Breville al 1-866-BREVILLE.

RECOMENDACIONES BASICAS DE SEGURIDAD cont

- Este electrodoméstico es para uso doméstico solamente. No use este electrodoméstico para otra cosa que no sea su función específica. No lo use en el exterior.
- Este electrodoméstico tiene una clavija polarizada (una hoja más gruesa que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija se puede conectar en toma corriente polarizado. Si la clavija no cabe, hable a un electricista. No modifique de ninguna manera la clavija.



NOTA!!

Su electrodoméstico Breville viene con un sistema único de Enchufe (Assist Plug™), diseñado convenientemente, con un hueco que permite al dedo apalancarse para desconectar fácilmente. Por razones de seguridad conecte su electrodoméstico Breville directamente a la pared. No conecte a ninguna extensión.

INFORMACIÓN DEL CABLE ELÉCTRICO

Su Arrocera tiene un cable corto como medida de precaución para prevenir lesiones personales o daño a la propiedad al jalar, tropezar o enredarse con el cable. No permita que los niños se acerquen o utilicen el electrodoméstico sin una supervisión adecuada. Si necesita un cable o una extensión más grande, el cable deberá arreglarse de manera que no cuelgue de la superficie donde se utilizará para que no se tropiecen los niños. Para prevenir descarga eléctrica, lesión personal, o fuego, la extensión deberá ser del mismo voltaje del aparato (el voltaje se encuentra marcado en la parte de abajo del aparato).



DESCONECTE EL APARATO CUANDO NO LO ESTE USANDO O ANTES DE LIMPIARLO. PERMITA QUE SE ENFRIE ANTES DE PONER O QUITAR PARTES, Y ANTES DE LIMPIARLO.



EL USO DE ACCESORIOS NO RECOMENDADOS POR EL FABRICANTE DEL APARATO PUEDE CAUSAR DANOS.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA EL USO DOMESTICO SOLAMENTE

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS

Cacerola removible grande de 6 tazas con capacidad de 12 tazas de arroz cocido, previene que el arroz no se pegue

Tapadera de cristal templado, le permite ver mientras se esta cocinando

Luces de Cocinado y Tibio –

La luz roja indica que su arrocera esta en la selección "Cocinado".
La luz ámbar indica que su arrocera esta encendida y cambiará automáticamente a la selección de "Mantiene Tibio"

Base de acero inoxidable

Cable removible para servir en la mesa

Selector de control automático con selección de "Cocinado" Cook y "Mantiene Tibio" Keep Warm

La campana sonará cuando la selección "Cocinado" termine y la selección "Mantiene Tibio" empieza



Taza de medir y cuchara para servir

Presentando el nuevo enchufé Breville Assist Plug™. Fácil de conectar, fácil para desconectar.



Diseño registrado.



Cacerola de vapor de acero inoxidable – ideal para vegetales, mariscos y pollo

Charola de vapor de acero inoxidable grande extra para empotrar-ideal para vegetales, mariscos y pollo. Las dos charolas pueden utilizarse empotrándolas o por separado

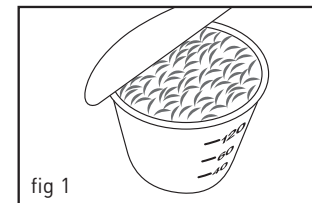


MODO DE EMPLEO

Antes de usarla por primera vez, quite todas las etiquetas y lave la cacerola anti-adherente, la charola de vapor de acero inoxidable y la tapadera de cristal en agua caliente jabonosa, enjuague y seque completamente.

COMO COCINAR AL VAPOR

1. Usa la taza de medir que se provee para las cantidades requeridas de arroz (ver las tablas de cocinar - página 35). Siempre mida el nivel de las tazas, nunca las sobre llene (ver fig 1).



2. Coloque el arroz en un tazón por separado y lave con agua fría para remover el exceso de almidón. El arroz esta listo para cocinar cuando al enjuagarlo el agua salga limpia.
3. Asegúrese que el exterior del tazón removible este limpio y seco antes de colocarlo en el contenedor de acero inoxidable, esto hará que tenga el contacto apropiado con el fondo de el arrocero.

4. Cerciérese que el tazón removible este sentando completamente en la base del arrocero agregue el arroz lavado al tazón removible, asegurándose que el arroz quede uniformemente a través del fondo de el contenedor y no hacia los lados (ver fig 2).

