

Breville

Breville

Rice Duo 10 Rice Cooker

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd.

Breville Customer Service Center

US Customers

✉ PO Box 47170
Gardena
CA 90247

☎ Service Center: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

www.breville.com

Canada Customers

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

☎ Service Center: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email askus@breville.ca

www.breville.com

© Copyright. Breville Pty. Ltd. 2007

Due to continual improvements in design or otherwise, the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

Model BRC350XL Issue 1/07 Packaging Code: AM / CN



	Page
Breville recommends safety first	4
Know your Breville Rice Duo 10 Rice cooker	6
Operating your Breville Rice Duo 10 Rice Cooker	7
Rice cooking tables	9
Steaming foods	11
Care and cleaning	15
Recipes	16

A close-up, black and white photograph of a bowl filled with fluffy white rice. The rice is piled high, and the texture of the grains is clearly visible. The bowl is dark, creating a strong contrast with the white rice.

Congratulations

on the purchase of your new Breville Rice Duo 10 Rice Cooker

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:

CAREFULLY READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove any packaging material and promotional labels before using the Rice Cooker for the first time.
- Do not place the Rice Cooker near the edge of a bench or table during operation.
- Ensure the surface is level, clean and free of water.
- Do not place the Rice Cooker on or near hot gas or electric burner, where it could touch a heated oven. Place appliance at least 8 inches (20cm) away from walls or curtains.
- Do not use on metal surfaces, for example, a sink drain board.
- Use only the removable cooking bowl supplied with the Rice Cooker. Do not use a damaged or dented removable cooking bowl. Replace before using.
- Never plug in or switch on the Rice Cooker without having the removable cooking bowl placed inside the outer housing.
- Do not put liquid into the outer housing. Only the removable cooking bowl is designed to contain liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- Open the lid carefully to avoid scalding from escaping steam.
- Always ensure the power is switched off at the power outlet and the cord is unplugged from the power outlet before attempting to move the appliance, when not in use and before cleaning or storing. Allow all parts to cool before disassembling for cleaning.
- To prevent electrical hazards, do not immerse the outer housing, cord or plug in water or any other liquid.
- Do not move the Rice Cooker during cooking.
- Do not leave the Rice Cooker unattended when in use.
- Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book

IMPORTANT SAFEGUARDS for all electrical appliances

1. Read all instructions carefully.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles.
3. To prevent electrical hazards, do not immerse cord, plug or rice cooker heating plate in liquid or water.
4. ADULT SUPERVISION IS NECESSARY WHEN OPERATING ANY APPLIANCE NEAR CHILDREN
5. Unplug appliance from the wall outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool completely before adding or removing the pot.
6. DO NOT operate the appliance if the cord has been damaged, or if the appliance malfunctions or is damaged in anyway. Return appliance to the nearest authorized BREVILLE SERVICE CENTER for examination, repair or adjustment.
7. NEVER put water or any liquid into the outer pot.
8. NEVER plug in the power cord without the inner pot inside the cooker.
9. Always attach the plug to the cooker first, then plug the power cord into the wall outlet.
10. Any use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause hazards.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord dangle or hang over the edge of table or counter tops, or allow it to touch hot surfaces.
13. Do not place appliance on or near gas or electric burners, on a stovetop or in an oven.
14. Use extreme caution when moving or handling appliances containing hot oil or other hot liquids.
15. Do not use this appliance for any other purpose but its intended use.
16. ALWAYS UNPLUG AFTER USE. Your cookers power will remain ON unless unplugged.

POLARIZED PLUG: If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

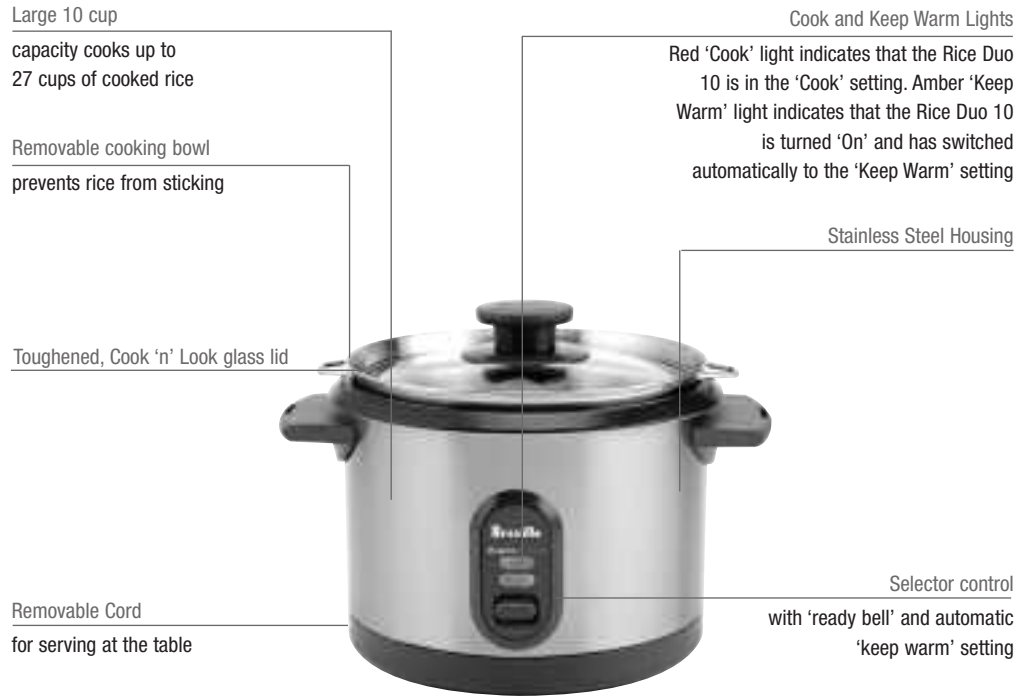
Note

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



TO ENSURE CONTINUED PROTECTION AGAINST RISK OF ELECTRIC SHOCK; CONNECT TO PROPERLY EARTHED OUTLETS ONLY.

CAUTION-RISK OF ELECTRIC SHOCK. COOK ONLY IN REMOVABLE CONTAINER.



Measuring cup and serving spoon



Stainless steel steaming trays – ideal for vegetables, seafood and poultry

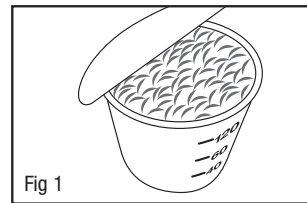


The slot in the handle holds the glass lid

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

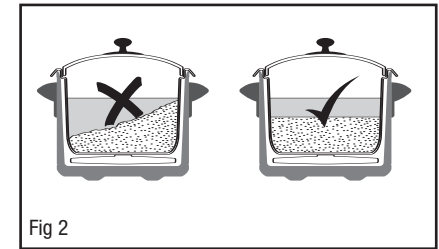
How to cook rice

1. Use the Rice Duo 10 Rice Cooker measuring cup provided to measure the required quantity of rice (refer to cooking tables – page 8). Always measure level cups, not heaped (Fig 1.)



2. Place the rice into a separated 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 before placing it in the Stainless Steel Housing (this will ensure proper contact with the inner cooking surface).

4. Add the washed rice to the removable cooking bowl, ensuring rice is spread evenly across the bottom of the bowl and hot heaped to one side (Fig 2).



5. Add water using the following ratios:
White Rice = 1 cup water: 1 cup rice
Brown Rice = 1 1/4 cups water: 1 cup rice
6. Place the glass lid into position.
7. Plug into a 110/120 volt power outlet and then switch the power on at the power outlet. The amber 'Keep Warm' light will illuminate.
8. To commence cooking, press the Selector Control to 'Cook'. The red 'Cook' light will illuminate.
9. When cooking is complete, the Ready Bell will sound and the Rice Duo 10 Rice Cooker will automatically switch to the 'Keep Warm' setting. The amber 'Keep Warm' 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 10 Rice Cooker measuring cup = 5 1/4 oz (150 grams) uncooked rice
1 level Rice Duo 10 Rice Cooker cup uncooked rice = 2 Rice Duo 10 cups of cooked rice (approx.)
The maximum quantity of uncooked white rice to be cooked = 10 Rice Duo 10 Rice Cooker cups
The maximum quantity of uncooked white rice to be cooked = 2 Rice Duo 10 Rice Cooker cups

Note

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

Note

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).

