



SAVE THIS USE AND CARE BOOK

LEASE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

Flavor Scenter Handy Steamer™

Food/Rice Cooker (English, see page 2)

Vaporizadora/Arrocera (Español, consulte la página 12)

Étuveuse à rehausseuse de saveurs (Français, à la page 22)



U.S.A./CANADA 1-800-231-9786

QUESTIONS?

MEXICO 9-1-800-50833

PREGUNTAS?

<http://www.householdproductsinc.com>

MODEL/MODELO/MODÈLE HS800

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

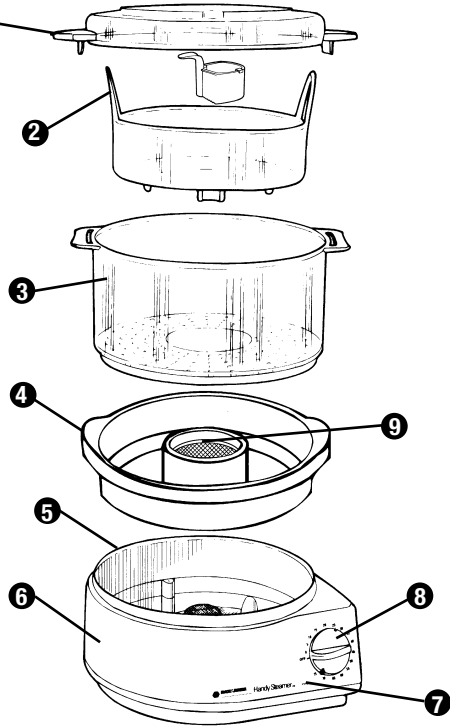
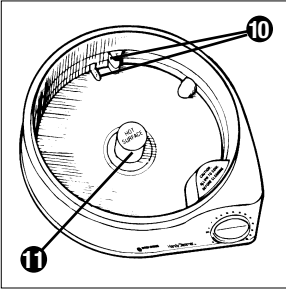
- **Read all instructions.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing cover or handling hot containers to avoid steam burns.
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or base unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts or cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service center for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in microwave or heated oven or directly under cabinets.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids. Avoid reaching over the Steamer when operating.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into steamer.
- This product is intended for household use only and not for commercial or industrial use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

TAMPER-RESISTANT SCREW

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.

1. Cover with Tabs
2. Rice Bowl
3. Steaming Bowl
4. Drip Tray
5. Steaming Guide (on back of unit)
6. Base
7. Light
8. Timer
9. Flavor Scenter Screen
10. Water Reservoir with Fill Marks
11. Heater Element



POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug—one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

ELECTRICAL CORD

The cord length of this appliance was selected to reduce safety hazards that may occur with a longer cord. If more cord length is needed, an extension cord with a polarized plug may be used. It should be rated not less than 10 amperes, 120 volts, and have Underwriters Laboratories, Canadian Standards Association (CSA), or NOM listing.

How To Use

COOKING IN THE STEAMING BOWL

(See Steaming Guide for suggested cooking times, techniques and water fill levels.)

1. Fill the Water Reservoir with cold tap water to the appropriate fill line.

NOTE: For extra flavor, you may add lemon juice, broth or white wine to the water in the Reservoir. **Do NOT use beer, red wine, oil, extracts (i.e., vanilla) or fruit juices in the Reservoir as they may stain.**

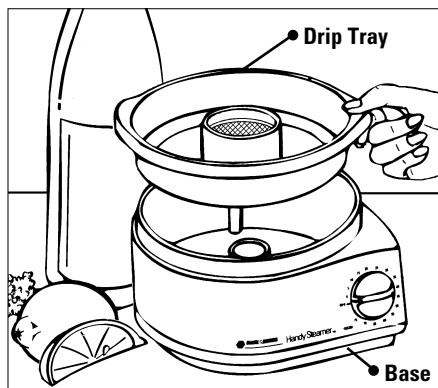


Figure A



Figure B

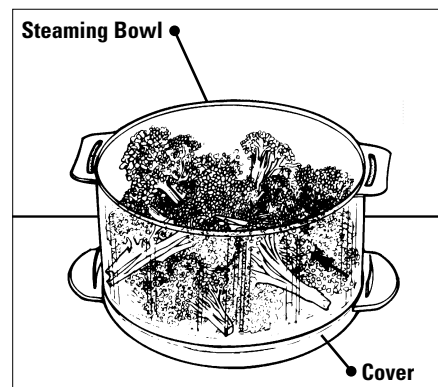


Figure C

2. Hold the Drip Tray by the handle and place it into the Base. (Figure A)

3. Place herbs in the Flavor Scenter Screen for added flavor. (Figure B) (See "Flavor Scenter Tips"). You may use the Drip Tray without adding herbs to the Flavor Scenter if you prefer.

NOTE: Use the Drip Tray whenever the Rice Bowl is not used. It prevents fats/juices from dripping into the water and bubbling up into the Steaming Bowl. If you like, save these juices for gravy, sauce, or soup starters.

4. Place food in the Steaming Bowl and cover it so that the Cover handles line up over the Bowl handles and the tabs fit properly into the openings.

5. Put the Steaming Bowl onto the Base, plug in and set the Timer for the desired cooking time, up to 75 minutes. When the time is up, a bell will ring, the cooking Light will go out, and the unit will automatically shut off. Some liquid will remain in the Reservoir.

CAUTION: Always use pot holders to remove the Cover. Be sure to lift the Cover **away** from your face and body to avoid escaping hot steam.

NOTE: If the desired cooking time is less than 15 minutes, first turn the Timer past 15 and then turn it back to the desired cooking time.

6. The Cover can be turned over and used as a trivet for the Steaming Bowl. (Figure C) Unplug, remove the Steaming Bowl, and place on the inverted Cover.

7. When cooking in the Rice Bowl, add rice, herbs, seasonings, and water directly to the Bowl and fill the water Reservoir to the appropriate line. Put the Steaming Bowl onto the Base and place the Rice Bowl with contents into the Steaming Bowl.

NOTE: Do NOT use the Drip Tray or Flavor Scenter Screen with the Rice Bowl.

8. The Rice Bowl can also be used for cooking vegetables or other foods with sauces, poaching chicken or fish in liquids, or reheating foods like casseroles.
9. Use pot holders, when lifting the Steaming Bowl, Drip Tray, or Rice Bowl by its handles after steaming.

FLAVOR SCENTER TIPS

Add fresh or dried herbs to the Flavor Scenter Screen to spice up healthy foods. Thyme, cilantro, basil, dill, curry, and tarragon are just a few herbs and spices along with garlic, caraway, or horseradish that enhance flavor with no need to add salt. When using the Flavor Scenter Screen:

- Try the suggested flavoring in the Steaming Guide or use your favorite herbs.
- Flavor suggestions are for 1/2 to 3 teaspoons of dried herbs or spices. If using fresh herbs, chop leaves and triple the amount.
- To prevent small herbs or ground spices from falling through the Flavor Scenter Screen, rinse or wet the screen before adding seasonings.

Care Guide

CLEANING

CAUTION: Unplug and allow the Steamer to cool before washing.

- **Bowls, Cover, and Drip Tray:** Wash in hot, sudsy water. Rinse and dry all parts. May be washed in a dishwasher.
- **Water Reservoir: (Interior of Base)** Pour hot, sudsy water into Water Reservoir. Use a non-abrasive plastic brush or mesh pad to clean the interior. Rinse with clean, hot water.
- **Special Care for Heater Element:** After a while, the Heater surface may discolor. Do not cover Base with any Steamer parts while cleaning. To clean:
 - Pour vinegar into the Base to the “Hi” fill line.
 - Plug unit in and turn Timer ON for approximately 20 minutes.
 - Do not allow solution to boil over or spill onto exterior surfaces.
 - When bell sounds and cooking Light goes out, unplug, pour out vinegar solution, and use a non-abrasive brush to scrub the Heater Element. Rinse with fresh water.
- Over time, there may be some discoloration of the Drip Tray and interior of the Base after repeated use of herbs/spices. This is normal.
- **Exterior of Base:** Wipe Base and cord with a damp cloth, then dry thoroughly. Never immerse Base in liquid or place in dishwasher.

NOTE: Do not use bleach, abrasive pads or abrasive cleaners to clean any part of the Steamer.

STEAMING GUIDE

NOTE: Suggested steaming times will vary depending on desired doneness and quantity used; lengthen/shorten cooking times to suit your taste. The times suggested are total cooking times, starting when the Timer is turned ON.

FRESH VEGETABLES

Weight for vegetables in the Guide is before they are trimmed, peeled, or cleaned. Cut pieces evenly. Steam foods until just crisp, for best flavor and food value.

Fresh Vegetables	Weight/or Number Pieces	Water Fill Line in Base	Suggested Flavorings for Flavor Scenter (use 1/2 -1 tsp. dried herbs/spices)	Approx. Time (minutes)	Tips and Comments
Artichokes, Whole	3-4, medium	Med	garlic (1-2 cloves) tarragon dill weed	30-35	- Trim top, tips and bottom so each sits flat. - Pull open slightly and soak in water (10 mins.) to clean. - Use tongs to remove from Steaming Bowl.
Asparagus, Spears	1/2-1 lb. .23-.45 kg (about 1/2" / 13 mm diameter)	Lo	lemon balm bay leaves thyme	11-13	- Cut off and discard tough portion of spears. - Trim to 6" (15 cm) or less. - For over 1/2 lb./ .23 kg, place half of spears in single layer; criss-cross remaining in second layer - For thinner spears, reduce cooking times.
Beans, – Green/Wax cut or whole	1/2 lb. .23 kg	Lo	caraway seed dill seed savory	13-16	- Stir after 10 mins. - Yield 2 cups. - Yield about 4 cups for 1 lb./ .45 kg
	1 lb./ .45 kg	Med		18-20	
Broccoli – Spears	1/2 lb./ .23 kg	Lo	cilantro crushed red pepper tarragon	10-11	- Trim to 4" lengths from top of head to stem. Stems should be about 1/4" -3/8" (6 - 10 mm) in diameter. - Arrange over Steaming Bowl - Yield about 2½ cups. - Same as above. - Yield about 4 cups
	1 lb./ .45 kg			12-14	
Brussel Sprouts	1 lb./ .45 kg	Lo	sage chives rosemary	16-18	- Trim outer leaves/ stems, as necessary. - Cut a shallow "X" across stem end; wash; drain. - Arrange over Steaming Bowl surface. - Yield about 3 cups.
Cabbage	1 lb./ .45 kg (about 1/2 small head)	Lo	caraway seeds celery seed savory	14-16	- Trim outer leaves/base. - Cut into 4 equal wedges, maintaining a section of core with each wedge. - Place wedges on side and over steam holes around Bowl. - Remove with tongs.
Carrots	1/2 lb./ .23 kg	Lo	anise mint dill weed	15-16	- Peel/slice into 1/4" (4 mm) rounds - Spread over Steaming Bowl surface. - Yield about 1¼ cups.