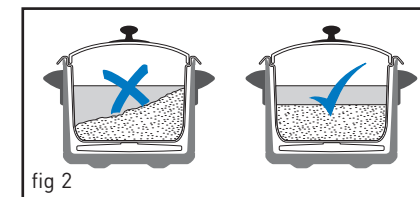


fig 2

5. Agregue agua usando las siguientes medidas:
Arroz Blanco = 1 taza de agua: 1 taza de arroz
Arroz Moreno = 1½ tazas de agua: 1 taza dearroz
6. Coloque la tapadera de cristal.
7. Conecte si el voltaje es de 120 voltios. La luz ámbar "Warm" se iluminara.
8. Para empezar a cocinar, baje el selector de control. La luz roja "Cook" se prenderá.
9. Cuando se acabe de cocinar, la campana sonara y la arrocera automáticamente cambiara a "Keep Warm". La luz ámbar se prenderá.
10. Destape y voltee el arroz con la cuchara que se provee. Tape y deje el arroz de 10 a 15 minutos antes de servir. Esto permitirá que el exceso de humedad sea absorbido, dando una textura más esponjosa.



NOTA!!

1 taza de medir de la arrocera = 4½ (140 gramos) de arroz no cocido o 6 onzas (180ml) de agua.

1 taza de arroz no cocido = 2 tazas de arroz cocido (aproximadamente)

El máximo de cantidad de arroz blanco no cocido para cocer = 6 tazas

El mínimo de cantidad de arroz blanco no cocido para cocer = 2 tazas

MODO DE EMPLEO cont



NOTA!!

El arroz se puede mantener en selección automática "Keep Warm" hasta por 5 horas.

No quite la tapadera de cristal hasta que sirva (excepto cuando voltee el arroz o este listo o según se sugiere en las recetas).

Para quitar la selección "Keep Warm", desconecte la arrocera de la pared.

IMPORTANTE

- Siempre vierta el líquido en la cacerola removible, o agregue aceite, mantequilla o margarina, antes de bajar el selector de control a "Cook".
- Nunca trate de mantener a la fuerza el selector de control en "Cook" si ya cambio automáticamente a "Keep Warm".
- No interfiera el selector automático cuando este en operación.
- Para prevenir rayar la superficie anti-adherente de la cacerola removible, siempre utilice utensilios de plástico o madera.



SIEMPRE quite y remueva la tapadera cuidadosamente, inclinándola para que no le quemé el vapor que escapa al destapar.

COCINAR ARROZ

La taza de arroz que se provee con su arrocera Breville se puede usar con las siguientes tablas.



NOTA!!

La taza de su arrocera no es de medida imperial/métrica estándar. 1 taza es igual a 4½ onzas (140 gramos) de arroz no cocido y 6 onzas (180ml) de agua.

Si se ha perdido la taza de su arrocera o no sabe donde la dejó, use otra taza pero mantenga las mismas cantidades y asegúrese de no excederse de la línea máxima de 6 tazas en la charola removible:

Arroz Blanco = 1 taza de agua : 1 taza de arroz
Arroz Moreno = 1½ tazas de agua : 1 taza de arroz

ARROZ BLANCO

Arroz Blanco No Cocido (tazas de la arrocera)	Agua (tazas de la arrocera)	Arroz Cocido (tazas aprox)	Tiempo de Cocimiento (minutos aprox)
2	2	4	15
4	4	8	18
6	6	12	22

ARROZ MORENO

Arroz Moreno No Cocido (tazas de la arrocera)	Agua (tazas de la arrocera)	Arroz Cocido (tazas aprox)	Tiempo de Cocimiento (minutos aprox)
2	3	5	25-30
4	6	10	35-40

COCINAR ARROZ cont

SUGERENCIAS

- Agregue agua extra para un arroz más esponjoso y menos agua para un arroz más firme.
- Algunas variedades de arroz requerirán más agua para cocimiento, como mezclas de arroz salvaje, arroz Arborio o arroz de grano pequeño. Siga las instrucciones en el paquete o siga la tabla del cocimiento del arroz moreno.
- Debido a el agua adicional que se necesita para cocinar el arroz moreno, algunas burbujas de almidón se elevaran a la tapadera mientras se este cociendo. Para mejores resultados, lave el arroz antes de cocinar y mantener tibio por 20 minutos después de cocinar para que absorba la humedad restante.

VARIACIONES DE ARROZ

Arroz Apetitoso

Prepare el arroz en la arrocera según se especifica, substituyendo toda el agua con la misma cantidad de caldo de pollo, carne, pescado o vegetales. Jugo de manzana, naranja, o piña se puede substituir por la mitad del agua.

Arroz Dulce

Prepare el arroz en la arrocera según se especifica, substituyendo la mitad del agua con jugo de manzana, naranja o piña. Cocinar el arroz con leche o crema no se recomienda ya que se quemara en el fondo de la charola.