Note

To stop 'Keep Warm' setting, switch off at the power outlet and then unplug the cord.

Note

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 in 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.



TO ENSURE CONTINUED PROTECTION AGAINST RISK OF ELECTRIC SHOCK, CONNECT TO PROPERLY EARTHED OUTLETS ONLY.

RISK OF ELECTRIC SHOCK, COOK ONLY IN REMOVABLE CONTAINER.

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

The rice measuring cup provided with your Breville Rice Duo 10 Rice Cooker is used in the following tables.

The Rice Duo 10 Rice Cooker measuring cup is not a standard metric measuring cup.

1 Rice Duo 10 Rice Cooker measuring cup is equal to 5½ oz (150grams) of uncooked rice and ¾ cups (180ml) of water.

1 American Standard Metric Measuring cup is equal to 7 oz (200 grams) of uncooked rice.

If your Rice Duo 10 Rice Cooker measuring cup is lost or misplaced, use another cup but maintain the same cooking ratios and ensure you do not exceed 10 cup maximum line in the removable cooking bowl:

White Rice = 1 cup water: 1 cup rice

Brown Rice = 1½ cups water: 1 cup rice.

Note

White Rice

Uncooked White Rice (Rice Duo 10 Rice Cooker cups)	Cold tap water (Rice Duo 10 Rice Cooker cups)	Cooked rice (approximate) (Rice Duo 10 Rice Cooker cups)	Cooking time (approximate) (minutes)
2	2	5	13-15
4	4	9	15-20
6	6	15	21-25
8	8	16	21-25
10	10	27	25-30

Brown Rice

Uncooked Brown Rice (Rice Duo 10 Rice Cooker cups)	Cold tap water (Rice Duo 10 Rice Cooker cups)	Cooked rice (approximate) (Rice Duo 10 Rice Cooker cups)	Cooking time (approximate) (minutes)
2	3	5	25-30
4	6	10	35-40
6	9	15	40-45

Due to 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.

Note



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

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.

Rice variations

Savory Rice

Prepare the rice in the Rice Duo 10 Rice Cooker 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 10 Rice Cooker 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.

Wild Rice

It is not recommended to cook wild rice alone in the Rice Duo 10 Rice Cooker as it requires a substantial amount of water. It is possible to cook wild rice as a blend with white or brown rice.

Steamed foods retain most of their nutritional value when cooked in the Rice Duo 10 Rice Cooker. Foods may be steamed by placing food in the stainless steel steaming trays cover 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 2 Rice Duo 10 Rice Cooker cups or more of water or stock to the removable cooking bowl. Use up to a maximum of 6 Rice Duo 10 Rice Cooker cups of water.
2. Place food to be steamed directly onto the stainless steel steaming tray and insert into the removable cooking bowl. (Refer to the Steaming Charts on pages 11-13 for approximate cooking times).
3. Place removable cooking bowl with the steaming tray into Stainless Steel Housing and cover with the glass lid.
4. Plug into 110/120 volt power outlet and then switch on. The amber 'Keep Warm' light will illuminate.
5. Push the Selector Control down to begin cooking. The red 'Cook' light will illuminate.
6. When steaming is complete, remove foods from the Rice Duo 10 Rice Cooker. If further steaming is required ensure sufficient water is in the removable cooking bowl. If not, add more hot water or stock.

7. If no further steaming is required, turn the Rice Duo 10 Rice Cooker off at the power outlet and then unplug. Allow to cool before cleaning. When the cooking bowl is removed to discard water, the Selector Control will reset to the 'Keep Warm' position.

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

Note

Hot liquid can be added during the steaming process.

Note

Both steaming trays can be stacked or used separately

Note

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, 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.

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	top and tail, leave whole	8 oz	13-15
Beetroot (small-medium)	trim, do not break skin	10 oz	12-13
Broccoli	cut into florets	8 oz	8-10
Brussel Sprouts	cut a cross in the base	13 oz	17-19
Cabbage	large pieces	17 oz	10-12
Carrots	cut into strips	3 medium	14-16
Capsicums	cut into strips	3 medium	14-16
Cauliflower	cut into florets	13 oz	17-19
Celery	slice into strips	3 stalks	5-6
Chickpeas	soak for 12 hours	1 cup dried	40-45
Corn	whole corn cobs	2 small cobs	20-22
Mushrooms	whole, unwashed	10 oz	8-10
Onions (pickling)	peeled, leave whole	6 medium	20-25
Snow peas	topped and tailed	8 oz	4-5
Peas	fresh, peeled frozen	8 oz 8 oz	8-10 4-5
Potatoes	all purpose, whole	4 (5-6 each)	35-40
Potatoes	new, whole	6 (4 oz each)	25-30
Sweet Potato	cut into pieces	17 oz	20-25
Pumpkin	cut into pieces	18 oz	20-25
Spinach (English)	leaves and stems cleaned	½ bunch	5
Squash (baby)	topped and tailed	12 oz	8
Turnips	peeled, sliced and cut to 1¾ oz pieces	12 oz	15-17
Zucchini	sliced	12 oz	6

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 - Fillets - Whole - cutlets	8-10 15-20 12-14	Steam until opaque and easy to flake A cutlet is cooked when the centre 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 Pipis	8-10	Steam until just opened
Jumbo 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.

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 Fillet	Place skin side up	20-25
Drumstick	Place thickest part to outside of stainless steel steaming tray	30-35
Thigh Fillet	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 baking 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

Switch off the Rice Duo 10 Rice Cooker at the power outlet and then unplug.

Allow the 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 10 Rice Cooker 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.

Note



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

Rice recipes
Steamed recipes

Page
18
25

Recipes

A close-up, black and white photograph of a bowl filled with fluffy white rice. The rice is piled high, and the texture of the individual grains is clearly visible. The bowl is dark, creating a strong contrast with the white rice. The lighting is soft, highlighting the texture of the rice.

Chicken & basil risotto

Serve 4

2 tablespoons olive oil
2 tablespoons butter
1 clove garlic, crushed
1 spanish onion, finely chopped
2 Rice Duo cups Arborio rice
3 cups (750ml) chicken stock
2 x 150g chicken breasts, steamed thinly sliced
2 tomatoes, diced
¾ cup grated Parmesan cheese
¼ cup finely sliced fresh basil leaves
Freshly ground black pepper

1. Place oil, butter, garlic, onion and rice into the removable cooking bowl. Press Selector Control 'Cook'. Cook for 5 minutes, stirring constantly to coat with oil.
2. Add the stock, cover with lid and cook until Selector Control switches to 'Keep Warm'. Stir once during cooking.
3. Stir rice mixture and fold in chicken, tomatoes, cheese, basil and pepper. Replace lid and stand for 10 minutes on 'Keep Warm' before serving.

Tomato and zucchini risotto

Serves 4-6

2 tablespoons olive oil
2 tablespoons butter
1 clove garlic, crushed
2 Rice Duo cups Arborio Rice
15 oz (440g) can diced tomatoes
½ cup (125ml) cup dry white wine
3 cups (750 ml) chicken stock
½ cup grated Parmesan Cheese
1 cups grated zucchini
2 tablespoons toasted pine nuts

1. Place the oil, leek, garlic and rice into the removable cooking bowl. Press Selector Control down to 'Cook'. Cook for 5 minutes, stirring constantly to coat with oil.
2. Add tomatoes, wine and stock. Cover with lid and cook until Selector Control switches to 'Keep Warm'. Stir once during cooking.
3. Stir rice mixture and fold in cheese, zucchini, and pine nuts. Replace lid and stand for 10 minutes on 'Keep Warm' before serving.

Risotto of smoked chicken and eggplant

Serves 4-6

1 oz (30g) butter
2 tablespoons olive oil
1 small leek, washed, trimmed and sliced
1 clove garlic, crushed
2 Rice Duo cups Arborio Rice
3½ cups (875ml) chicken stock
1 teaspoon tumeric
1 teaspoon freshly grated lime rind
250g roasted marinated eggplant, chopped
10oz (300g) smoked boned chicken breast, skinned and diced
1 tablespoon finely shredded basil
½ cup toasted pine nuts
Black pepper, to taste

1. Place butter, oil, leek, garlic and rice into the removable cooking bowl. Press Selector Control to 'Cook'. Cook for 5 minutes, stirring constantly coat with oil.
2. Add stock, turmeric and rind. Cover with lid and cook until Selector Control switches to 'Keep Warm'. Stir once during cooking.
3. Stir rice mixture and fold in eggplant, chicken, basil, pine nuts and pepper. Replace lid and stand for 10 minutes of 'Keep Warm' before serving.