Fresh Vegetables	Weight/or Number Pieces	Water Fill Line in Base	Suggested Flavorings for Flavor Scenter (use 1/2 -1 tsp. dried herbs/spices)	Approx. Time (minutes)	Tips and Comments
Cauliflower – whole head	Medium size (about 2½ lbs/1.1 kg untrimmed)	Lo	rosemary basil tarragon	16-18	■ Trim; remove core. ■ Center in Steaming Bowl. ■ Insert 2 forks to lift from Bowl after steaming.
– Flowerets	One-half large size head (about 6 cups)	Lo		14-16	■ Cut flowerets to about 2" (5 cm) diameter. ■ Layer loosely. ■ Yield about 5 cups.
Potatoes, Red – Halved	1 lb./45 kg about 4 medium	Med	chervil chives dill weed	32-37	■ Scrub/wash potatoes; cut in half. ■ Arrange along sides of Steaming Bowl, cut side down. ■ Remove with tongs.
Rutabaga	1 large 1½ to 2 lbs./.68-.90 kg	Med	nutmeg clove anise	20-22	■ Peel; wash. Cut into quarters then into 1/4"/6 mm slices. ■ Arrange over Steaming Bowl surface; stagger pieces in layers. ■ Stir after 10 and 15 mins. ■ Yield about 3½ to 4 cups.
Snow Peas (Chinese Pods)	1/2 lb./23 kg	Lo	cilantro garlic (1-2 cloves) ginger	7-9	■ Break off ends; remove strings; wash. ■ Spread over Steaming Bowl surface. ■ Stir after 5 mins. ■ Yield about 2 cups.
Spinach – Trimmed and washed	10 ozs. (280 g)	Lo	chervil thyme garlic (1-2 cloves)	10-12	■ Pack into Steaming Bowl; Bowl will be almost full. ■ Stir after 7 and 10 mins. If not done at 10 mins.; use a long handled fork to bring wilted leaves from bottom of Bowl. ■ Yield about 2 cups.
Squash – Summer and Zucchini	1/2 lb./23 kg med. (about 2 cups)	Lo	basil rosemary oregano	8-10	■ Wash/cut into 1/4"/6 mm slices ■ Yield about 1½ cups.
Turnips	1 lb./45 kg (about 5-6 small)	Lo	caraway basil parsley	12-14	■ Wash/cut into 1/4"/6 mm slices ■ Arrange over Steaming Bowl surface; stagger pieces in layers. ■ Stir after 9 mins. ■ Yield about 2½ cups.

FROZEN VEGETABLES

Times given are for one box or bag of the size specified. DO NOT THAW before steaming.

Frozen Vegetables	Weight/or Number Pieces	Water Fill Line in Base	Suggested Flavorings for Flavor Scenter (use 1/2 -1 tsp. dried herbs/spices)	Approx. Time (minutes)	Tips and Comments
Asparagus, – Cut	10 ozs. (280 g)	Lo	lemon balm bay leaves thyme	14-16	■ Separate/stir using fork after 10-12 mins.

Frozen Vegetables	Weight/or Number Pieces	Water Fill Line in Base	Suggested Flavorings for Flavor Scenter (use 1/2 -1 tsp. dried herbs/spices)	Approx. Time (minutes)	Tips and Comments
Beans, – Green/wax cut or whole – Lima, Baby	1 bag (16 ozs.)	Lo	caraway seed	12-13	■ Stir after 10 mins.
	450 g	Lo	dill seed	17-19	
	10 ozs./280 g	Lo	savory	12-14	
Broccoli – Cuts	1 bag (16 ozs.)	Lo	garlic 1-2 cloves)	16-18	■ Separate/stir after 10 to 12 mins.
	450 g		crushed red pepper		
– Chopped	10 ozs./280 g	Lo	tarragon	16-18	
Cauliflower	10 ozs./280 g	Lo	rosemary basil tarragon	12-14	■ Separate/stir after 10 mins.
Corn – Cut	10 ozs./280 g	Lo	cayenne cilantro chives	9-11	■ Stir after 7 mins.
Mixed Vegetables	1 bag (16 ozs.) 450 g	Lo	oregano dry mustard savory	16-17	■ Separate/stir after 10 mins.
Peas – Green	1 bag (16 ozs.)	Lo	basil	13-15	■ Stir after 10 mins.
	450 g		marjoram		
	10 ozs./280 g	Lo	mint	13-14	
Spinach – Chopped	10 ozs./280 g	Med	chervil thyme garlic (1-2 cloves)	19-21	■ Separate/stir with fork after 15 to 17 mins.

SEAFOOD AND FISH

Steaming times provided are for fresh or frozen (and thawed) fish. Clean as appropriate.

Type of Seafood, Fish	Weight/or Number Pieces	Water Fill Line in Base	Suggested Flavorings for Flavor Scenter (use 1-3 tsp. dried herbs/spices)	Approx. Time (minutes)	Tips and Comments
Clams – Littlenecks Cherrystones (fresh)	1 dozen in shell (up to 2 7/8" cm across)	Lo	horseradish ginger poultry seasoning	12-14	■ Clean, soak shells. ■ Stagger shells that are layered. ■ Cook until shells are well opened. ■ Use tongs to remove. ■ To steam larger littleneck or cherrystone clams (up to 2 3/4" / 7 cm across), use "Med" water level; steam 1 dozen at a time; stir after 15 mins.
	– Steamers Longnecks (fresh)	Lo	cayenne minced onion flakes fennel seeds	9-12	
Scallops (fresh) – Bay – Sea	1/2 lb./ .23 kg shucked	Lo	tarragon parsley coriander seeds grated lemon peel nutmeg	8-10	■ Arrange in single layer, over steam holes as much as possible; larger quantity must be layered. ■ Larger scallops and/or larger amount may take maximum time. ■ Stir after 6 and 9 mins. ■ Steam until opaque.
	1/2 lb., shucked (up to 1 1/2" / 25 mm thick)	Lo	minced garlic, 2 cloves	11-13	
Shrimp (Fresh, or frozen and thawed)	Large (1/2 lb./ .23 kg in shell)	Lo	seafood seasoning mix grated lemon rind horseradish	9-10	■ Stagger shrimp that are layered. ■ Stir after 5 and 7 mins. ■ Steam until shells are reddish and flesh is opaque. ■ For 1 lb./ .45 kg, stir after 7 and 10 mins.
	Large (1 lb./ .45 gin shell)	Lo		11-13	

Type of Seafood, Fish	Weight/or Number Pieces	Water Fill Line in Base	Suggested Flavorings for Flavor Scenter (use 1-3 tsp. dried herbs/spices)	Approx. Time (minutes)	Tips and Comments
Fish Fillets (Fresh, or frozen and thawed) – Sole – Flounder – Other favorite fillets	1/2 lb./ .23 kg (1/4" to 1/2" thick/ 6-13 mm)	Lo	dry mustard allspice marjoram	7-9	■ Spray bottom of Steaming Bowl with non-stick cooking spray before adding fillets for easier removal of fish and for easier cleaning. ■ Place largest pieces in single layer; stagger any smaller pieces on top. ■ Steam until opaque and flesh flakes easily. ■ Gently remove with spatula.
Steaks (Fresh, or frozen and thawed) – Salmon – Swordfish – Tuna	1-2 pieces (1/2 to 1 lb) .23kg - .45 kg 3/4" - 1" 19-25 mm thick 3/4" - 1" 19-25 mm thick 3/4" - 1" 19-25 mm thick	Med Med Med	dill weed tarragon lemon balm grated lemon rind grated orange rind dry mustard curry nutmeg chives	18-21 18-21 16-18	■ Spray bottom of Steaming Bowl with non-stick cooking spray before adding steaks for easier removal of fish and for easier cleaning. ■ Arrange in single layer in Steaming Bowl. ■ Steam until opaque and flesh flakes easily; check next to any bone for doneness, or in thickest area. ■ Carefully remove from Steaming Bowl using a spatula. ■ Experiment with other varieties. Follow basic procedure for fish steaks. ■ Watch to prevent overcooking.

CHICKEN, FRANKFURTERS

Chicken, Frankfurters	Weight/or Number Pieces	Water Fill Line in Base	Suggested Flavorings for Flavor Scenter (use 2-3 tsp. dried herbs/spices)	Approx. Time (minutes)	Tips and Comments
Chicken (trim fat; remove skin.) – Breast boneless fillets – Breast, split with bone	1/2 lb./ .23kg (3-5 pieces) 1-1½ lbs. .45-.68 kg (2 pieces)	Lo Hi	curry rosemary thyme poultry seasoning savory nutmeg	13-14 38-41	■ For all, steam until juices run clear and flesh is white in thickest area or next to any bone. ■ Place in single layer; stagger smallest piece on top, if necessary. ■ Place in single layer, flesh side down, with thickest part toward sides of Steaming Bowl.
Frankfurters, Up to 7"/17cm long, pierce with fork to reduce splitting	1 lb. (.8) .45 kg	Lo	mustard seed fennel dried onion flakes	12-14	■ Crisscross and stagger franks in layers.