Arroz con Azafrán

Agregue $\frac{1}{4}$ de cucharadita de polvo de azafrán o 2 hebras por cada 2 tazas de agua. Use la tabla de cocimiento de arroz blanco. Mezcle bien.

Arroz Arborio

El arroz Arborio es un grano redondo pequeño aperlado que casi siempre se usa para cocinar el risotto Italiano. Use la tabla de cocimiento de arroz moreno.

Arroz Jazmín

El arroz jazmín es de grano grande y oloroso. Use las tablas de cocimiento de arroz blanco.

Arroz Basmati

El arroz basmati es aromático y de grano grande. Use las tablas de cocimiento de arroz blanco.

Arroz Salvaje

No se recomienda que se cocine el arroz salvaje solo en la arrocera ya que requiere mucha agua. Es posible cocer el arroz salvaje con una mezcla de arroz blanco o moreno.

COMIDAS AL VAPOR

Las comidas al vapor retienen muchos de sus valores nutricionales cuando se cocinan en la arrocera. Las comidas se pueden cocer al vapor colocando en la charola de acero inoxidable sobre agua o pollo y cubriendo con la tapadera de cristal. Mantenga la tapadera de cristal mientras este cociendo al vapor al menos que la guía de recetas especifique lo contrario. Al quitar la tapadera el vapor se pierde y el tiempo de cocimiento se extiende.

1. Mida 3 tazas o más de agua o caldo de pollo en la charola removible. Use hasta un máximo de 6 tazas de agua.
2. Coloque el alimento que se cocinara al vapor en el segundo contenedor con hoyos sobre el primer contenedor de acero (consulte la tabla de tiempo recomendado para cocer al vapor en la Pág. 36-37).
3. Coloque el tazón removible junto con el tazón de cocinar al vapor en el arrocero y cúbralos con la tapadera de vidrio.
4. Conecte si el voltaje es de 120 voltios, la luz ámbar se prenderá "Warm".
5. Empuje el selector de control hacia abajo para empezar a cocinar. La luz roja "Cook" se prenderá.
6. Cuando el arrocero haya terminado de cocer al vapor, la campana sonara y la luz roja que indica "caliente" se iluminara. Quite los alimentos de la arrocera con cuidado, el contenedor estará caliente. Si necesita seguir cocinando un poco más al vapor asegúrese que haya todavía

suficiente agua esta en el contenedor removible. Si no agregue más agua caliente o mas caldo.

7. Apague la arrocera y desconecte de la pared. Permita que se enfríe antes de limpiar.



NOTA!!

No permita que la charola removible se seque al cocinar al vapor.

Líquido caliente puede agregarse durante el proceso de cocimiento al vapor.

Ambos contenedores pueden utilizarse por separado o juntos.

SUGERENCIAS Y CONSEJOS PARA VEGETALES AL VAPOR

- Piezas pequeñas se cocinan al vapor más pronto que las piezas grandes.
- Trate de mantener los vegetales en medida estándar para asegurar un cocimiento uniforme.
- Vegetales frescos o congelados se pueden cocer al vapor.
- Si va a cocer vegetales congelados, no descongele.
- La medida y forma de los vegetales, al igual que el gusto personal, tendrá algunos ajustes en el tiempo de cocimiento. Si es necesario tener vegetales más suaves permita más tiempo de cocimiento.
- No permita que el caldo o agua llegue a la charola de acero inoxidable. El vapor no será efectivo.



SIEMPRE QUITE Y REMUEVA LA TAPADERA CUIDADOSAMENTE, INCLINÁNDOLA PARA QUE NO LE QUEME EL VAPOR QUE ESCAPA AL DESTAPAR.

COMIDAS AL VAPOR cont

Vegetales	Preparación y Sugerencias	Cantidad	Tiempo de Cocimiento (minutos)
Alcachofa	quite las hojas más duras y el tallo	2 medianas	30-35
Espárragos	corte, y deje con tallo	2 manojos	12-14
Ejotes	déjelos enteros	8 onzas (250grms)	13-15
Betabeles pequeño o mediano	corte, no quite la cáscara	10 onzas (300grms)	12-13
Brócoli	corte en racimos	8 onzas (250grms)	8-10
Coles de Bruselas	corte en medio de la base	12 onzas (375grms)	17-19
Repollo	pedazos grandes	1 libra (500grms)	10-12
Zanahorias	cortar en tiras	3 medianas	14-16
Pimientos Morrones	cortar en tiras	3 medianos	14-16
Coliflor	cortar en racimos	12 onzas (375grms)	17-19
Apio	cortar en tiras	3 tallos	5-6
Garbanzos	remoje por 12 horas	1 taza/secos	40-45
Maíz	todo el elote	2 elotes pequeños	20-22
Champiñones	todo, sin lavar	10 onzas (300grms)	8-10
Cebollas	sin cáscara, enteras	6 medianas	20-25
Chícharos	frescos y sin cáscara congelados	8 onzas (250grms) 8 onzas (250grms)	8-10 4-5
Papas	para cualquier uso, completas	4 [5 ó 6 onzas/150-180grms cada una]	35-40
Papas	enteras	6 (4 onzas/125grms)	25-30
Papas dulces	cortar en pedazos	1 libra (500 grms)	20-25
Guisante	completos	8 onzas (250grms)	4-5
Calabaza blanca	cortar en pedazos	1 libra (500grms)	20-25
Espinaca	tallo y hojas limpias	½ manojos	5
Calabaza (tierna)	completa	12 onzas (350grms)	8
Nabos	sin cáscara, en rodajas y cortados en piezas	12 onzas (350grms)	15-17
Zucchini (calabaza)	rebanada	12 onzas (350grms)	6