Rich cheesy risotto

Serves 4-6

2 oz (60g) butter
2 tablespoons olive oil
1 small Spanish onion, finely diced
2 cloves garlic, crushed
2 Rice Duo cup Arborio rice
Pinch saffron powder
4 cups (1 liter) chicken stock
1 teaspoon grated lemon rind
¼ cup grated Swiss cheese
¼ cup grated Parmesan cheese
½ cup Brie cheese, finely chopped
1 tablespoon snipped garlic chives
Freshly ground black pepper, to taste

1. Place butter, oil, onion, garlic and rice into the removable cooking bowl. Press Selector Control to 'Cook'. Cook for 5 minutes stirring constantly to coat with oil.
2. Add saffron, stock, and rind. Cover with lid and cook until selector control switches to 'Keep Warm'. Stir once during cooking.
3. Stir rice and fold in cheese, chives and pepper mixture. Replace lid and stand for 10 minutes on 'Keep Warm' before serving.

Mushroom risotto

Serves 4-6

2 tablespoons olive oil

2 tablespoons butter

1 brown onion, finely diced

5 ½ oz (150g) button mushrooms, sliced

2 ½ Rice Duo cups Arborio rice

3 cups (750ml) chicken stock

¼ cup grated Parmesan cheese

1 tablespoon chopped flat leaf parsley

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

Seafood paella

Serves 4-6

¼ cup olive oil

1 Spanish onion, diced

3 cloves garlic, crushed

1 teaspoon freshly grated ginger

2 Rice Duo cups long grain rice, washed

4 cups (1 liter) seafood or chicken stock

17 oz (500g) mixed seafood (jumbo shrimp, calamari, octopus, mussel meat, white fish fillet)

½ cup roasted red capsicum, peeled and chopped

1 tablespoon fresh lime juice

2 tomatoes, diced

¼ teaspoon chilli powder

2 tablespoons chopped fresh coriander

1. Place oil, onion, garlic, ginger and rice into the removable cooking bowl. Press Selector Control to 'Cook'. Cook for 5 minutes, stirring constantly, to coat with oil.
2. Add stock. Cover with lid and cook for 10 minutes. Stir in seafood, capsicum and lime juice. Replace lid and cook until Selector Control switches to 'Keep Warm'.
3. Stir rice mixture and fold in tomatoes, chilli and coriander. Replace lid and stand for 10 minutes on 'Keep Warm' before serving.

Sushi rice

4 Rice Duo cups short grain white rice, washed

4 cups (1 liter) water

2 tablespoons rice vinegar

2 tablespoons confectionery sugar

½ teaspoon salt

1 tablespoon rice vinegar, extra

1. Place washed rice and water into removable cooking bowl. Cover with lid. Press the Selector Control down to 'Cook'.
2. Cook until Selector Control switches to 'Keep Warm'.
3. Stir rice, replace lid and stand for 10 minutes on 'Keep 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 – Sushi 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

Custard egg

Avocado

Cooked asparagus

Fresh crab

Finely shredded lettuce

Mayonnaise

1. Place a sheet of seaweed, shiny side down on a sheet of baking 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 use.

Capsicum and rice salad

Serves 4-6

1 Rice Duo cup white rice, washed
1 Rice Duo cup brown rice washed
1 Rice Duo cup wild rice mix, washed
5 cups (1¼ liters) chicken stock
13 oz (375g) marinated roasted capsicum, finely sliced
4½ oz (125g) Fetta cheese, diced
5½ 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 Chilli sauce

1. Place washed rice and stock into the removable cooking bowl. Cover with lid. Press Selector Control to 'Cook'.
2. Cook until Selector Control switches to 'Keep Warm'. Stir once during cooking.
3. Allow rice to stand, covered with lid, for 10 minutes on 'Keep 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 capsicum, Fetta cheese and olives.
6. Combine pesto, salad dressings and chilli sauce in a screw top jar. Shake well and toss through rice salad just before serving. Serve chilled.

Oriental wild rice

Serves 4-6

2 tablespoons oil
2 cloves garlic, crushed
4 shallots, thinly sliced
2¼ Rice Duo cups wild rice mix, washed
4 cups (1 liter) 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 chilli sauce
2 tablespoon rice wine vinegar

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

Turkish Pilaf

Serves 4-6

3 tablespoons butter
1 tablespoon olive oil
1 Spanish onion, diced
2 cloves garlic, crushed
1 teaspoon lightly crushed cardamom seeds
1 teaspoon ground cumin
Freshly ground black pepper
1 teaspoon turmeric
1 teaspoon salt
1 bay leaf
3 Rice Duo cups Basmati rice, washed
6 cups (1½ liters) chicken stock
½ cup shelled pistachio nuts, finely chopped
3 ½ oz (100g) chopped dried apricots
3 ½ (100g) chopped dried figs
2 tablespoons chopped fresh coriander

1. Place butter, oil, onion, garlic, spices and rice into the removable cooking bowl. Press Selector Control to 'Cook'. Cook for 5 minutes stirring constantly to coat with oil.
2. Add stock, cover with lid and cook until Selector Control switches to 'Keep Warm'. Stir once during cooking.
3. Stir rice mixture and fold in nuts, apricots, figs and coriander. Replace lid and stand for 10 minutes on 'Keep Warm' before serving.

Mango Tropical creamed rice

Serves 4-6

1¾ Rice Duo cups short grain white rice, washed
1 cup (250ml) mango nectar
1 cup (250ml) water
15 ½ oz (450g) can sliced peaches drained, juice reserved
2 teaspoons lime rind
½ cup coconut cream
¼ cup passionfruit pulp
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 'Keep Warm'. Stir once during cooking.
3. Stir rice mixture and fold in lime rind, coconut cream and passionfruit pulp. Replace lid and stand for 10 minutes on 'Keep Warm'.
4. Serve warm with peaches and dusted with cinnamon sugar.

Wild berry rice

Serves 4-6

- 1½ Rice Duo cups short grain white rice, washed**
- 2 cups (500 ml) water**
- ¼ cup warmed honey**
- 2 tablespoons butter, melted**
- 1 cup (250ml) cream**
- ½ cup fresh or frozen blueberries**
- ½ cup fresh or frozen raspberries**
- ½ cup fresh or frozen strawberries**
- ½ cup icing sugar**
- ½ cup (60ml) 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 'Keep Warm'. Stir once during cooking.
3. Stir rice and fold in honey, butter and cream. Replace lid and stand for 10 minutes on 'Keep Warm'.
4. Place blueberries, raspberries, blackberries, strawberries, icing sugar, water into hand blender or blender and process until smooth.
5. Fold berry mixture into rice mixture then transfer to serving glasses.
6. Serve topped with extra berries and cream if desired.

Steamed whole fish with ginger and shallot

- 400g whole white fish (sea bass), cleaned and scaled**
- ¾ in (2cm) piece fresh ginger, cut into matchsticks**
- 1 lime, sliced**
- ½ bunch coriander**
- 4 Rice Duo cups water**
- 2 tablespoons soy sauce**
- 1 tablespoon peanut oil**
- 2 shallots, finely sliced.**

1. Wash and dry the fish. Cut 2 slits at a 45 degree angle through each side of the fish. Into each slit, place some ginger and a slice of lime.
2. Place the coriander into the cavity of the fish. Place the fish into the steaming tray.
3. Pour 4 Rice Duo cups 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 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 tomato and basil salsa

Serves 4

- 1 tablespoon olive oil**
- 2 shallots, diced**
- ¼ cup white wine vinegar**
- 2 ripe tomatoes, diced**
- 10 basil leaves, finely sliced**
- 1 tablespoon balsamic vinegar**
- 2 tablespoons olive oil**
- 2 salmon fillets 5 ¼ oz (150g)**
- Salt and pepper, if desired**
- 4 Rice Duo 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 stir in 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 the removable cooking bowl, replace lid and cook for 6-8 minutes for medium and 10 minutes for well done.
4. Remove salmon. Serve hot with Tomato and Basil Salsa and mixed salad leaves.

Breville

Breville

Rice Duo 10 Rice Cooker

Breville es una marca registrada de Breville Pty. Ltd.