RICE

Use a measuring cup to measure the rice and water that are combined in the Rice Bowl. Check doneness and consistency of rice at minimum time specified and stir.

For flavored rice, use beef, chicken, or vegetable broth instead of the suggested amount of water that is combined with rice. Add spices/seasonings to the Bowl before steaming. Toss with chopped onion, parsley or mushrooms.

Rice	Amt Rice in Rice Bowl	Amt Water Added to Rice Bowl	Water Fill Line in Base	Approx. Time (minutes)	Tips and Comments
Brown – Regular, Long or Short Grain	1/2 cup	2/3 cup	Hi	42-44	■ Makes about 1½ cups.
	1 cup	1½ cups	Hi	50-52	■ Makes about 3 cups.
	1½ cups	1½ cups	Hi	61-63	■ Makes about 4½ cups.
White – Regular, Extra Long, Long and Medium Grain	1/2	3/4 cup	Med	29-32	■ Makes about 1½ cups.
	1 cup	1½ cups	Hi	37-41	■ Makes about 3 cups.
	1½ cups	1½ cups	Hi	41-45	■ Makes about 4½ cups.
Parboiled White – Regular, Long Grain	1/2 cup	1 cup	Hi	50-52	■ Makes about 2 cups.
	1 cup	1½ cups	Hi	50-52	■ Makes about 3½ cups.
	1½ cups	2 cups	Hi	53-55	■ Makes about 5 cups.

OTHER FOODS

Other Foods	Weight/or Number Pieces	Water Fill Line in Base	Suggested Flavorings for Flavor Scenter (use 1/2 -1 tsp. dried herbs/spices)	Approx. Time (minutes)	Tips and Comments
Eggs, Large size, – Hard Cooked	Up to 12	Med	None recommended. (Flavor does not penetrate shell.)	35	■ Place eggs over or close to steam holes.
Apples – Favorite type	4 medium (about 1 to 1½ lbs./ .45-.68 kg)	Lo	cloves anise cinnamon	10-12	■ Peel/cut into 1/4"/6 mm slices ■ Spread over Steaming Bowl surface. ■ Add 1/4 cup (60 ml) raisins ■ Makes about 2 cups.
Pears	4 medium (about 2 lbs./ .90 kg)	Lo	sliced ginger anise allspice	10-12	■ Peel, core slice. ■ Spread over Steaming Bowl surface. ■ Eat immediately or sprinkle with lemon juice to prevent browning. ■ Makes about 2½ cups.
Prunes	1 lb./ .45 kg	Lo	fresh citrus peel cardamom cinnamon	12-18	■ Spread over Steaming Bowl surface. ■ Makes about 3 cups.

Need Help?

SERVICE OR REPAIR

Service, if necessary, must be performed by a Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center. The Service Center nearest you can be found in the yellow pages of your phone book under "Appliances-Small-Repairing."

If mailing or shipping your Can Opener, pack it carefully in any sturdy carton with enough material to prevent damage. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address. We also suggest that you insure the package for your protection.

FULL ONE-YEAR WARRANTY

Household Products, Inc. warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase or receipt as a gift. This warranty does not include damage to the product resulting from accident or misuse. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. We will return your product, transportation charges prepaid, provided it is delivered prepaid to any Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. Answers to any questions regarding warranty or service locations may be obtained by calling Consumer Assistance and Information toll free: 1-800-231-9786.

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, y/o lesiones personales, deben tomarse algunas precauciones incluyendo las siguientes:

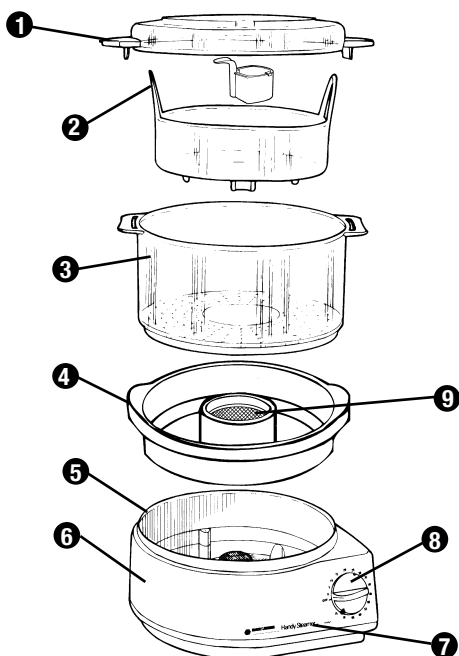
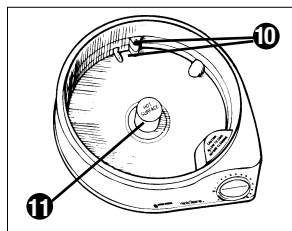
- **Por favor lea todas las instrucciones.**
- No toque las superficies calientes; use las agarraderas o las perillas. Para evitar las quemaduras de vapor, utilice agarraderas de cocina para retirar la tapa o cuando toque recipientes calientes.
- Para evitar el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable eléctrico, el enchufe, ni la base en agua o cualquier otro líquido.
- La supervisión de un adulto es necesaria cuando el aparato sea usado cerca de o por un niño.
- Desconecte del tomacorriente cuando no esté en uso, y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarla.
- No opere ningún aparato eléctrico si el cable y/o el enchufe han sido dañados. Si el aparato no funciona o ha sufrido algún daño, devuélvalo a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- No use el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue de la orilla de la mesa o del mostrador o tenga contacto con superficies calientes.
- No coloque en ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas, dentro de los hornos convencionales o de microondas, ni debajo de los gabinetes.
- Se requiere mucho cuidado al mover unidades que contienen alimentos, agua o cualquier otro líquido caliente. Evite alcanzar sobre la vaporizadora cuando esté en funcionamiento.
- No utilice esta unidad más que para lo que ha sido diseñada.
- No opere ningún aparato eléctrico en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- Alce y abra la tapa con cuidado para evitar las quemaduras; permita que el agua gotee dentro de la vaporizadora.
- Este producto ha sido diseñado solamente para uso doméstico y no para uso industrial o comercial.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

TORNILLO DE SEGURIDAD

Esta unidad está equipada con un tornillo de seguridad para prevenir que se le remueva la cubierta de afuera. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, **por ningún punto intente quitar esta cubierta.** La unidad no contiene partes reparables por dentro. Cualquier reparación deberá ser llevada a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

1. Tapa con guías
2. Arrocera
3. Recipiente vaporizador
4. Colector de jugos
5. Guía para vaporizar (detrás de la unidad)
6. Base
7. Luz
8. Control de tiempo
9. Infusor para el sabor
10. Depósito con niveles para el agua
11. Resistencia de calor



ENCHUFE POLARIZADO

Se emplean enchufes polarizados (con una pata más ancha que la otra) para reducir los riesgos de choque eléctrico. Cuando el cable tiene este tipo de enchufe, se ajusta únicamente a un contacto polarizado. Si el enchufe no se ajusta en su contacto, inviértalo. Si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista calificado para que instale un contacto polarizado apropiado. Por ningún punto trate de modificar o hacerle cambios al enchufe.

EL CABLE ELÉCTRICO

La longitud del cable eléctrico de este aparato se ha seleccionado para reducir el peligro que puede ocasionar un cable más largo. De ser necesario un cable más largo, debe emplear una extensión que tenga un enchufe polarizado y debe estar calificada para no menos de 10 amperes y 120 volts, y esté enlistada por UL, CUL, o CSA. Puede comprar una extensión adecuada en los centros de servicio autorizado Black & Decker. Para mayor duración, maneje el cable con cuidado.

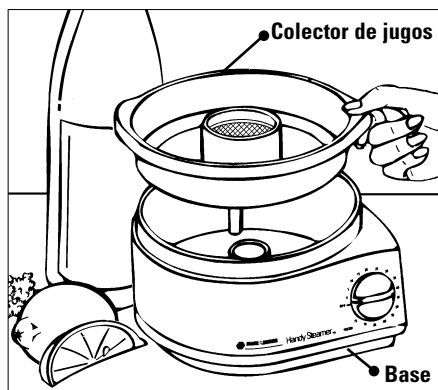
Cómo usar

PARA COCINAR EN EL RECIPIENTE VAPORIZADOR

(Consulte la guía para vaporizar, le dará consejos para la cantidad de tiempo, técnica y nivel de agua.)

1. Llene el depósito al nivel deseado con agua fría.

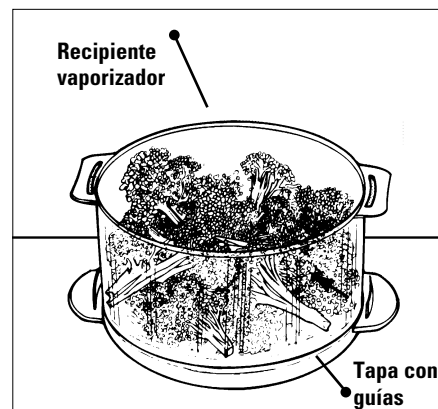
NOTA: Para acentuar el sabor, agregue jugo de limón, consomé o vino blanco al depósito del agua. **No use cerveza, vino tinto, extractos (ej., vainilla), ni jugos en el recipiente ya que pueden manchar el depósito del agua.**



Ilus. A



Ilus. B



Ilus. C

2. Sujete el colector por la asa y colóquelo sobre la base. (Ilus. A)

3. Coloque las hierbas o las especias dentro del infusor para acentuar el sabor. (Ilus. B) (consulte "Consejos para usar el infusor"). Si no lo desea, no es necesario agregar hierbas al infusor.

NOTA: Puede usar el colector cuando no utilice la arrocera. Esto previene que la grasa y los jugos goteen dentro del agua y pasen al recipiente vaporizador. Si lo desea, puede guardar estos jugos para salsas y demás.

4. Coloque los alimentos en el recipiente vaporizador y ponga la tapa de modo que las asas queden alineadas y las guías se ajusten a las ranuras.