COMIDAS AL VAPOR cont**SUGERENCIAS Y CONSEJOS PARA COCINAR AL VAPOR PESCADO Y MARISCOS**

- Sazone el pescado con hierbas frescas, cebollas, limón, etc. antes de cocinar.
- Asegúrese de que los filetes de pescado no estén encima uno de otro.
- El pescado está cocido cuando al enterrar el tenedor está blando y el color es opaco.

Tipo	Tiempo de Cocimiento (minutos)	Sugerencias y Consejos
Pescado - Filetes - Entero - Bistec	8-10 15-20 12-14	Al vapor y hasta que este opaco y blando. El bistec está cocido cuando el centro se remueve fácilmente.
Langosta - colas	18-20	Remueva debajo de la concha
Mejillones - en su concha	12-14	Al vapor hasta que se abran
Almejas y Moluscos	8-10	Al vapor hasta que se abran
Camarón - con cáscara	8-10	Al vapor hasta que estén rosa
Ostras	4-6	Al vapor hasta que estén opacas
Ostiones - sin abrir	10-12	Al vapor hasta que la concha de arriba empiece abrirse. Si la concha de arriba no empieza abrirse abra con un cuchillo.

COMIDAS AL VAPOR cont

SUGERENCIAS Y CONSEJOS PARA COCINAR POLLO AL VAPOR

- Seleccione pollo en piezas similares para un cocimiento uniforme.
- Para un cocimiento uniforme coloque el pollo en capa simple.
- Remueva la grasa y piel visible.
- Para obtener una apariencia café, dore el pollo antes de cocer al vapor.
- Asegúrese que el ave que este cocinando este suficientemente cocinado perforando la parte mas gruesa. El ave estará suficientemente cocinada cuando no jugo o liquido salga de la carne.

Tipo	Sugerencias y Consejos	Tiempo de Cocimiento (minutos)
Pechuga (sin hueso)	Ponga el pellejo hacia arriba	20-25
Piernas	Ponga la parte más dura hacia fuera de la canastilla de vapor de acero inoxidable	30-35
Muslos (sin hueso)	Ponga la parte más dura hacia fuera de la canastilla de vapor de acero inoxidable	18-20

SUGERENCIAS Y CONSEJOS PARA COCINAR EMPANADAS AL VAPOR

- Empanadas frescas o congeladas y panecillos pueden cocinarse al vapor.
- Coloque pequeños pedazos de papel pergamino, u hojas de repollo o lechuga, debajo de las empanadas para evitar que se peguen en la charola del vapor.

Tipo	Sugerencias y Consejos	Tiempo de Cocimiento (minutos)
Panecillos de pollo o de barbacoa	Cocinar/congelado	10-12
Empanadas - congeladas	Separar antes de cocer	8-10
Empanadas - frescas		5-6

CUIDADO Y LIMPIEZA

Desconecte la arrocera de la pared. Permita que todas las partes se enfrien antes de quitar la cacerola. Lave la cacerola removible, la charola de vapor de acero inoxidable y la tapadera de cristal en agua jabonosa caliente, enjuague y seque completamente.

Breville no le recomienda que las partes de la arrocera se laven en el lavaplatos con detergentes ásperos y temperaturas calientes del agua pueden manchar o distorsionar la cacerola removible y los accesorios.

No utilice limpiadores abrasivos, jergas de metal, o almohadillas de metal ya que estas pueden dañar la superficie anti-adherente.

La base de acero inoxidable se puede limpiar con una toalla húmeda y después limpiarla completamente.



NOTA!!

Si quedó arroz asentado en la cacerola, llene la cacerola con agua jabonosa caliente y deje remojar por aproximadamente 10 minutos antes de limpiar.