Centro de Servicio de Atención
al
Cliente Breville

Para Clientes en Estados Unidos

✉ PO Box 47170

Gardena

CA 90247

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

Email askus@brevilleUSA.com

www.breville.com

Para Clientes en Canada

✉ Anglo Canadian

2555, de l'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

© Copyright. Breville Pty. Ltd. 2007

Debido a las mejoras constantes en el diseño y otros aspectos, es posible que el producto que adquirió no coincida exactamente con las imágenes que se encuentran en este folleto.

Modelo BRC350XL Edición 1/07 Código de embalaje: AM/CN



Model BRC350XL

Download from Www.Somanuals.com. All Manuals Search And Download.

	Página
Breville recomienda que la seguridad es primero	32
Conozca su Breville Rice Duo 10 Rice Cooker	34
Funcionamiento de Breville Rice Duo 10 Rice Cooker	35
Tablas de cocción para arroz	37
Alimentos al vapor	39
Cuidado y limpieza	43
Recetas	44

Felicitaciones

por la compra de su nueva Breville Rice Duo 10 Rice Cooker

MEDIDAS PREVENTIVAS IMPORTANTES

En Breville, nos preocupamos mucho por la seguridad. Diseñamos y fabricamos artículos de consumo considerando la seguridad de usted, nuestro valorado cliente, en primer lugar. Además, le pedimos que tenga cuidado cuando use cualquier electrodoméstico y que tome las siguientes precauciones:

LEA CON CUIDADO TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE ENCENDER EL ELECTRODOMÉSTICO Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.



- Retire todo el embalaje y las etiquetas de publicidad antes de usar la arrocera por primera vez.
- No coloque la arrocera cerca del borde de una mesa o mostrador durante su operación.
- Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y de que no tenga agua, etc.
- No coloque la arrocera sobre un quemador a gas o eléctrico caliente, ni cerca de uno, ni en ningún lugar en que pueda tocar un horno a alta temperatura. Coloque el electrodoméstico a una distancia mínima de 8 pulgadas (20 cm) de paredes o cortinas.
- No lo use sobre superficies metálicas, por ejemplo, la superficie del lavaplatos.
- Sólo use el recipiente de cocción removible que viene con la arrocera. No lo use si está abollado o dañado. Vuelva a colocarlo antes de usar.
- Nunca enchufe o encienda la arrocera sin que el recipiente de cocción removible esté dentro del soporte exterior.
- No vierta líquidos en el soporte exterior. Sólo el recipiente de cocción removible está diseñado para contener líquido.
- No toque las superficies calientes; utilice asas
- Abra la tapa con cuidado para evitar quemaduras con el vapor generado.
- Asegúrese siempre de que la energía esté apagada y que el cable eléctrico esté desenchufado antes de intentar mover, limpiar, guardar el electrodoméstico o no esté en uso. Deje que todas las piezas se enfríen antes de desarmarlo para la limpieza.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el enchufe, el cable o ni el soporte exterior en agua ni en ningún otro líquido.
- No mueva la arrocera durante la cocción.
- No descuide la arrocera mientras la esté usando.
- Mantenga el electrodoméstico limpio. Siga las instrucciones de limpieza que se encuentran en este folleto.

MEDIDAS PREVENTIVAS IMPORTANTES para todos los electrodomésticos

1. Lea las instrucciones detenidamente.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la placa de calentamiento de la arrocera en líquido ni agua.
4. LA SUPERVISIÓN DE UN ADULTO ES NECESARIA MIENTRAS SE USA CUALQUIER ELECTRODOMÉSTICO CERCA DE NIÑOS
5. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o retirar la olla.
6. NO use la arrocera si el cable eléctrico está dañado o si el electrodoméstico funciona mal o está dañado de alguna forma. Lleve el aparato al centro de SERVICIO AUTORIZADO DE BREVILLE más cercano para que lo revisen, reparen o ajusten.
7. NUNCA vierta agua o líquido en la olla exterior.
8. NUNCA enchufe el cable eléctrico sin que la olla interior esté en el interior de la arrocera.
9. Siempre conecte el cable a la arrocera primero, luego enchúfelo en el tomacorriente.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
11. No lo use en exteriores.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni permita que toque superficies calientes.
13. No coloque el electrodoméstico cerca de un quemador a gas o eléctrico o sobre éstos, o al interior de un horno.
14. Se debe tener extrema precaución cuando traslade o manipule electrodomésticos que contienen aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
15. No dé a este electrodoméstico otro uso que no sea aquel para el cual fue diseñado.
16. SIEMPRE DESENCHUFE DESPUÉS DE USAR. El suministro de energía permanecerá ENCENDIDO a menos que se desenchufe.
17. PRECAUCIÓN: Para asegurar la protección permanente contra descargas eléctricas, conecte sólo a tomacorrientes con conexión a tierra apropiada.
18. PRECAUCIÓN: Riesgo de descarga eléctrica. Sólo cocine en el recipiente removible.

ENCHUFE POLARIZADO: Si el enchufe queda suelto en el tomacorriente de CA o si éste se siente caliente no lo use

Nota

ESTE ELECTRODOMÉSTICO ESTÁ DISEÑADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Capacidad 10 tazas

Tiene una capacidad de hasta 27 tazas de arroz cocido.

El recipiente

de cocción removible impide que el arroz se pegue

Tapa transparente de vidrio

Cable desmontable

para llevar a la mesa

Luces para indicar estado de cocción y mantener caliente

La luz roja de 'Cook' indica que la Rice Duo 10 Rice Cooker está en la posición de cocinar. La luz ámbar 'Keep Warm' indica que la Rice Duo 10 Rice Cooker está encendida y ha cambiado automáticamente a la posición de 'mantener caliente'.

Soporte de acero inoxidable

Control de selección con 'campana de aviso' y posición de 'mantener caliente' automática



Taza medidora y cuchara para servir



Bandeja de vaporización de acero inoxidable ideal para verduras, mariscos y aves.



La ranura en el asa sostiene la tapa de vidrio

Antes del primer uso, retire todo el embalaje y las etiquetas de publicidad, lave el recipiente de cocción removible antiadherente, las bandejas de vaporización de acero inoxidable y la tapa de vidrio con agua caliente y jabón, enjuague y seque bien.

Cómo cocer arroz

1. Use la taza medidora de la Rice Duo 10 Rice Cooker incluida para medir la cantidad de arroz requerida (consulte las tablas de cocción para arroz en la página 8). Siempre mida tazas rasas, no colmadas (Fig. 1).

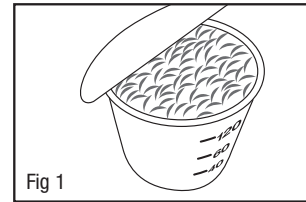


Fig 1

2. Coloque el arroz en un recipiente separado y lávelo con agua fría para eliminar el exceso de almidón. El arroz está listo para cocerlo cuando el agua que pase por él sea transparente.
3. Asegúrese que el exterior del recipiente de cocción removible esté limpio antes de colocarlo en el soporte de acero inoxidable (esto será útil para asegurar un contacto adecuado con la superficie de cocción interior).

4. Coloque el arroz lavado en el recipiente de cocción removible, asegurándose que se esparza uniformemente en el fondo del recipiente y no se amontone en un sólo lado (Fig. 2).

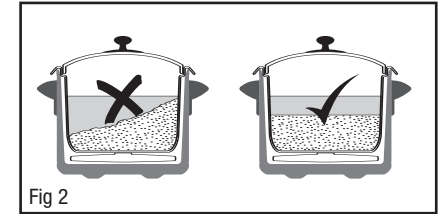


Fig 2

5. Agregue agua en las siguientes proporciones:
Arroz blanco = 1 taza de agua: 1 taza de arroz
Arroz integral = 1 ¼ tazas de agua: 1 taza de arroz
6. Coloque la tapa de vidrio en su posición.
7. Enchufe a un tomacorriente de 110/120 V y encienda la unidad. Se encenderá la luz ámbar de 'Keep Warm'.
8. Para iniciar la cocción, presione el control de selección 'Cook'. Se encenderá la luz roja de 'Cook'.
9. Cuando la cocción haya terminado, sonará la campana de aviso y la Rice Duo 10 Rice Cooker cambiará automáticamente a la posición 'Keep Warm'. Se encenderá la luz ámbar de 'Keep Warm'.
10. Abra la tapa y revuelva el arroz con la cuchara para servir incluida. Vuelva a tapar y deje reposar durante 10 a 15 minutos antes de servir. Esto permite que se absorba el exceso de humedad, dando como resultado una textura de arroz más esponjosa.