5. Coloque el recipiente vaporizador dentro de la base, conecte el cable y ajuste el control al tiempo deseado; marca hasta 75 minutos. Sonará una campana y se apagará la luz para indicar que el ciclo ha finalizado. La unidad se apaga automáticamente. Quedará un poco de agua en el depósito.

PRECAUCION: Después de preparar alimentos al vapor, siempre utilice agarraderas de cocina para sujetar los recipientes de la vaporizadora. Aline la tapa y mantenga la cara y el cuerpo **alejados** del vapor.

NOTA: Si el tiempo deseado para cocinar es menos de 15 minutos, ajuste el control pasados los 15 minutos y después a la cantidad de tiempo deseada.

6. Puede invertir la tapa para que sirva como soporte del recipiente vaporizador. (Ilus. C) Desconecte la unidad, saque el recipiente y colóquelo sobre la tapa invertida.

7. Cuando prepare alimentos en la arrocera, agregue arroz, hierbas, condimentos y agua directamente dentro del recipiente, y llene el depósito del agua hasta el nivel apropiado. Coloque el recipiente vaporizador dentro de la base y el la arrocera con sus contenidos dentro del vaporizador.

NOTA: NO use el colector ni el infusor para el sabor junto con la arrocera.

8. La arrocera también puede ser utilizada para cocinar vegetales u otros alimentos con salsas, para guisar pollo o pescado con caldo, o para recalentar alimentos ya preparados como las cacerolas.
9. Después de vaporizar, sujete siempre con agarraderas el recipiente vaporizador, el colector y la arrocera.

CONSEJOS PARA EL INFUSOR DE SABORES

Agregue hierbas frescas o secas al infusor para acentuar el sabor de sus comidas saludables. El tomillo, cilantro, albahaca, eneldo, curry, y la artemisa son únicamente algunas de las hierbas y las especias junto con el ajo, la alcaravea, y el rábano picante que acentúan los sabores sin tener que agregar sal. Cuando use el infusor:

- Pruebe los sabores que hemos sugerido en la guía para vaporizar o use los que usted prefiera.
- Hemos basado nuestras sugerencias de sabores en medidas de 1/2 a 3 cdtas. de especias y hierbas secas. Si usa hierbas frescas, triplique las cantidades.
- Para prevenir que se filtren partículas pequeñas por el infusor, moje la maya antes de agregar los condimentos.

Cuidado y limpieza

CLEANING

PRECAUCIÓN: Desconecte y permita que la vaporizadora se enfríe antes de hacer cualquier limpieza.

- **Los recipientes, la tapa y el colector:** Sumerja en agua caliente y detergente. Enjuague bien y seque. Pueden lavarse en la máquina lavaplatos.
- **El depósito para el agua: (interior de la base),** vierta agua caliente con detergente. Utilice un cepillo o un limpiador de fibras plásticas; no abrasivas. Enjuague con agua caliente.
- **Cuidado especial para la resistencia de calor:** Después de varios usos, la resistencia de calor puede decolorarse. Al limpiarla:
 - No cubra la base con ningún otro accesorio.
 - Vierta vinagre dentro de la base hasta el nivel "Hi" (lleno).
 - Conecte la unidad y ajuste el control de tiempo a 20 minutos.
 - No permita que la solución hierva y se derrame sobre la unidad.
 - Cuando suene la campana y se apague la luz, vierta la solución de viangre y enjuague con agua. No utilice fibras abrasivas para limpiar la resistencia de calor.
- Es normal que con el tiempo y con el repetido uso de hierbas y especias, el colector y la base se decoloren.
- **Exterior de la base:** Limpie la base y el cable con un paño húmedo y séquela bien. Nunca sumerja la base en agua ni la coloque dentro de la máquina lavaplatos.

NOTA: No use blanqueadores, limpiadores, ni fibras abrasivas para limpiar las partes de la vaporizadora.

NOTA: El tiempo para vaporizar puede variar de acuerdo con su gusto y con las cantidades. La cantidad de tiempo sugerida a continuación ha sido estimada desde el momento que se ajusta el control de tiempo a la posición para comenzar (ON).

VEGETALES FRESCOS

El peso que se ha especificado en la guía, es el de los vegetales antes de haber sido lavados, pelados o cortados. Corte las porciones de un mismo tamaño si es posible. Para un mejor sabor y una mejor calidad alimenticia, vaporice los alimentos permitiendo que queden de una textura fresca.

Vegetales frescos	Peso/cantidad	Nivel del agua	Sugerencias de sabores para el infusor (use de 1/2 a 1 cdta. hierbas/especies secas)	Tiempo (apr. en minutos)	Consejos
Alcachofas, enteras	3-4 medianas	Medio	ajo (1-2 dientes) artemisa eneldo	30-35	■ Corte las puntas y el tallo. ■ Sumerja en agua para limpiarlas (10 minutos). ■ Utilice tenazas para sacarlas del vapor.
Espárragos	1/2-1 lb. (1/2" en diámetro)	Bajo	bálsamo de limón laurel tomillo	11-13	■ Corte la parte gruesa del tallo. ■ Que midan 6" o menos. ■ Alterne la segunda capa. ■ Los tallos delgados requieren menos tiempo.
Habichuelas verdes	1/2 lb. 1 lb.	Bajo Medio	semilla de alcaravea eneldo ajedrea	13-16 18-20	■ Remueva después de 10 minutos. ■ Proporciona 2 tazas. ■ Proporciona 4 tazas por lb.
Tallos de Brócoli	1/2 lb. 1 lb.	Bajo	cilantro semilla de ají picante artemisa	10-11 12-14	■ Recorte el tallo para que el brócoli mida 4". Los tallos deben tener de 1/4" a 3/8" en diámetro. ■ Colóquelos en el recipiente vaporizador. ■ Proporciona 2½ tazas. ■ Igual que lo anterior. ■ Proporciona 4 tazas.
Col de Bruselas	1 lb.	Bajo	salvia cebollino romero	16-18	■ Recorte las hojas/tallos. ■ Corte una "X" en el tallo y enjuáguelas. ■ Coloque en la superficie del vaporizador. ■ Proporciona 3 tazas.
Repollo	1 lb. (1/2 cabeza pequeña)	Bajo	semilla de alcaravea semilla de apio ajedrea	14-16	■ Recorte las hojas de afuera. ■ Corte en 4 partes dejando un pedazo del tallo en cada una. ■ Coloque los pedazos de lado. ■ Utilice tenazas.
Zanahorias	1/2 lb.	Bajo	anís yerbabuena eneldo	15-16	■ Pele y corte en rodajas de 1/4". ■ Distribuya en la superficie del vaporizador. ■ Remueva a los 10 minutos. ■ Proporciona 1½ tazas.

Vegetales frescos	Peso/cantidad	Nivel del agua	Sugerencias de sabores para el infusor (use de 1/2 a 1 cdt. hierbas/especies secas)	Tiempo (apr. en minutos)	Consejos
Coliflor – cabeza entera	Mediana de 2½ lbs.	Bajo	romero albahaca alcaravea	16-18	■ Recorte; quite el tallo ■ Coloque en el centro del recipiente vaporizador. ■ Alce con 2 tenedores después de vaporizar. ■ Corte la flor en pedazos de 2" en diámetro. ■ Distribuya sueltamente. ■ Proporciona 5 tazas.
– Flor	Media cabeza grande (7 tazas)	Bajo		14-16	
Papas rojas – Por mitad	1 lb. 4 medianas	Medio	perifollo cebollino eneldo	32-37	■ Restregue/lave, parta por mitad. ■ Colóquelas hacia la orilla del recipiente, con la parte cortada hacia abajo. ■ Retire con tenazas.
Rutabaga	1 grande 1 ½-2 lbs.	Medio	nuez moscada clavo de olor anís	20-22	■ Pele, lave, rodaje en 1/4". ■ Distribuya en la superficie del vaporizador, alternando las capas. ■ Remueva después de 10-15 minutos. ■ Proporciona de 3½ a 4 tazas.
Vainas – Chinas	1/2 lb.	Bajo	cilantro ajo (1-2 dientes) gingibre	7-9	■ Corte las puntas; quite las venas y lave. ■ Distribuya en la superficie del vaporizador. ■ Remueva a los 5 minutos. ■ Proporciona 2 tazas.
Espinaca	10 onz.	Bajo	perifollo tomillo ajo (1-2 dientes)	10-12	■ Acomode en el recipiente hasta quedar casi lleno. ■ Remueva con un tenedor después de 7-10 minutos. ■ Proporciona 2 tazas.
Calabaza – de verano y zucchini	1/2 lb. mediana (apr. 2 tazas)	Bajo	eneldo romero orégano	8-10	■ Recorte; lave, corte rodajas de 1/4". ■ Proporciona de 1½ tazas.
Nabos	1 lbs. (5-6 pequeños)	Bajo	semilla de alcaravea eneldo perejil	12-14	■ Pele; lave, y corte en pedazos de 1/4". ■ Acomode en capas alternadas. ■ Remueva a los 9 minutos. ■ Proporciona 2½ tazas.

VEGETALES CONGELADOS

La cantidad de tiempo sugerida es para los paquetes o las bolsas especificadas.
NO DESCONGELE antes de preparar al vapor.

Vegetales congelados	Peso/cantidad	Nivel del agua	Sugerencias de sabores para el infusor (use de 1/2 a 1 cdt. hierbas/especies secas)	Tiempo (apr. en minutos)	Consejos
Espárragos – Cortados	10 onz.	Bajo	bálsamo de limón hojas de laurel tomillo	14-16	■ Separe con un tenedor después de 10 a 12 minutos.
Habichuelas verdes enteras/parti- – Frijol de media luna (Lima) pequeño	1 bolsa (9-10 onz.) (16 onz.) (10 onz.)	Bajo Bajo Bajo	semilla de alcaravea eneldo ajedrea	12-13 17-19 12-14	■ Remueva después de 10 minutos.