NO SUMERJA LA BASE DE ACERO INOXIDABLE, EL CABLE O EL ENCHUFE EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO YA QUE ESTO CAUSARA DESCARGA ELÉCTRICA.

RECETAS



NOTA!!

Las medidas usadas son tazas y cucharas estándar excepto cuando las medidas con la taza arrocera (Rice Duo 6 cups) se especifiquen.

POLLO Y ALBAHACA RISOTTO

Sirve 4

- 2 cucharadas de aceite de olivo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 diente de ajo, machacado
- 1 cebolla roja, finamente picada
- 2 tazas (Rice Duo 6 cups) de arroz Arborio
- 3 tazas de caldo de pollo
- 2 piezas de 5 onzas (150grms) de pechugas de pollo sin hueso, al vapor y en rebanadas delgadas
- 2 tomates cortados en cubos
- ½ taza de queso Parmesano rallado
- 2 cucharadas de hojas de albahaca fresca finamente rebanadas
- Pimienta negra fresca molida

1. Vierta aceite y mantequilla en la cacerola removible. Presione el selector de control a "Cook". Caliente por 1 minuto, agregue la cebolla. Cocine por 2 minutos, mueva constantemente. Agregue el arroz, mueva hasta tapar con el aceite.
3. Agregue el caldo, cubra con la tapadera y cocine hasta que el selector cambie a "Warm". Mueva una sola vez al cocinar.
4. Mueva el arroz y envuelva al pollo, tomates, queso, albahaca y pimienta. Tape de nuevo y deje por 10 minutos en "Warm" antes de servir.

40

RISOTTO DE ZUCCHINI Y TOMATE

Sirve 4-6

- 2 cucharadas de aceite de olivo
- 1 puerros pequeños, lavados, en rebanadas delgadas
- 2 dientes de ajo, machacados
- 1½ tazas (Rice Duo 6 cups) de arroz Arborio
- 14 onzas (420grms) de tomates de lata cortados en cubos
- ½ taza de vino blanco seco
- 3 tazas de caldo de pollo
- ½ taza de queso Parmesano rallado
- 1 taza de zucchini rallada
- 2 cucharadas de piñones tostados

1. Vierta el aceite en la cacerola removible. Presione el selector de control hacia abajo en "Cook". Caliente por 1 minuto, agregue el puerro y el ajo. Cocine por 2 minutos, mueva constantemente. Agregue el arroz, mueva hasta tapar con el aceite.
2. Agregue los tomates, vino y caldo. Cubra con la tapadera y cocine hasta que el selector de control cambie a "Warm". Mueva una vez durante el cocimiento.
3. Mueva el arroz y envuelva el queso, zucchini, y los piñones. Cubra nuevamente con la tapadera y deje por 10 minutos en "Warm" antes de servir.

RECETAS cont

RISSOTO DE CHAMPIÑÓN

Sirve 4-6

- 2 cucharadas de aceite de olivo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cebolla morena, finamente picada
- 5 onzas (150grms) de botones de champiñón, rebanados
- 2½ tazas (Rice Duo 6) de arroz Arborio
- 3 tazas de caldo de pollo
- ¼ taza de queso rallado Parmesano
- 1 cucharada de perejil (italiano) picado

1. Vierta la mantequilla y aceite en la cacerola removible. Empuje el selector de control a "Cook". Caliente por 1 minuto, agregue la cebolla y champiñones. Cocine por 5 minutos o hasta que los champiñones estén blandos, mueva constantemente. Agregue el arroz, mueva y cubra con el aceite.
2. Agregue el caldo. Cubra con la tapadera y cocine hasta que el selector de control cambie a "Warm". Mueva una vez durante el cocimiento.
3. Mueva el arroz y envuelva con los quesos y perejil. Cubra nuevamente y deje por 10 minutos en "Warm" antes de servir.

PAELLA DE MARISCOS

Sirve 4-6

- ¼ taza de aceite de olivo
- 1 cebolla roja, en cubos
- 3 dientes de ajo, machacados
- 1 cucharadita de jengibre fresco rallado
- 1½ taza (Rice Duo 6) de arroz de grano largo, lavado
- 4 tazas de caldo de mariscos o pollo
- 1lb. (500grms) de mariscos mixtos (camarón, calamar, pulpo, molusco, filete de pescado blanco)
- ½ taza de pimienta roja tostado sin cáscara y picado
- 1 cucharada de jugo de lima fresco
- 2 tomates en cubos
- ¼ cucharadita de polvo de chile
- 2 cucharadas de cilantro fresco picado

1. Vierta el aceite en la cacerola removible. Presione el selector de control a "Cook". Caliente por 1 minuto, agregue la cebolla, ajo y jengibre. Cocine por 2 minutos, mueva constantemente. Agregue el arroz, mueva y cubra con el aceite.
2. Agregue el caldo. Cubra con la tapadera y cocine por 10 minutos. Agregue y mezcle los mariscos, pimienta y jugo de lima. Cubra nuevamente y cocine hasta que el selector de control cambie a "Warm".
3. Mueva la mezcla del arroz y envuelva con los tomates, chile y cilantro. Cubra y deje por 10 minutos en "Warm" antes de servir.