1 taza medidora Rice Duo 10 Rice Cooker rasa = 5 ¼ onzas (150 gramos) de arroz crudo.

1 taza medidora Rice Duo 10 Rice Cooker rasa de arroz crudo = 2 tazas Rice Duo 10 de arroz cocido (aprox.)

Cantidad máxima de arroz blanco crudo que se puede cocer = 10 tazas Rice Duo 10 Rice Cooker

Cantidad máxima de arroz blanco crudo que se puede cocer = 2 tazas Rice Duo 10 Rice Cooker

Nota

Se puede guardar el arroz en la posición automática 'Keep Warm' por un máximo de 5 horas.

Nota

No retire la tapa de vidrio hasta vaya a servir (excepto cuando haya terminado de revolver el arroz o así se sugiera en las recetas).

Nota

Para desactivar la posición 'Keep Warm', apague el electrodoméstico y desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente.

Nota

Importante

Siempre vierta los líquidos en el recipiente de cocción removible o tenga listo para agregar aceite, mantequilla o margarina, antes de presionar 'Cook' en el control de selección.

Nunca trate de forzar el control de selección para mantenerlo en la posición 'Cook' después de que haya cambiado automáticamente a la posición 'Keep Warm'.

No interfiera con el control de selección automático durante su funcionamiento.

Para evitar rayones en la superficie antiadherente en el recipiente de cocción removible, use siempre utensilios plásticos o de madera.



TPARA ASEGURAR LA PROTECCIÓN PERMANENTE CONTRA DESCARGAS ELÉCTRICAS, CONECTE SÓLO A TOMACORRIENTES CON CONEXIÓN A TIERRA APROPIADA.

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, COCINE SOLAMENTE EN EL RECIPIENTE REMOVIBLE.

SIEMPRE LEVANTE Y RETIRE LA TAPA CUIDADOSAMENTE, DIRIGIÉNDOLA LEJOS DE USTED PARA EVITAR QUEMADURAS CON EL VAPOR GENERADO.

Tablas de cocción para arroz

La taza medidora de arroz que se proporciona con la Breville Rice Duo 10 Rice Cooker se usa según las siguientes tablas.

La taza medidora Rice Duo 10 Rice Cooker no es una taza medidora métrica estándar. 1 taza medidora Rice Duo 10 Rice Cooker es equivalente a 5 ½ onzas (150 gramos) de arroz crudo y a ¾ taza (180 ml) de agua.

1 taza medidora métrica estándar de Estados Unidos es equivalente a 7 onzas (200 gramos) de arroz crudo.

Si pierde su taza medidora Rice Duo 10 Rice Cooker, use otra taza pero mantenga las mismas proporciones de cocción y asegúrese de no exceder la línea de un máximo de 10 tazas en el recipiente de cocción removible:

Arroz blanco = 1 taza de agua: 1 taza de arroz

Arroz integral = 1 ½ tazas de agua: 1 taza de arroz.

Nota

Arroz blanco

Arroz blanco crudo (tazas Rice Duo 10 Rice Cooker)	Agua corriente fría (tazas Rice Duo 10 Rice Cooker)	Arroz cocido (aprox.) (tazas Rice Duo 10 Rice Cooker)	Tiempo de cocción en minutos (aprox.)
2	2	5	13-15
4	4	9	15-20
6	6	15	21-25
8	8	16	21-25
10	10	27	25-30

Arroz integral

Arroz integral crudo (tazas Rice Duo 10 Rice Cooker)	Agua corriente fría (tazas Rice Duo 10 Rice Cooker)	Arroz cocido (aprox.) (tazas Rice Duo 10 Rice Cooker)	Tiempo de cocción en minutos (aprox.)
2	3	5	25-30
4	6	10	35-40
6	9	15	40-45

Debido a que se requiere agua adicional para cocer arroz integral, pueden aparecer burbujas de agua almidonada en la tapa durante la cocción. Para obtener mejores resultados, lave el arroz antes de cocerlo y manténgalo caliente durante 20 minutos después de la cocción para que absorba el resto de humedad.

Nota



SIEMPRE LEVANTE Y RETIRE LA TAPA CUIDADOSAMENTE, DIRIGIÉNDOLA LEJOS DE USTED PARA EVITAR QUEMADURAS CON EL VAPOR GENERADO.

Consejos

- Agregue un poco de agua adicional para obtener arroz más esponjoso y un poco menos de agua para obtener arroz más sólido.
- Algunas variedades de arroz pueden requerir más agua durante la cocción, como las mezclas de arroz silvestre, el arroz Arborio o el arroz de grano corto. Siga las instrucciones del envase o use la tabla para cocción de arroz integral.

Variaciones de arroz

Arroz sabroso

Prepare el arroz en la Rice Duo 10 Rice Cooker como se indica, reemplace toda el agua por la misma cantidad de caldo de pollo, carne, pescado o verduras. Se puede reemplazar la mitad de la cantidad de agua por jugo de manzana, naranja o piña.

Arroz dulce

Prepare el arroz en la Rice Duo 10 Rice Cooker como se indica, reemplace la mitad del agua por jugo de manzana, naranja o piña. No se recomienda cocinar arroz con leche o crema ya que se puede pegar en el fondo del recipiente de cocción removible.

Arroz azafranado

Agregue $\frac{1}{4}$ de cucharadita de azafrán en polvo o 2 hebras de azafrán por cada 2 tazas de agua. Use las tablas de cocción para arroz blanco. Mezcle bien.

Arroz Arborio

El arroz Arborio es un tipo de arroz de grano corto, redondeado y perlado que se usa frecuentemente en la preparación de risotto italiano. Use las tablas de cocción para arroz integral.

Arroz al jazmín

El arroz al jazmín es de grano largo y aromático. Use las tablas de cocción para arroz blanco.

Arroz silvestre

No se recomienda cocer arroz silvestre solo en la Rice Duo 10 Rice Cooker ya que requiere una importante cantidad de agua. Es posible cocer arroz silvestre mezclado con arroz blanco o arroz integral.

Los alimentos al vapor conservan la mayor parte de su valor nutricional cuando se cocinan en la Rice Duo 10 Rice Cooker. Se puede cocinar alimentos al vapor colocándolos en las bandejas de vaporización de acero inoxidable, cubiertos con agua o caldo y la tapa de vidrio. Mantenga tapada la arrocera mientras se cuecen al vapor los alimentos a menos que la receta o tabla indique que la destape. Al retirar la tapa innecesariamente, se pierde el vapor y el tiempo de cocción se prolongará.

1. Mida 2 tazas Rice Duo 10 Rice Cooker o más de agua o caldo en el recipiente de cocción removible. Use un máximo de 6 tazas Rice Duo 10 Rice Cooker de agua.
2. Coloque los alimentos que desee cocer al vapor directamente en la bandeja de vaporización de acero inoxidable e inserte en el recipiente de cocción removible. (Consulte los tiempos de cocción aproximados en las tablas de cocción al vapor en las páginas 11 a 13.)
3. Coloque el recipiente de cocción removible con la bandeja de vaporización en el soporte de acero inoxidable y tape con la tapa de vidrio.
4. Enchufe a un tomacorriente de 110/120 V y encienda la unidad. Se encenderá la luz ámbar de 'Keep Warm'.
5. Presione el control de selección para comenzar la cocción. Se encenderá la luz roja de 'Cook'.
6. Cuando la cocción haya terminado, retire los alimentos de la Rice Duo 10 Rice Cooker. Si se requiere continuar la cocción al vapor, asegúrese de haya suficiente agua en el recipiente de cocción removible. Si no la hay, agregue más agua o caldo caliente.

7. Si no se necesita más tiempo de cocción, apague la Rice Duo 10 Rice Cooker y luego desenchúfela. Déjela enfriar antes de limpiar. Una vez que se retire el recipiente de cocción para botar el agua, el control selector se restablecerá a la posición 'Keep Warm'.

No deje que el recipiente de cocción removible hierva sin agua durante la vaporización.

Nota

Se pueden agregar líquidos calientes durante el proceso de cocción al vapor.

Nota

Ambas bandejas de vaporización pueden apilarse o usarse en forma separada.