Vegetales congelados	Peso/cantidad	Nivel del agua	Sugerencias de sabores para el infusor (use de 1/2 a 1 cdta. hierbas/especies secas)	Tiempo (apr. en minutos)	Consejos
Brócoli – Recortes – Picado	1 bolsa (16 onz.) 10 onz.	Bajo Bajo	1-2 dientes de ajo semilla de ají picante artemisa	16-18 16-18	■ Separe y remueva a los 10 minutos.
Coliflor	10 onz.	Bajo	romero eneldo artemisa	12-14	■ Separe y remueva a los 10 minutos.
Maíz – Cortado	10 onz.	Bajo	cayena cilantro cebollino	9-11	■ Remueva a los 7 minutos.
Vegetales mixtos	1 bolsa (16 onz.)	Bajo	orégano mostaza seca ajedrea	16-17	■ Separe/remueva después de 10 minutos.
Guisantes verdes	1 bolsa (16 onz.) (10 onz.)	Bajo Bajo	eneldo mejorana yerbabuena	13-15 13-14	■ Remueva a los 10 minutos.
Espinaca	10 onz.	Medio	perifollo tomillo 1-2 dientes de ajo	19-21	■ Separe con un tenedor/remueva después de 15-17 minutos.

MARISCOS Y PESCADO

La cantidad de tiempo sugerida es para vaporizar pescado o mariscos frescos o congelados y (descongelados).

Tipo de mariscos o pescado	Peso/cantidad	Nivel del agua	Sugerencias de sabores para el infusor (use de 1/3 cdta. hierbas/especies secas)	Tiempo (apr. en minutos)	Consejos
Almejas (frescas, pequeñas)	1 docena en la concha (2" de anchas)	Bajo	rábano picante gingibre sazón para pollo	12-14	■ Límpielas y remoje. ■ Altérenlas en capas. ■ Cocine hasta que se abran las conchas. ■ Utilice tenazas para sacarlas. ■ Cuando vaporice almejas (de 2½" de anchas), hágalo de 1 docena a la vez. Use medio nivel de agua y remueva después de 15 minutos.
(frescas, grandes)	1 docena en la concha (2½" de anchas)	Bajo	cayena cebolla deshidratada semillas de hinojo	9-12	
Escalopes (frescos) agua fresca	1/2 lb. sin concha	Bajo	artemisa perejil semilla de cilantro cáscara de limón nuez moscada 2 dientes de ajo picados	8-10	■ Coloque sobre los orificios del vaporizador. Para cantidades mayores distribuya en capas. ■ Los escalopes grandes toman el tiempo máximo. ■ Remueva después de 6 a 9 minutos. ■ Vaporice hasta que estén opacos.
agua salada	1/2 lb. sin concha (1" de gruesos)			11-13	
Camarones (frescos o descongelados)	Grandes (1/2 lb. con la concha)	Bajo	sazón para mariscos ralladura de limón rábano picante	9-10	■ Distribuya en capas alternadas. ■ Remueva después de 5-7 minutos. ■ Cocine hasta que la concha esté rojiza. ■ Para 1 lb., remueva después de 7-10 minutos.
	Grandes (1/2 lb. con la concha)	Bajo		11-13	

Tipo de mariscos o pescado	Peso/cantidad	Nivel del agua	Sugerencias de sabores para el infusor (use de 1/3 cdta. hierbas/especies secas)	Tiempo (apr. en minutos)	Consejos
Filetes de pescado (fresco o descongelado) – Suela – Lenguado – Sus filetes favoritos	1/2 lb. (1/4" de gruesos)	Bajo	mostaza seca pimienta inglesa mejorana	7-9	■ Antes de colocar los filetes, rocíe el fondo del recipiente con un poco de aceite. Así será más fácil sacar el pescado y limpiar el recipiente. ■ Coloque los filetes en una capa y alterne los pequeños encima. ■ Vaporice hasta que estén de color opaco y pueda separarlos con facilidad. ■ Retire con una espátula.
Steaks de Pescado (fresco o descongelado) – Salmón – Dorado – Tuna	1-2 porciones (1/2 - 1lb.) 3/4"-1" de gruesos 3/4"-1" de gruesos 3/4"-1" de gruesos	Medio Medio Medio	eneldo artemisa bálsamo de limón ralladura de limón ralladura de naranja mostaza seca curry nuez moscada cebollino	18-21 18-21 16-18	■ Antes de colocar los filetes, rocíe el fondo del recipiente con un poco de aceite. Así será más fácil sacar el pescado y limpiar el recipiente. ■ Coloque una capa en el recipiente. ■ Vaporice hasta que estén de color opaco y pueda separarlos con facilidad. ■ Retire del recipiente con una espátula. ■ Experimente con otras variedades de pescado siguiendo los pasos anteriores. ■ No permita que se sobrecozcan.

POLLO, SALCHICHAS

Pollo Salchichas	Peso/cantidad	Nivel del agua	Sugerencias de sabores para el infusor (use de 2 a 3 cdta. hierbas/especies secas)	Tiempo (apr. en minutos)	Consejos
Pollo (elimine la grasa quite la piel) – Filete de pechuga sin hueso – Filete con hueso	1/2 lb. (3-5 porciones) 1-1½ lbs. (2 porciones)	Bajo Alto	curry romero tomillo sazón para pollo ajedrea nuez moscada	13-14 38-41	■ Vaporice hasta que los jugos no tengan color y la carne esté blanca. ■ Coloque una capa; los pedazos pequeños encima. ■ Coloque las pechugas con la carne hacia abajo; la parte más gruesa hacia los lados del recipiente.
Salchichas Hasta de 7" pinche con un tenedor	1 lb. (8)	Bajo	semilla de mostaza hinojo cebolla deshidratada	12-14	■ Coloque las salchichas en capas alternadas.

ARROZ

Mida con cuidado el arroz y el agua y combínelos en la arrocera. Remueva el arroz cuando el control indique la cantidad mínima de tiempo sugerida a continuación.

Para el arroz sazonado, sustituya el caldo de res o de pollo, o el consomé por agua. Agregue sal, pimienta, sazón, mantequilla o margarina. Después de cocinar al vapor, mezcle con cebolla, perejil u hongos.

Arroz	Cantidad de arroz en el recipiente	Cantidad de agua agregada la arrocera	Nivel del agua	Tiempo (apr. en minutos)	Consejos
Integral – Grano corriente, largo o corto	1/2 taza	2/3 tazas	Alto	42-44	■ Prepara apr. 1½ tazas.
	1 taza	1¼ tazas	Alto	50-52	■ Prepara apr. 3 tazas.
	1½ tazas	1¾ tazas	Alto	61-63	■ Prepara apr. 4¾ tazas.
Blanco – Grano corriente, extra largo largo y mediano	1/2 taza	3/4 taza	Medio	29-32	■ Prepara apr. 1½ tazas.
	1 taza	1¼ tazas	Alto	37-41	■ Prepara apr. 3 tazas.
	1½ tazas	1¾ tazas	Alto	41-45	■ Prepara apr. 4¾ tazas.
Blanco Precocido – Grano corriente y largo	1/2 taza	1 taza	Alto	50-52	■ Prepara apr. 2 tazas.
	1 tazas	1¾ tazas	Alto	50-52	■ Prepara apr. 3¾ tazas.
	1½ tazas	2 tazas	Alto	53-55	■ Prepara apr. 5 tazas.

OTROS ALIMENTOS

Otros Alimentos	Peso/o cantidad de pedazos	Nivel del agua	Sugerencias de sabores para el infusor (use de 2 a 3 cdtas. hierbas/especies secas)	Tiempo (apr. en minutos)	Consejos
Huevos Grandes – Cocidos	Hasta 12	Medio	No se recomienda (el sabor no penetra la cáscara)	35	■ Coloque los huevos sobre o cerca de los orificios del vapor.
Manzanas – Sus favoritos	4 medianos (apr. 1-1½lbs.)	Bajo	clavos de olor anis canela	10-12	■ Péle, quite el tallo, corte en rebanadas de 1/4". ■ Distribuya en el recipiente. ■ Si lo desea, agregue 1/4 taza de pasas. ■ Prepara apr. 2 tazas.
Peras	4 medianas (apr. 2 lbs.)	Bajo	gengibre anis pimienta inglesa	23-26	■ Pele y quite el tallo. ■ Consuma de inmediato o exprima un poco de jugo de limón para que no se oscurezcan. ■ Distribuya en la superficie del vaporizador. ■ Prepara apr. 2½ tazas.
Ciruelas	1 paquete (1 lb.)	Bajo	cásacara de cítricos frescos cardamomo canela	12-18	■ Distribuya en la superficie del recipiente. ■ Prepara apr. 3 tazas.

¿Necesita ayuda?

SERVICIO O REPARACIONES

Si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado o propio de Black & Decker. Puede encontrar un centro cercano a Ud. buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo, "Reparación de enseres menores" o consulte el folleto incluido.

Si envía por correo la unidad, empáquela con cuidado en un cartón resistente con suficiente material de empaque para evitar cualquier daño. Por favor incluya una nota para nuestro centro de servicio describiendo el problema. No se olvide de anotar su dirección y su número telefónico. Para su propia protección le sugerimos enviar el paquete asegurado.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTÍA

Household Products, Inc. garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes, mal uso o reparaciones por talleres no autorizadas por Black & Decker. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio Black & Decker más cercano.