41

RECETAS cont

ARROZ SUSHI

- 4 tazas (Rice Duo 6) de arroz blanco de grano chico, lavado
- 4 tazas de agua
- 2 cucharadas de vinagre de arroz
- 2 cucharadas de azúcar
- ½ cucharaditas de sal
- 1 cucharada de vinagre de arroz, extra

1. Vierta el arroz lavado y agua en la cacerola removible. Presione el selector de control hacia abajo a "Cook".
2. Cubra con la tapadera y cocine hasta que el selector de control cambie a "Warm".
3. Mueva el arroz, cubra con la tapadera y deje por 10 minutos en "Warm".
4. Cambie el arroz a un plato hondo grande
5. Caliente el vinagre, azúcar y sal en un sartén pequeño a fuego lento hasta que la azúcar se disuelva. Rocíe la mezcla del vinagre sobre el arroz, mezcle bien.
6. Use inmediatamente como se requiere en las recetas de Sushi.

SUGERENCIA: Algunas recetas de Sushi requieren que el arroz se forme con la mano. Al hacer esto, combine 1 cucharada de arroz de vinagre con ¼ taza de agua. Use esta mezcla para mantener las manos mojadas al formar el arroz.

SUGERENCIA: El arroz sobrante de Sushi puede congelarse.

Uso Recomendado - Rollos de Sushi

- 6 hojas de algas marinas Nori
- Arroz Sushi
- Pasta Wasabi, al gusto
- Agregue cualquiera de estas combinaciones como relleno:
- Salmón ahumado, rebanadas delgadas
- Jengibre Japonés y vegetales
- Pepino finamente rebanado
- Salmón Sashimi o atún
- Aguacate
- Espárragos cocidos
- Cangrejo fresco
- Lechuga finamente rallada
- Mayonesa

1. Coloque una hoja de algas marinas, el lado brillante hacia abajo en un pliego de papel pergamino o un mantel individual de bambú.
2. Unte una porción de arroz sobre ⅓ de la hoja de Nori, dejando un borde.
3. Unte una capa de pasta de wasabi delgada en una línea ancha al centro del arroz. Rellene con la selección de combinaciones.
4. Usando el papel o el mantel como guía, enruede la hoja de Nori para cerrar con el relleno. Presione en las orillas para cerrar.
5. Use un cuchillo filoso para corta los rollos en porciones pequeñas.
6. Repita el procedimiento con las hojas de Nori y relleno restante. Enfríe hasta que este listo para servir.

RECETAS cont

ENSALADA DE ARROZ Y PIMIENTA

Sirve 4-6

- 1 taza (Rice Duo 6) de arroz blanco, lavado
- 1 taza (Rice Duo 6) de arroz moreno, lavado
- 1 taza (Rice Duo 6) de mezcla de arroz salvaje, lavado
- 5 tazas de caldo de pollo
- 12½ onzas (375grms) de pimiento rojo marinado, finamente picado
- 4 onzas (120grms) de queso feta, en cubos
- 5 onzas (150grms) de aceitunas negras Kalamata con hueso
- 2 cucharadas de albahaca pesto
- ¾ taza de aderezo ensalada César, preparado
- ½ taza de aderezo de ensalada Italiana, preparado
- 2 cucharadas de salsa dulce de chile Tailandés

1. Vierta el arroz lavado y el caldo en la cacerola removible. Presione el selector de control a "Cook".
2. Cubra con la tapadera y cocine hasta que el selector cambie a "Warm". Mueva una vez durante el cocimiento.
3. Deje el arroz, cubra con la tapadera por 10 minutos en "Warm".
4. Sirva el arroz en un plato hondo grande para que enfríe. Esto permite que los granos de arroz esten separados.
5. En una cacerola grande, mezcle el arroz frío con la pimienta, el queso feta y aceitunas.
6. Combine con el pesto, los aderezos de ensalada y la salsa de chile en un recipiente con rosca. Agite bien y sirva sobre la ensalada del arroz antes de servir. Sirva frío.