Nota

Consejos para preparar verduras al vapor

- Los trozos más pequeños se cuecen más rápido que los grandes.
- Trate de mantener las verduras de tamaño estándar para asegurar una cocción pareja.
- Puede preparar verduras frescas o congeladas. No es necesario descongelarlas.
- La forma y el tamaño de las verduras, así como el gusto personal, puede requerir variaciones al tiempo de cocción. Si se requieren verduras más blandas, deje por un tiempo de cocción mayor.
- No permita que el agua o caldo caiga en la bandeja de acero inoxidable. La cocción al vapor no será eficaz.



SIEMPRE LEVANTE Y RETIRE LA TAPA CUIDADOSAMENTE, DIRIGIÉNDOLA LEJOS DE USTED PARA EVITAR QUEMADURAS CON EL VAPOR GENERADO.

Verduras	Preparación y consejos	Cantidad	Tiempo de cocción (minutos)
Alcachofas	Retire las hojas exteriores más duras y el tallo	2 medianas	30-35
Espárragos	Córtelos y déjelos como brotes	2 manojos	12-14
Frijoles	Límpielos y déjelos enteros	8 onzas	13-15
Remolacha (pequeña o mediana)	Córtela sin romper la cáscara	10 onzas	12-13
Brócoli	Corte en cabezuelas	8 onzas	8-10
Repollitos de Bruselas	Corte una cruz en la base	13 onzas	17-19
Repollo	Trozos grandes	17 onzas	10-12
Zanahorias	Corte en tiras	3 medianas	14-16
Pimientos	Corte en tiras	3 medianas	14-16
Coliflor	Corte en cabezuelas	13 onza	17-19
Apio	Corte en tiras	3 tallos	5-6
Garbanzos	Remoje durante 12 horas	1 taza deshidratada	40-45
Maíz	Mazorca de maíz entera	2 mazorcas pequeñas	20-22
Champiñones	Enteros y sin lavar	10 onzas	8-10
Cebollas (en vinagre)	Peladas y enteras	6 medianas	20-25
Arvejas	Corte las puntas	8 onzas	4-5
Chicharos	Frescos, pelados y congelados	8 onzas 8-10	8 onzas 4-5
Papas	Cualquier uso, enteras	4 (5 a 6 onzas cada una)	35-40
Papas	nuevas, enteras	6 (4 onzas cada una)	25-30
Camotes	Corte en trozos	17 onzas	20-25
Calabaza	Corte en trozos	17 onzas	20-25
Espinaca	Sin hojas ni tallos	1/2 manojo	5
Zapallo (pequeño)	limpios	12 onzas	8
Nabos	Pelados, suavizados y cortados en trozos de 1¼ onzas	12 onzas	15-17
Calabacín	Rebanado	12 onzas	6

Consejos para cocinar al vapor Pescados y mariscos

- Sazone el pescado con hierbas frescas, cebollas, limón, etc. antes de cocinarlo.
- Asegúrese de colocar los filetes de pescado en una sola capa y no unos sobre otros.
- El pescado está cocido cuando se desmenuza fácilmente con un cuchillo y su color es opaco.

Tipo	Tiempo de cocción (minutos)	Sugerencias y consejos
Pescado: - filetes - entero - croquetas	8-10 15-20 12-14	Cueza al vapor hasta que esté opaco y sea fácil de desmenuzar. Una croqueta está cocida cuando se puede sacar el hueso central fácilmente.
Langosta: colas	18-20	Retire la parte inferior del caparazón
Mejillones: en concha	12-14	Cueza al vapor hasta que se abran bien
Almejas y pipis	8-10	Cueza al vapor justo hasta que abran
Langostinos: en concha	8-10	Cueza al vapor hasta que estén rosados
Ostiones	4-6	Cueza al vapor hasta que estén opacos
Ostras: sin abrir	10-12	Cueza al vapor hasta que la concha superior se comience a abrir. Si la concha no se abre completamente será necesario que la abra con un cuchillo.

Consejos para preparar aves al vapor

- Seleccionar trozos de ave de tamaño similar para una cocción pareja.
- Para obtener resultados de cocción parejos, coloque los trozos en una capa única.
- Retire la grasa visible y la piel
- Para obtener una apariencia dorada, dore el pollo antes de cocinarlo al vapor.
- Vea si el ave está cocinada pinchando la parte más gruesa. El ave está cocida cuando el jugo sea transparente.

Tipo	Sugerencias y consejos	Tiempo de cocción (minutos)
Filetes de pechuga	Coloque la piel hacia abajo	20-25
Muslo de pollo	Coloque la parte más gruesa hacia el exterior de la bandeja de vaporización de acero inoxidable	30-35
Filete de muslo	Coloque la parte más gruesa hacia el exterior de a bandeja de vaporización de acero inoxidable	18-20

Consejos para preparar dumplings al vapor

- Los dumplings frescos o congelados y los bollos salados se pueden preparar al vapor.
- Coloque pequeños trozos de papel de hornear, u hojas de lechuga o repollo, bajo los dumplings para evitar que se peguen a la bandeja de vaporización.

Tipo	Sugerencias y consejos	Tiempo de cocción (minutos)
Bollos de pollo o cerdo preparados en el asador	Cocine congelados	10-12
Dumplings congelados	Separe antes de cocinar	8-10
Dumplings frescos		5-6

Apague la Rice Duo 10 Rice Cooker y luego desenchufe el cable del tomacorriente.

Deje que las piezas se enfríen antes de retirar el recipiente de cocción removible. Lave el recipiente, la bandeja de vaporización de acero inoxidable y la tapa de vidrio con agua caliente con jabón, enjuague y seque bien.

Breville recomienda no lavar ninguna pieza de la Rice Duo 10 Rice Cooker en el lavavajillas puesto que los detergentes fuertes y la temperatura caliente del agua pueden manchar o deformar el recipiente de cocción removible y los accesorios.

No use productos de limpieza abrasivos, lana de acero o esponjas metálicas puesto que pueden dañar la superficie antiadherente.

Se puede limpiar el soporte de acero inoxidable con un paño húmedo y secar bien.

Si el arroz se pegó en el fondo del recipiente de cocción removible, llénelo con agua caliente con jabón y deje reposar durante aproximadamente 10 minutos antes de limpiarlo.

Nota



NO SUMERJA EL SOPORTE DE ACERO INOXIDABLE NI EL CABLE ELÉCTRICO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO PUESTO QUE PUEDE PROVOCAR ELECTROCUCIÓN.

Recetas de arroz
Recetas al vapor

Page
46
53

Recetas

A large, close-up photograph of a bowl filled with fluffy white rice. The rice is piled high, and the grains are clearly visible. The bowl is dark, possibly black or dark grey, and the background is a soft, out-of-focus light color. The overall image is in grayscale.

Risotto de pollo y albahaca

Rinde 4 porciones

2 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de mantequilla
1 diente de ajo machacado
1 cebolla escalonia picada en trozos pequeños
2 tazas Rice Duo de arroz Arborio
3 tazas (750 ml) de caldo de pollo
2 pechugas de pollo de 150 g cocidas al vapor y cortadas en rebanadas muy delgadas
2 tomates picados en cubos
¾ taza de queso parmesano rallado
¼ taza de hojas de albahaca fresca picada fina
Pimienta negra recién molida

1. Coloque el aceite, la mantequilla, el ajo, la cebolla y el arroz en el recipiente de cocción removible. Presione el control de selección 'Cook'. Cocine durante 5 minutos, revolviendo constantemente para cubrir con aceite.
2. Agregue el caldo, tape y cocine hasta que el control de selección cambie a 'Keep Warm'. Revuelva una vez durante la cocción.
3. Revuelva la mezcla de arroz e incorpore el pollo, los tomates, el queso, la albahaca y la pimienta. Vuelva a tapar y deje reposar durante 10 minutos en 'Keep Warm' antes de servir.

Risotto de tomate y calabacitas

Rinde 4 a 6 porciones

2 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de mantequilla
1 diente de ajo machacado
2 tazas Rice Duo de arroz Arborio
1 lata de 15 oz (440 g) de tomates picados en cubos
½ taza (125 ml) de vino blanco seco
3 tazas (750 ml) de caldo de pollo
½ taza de queso parmesano rallado
1 taza de calabacitas ralladas
2 cucharadas de piñones tostados

1. Coloque el aceite, el puerro, el ajo y el arroz en el recipiente de cocción removible. Presione el control de selección 'Cook'. Cocine durante 5 minutos, revolviendo constantemente para cubrir con aceite.
2. Agregue los tomates, el vino y el caldo. Tape y cocine hasta que el control de selección cambie a 'Keep Warm'. Revuelva una vez durante la cocción.
3. Revuelva la mezcla de arroz e incorpore el queso, las calabacitas y los piñones. Vuelva a tapar y deje reposar durante 10 minutos en 'Keep Warm' antes de servir.