*  **BLACK & DECKER** es una marca registrada de *The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, E.U.*

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

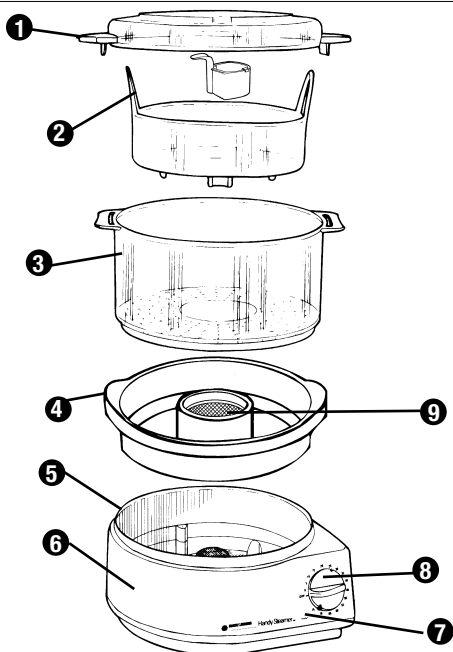
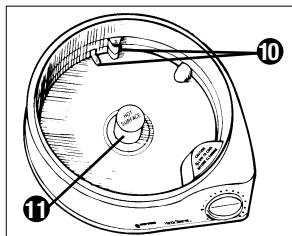
- **Lire toutes les directives.**
- Éviter de toucher aux surfaces chaudes. Prendre l'appareil par les poignées ou les boutons. Toujours utiliser des poignées lorsqu'on retire le couvercle ou qu'on manipule un récipient chaud afin d'éviter les brûlures dues à la vapeur.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'en remplacer les accessoires ou de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, et ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un appareil de cuisson ni dans un four à micro-ondes ou un four chauffé, ni directement sous les armoires.
- Prendre garde lorsqu'on déplace un appareil renfermant des aliments ou des liquides chauds. Éviter de s'étirer au-dessus de l'étuveuse en service.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins auxquelles il a été prévu.
- Ne pas s'en servir en présence de vapeurs explosives ou inflammables.
- Soulever doucement le couvercle lorsqu'on veut l'ouvrir afin d'éviter de se brûler et le laisser dégoutter dans l'étuveuse.
- L'appareil est conçu pour une utilisation domestiques seulement et non, pour une utilisation commerciale ou industrielle.

CONSERVER CES MESURES.

VIS INDESSERRABLE

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

1. couvercle avec pattes d'attache
2. Bol pour le riz
3. Bol de cuisson à l'étuvée
4. Lèchefrite
5. Guide de cuisson (à l'arrière de l'appareil)
6. Socle
7. Témoin de fonctionnement
8. Minuterie
9. Tamis de la rehausseuse de saveurs
10. Réservoir à même le socle avec indicateurs de niveau d'eau
11. Élément



FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, par mesure de sécurité. 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 neutraliser ce dispositif de sécurité.

CORDON

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge à fiche polarisée d'au moins 10 A, 120 V, certifié par l'organisme américain *Underwriters Laboratories* ou homologué par la CSA ou l'organisme NOM peut servir au besoin.

Utilisation

BOL DE CUISSON À L'ÉTUVÉE

(Consulter le guide de cuisson pour les temps de cuisson suggérés, les techniques et le niveau d'eau.)

1. Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au niveau approprié.

NOTE: Pour obtenir un surcroît de saveur, on peut ajouter du jus de citron, du bouillon ou du vin blanc à l'eau du réservoir. **NE PAS utiliser de la bière, du vin rouge, de l'huile, des extraits d'essence (comme de la vanille) ni des jus de fruits car ces aliments peuvent tacher le réservoir.**

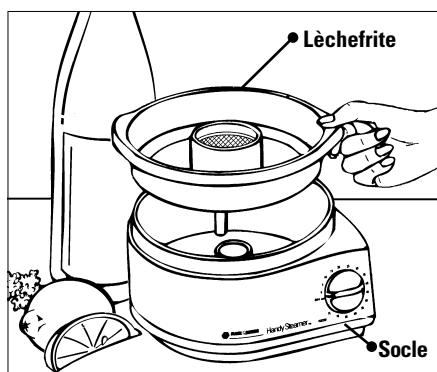


Figure A

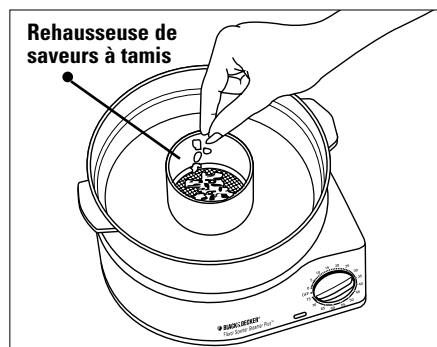


Figure B

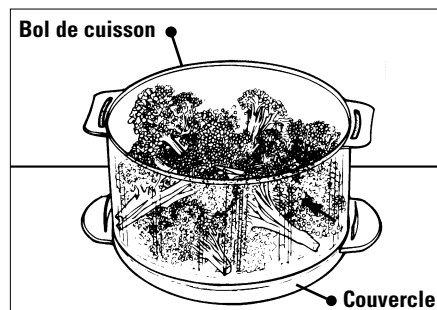


Figure C

2. Saisir la lèchefrite par ses poignées et la placer dans le socle (figure A).
3. Placer des herbes dans la rehausseuse de saveurs à tamis pour relever le goût des aliments (figure B). (Consulter la rubrique relative aux conseils pratiques.) On peut également se servir de la lèchefrite sans ajouter des herbes dans la rehausseuse de saveurs.

NOTE: Il faut toujours utiliser la lèchefrite lorsqu'on ne se sert pas du bol pour le riz. Il empêche l'égouttement du jus ou de la graisse des aliments dans l'eau du réservoir, et leur ébullition dans le bol de cuisson. On peut conserver les jus et les graisses pour leur utilisation ultérieure dans la préparation de sauces ou de bouillons.

4. Placer l'aliment voulu dans le bol de cuisson et couvrir celui-ci en s'assurant que les poignées sont bien alignées les unes sur les autres et que les pattes d'attache sont bien insérées dans les ouvertures prévues à cet effet.
5. Insérer le bol de cuisson dans le socle. Brancher l'appareil. Régler la minuterie au temps de cuisson voulu (maximum de 75 minutes). Une cloche se fait entendre, le témoin de fonctionnement s'éteint et l'appareil s'arrête automatiquement lorsque le temps s'est écoulé. Il y a encore du liquide dans le réservoir.

MISE EN GARDE : Toujours utiliser des poignées lorsqu'on retire le couvercle. Incliner le couvercle de sorte que la vapeur s'échappe **loin** des mains et du visage.

NOTE : Lorsque le temps de cuisson voulu est inférieur à 15 minutes, il faut d'abord faire tourner la minuterie au moins jusqu'à 15 puis la reculer jusqu'au temps de cuisson voulu.

6. On peut placer le couvercle à l'envers et s'en servir pour soutenir le bol de cuisson (figure C). Débrancher l'appareil. Retirer le bol de cuisson du socle et le placer sur le couvercle inversé.
7. Lorsqu'on se sert du bol pour le riz, ajouter le riz, les herbes, les assaisonnements et l'eau directement dans le bol et remplir le réservoir d'eau au niveau approprié. Placer le bol de cuisson à l'étuvée sur le socle et déposer le bol pour le riz rempli dans le bol de cuisson à l'étuvée.

NOTE : NE PAS utiliser la lèchefrite ni la rehausseuse de saveurs avec le bol pour le riz.

8. On peut également utiliser le bol pour le riz afin de préparer des légumes, d'autres aliments avec des sauces, du poulet ou du poisson dans des liquides ou pour réchauffer des aliments en casserole.
9. Prendre des mitaines ou des poignées pour retirer le bol de cuisson à l'étuvée, la lèchefrite ou le bol pour le riz après la cuisson à l'étuvée.

CONSEILS PRATIQUES - REHAUSSEUSE DE SAVEURS

Ajouter des herbes fraîches ou séchées à la rehausseuse de saveurs à tamis pour assaisonner des aliments sains. Le thym, la coriandre, le basilic, l'aneth, le cari et l'estragon, pour ne nommer que quelques herbes et épices, tout comme l'ail, le cumin ou le raifort peuvent rehausser la saveur des aliments sans avoir besoin de sel. Respecter les consignes suivantes lorsqu'on se sert de la rehausseuse de saveurs.

- Essayer l'assaisonnement suggéré dans le guide de cuisson ou utiliser son herbe préférée.
- Les suggestions mentionnent des quantités variant entre 1/2 et 3 cuillères à thé d'herbes ou d'épices séchées. Lorsqu'on utilise des herbes fraîches, hacher les feuilles et en tripler la quantité.
- Afin d'empêcher le passage d'herbes fines ou d'épices moulues par le tamis de la rehausseuse de saveurs, rincer ou mouiller celui-ci avant d'ajouter les assaisonnements.

Guide d'entretien

NETTOYAGE

MISE EN GARDE : Débrancher l'étuveuse et la laisser refroidir avant de la nettoyer.

- **Bols, couvercle et lèchefrite :** Laver dans de l'eau chaude savonneuse. Bien les rincer et les assécher. Ces pièces vont également au lave-vaisselle.
- **Réservoir (Intérieur du socle) :** Verser de l'eau chaude savonneuse dans le réservoir. En nettoyer l'intérieur à l'aide d'une brosse en plastique ou d'un tampon à recurer non abrasif. Rincer à fond avec de l'eau chaude propre.
- **Soins particuliers à apporter à l'élément :** Au bout d'un certain temps d'utilisation, la surface de l'élément peut se décolorer. S'assurer qu'aucun composant de l'étuveuse ne recouvre le socle pendant le nettoyage. Nettoyer comme suit.
 - Verser du vinaigre dans le socle jusqu'au niveau élevé (HI).
 - Brancher l'appareil et mettre la minuterie en service pour environ 20 minutes.
 - Veiller à ce que la solution ne se déverse pas et qu'elle n'éclabousse pas les parois extérieures de l'appareil.
 - Lorsque la cloche se fait entendre et que le témoin de fonctionnement s'éteint, débrancher l'appareil. Jeter la solution vinaigrée et frotter l'élément à l'aide d'une brosse non abrasive en plastique. Rincer à l'eau fraîche.
- À la longue, il peut y avoir une décoloration normale de la lèchefrite et de l'intérieur du socle en raison de l'utilisation répétée d'herbes et d'épices.
- **Extérieur du socle :** Essuyer le socle et le cordon avec un chiffon humide, puis bien les assécher. Ne jamais immerger le socle, ni le placer au lave-vaisselle.