ENSALADA DE ARROZ SALVAJE ORIENTAL

Sirve 4-6

- 2 cucharadas de aceite
- 2 dientes de ajo, machacados
- 4 chalotes, rebanadas delgadas
- 2¼ taza (Rice Duo 6) de mezcla de arroz salvaje, lavado
- 4 tazas de caldo de pollo
- 7 onzas (200grms) de chícharos, blanqueados
- ¼ taza de almendras ahumadas en mitades
- 2 cucharadas de vinagre de bálsamo
- 3 cucharaditas de salsa soya
- 1 cucharada de aceite de ajonjolí
- 2 cucharadas de salsa de chile dulce Tailandés
- 2 cucharadas de vinagre de arroz

1. Vierta el aceite en la charola removible. Presione el selector de control a "Cook". Caliente por 1 minuto, agregue ajo y chalotes. Cocine por 2 minutos, mueva constantemente. Agregue el arroz, mueva para cubrir con el aceite.
2. Agregue el caldo, cubra con la tapadera y cocine hasta que el selector de control cambie a "Warm". Mueva una vez mientras se cocina.
3. Deje el arroz, cubra con la tapadera por 10 minutos en "Warm".
4. Sirva el arroz en un plato. Agregue los chícharos y almendras.
5. Combine el vinagre, salsa soya, aceite de ajonjolí, salsa de chile y vinagre en un recipiente con rosca y agite bien. Rocíe a la ensalada al servir. Sirva tibio.

RECETAS AL VAPOR

PUDÍN DE ARROZ Y MANGO TROPICAL

Sirve 4-6

- 1 3/4 taza (Rice Duo 6) de arroz blanco de grano chico, lavado
- 1 taza de néctar de mango
- 1 taza de agua
- 15 onzas (450grms) de duraznos enlatados en rebanadas, sin líquido, guarde el jugo
- 2 cucharaditas de sabor lima
- 1/2 taza de crema de coco
- 1/4 taza de pulpa de fruta de la pasión (puede encontrarse congelada en Mercados Asiáticos)
- 1 cucharada de azúcar de canela

1. Vierta el arroz, néctar de mango, agua, y el jugo de durazno en la charola removible y mueva hasta mezclar. Cubra con la tapadera y presione el selector de control a "Cook".
2. Cubra hasta que el selector de control cambie a "Warm". Mueva una vez durante el cocimiento.
3. Mueva la mezcla del arroz y envuelva con la lima, crema de coco y pulpa de fruta de la pasión. Cubra nuevamente y deje por 10 minutos en "Warm".
4. Sirva tibio con duraznos y espolvoree con azúcar de canela.

44

PUDÍN DE ARROZ Y ARÁNDANO SALVAJE

Sirve 4-6

- 1 1/2 taza (Rice Duo 6) de arroz blanco de grano chico, lavado
- 2 tazas de agua
- 1/4 taza de miel tibia
- 2 cucharadas de mantequilla, derretida
- 1 taza de crema
- 1/2 taza de mirtilos congelados o frescos
- 1/2 taza de frambuesas congeladas o frescas
- 1/2 taza de zarzamoras congeladas o frescas
- 1/2 taza de fresas congeladas o frescas
- 1/4 de taza de azúcar de repostería
- 1/4 de taza de agua
- 2 cucharadas de Oporto

1. Vierta el arroz y agua en la charola removible. Cubra con la tapadera y presione el selector de control a "Cook".
2. Cocine hasta que el selector de control cambie a "Warm". Mueva una vez durante el cocimiento.
3. Mueva el arroz y envuelva con la miel, mantequilla y crema. Cubra nuevamente y deje por 10 minutos en "Warm".
4. Vierta los mirtilos, frambuesas, zarzamoras, fresas, azúcar, agua y Oporto en el procesador de comida o licuadora hasta que espese.
5. Cubra la mezcla de arándanos en el arroz y sirva en vasos.
6. Sirva con arándanos y crema si desea.

RECETAS AL VAPOR cont

PESCADO ENTERO AL VAPOR CON JENGIBRE Y CHALOTES

- 1 filete de 12-13 onzas (300-400grms) de pescado snapper o flounder, limpio y sin escamas
- 1/2 manojo de cilantro
- 2 cucharadas de salsa soya
- 1 cucharada de aceite de cacahuate
- 3/4" (2cms) de jengibre fresco, cortar en tiras iguales
- 3 chalotes, finamente rebanados
- 1 lima, rebanada

1. Lave y seque el pescado. Corte 2 hendiduras en un ángulo de 45° al filete. En cada hendidura, rellene con jengibre y una rebanada de lima.
2. Vierta la mitad del manojo del cilantro en la hendidura del pescado. Coloque el filete en la charola del vapor.
3. Vierta 3 tazas (Rice Duo 6) de agua en la cacerola removible. Cubra con la tapadera y presione el selector de control a "Cook". Cuando el agua este hirviendo, coloque la charola del vapor en la cacerola removible, cubra nuevamente y deje el pescado al vapor por 15 minutos o hasta que este cocido cuando lo revise.
4. Sirva el pescado en un plato.
5. Combine la salsa soya, aceite y chalotes, vierta en el pescado. Sirva inmediatamente con arroz jazmín.

FILETES DE SALMÓN AL VAPOR CON SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA

Sirve 4

- 1 cucharada de aceite de olivo
- 2 chalotes, en cubos
- 1/4 taza de vinagre de vino blanco
- 2 tomates maduros, en cubos
- 10 hojas de albahaca, finamente rebanadas
- 1 cucharada de vinagre de bálsamo
- 2 cucharadas de aceite de olivo
- 2 filetes de 5 onzas (150grms) de salmón sal y pimienta, si se desea
- 3 tazas (Rice Duo 6) de caldo de pescado

1. Caliente un sartén a fuego medio, agregue el aceite y chalotes en cubos, cocine por un minuto o hasta que los chalotes esten blandos, agregue el vinagre y deje que la mezcla se reduzca a la mitad. Agregue los tomates y hierva la mezcla, quite del fuego. Enfríe la mezcla de la salsa y agregue la albahaca, vinagre de bálsamo, y aceite.
2. Coloque los filetes de salmón en la charola del vapor y espolvoree con sal y pimienta.
3. Coloque el caldo en la charola removible. Cubra y presione el selector de control a "Cook". Cuando el caldo este hirviendo, coloque la charola del vapor en la cacerola removible, cubra y cocine de 6-8 minutos para término medio o 10 minutos para bien cocido.
4. Sirva el salmón con la salsa de tomate y albahaca caliente y ensalada de hojas mixtas.

45

RECETAS AL VAPOR cont

VEGETALES AL VAPOR (GADO GADO TIBIO)

1 manojo de bok choy, en tiras y rebanados
 1 cabeza pequeña de brócoli, cortar en racimos
 10 chícharos
 1 zanahoria, sin cáscara y rebanadas delgadas
 10 onzas (300grms) de tofú en cubos
 1 taza (250ml) de Salsa de Cacahuete (ver receta)

1. Vierta los vegetales y el tofú en la charola del vapor. Vierta 3 tazas de agua (Rice Duo 6) en la charola removible. Cubra con la tapadera, coloque la charola del vapor en la charola removible, tape y cocine de 5 a 7 minutos.
2. Vierta los vegetales y el tofú en un plato y rocíe con Salsa de Cacahuete tibia.

SALSA DE CACAHUATE

1 cebolla machacada
 1 diente de ajo
 $\frac{3}{4}$ " (2cms) de jengibre fresco machacado
 1 cucharada de aceite
 1 cucharada de polvo curry
 1 cucharada de salsa soya
 $\frac{1}{4}$ taza de mantequilla de cacahuete crujiente
 1 cucharadita de pasta de chile
 2 cucharaditas de azúcar morena
 1 cucharada de leche de coco

1. Vierta la cebolla, jengibre y ajo en el procesador de comida hasta que quede finamente picado.
2. Caliente el aceite en un sartén a fuego medio. Agregue la mezcla de la cebolla y fría de 3 a 4 minutos.
3. Agregue el polvo curry y salsa soya. Mezcle bien antes de agregar la mantequilla de cacahuete, azúcar, pasta de chile.
4. Agregue la leche de coco y revuelva hasta que la salsa este espesa. Aumente el fuego y cocine por 5 minutos.

RECETAS AL VAPOR cont

PECHUGAS DE POLLO MEXICANAS MARINADAS

Sirve 4

4 pechugas de 5 onzas (120-150grms)
 supremas de pollo sin hueso o muslos
 sin hueso

$\frac{1}{2}$ cebolla mediana, picada
 4 dientes de ajo, machacados
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de semillas de comino
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de tomillo seco
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de orégano seco
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
 1 hoja de laurel
 1 taza de jugo de naranja, preferentemente recién hecho

1. Combine la cebolla, ajo, hierbas, especias y jugo de naranja en un contenedor hondo que no sea de metal. Agregue los pedazos de pollo en una sola capa, cubra y marine hasta 4 horas o por la noche en el refrigerador, volteando el pollo varias veces.
2. Vierta el pollo marinado en la charola del vapor.
3. Vierta 3 tazas de agua (Rice Duo 6) en la charola removible. Cubra con la tapadera y presione el selector de control en "Cook". Cuando el agua este hirviendo, coloque la charola del vapor en la cacerola removible, cubra nuevamente y cocine de 20 a 25 minutos o hasta que este cocido cuando lo revise. Rebane el pollo en tiras delgadas.
4. Sirva con arroz montado y salsa de tomate o mango.