Risotto de pollo ahumado y berenjenas

Rinde 4 a 6 porciones

1 oz (30 g) de mantequilla
2 cucharadas de aceite de oliva
1 puerro pequeño lavado y cortado en rebanadas
1 diente de ajo machacado
2 tazas Rice Duo de arroz Arborio
3½ tazas (875 ml) de caldo de pollo
1 cucharadita de cúrcuma
1 cucharadita de cáscara de lima recién rallada
250 g de berenjenas adobadas, asadas y picadas
10 oz (300 g) pechuga de pollo deshuesada y ahumada, sin piel y picada en cubos
1 cucharada de albahaca picada en tiras finas
½ taza de piñones tostados
Pimienta negra a gusto

1. Coloque la mantequilla, el aceite, el puerro, el ajo y el arroz en el recipiente de cocción removible. Presione el control de selección 'Cook'. Cocine durante 5 minutos, revolviendo constantemente para cubrir con aceite.
2. Agregue el caldo, la cúrcuma y la ralladura de cáscara de lima. Tape y cocine hasta que el control de selección cambie a 'Keep Warm'. Revuelva una vez durante la cocción.
3. Revuelva la mezcla de arroz e incorpore la berenjena, el pollo, la albahaca, los piñones y la pimienta. Vuelva a tapar y deje reposar durante 10 minutos en la opción 'Keep Warm' antes de servir.

Risotto de queso

Rinde 4 a 6 porciones

2 oz (60 g) de mantequilla
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cebolla escalonia pequeña picada en cubitos
2 dientes de ajo machacados
2 tazas Rice Duo de arroz Arborio
Pizca de azafrán en polvo
4 tazas (1 litro) de caldo de pollo
1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón
¼ taza de queso suizo rallado
¼ taza de queso parmesano rallado
½ taza de queso Brie picado en trozos pequeños
1 cucharada de cebolletas del ajo picadas
Pimienta negra recién molida a gusto

1. Coloque la mantequilla, el aceite, la cebolla, el ajo y el arroz en el recipiente de cocción removible. Presione el control de selección 'Cook'. Cocine durante 5 minutos, revolviendo constantemente para cubrir con aceite.
2. Agregue el azafrán, el caldo y la ralladura de cáscara de limón. Tape y cocine hasta que el control de selección cambie a 'Keep Warm'. Revuelva una vez durante la cocción.
3. Revuelva el arroz e incorpore el queso, las cebolletas y la mezcla de pimienta. Vuelva a tapar y deje reposar durante 10 minutos en 'Keep Warm' antes de servir.

Risotto de champiñones

Rinde 4 a 6 porciones

2 cucharadas de aceite de oliva

2 cucharadas de mantequilla

1 cebolla marrón picada en cubitos

5½ onzas (150 g) de champiñones

comunes picados

2½ tazas Rice Duo de arroz Arborio

3 tazas (750 ml) de caldo de pollo

¼ taza de queso parmesano rallado

1 cucharada de perejil de hoja plana picado

1. Coloque la mantequilla, el aceite, la cebolla, los champiñones y el arroz en el recipiente de cocción removible. Presione el control de selección 'Cook'. Cocine durante 5 minutos o hasta que los champiñones estén blandos. Revuelva constantemente para cubrir con aceite.
2. Agregue el caldo. Tape y cocine hasta que el control de selección cambie a 'Keep Warm'. Revuelva una vez durante la cocción.
3. Revuelva el arroz e incorpore el queso y el perejil. Vuelva a tapar y deje reposar durante 10 minutos en 'Keep Warm' antes de servir.

Paella de mariscos

Rinde 4 a 6 porciones

¼ taza de aceite de oliva

1 cebolla escalonia picada en cubos

3 dientes de ajo machacados

1 cucharadita de jengibre recién rallado

2 tazas Rice Duo de arroz de grano largo lavado

4 tazas (1 litro) de caldo de pollo o de mariscos

17 oz (500 g) de mariscos surtidos (langostinos, calamares, pulpo, carne de mejillones, filete de pescado blanco)

½ taza de pimientos rojos asados pelados y picados

1 cucharada de jugo fresco de lima

2 tomates picados en cubos

¼ de cucharadita de chile en polvo

2 cucharadas de cilantro recién picado

1. Coloque el aceite, la cebolla, el ajo, el jengibre y el arroz en el recipiente de cocción removible. Presione el control de selección 'Cook'. Cocine durante 5 minutos, revolviendo constantemente para cubrir con aceite.
2. Agregue el caldo. Tape y cocine durante 10 minutos. Incorpore los mariscos, los pimientos y el jugo de lima. Vuelva a tapar y cocine hasta que el control de selección cambie a 'Keep Warm'.
3. Revuelva el arroz e incorpore los tomates, el chile y el cilantro. Vuelva a tapar y deje reposar durante 10 minutos en 'Keep Warm' antes de servir.

Arroz para preparar sushi

4 tazas Rice Duo de arroz blanco de grano corto lavado

4 tazas (1 litro) de agua

2 cucharadas de vinagre de arroz

2 cucharadas de azúcar glasé

½ cucharadita de sal

1 cucharada adicional de vinagre de arroz

1. Coloque el arroz lavado y el agua en el recipiente de cocción removible. Tape. Presione el control de selección 'Cook'.
2. Cocine hasta que el control de selección cambie a 'Keep Warm'.
3. Revuelva el arroz, vuelva a tapar y deje reposar durante 10 minutos en 'Keep Warm'.
4. Coloque el arroz en un plato bajo grande.
5. Caliente el vinagre, el azúcar y la sal en una cacerola pequeña a temperatura baja hasta el que disuelva el azúcar. Esparza la mezcla de vinagre sobre el arroz y mezcle bien.
6. Use inmediatamente según lo requiera en la receta para preparar sushi.

CONSEJO: Algunas recetas para preparar sushi indican que se debe dar forma al arroz con las manos. Para hacer esto, mezcle 1 cucharada de vinagre de arroz con ¼ taza de agua. Use esta mezcla para mantener las manos húmedas mientras da forma al arroz.

CONSEJO: Se puede congelar cualquier sobra de arroz para preparar sushi.

Uso recomendado - Sushi rolls

6 láminas de algas nori

Arroz para preparar sushi

Pasta de wasabi a gusto

Agregue cualquier combinación de rellenos como: Salmón ahumado cortado en rebanadas muy delgadas

Jengibre en vinagre japonés y verduras

Pepino picado en rebanadas muy finas

Salmón sashimi o atún

Crema de huevos

Aguacate

Espárragos cocidos

Cangrejo fresco

Lechuga picada en tiras finas

Mayonesa

1. Coloque una lámina de alga, con la parte brillante hacia abajo, en una hoja de papel de hornear o esterilla de bambú.
2. Esparza una porción de arroz sobre un tercio de la lámina de nori, dejando un límite.
3. Esparza una capa muy delgada de pasta de wasabi en una angosta línea hacia el centro del arroz. Cubra con una selección de rellenos.
4. Usando el papel o la esterilla como guía, enrolle la lámina de alga para sujetar el relleno. Presione para sellar los bordes.
5. Use un cuchillo bien afilado para cortar cuidadosamente el roll en porciones pequeñas.
6. Repita con las láminas de nori y el relleno restantes. Enfríela hasta que esté lista para usarla.

Ensalada de arroz y pimiento

Rinde 4 a 6 porciones

- 1 taza Rice Duo de arroz blanco lavado
- 1 taza Rice Duo de arroz integral lavado
- 1 taza Rice Duo de arroz silvestre lavado
- 5 tazas (1 ¼ litro) de caldo de pollo
- 13 oz (375 g) pimientos marinados asados cortados en rebanadas muy finas
- 4 ½ oz (125 g) queso fetta picado en cubos
- 5 ½ oz (150 g) aceitunas negras Kalamata sin carozo
- 2 cucharadas de pesto de albahaca
- ¾ taza de aderezo César para ensaladas preparado
- ½ taza de aderezo italiano para ensaladas preparado
- 2 cucharadas de salsa de chile dulce estilo Thai

1. Coloque el arroz lavado y el caldo en el recipiente de cocción removible. Tape. Presione el control de selección 'Cook'.
2. Cocine hasta que el control de selección cambie a 'Keep Warm'. Revuelva una vez durante la cocción.
3. Deje reposar el arroz tapado 10 minutos en 'Keep Warm'.
4. Coloque el arroz en un plato bajo grande para que se enfríe. Esto ayuda a mantener separados los granos de arroz.
5. En un recipiente grande, mezcle el arroz frío con el pimiento, el queso fetta y las aceitunas.
6. Mezcle el pesto, los aderezos para ensaladas y la salsa de chile en un frasco con tapa de rosca. Agite bien y mezcle con la ensalada de arroz antes de servir. Sirva frío.