NOTE : Ne pas nettoyer les composants de l'étuveuse avec un javellisant, un tampon abrasifs ou tout produit abrasif.

GUIDE DE CUISSON

NOTE : Le temps de cuisson varie selon le type de cuisson voulu ainsi que la quantité d'aliments à cuire. Le guide de cuisson donne des suggestions qui peuvent être modifiées au goût. Il s'agit de périodes de cuisson complète commençant à la mise en service de la minuterie.

LÉGUMES FRAIS

Le poids indiqué dans le guide de cuisson correspond à celui des aliments avant de les nettoyer, de les couper ou de les éplucher. Les couper en morceaux uniformes. Cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais encore croquants afin d'en optimiser le goût et la valeur nutritive.

Légumes frais	Poids ou nombre de morceaux	Niveau d'eau	Assaisonnement suggéré (de 1/2 à 1 c. à thé séché)	Temps approx. (min)	Directives
Artichauts entiers	De 3 à 4 moyens	Moyen	Ail (1 ou 2 gousses), estragon, aneth	De 30 à 35	■ Couper les bouts de sorte qu'ils reposent à plat. ■ Les ouvrir légèrement et les laisser tremper (10 min) pour les nettoyer. ■ Utiliser des pinces pour les retirer du bol de cuisson.
Asperges, pointes	De 0,23 à 0,45 kg (1/2 - 1 lb) Diamètre d'environ 13 mm (1/2 po)	Bas	Beurre au citron, feuilles de laurier, thym	De 11 à 13	■ Couper et jeter les bouts durs. ■ Couper en morceaux d'au plus 15 cm (6 po). ■ Pour plus de 0,23 kg (1/2 lb), placer la moitié des pointes de façon à former une seule couche et placer l'autre moitié pour former une couche transversale. ■ Réduire le temps de cuisson si les pointes sont plus minces.
Haricots verts ou jaunes, entiers ou coupés	0,23 kg (1/2 lb)	Bas	Graines de cumin, graines d'aneth, sarriette	De 13 à 16	■ Brasser au bout de 10 min. ■ Donne 2 tasses. ■ Donne environ 4 tasses pour 0,45 kg (1 lb).
	0,45 kg (1 lb)	Moyen		De 18 à 20	
Brocoli, bouquet	0,23 kg (1/2 lb)	Bas	Coriandre, piment fort broyé, estragon	De 10 à 11	■ Couper des morceaux de 10 cm (4 po), du bout à la tige. Les tiges devraient avoir un diamètre d'environ 6 mm à 10 mm (1/4 - 3/8 po). ■ Couvrir la surface du bol de cuisson. ■ Donne environ 2 1/2 tasses. ■ Même procédure. ■ Donne environ 4 tasses.
	0,45 kg (1 lb)			De 12 à 14	
Choux de Bruxelles	0,45 kg (1 lb)	Bas	Sauge, ciboulette, romarin	De 16 à 18	■ Couper les feuilles et les tiges au besoin. ■ Faire une croix peu profonde dans la tige; laver et égoutter. ■ Couvrir la surface du bol de cuisson. ■ Donne environ 3 tasses.

Légumes frais	Poids ou nombre de morceaux	Niveau d'eau	Assaisonnement suggéré (de 1/2 à 1 c. à thé séché)	Temps approx. (min)	Directives
Chou	0,45 kg (1 lb) (environ la moitié d'un petit chou)	Bas	Graines de coriandre, graines de céleri, sarriette	De 14 à 16	■ Couper les feuilles du dessus et le coeur. ■ Trancher en 4 morceaux égaux en gardant un bout de coeur à chaque morceau. ■ Placer les morceaux sur les côtés, au-dessus des trous de vapeur autour du bol. ■ Sortir avec des pinces.
Carottes	0,23 kg (1/2 lb)	Bas	Anis, menthe, aneth	De 15 à 16	■ Peler; faire des tranches minces, environ 4 mm (1/4 po) d'épaisseur. ■ Donne environ 1½ tasse.
Chou-fleur – entier	Moyen (environ 1,1 kg (2 ½ lb) non coupé)	Bas	Romarin, basilic, estragon	De 16 à 18	■ Nettoyer et enlever le coeur. ■ Placer au centre du bol de cuisson. ■ Le soulever à l'aide de deux fourchettes à la fin de la cuisson.
– fleurs	Moitié d'un gros chou-fleur (environ 750 ml (6 t))	Bas		De 14 à 16	■ Couper des bouquets d'environ 5 cm (2 po) de diamètre. ■ Les placer de façon dégagée. ■ Donne environ 5 tasses.
Pommes de terre, moitiés – rouges	0,45 kg (1 lb) environ 4 moyennes	Moyen	Cerfeuil, ciboulette, aneth	De 32 à 37	■ Frotter et laver; les couper en deux. ■ Placer le long des parois du bol de cuisson, la face coupée vers le bas. ■ Retirer à l'aide de pinces.
Rutabaga	1 gros De 0,68 à 0,9 kg (1 ½ à 2 lb)	Moyen	Muscade, clou de girofle, anis	De 20 à 22	■ Peler, laver, couper en quatre, puis en lamelles de 6 mm (1/4 po). ■ Couvrir la surface du bol de cuisson. Empiler par couches. ■ Brasser au bout de 10 et 15 min. ■ Donne environ de 3½ à 4 tasses.
Pois mange-tout	0,23 kg (1/2 lb)	Bas	Coriandre, ail (une ou deux gousses), gingembre	De 7 à 9	■ Couper les bouts; enlever les fils et laver. ■ Répartir sur la surface du bol de cuisson. ■ Brasser au bout de 5 min. ■ Donne environ 2 tasses.
Épinards – équeutés et lavés	280 g (10 oz)	Bas	Cerfeuil, thym, ail (une ou deux gousses)	De 10 à 12	■ Bien tasser dans le bol de cuisson; jusqu'à ce qu'il soit pratiquement plein. ■ Brasser au bout de 7 et de 10 min.; utiliser une fourchette à long manche pour décoller les feuilles du fond du bol de cuisson. ■ Donne environ 2 tasses.
Courges – spaghetti et zucchini	0,23 kg (1/2 lb) moyen environ 500 ml (2 t)	Bas	Basilic, romarin, origan	De 8 à 10	■ Couper et laver. Couper en tranches de 6 mm (1/4 po). ■ Donne environ 1½ tasse.
Navets	0,45 kg (1 lb) (environ 5 ou 6 petits)	Bas	Cumin, basilic, persil	De 12 à 14	■ Peler et laver. Couper en tranches de 6 mm (1/4 po). ■ Couvrir la surface du bol de cuisson. Empiler par couches. ■ Brasser au bout de 9 min. ■ Donne environ 2½ tasses.

LÉGUMES CONGELÉS

Le temps indiqué correspond à celui nécessaire pour la cuisson du contenu des paquets indiqués. NE PAS LES DÉCONGELER avant de les faire cuire.

Légumes congelés	Poids ou nombre de morceaux	Niveau d'eau	Assaisonnement suggéré (de 1/2 à 1 c. à thé séché)	Temps approx. (min)	Directives
Asperges – coupées	280 g (10 oz)	Bas	Beurre au citron, feuilles de laurier	De 14 à 16	■ Séparer et brasser avec une fourchette au de 10 à 12 minutes.
Haricots – vert ou jaune, entiers ou coupés – Petites fèves de Lima	de 260 à 280 g (de 9 à 10 oz)	Bas	Graines de cumin, graines d'aneth, sarriette	De 12 à 13	■ Brasser au bout de de 10 minutes.
	Un sac 500 g (16 oz)	Bas		De 17 à 19	
	280 g (10 oz)	Bas		De 12 à 14	
Brocoli , – en morceaux, hachés	Un sac 500 g (16 oz)	Bas	Ail (une ou deux gousses), piment fort broyé, estragon	De 16 à 18	■ Séparer et brasser au bout de 10 à 12 minutes.
	280 g (10 oz)	Bas		De 16 à 18	
Chou-fleur	280 g (10 oz)	Bas	Romarin, basilic, estragon	De 12 à 14	■ Séparer et brasser au bout de 10 minutes.
Maïs – en grains	280 g (10 oz)	Bas	Poivre de cayenne, coriandre, ciboulette	De 9 à 11	■ Brasser au bout de 7 minutes.
Macédoine de légumes	Un sac 500 g (16 oz)	Bas	Origan, moutarde sèche, sarriette	De 16 à 17	■ Séparer et brasser au bout de 10 minutes.
Pois , – verts	Un sac 500 g (16 oz)	Bas	Basilic, marjolaine, menthe	De 13 à 15	■ Séparer au bout de de 10 minutes.
	280 g (10 oz)			De 13 à 14	
Épinards – hachés	280 g (10 oz)	Moyen	Cerfeuil, thym, ail (une ou deux gousses)	De 19 à 21	■ Séparer ou brasser avec une fourchette au bout de 15 à 17 minutes.

POISSONS ET FRUITS DE MER

Le temps de cuisson indiqué convient aux poissons et fruits de mer frais, congelés et dégelés. Nettoyer de manière appropriée.