Arroz silvestre oriental

Rinde 4 a 6 porciones

- 2 cucharadas de aceite
- 2 dientes de ajo machacados
- 4 chalotes cortados en rebanadas muy delgadas
- 2 ¼ tazas Rice Duo de arroz silvestre lavado
- 4 tazas (1 litro) de caldo de pollo
- 7 oz (200 g) chícharos escaldados
- ¼ taza de almendras ahumadas, partidas por la mitad
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 3 cucharadas de salsa de soya
- 1 cucharadita de aceite de sésamo
- 2 cucharadas de salsa de chile dulce estilo Thai
- 2 cucharadas de vinagre de vino de arroz

1. Coloque el aceite, el ajo, los chalotes y el arroz en el recipiente de cocción removible. Presione el control de selección 'Cook'. Cocine durante 5 minutos, revolviendo constantemente para cubrir con aceite.
2. Agregue el caldo, tape y cocine hasta que el control de selección cambie a 'Keep Warm'. Revuelva una vez durante la cocción.
3. Deje reposar el arroz tapado 10 minutos en 'Keep Warm'.
4. Coloque el arroz en una fuente. Añada los chícharos y las almendras.
5. Mezcle el vinagre, la salsa de soya, el aceite de sésamo, la salsa de chile y el vinagre de vino en un frasco con tapa de rosca y agite bien. Mezcle con la ensalada y sirva. Sirva tibio.

Pilaf turco

Rinde 4 a 6 porciones

- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla escalonia picada en cubos
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 cucharadita de semillas de cardamomo ligeramente molidas
- 1 cucharadita de comino molido
- Pimienta negra recién molida
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 1 cucharadita de sal
- 1 hoja de laurel
- 3 tazas Rice Duo de arroz Basmati lavado
- 6 tazas (1½ litro) de caldo de pollo
- ½ taza de pistachos pelados picados en trozos pequeños
- 3½ oz (100 g) de damascos (albaricoque) deshidratados picados
- 3½ oz (100 g) de higos deshidratados picados
- 2 cucharadas de cilantro recién picado

1. Coloque la mantequilla, el aceite, la cebolla, el ajo, las especias y el arroz en el recipiente de cocción removible. Presione el control de selección 'Cook'. Cocine durante 5 minutos, revolviendo constantemente para cubrir con aceite.
2. Agregue el caldo, tape y cocine hasta que el control de selección cambie a 'Keep Warm'. Revuelva una vez durante la cocción.
3. Revuelva la mezcla de arroz e incorpore los pistachos, los damascos, los higos y el cilantro. Vuelva a tapar y deje reposar durante 10 minutos en 'Keep Warm' antes de servir.

Arroz con crema de mango

Rinde 4 a 6 porciones

- 1¼ taza Rice Duo de arroz blanco de grano corto lavado
- 1 taza (250 ml) de néctar de mango
- 1 taza (250 ml) de agua
- 1 lata de 15 ½ oz (450 g) de duraznos en rebanadas escurridos y con el jugo reservado
- 2 cucharaditas de ralladura de cáscara de lima
- ½ taza de crema de coco
- ¼ taza de pulpa de maracuyá
- 1 cucharada de azúcar con canela

1. Coloque el arroz, el néctar de mango, el agua y el jugo de duraznos reservado en el recipiente de cocción removible. Revuelva. Tape y presione el control de selección 'Cook'.
2. Cocine hasta que el control de selección cambie a 'Keep Warm'. Revuelva una vez durante la cocción.
3. Revuelva la mezcla de arroz e incorpore la ralladura de cáscara de lima, la crema de coco y la pulpa de maracuyá. Vuelva a tapar y deje reposar durante 10 minutos en 'Keep Warm'.
4. Sirva tibio con duraznos y espolvoreado con azúcar con canela.

Arroz con frutos silvestres

Rinde 4 a 6 porciones

1½ taza Rice Duo de arroz blanco de grano corto lavado

2 tazas (500 ml) de agua

¼ taza de miel tibia

2 cucharadas de mantequilla derretida

1 taza (250 ml) de crema

½ taza de arándanos frescos o congelados

½ taza de frambuesas frescas o congeladas

½ taza de frutillas frescas o congeladas

¼ taza de azúcar glasé

¼ taza (60 ml) de agua

2 cucharadas de oporto

1. Coloque el arroz y el agua en el recipiente de cocción removible. Tape y presione el control de selección 'Cook'.
2. Cocine hasta que el control de selección cambie a 'Keep Warm'. Revuelva una vez durante la cocción.
3. Revuelva el arroz e incorpore la miel, la mantequilla y la crema. Vuelva a tapar y deje reposar durante 10 minutos en 'Keep Warm'.
4. Coloque los arándanos, las frambuesas, las moras, las frutillas, el azúcar glasé y el agua en la batidora de mano o en la licuadora, y procese hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Incorpore la mezcla de frutos silvestres a la mezcla de arroz. Luego vierta a vasos.
6. Sirva cubierto con frutos silvestres adicionales y crema si lo desea.

Pescado entero al vapor con jengibre y chalote

400 g de pescado blanco entero (lubina), limpio y sin escamas

1 trozo de ¾ pulg (2 cm) de jengibre fresco picado en palillos

1 lima en rodajas

½ manojo de cilantro

4 tazas Rice Duo de agua

2 cucharadas de salsa de soya

1 cucharada de aceite de maní

2 chalotes picados en rebanadas muy finas

1. Lave y seque el pescado. Corte 2 tajos en un ángulo de 45 grados a cada lado del pescado. Inserte en cada tajo algo de jengibre y una rodaja de lima.
2. Coloque el cilantro en la cavidad del pescado. Coloque el pescado en la bandeja de vaporización.
3. Vierta 4 tazas Rice Duo en el recipiente de cocción removible. Tape y presione el control de selección 'Cook'. Cuando hierva el agua, coloque la bandeja de vaporización en el recipiente removible, tape y deje que el pescado se cueza al vapor durante 15 minutos o hasta que esté cocido cuando lo pruebe.
4. Retire el pescado y colóquelo en una fuente.
5. Mezcle la salsa de soya, el aceite y los chalotes. Vierta la mezcla sobre el pescado. Sirva inmediatamente con arroz al jazmín.

Filetes de salmón al vapor con salsa de tomate y albahaca

Rinde 4 porciones

1 cucharada de aceite de oliva

2 chalotes picados en cubos

¼ taza de vinagre de vino blanco

2 tomates maduros picados en cubos

10 hojas de albahaca picada fina

1 cucharada de vinagre balsámico

2 cucharadas de aceite de oliva

2 filetes de salmón de 5 ¼ oz (150 g)

Sal y pimienta si lo desea

4 tazas Rice Duo de caldo de pescado

1. Caliente una sartén a fuego medio. Agregue el aceite y los chalotes picados. Cocine durante un minuto hasta que estén blandos. Agregue el vinagre y deje que la mezcla se reduzca a la mitad. Agregue los tomates y haga hervir la mezcla. Luego retire del fuego. Deje que se enfríe la mezcla de la salsa y luego incorpore la albahaca, el vinagre balsámico y el aceite.
2. Coloque los filetes de salmón en la bandeja de vaporización y espolvoree con sal y pimienta.
3. Coloque el caldo en el recipiente de cocción removible. Tape y presione el control de selección 'Cook'. Cuando el caldo hierva, coloque la bandeja de vaporización en el recipiente removible. Tape y deje cocinar durante 6 a 8 minutos para obtener un pescado a punto y 10 minutos para uno bien cocido.
4. Retire el salmón. Sirva caliente con la salsa de tomate y albahaca. Acompañe con ensalada de hojas surtidas.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>