Type de poisson - fruits de mer	Poids ou nombre de morceaux	Niveau d'eau	Assaisonnement suggéré (de 1 à 3 c. à thé séché)	Temps approx. (min)	Directives
Palourdes Cherrystones (fraîches)	1 douz. avec coquilles Max de 5 cm (2 po)	Bas	Raifort, gingembre, assaisonnement à volaille	De 12 à 14	■ Nettoyer et laisser tremper. ■ Renserver les piles de coquillages. ■ Cuire jusqu'à ce que les coquilles soient bien ouvertes. ■ Utiliser des pinces pour les sortir. ■ Pour éteuver de gros coquillages (jusqu'à 2 ½ po), utiliser le niveau d'eau moyen et en faire cuire une douzaine à la fois. Brasser au bout de 15 min.
Steamers (fraîches)	1 douz. avec coquilles Max. de 7 cm (2 ¾ po)	Bas	Poivre de cayenne, flocons d'oignon émincés, graines de fenouil	De 9 à 12	

Type de poisson - fruits de mer	Poids ou nombre de morceaux	Niveau d'eau	Assaisonnement suggéré (de 1 à 3 c. à thé séché)	Temps approx. (min)	Directives
Coquilles St-Jacques (fraîches)	0,23 kg (1/2 lb) écalées	Bas	Estragon, persil, graines de coriandre, zeste de citron râpé, muscade,	De 8 à 10	■ Disposer sur une couche, au-dessus des trous; il faut plusieurs couches avec de plus grandes quantités de mollusques. ■ Il peut être nécessaire de régler la minuterie au maximum lorsque les mollusques sont gros ou en grosses quantités. ■ Brasser au bout de 6 min et au bout de 9 min. ■ Cuire jusqu'à ce que la chair des mollusques devienne de couleur opaque.
Pétoncles (frais)	0,23 kg (1/2 lb) écalés Max. 25 mm (1 po) d'épaisseur	Bas	ail émincé (2 gousses)	De 11 à 13	
Crevettes (fraîches ou congelées et dégelées)	Grosses non décortiquées 0,23 kg (1/2 lb) 0,45 kg (1 lb)	Bas	Mélange d'assaisonnement pour fruits de mer, zeste de citron râpé, raifort	De 9 à 10	■ Défaire les piles de crustacés. ■ Brasser au bout de 5 et de 7 minutes. ■ Cuire jusqu'à ce que la coquille soit rougeâtre et la chair de couleur opaque. ■ Pour 0,45 kg (1 lb), brasser au bout de 7 et de 10 minutes.
		Bas		De 11 à 13	
Filets (frais ou congelés et dégelés) de sole, d'aiglefin ou autres	0,23 kg (1/2 lb) d'une épaisseur entre 6 et 13 mm (1/4 - 1/2 po)	Bas	Moutarde sèche, piment de la Jamaïque, marjolaine	De 7 à 9	■ Vaporiser le fond du bol de cuisson avec un produit antiadhésif afin de mieux enlever les filets et nettoyer le bol. ■ Placer les morceaux les plus gros dans le fond et empiler les plus petits sur le dessus. ■ Cuire jusqu'à ce que la chair devienne de couleur opaque et qu'elle se défasse facilement. ■ Sortir doucement à l'aide d'une spatule.
Steaks (frais ou congelés et dégelés)	1 ou 2 morceaux De 0,23 à 0,45 kg (1/2 - 1 lb)				■ Vaporiser le fond du bol de cuisson avec un produit antiadhésif afin de mieux enlever les filets et nettoyer le bol. ■ Placer dans le fond du bol de cuisson. ■ Cuire jusqu'à ce que la chair devienne de couleur opaque et qu'elle se défasse facilement; vérifier près d'une arête ou à un endroit épais. ■ Sortir doucement du bol de cuisson à l'aide d'une spatule. ■ Essayer avec d'autres types de poisson. Respecter les directives de base pour la cuisson de steaks de poisson. ■ Surveiller afin de ne pas trop cuire.
– Saumon	De 19 à 25 mm (3/4 - 1 po) d'épaisseur	Moyen	Aneth, estragon, beurre au citron	De 18 à 21	
– Espadon	De 19 à 25 mm (3/4 - 1 po) d'épaisseur	Moyen	Zeste de citron râpé, zeste d'orange râpé, moutarde sèche	De 18 à 21	
– Thon	De 19 à 25 mm (3/4 - 1 po) d'épaisseur	Moyen	Cari, muscade, ciboulette	De 16 à 18	

POULET ET SAUCISSES

Poulet et saucisses	Poids ou nombre de morceaux	Niveau d'eau	Assaisonnement suggéré (de 2 à 3 c. à thé séché)	Temps approx. (min)	Directives
Poulet (peau et gras enlevés)					
– poitrines désossées	0,23 kg (1/2 lb) (de 3 à 5 morceaux)	Bas	Cari, romarin, thym	De 13 à 14	■ Dans tous les cas, étuver jusqu'à ce que le jus de cuisson soit transparent et que la chair soit blanche dans les parties épaisses ou près des os.
– poitrines divisées, avec os	De 0,45 à 0,68 kg (1 - 1 ½ lb) (2 morceaux)	Élevé	Assaisonnements à volaille, sarriette, muscade	De 38 à 41	■ Placer les morceaux dans le fond du bol; le cas échéant, ajouter par-dessus les plus petits morceaux. ■ Placer les morceaux dans le fond du bol; la partie charnue vers le bas et la partie épaisse vers la paroi du bol.
Saucisses longueur maximale de 17 cm (7 po), percées à la fourchette pour en prévenir l'éclatement	0,45 kg (1 lb) (8)	Bas	Graines de moutarde, fenouil, flocons d'oignons séchés	De 12 à 14	■ Placer les saucisses dans le fond du bol de cuisson et empiler les autres sur le dessus de façon transversale.

RIZ

Utiliser une tasse pour mesurer précisément la quantité de riz et d'eau qui vont dans le bol. Vérifier la cuisson et la consistance du riz au bout du délai minimal donné et le brasser à ce moment.

Pour modifier le goût du riz, remplacer la quantité d'eau prescrite dans le bol pour le riz par la même quantité de bouillon de poulet, de boeuf ou de légumes. Ajouter les épices ou les assaisonnements avant la cuisson. Ajouter au riz des oignons émincés, du persil ou des champignons.

Type de riz	Quantité de riz	Quantité d'eau	Niveau d'eau	Temps approx. (min)	Directives
Brun – régulier, à grains longs ou courts	1/2 tasse 1 tasse 1 ½ tasse	2/3 tasse 1 ½ tasse 1 ¾ tasse	Élevé Élevé Élevé	De 42 à 44 De 50 à 52 De 61 à 63	■ Donne environ 1 ½ tasse. ■ Donne environ 3 tasses. ■ Donne environ 4 ½ tasses.
Blanc – Régulier, grain extralong, long et moyen	1/2 tasse 1 tasse 1 ½ tasse	3/4 tasse 1 ½ tasse 1 ¾ tasse	Moyen Élevé Élevé	De 29 à 32 De 37 à 41 De 41 à 45	■ Donne environ 1 ½ tasse. ■ Donne environ 3 tasses. ■ Donne environ 4 ¾ tasses.
– Régulier, grain long, à demi cuit	1/2 tasse 1 tasse 1 ½ tasse	1 tasse 1 ½ tasse 2 tasses	Élevé Élevé Élevé	De 50 à 52 De 50 à 52 De 53 à 55	■ Donne environ 2 tasses. ■ Donne environ 3 ¾ tasses. ■ Donne environ 5 tasses.

AUTRES ALIMENTS

Autres aliments	Poids ou nombre de morceaux	Niveau d'eau	Assaisonnement suggéré (de 1/2 à 1 c. à thé séché)	Temps approx. (min)	Directives
Oeufs – gros, cuits durs	Maximum de 12	Moyen	Aucun recommandé (Les saveurs ne traversent pas la coquille.)	35	■ Placer les oeufs sur ou près des trous de vapeur.
Pommes – du type préféré	4 moyennes (environ 0,45 à 0,68 kg) (1 - 1 ½ lb)	Bas	Clou de girofle, anis, cannelle	De 10 à 12	■ Peler, dénoyauter et couper en tranches de 6 mm (1/4 po). ■ Couvrir le fond du bol. ■ Ajouter 60 ml (1/4 t) de raisins secs au goût. ■ Donne environ 2 tasses.
Poires	4 moyennes (environ 0,9 kg) (2 lb)	Bas	Gingembre tranché, anis, piment de la Jamaïque	De 10 à 12	■ Peler, dénoyauter et trancher. ■ Couvrir le fond du bol. ■ Servir immédiatement ou saupoudrer de jus de citron afin d'en empêcher le brunissement. ■ Donne environ 2 ½ tasses.
Pruneaux	Un paquet de 0,45 kg (1 lb)	Bas	Zeste de citron frais, cardamome, cannelle	De 12 à 18	■ Couvrir le fond du bol. ■ Donne environ 3 tasses.

Besoin d'aide?

SERVICE OU ENTRETIEN

Confier l'entretien de l'appareil, le cas échéant, à un centre de service Black & Decker ou à un atelier d'entretien autorisé. L'adresse du centre de service de la région se trouve à la rubrique «Appareils électroménagers - Petits - Réparations» des Pages Jaunes.

Lorsqu'on doit expédier l'appareil par la poste ou par messagerie, l'emballer soigneusement dans un emballage robuste avec suffisamment de matériau d'emballage afin d'éviter les dommages. Inclure une note décrivant le problème à l'attention du personnel du centre de service et ne pas oublier d'indiquer l'adresse de retour. Il est également conseillé d'assurer le colis.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Household Products, Inc. garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat ou de réception en cadeau, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident ou une mauvaise utilisation. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, il sera réparé ou remplacé, à notre gré, sans frais. Le produit sera retourné, port payé, s'il a été envoyé, port payé, à un centre de service autorisé Black & Decker.

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. Adresser toute question relative à la garantie et au service en communiquant sans frais avec le service à la clientèle au 1 (800) 231-9786.

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

Household Products Limited de
México S. de R.L. de C.V.

650W 120V~ 50/60Hz



Listed by Underwriters Laboratories Inc.

NOM Approved

Product made in People's Republic of China

Copyright © 1991 -1999 Household Products, Inc.

Pub. No. 168633-38-RV01

Printed in People's Republic of China



Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc.

Aprobado por NOM

Producto hecho en la República Popular China

IMPORTADOR-Household Products Limited de México

S. de R.L. de C.V. Acceso III No. 26 Fracc.

Industrial B. Juarez C.P. 76120, Querétaro, QRO.

Teléfono: (42) 11-7800

Impreso en la República Popular China

Certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories, Inc.*

Approuvé par l'organisme NOM

Fabrique en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine