

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

Questions?
Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900
Canada: 1.800.267.2826

Questions ?
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826
É.-U. : 1.800.851.8900

Hamilton Beach®

Digital Simplicity™ Rice Cooker & Food Steamer
2–14 Cup Food Capacity

Cuiseur de riz et marmite à
vapeur Digital Simplicity^{MC}
Capacité de 473 ml à 3,3 L



English 2
Français..... 15

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
5. To protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use. Unplug and allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not place on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil, food, water, or other hot liquids.
13. To disconnect, press **CANCEL (O)**; then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the cooker.
16. **CAUTION:** Risk of electric shock. Cook only in removable container.
17. Do not place the unit directly under cabinets when operating as this product produces large amounts of steam. Avoid reaching over the product when operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with your appliance.

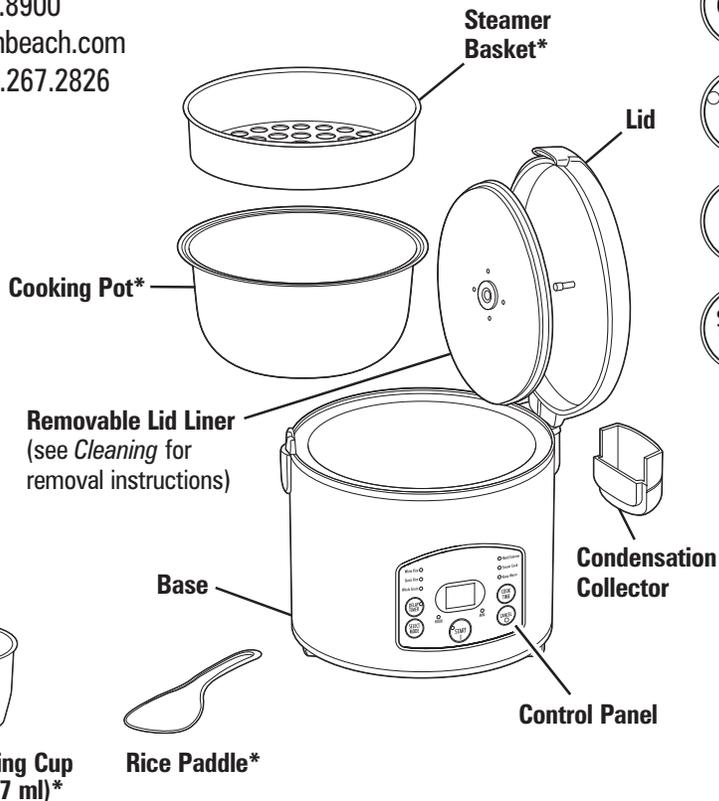
Parts and Features

*To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826



Use to delay the start time (up to 15 hours) for any function EXCEPT Keep Warm.



Press to turn the cooker off.



Press to start cooking.



Use to set cooking time for Steam Cook and Heat/Simmer modes only.



Use to select rice or cooking type.

WHITE RICE: Use to cook white rice for a preprogrammed cook time.

QUICK RICE: Use to cook rice faster. This program eliminates the rice soak cycle.

WHOLE GRAIN: Use to cook brown rice or other grains (any other than white rice) for a preprogrammed cook time.

HEAT/SIMMER: Use with prepackaged rice mixes, soups, stews, beans, oats, hot cereals, grits, or any other food that requires a heat and then simmer. This function will heat and then simmer for the selected period of time.

STEAM COOK: Use to steam food for a selected steam time. Steaming time can be set from 0 (to just boil water) to 30 minutes.

KEEP WARM: Unit automatically shifts to Keep Warm function after every function EXCEPT Steam Cook.

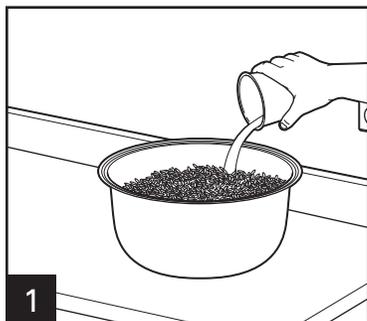
How to Make Rice

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot. Never place water or food directly into the base.

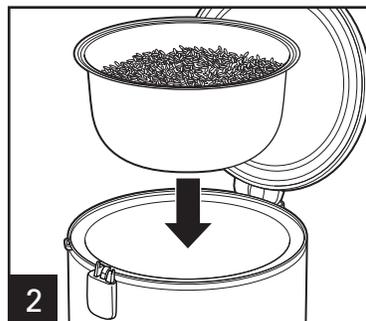
BEFORE FIRST USE: Wash cooking pot following *Cleaning* instructions; dry thoroughly.

RICE MEASURING CUP INFORMATION

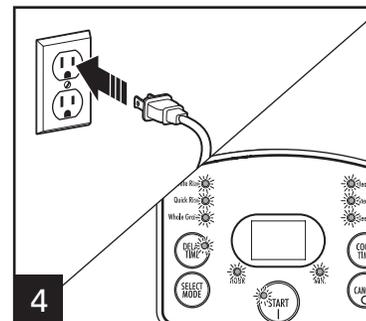
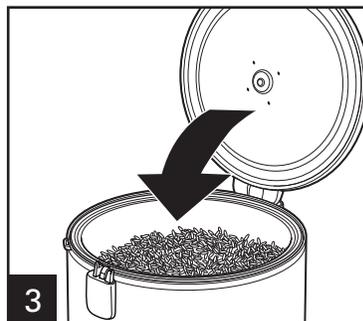
NOTE: Do not throw away the rice measuring cup that comes with your unit. This is an important tool in using your rice cooker successfully and its size is standard in the rice industry. One rice measuring cup equals 6 oz. (177 ml) or approximately 3/4 cup U.S. standard.



Add desired amount of uncooked rice to pot; then fill with water to corresponding water line or follow package directions. Example: If you add 3 level rice cups of rice to the cooking pot, add water to the "3" line of the cooking pot. **DO NOT** exceed 7-cup MAX fill line.

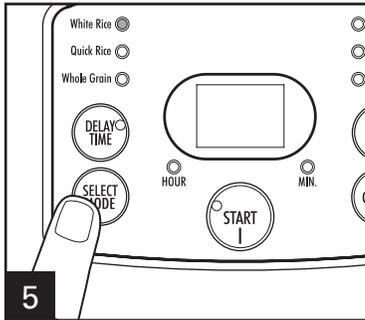


Carefully place cooking pot straight down on base. Make sure cooking pot is securely seated by rotating the pot left and right. **NOTE:** Make sure bottom of cooking pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.

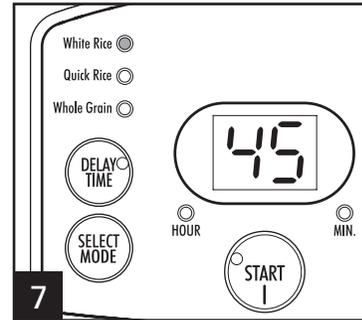
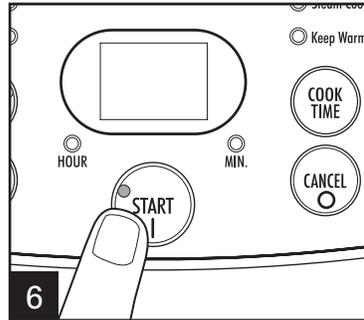


Plug into wall outlet; all lights will flash on control panel. If program is not selected, **OR** after pressing **CANCEL (O)**, the rice cooker control panel will flash for 15 seconds and the rice cooker will turn off.

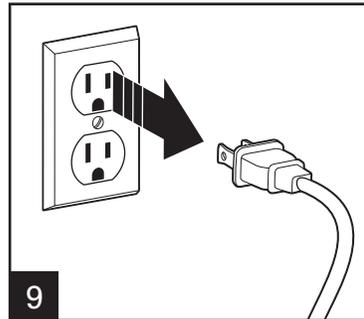
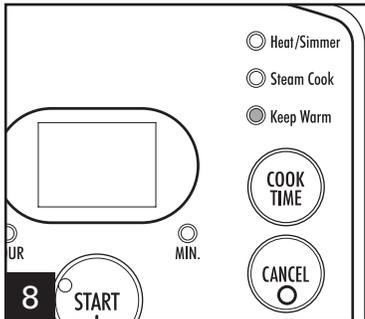
How to Make Rice (cont.)



Press **SELECT MODE** to select White Rice, Quick Rice, or Whole Grain function. Light will glow for function selected. For packaged rice mixes, see *How to Set Heat/Simmer*. Press **START (I)** to start cooking OR unit will start automatically in 5 seconds.



Once a mode is selected, the default time for that mode is displayed. The digital rice cooker will adjust the cooking time throughout the cooking cycle based on the amount of rice and moisture in the cooker. You may notice that the cooker will place a hold on the time or significantly decrease cooking time as the moisture content changes.



When finished cooking, cooker will switch to Keep Warm and light will glow. Display will track Keep Warm time for up to 12 hours. After 12 hours, the rice cooker will turn off. OR, press **CANCEL (O)** to turn off.

TIP: If you prefer a softer rice, let cooked rice rest on Keep Warm at least 10 to 15 minutes.

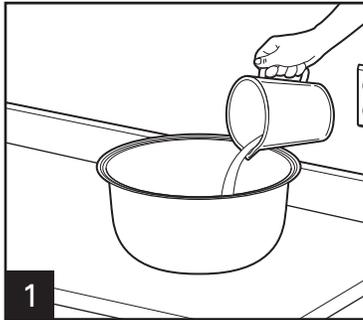
NOTE: Empty condensation collector as needed during cooking.

TIP: Quick Rice can make white rice or whole grains.

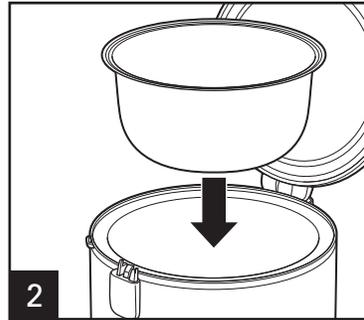
WARNING! Burn Hazard: Never use lid handle to carry cooker when contents are hot. Steam from steam vent can cause injury.

How to Steam Food

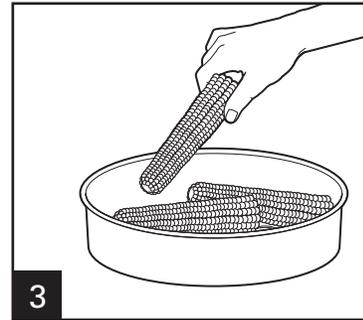
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot and steamer basket. Never place water or food directly into the base.
BEFORE FIRST USE: Wash cooking pot following *Cleaning* instructions; dry thoroughly.



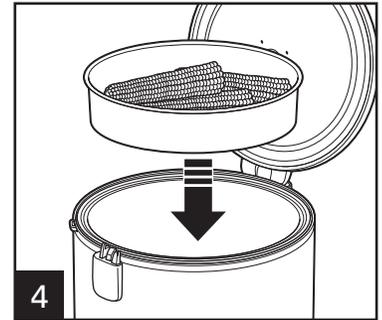
1 Pour desired amount of water in cooking pot.



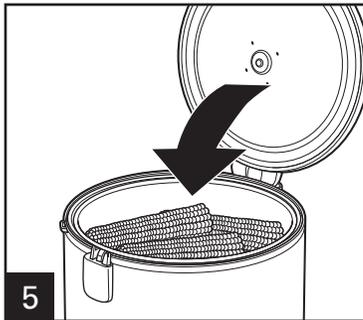
2 Carefully place cooking pot straight down on base. Make sure cooking pot is securely seated by rotating the pot left and right.



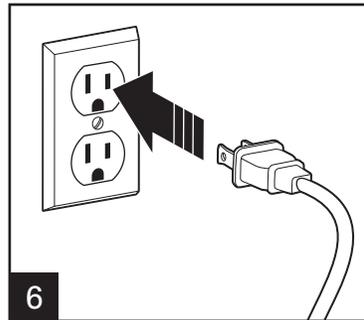
3



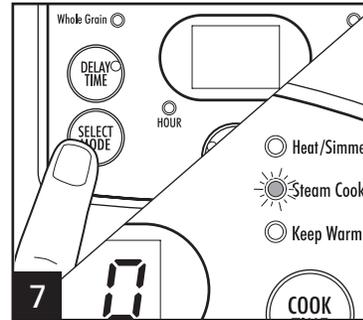
4



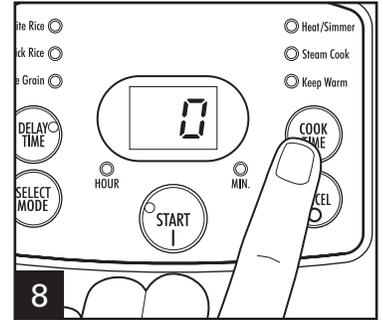
5



6



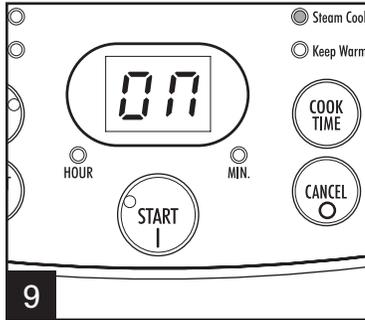
7 Press **SELECT MODE** until Steam Cook glows.



8 Press **COOK TIME** to set the steam time from 0 to 30 minutes. Press **START (I)**.

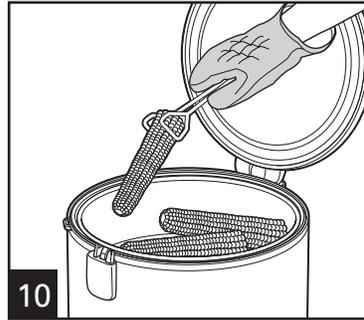
6

How to Steam Food (cont.)

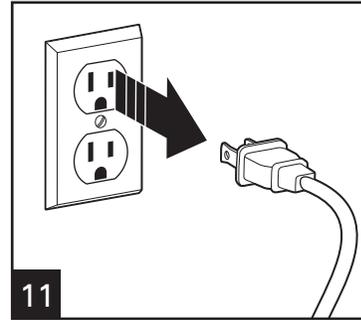


Display will show "ON" during heating, and display will count down set time once steaming has begun.

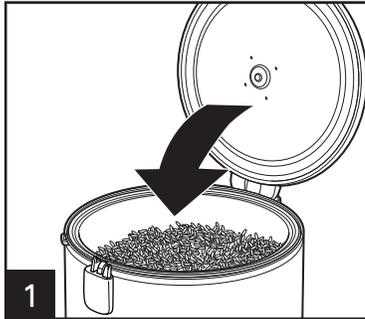
WARNING! Burn Hazard: Never use lid handle to carry cooker when contents are hot. Steam from steam vent can cause injury.



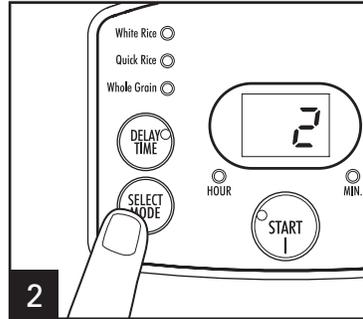
NOTE: If pot boils dry, rice cooker will beep and the remaining time will flash in display. To continue Steam Cook, add more water. Unit will resume steaming if water is added before 3 minutes. After 3 minutes, press **CANCEL (O)** to cancel steam function. Press **SELECT MODE** until Steam Cook glows and set the Cook Time.



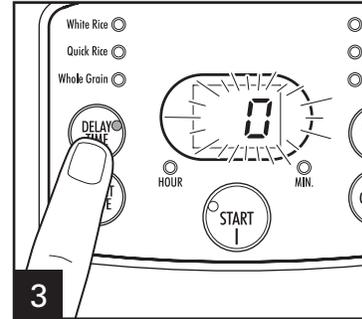
How to Set Delay Start Time



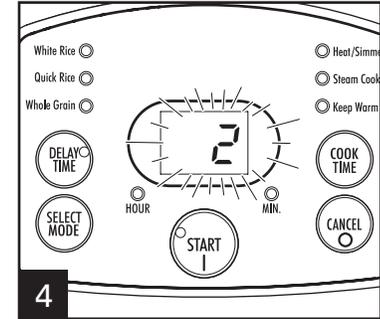
1 Delay Time can be used with White Rice, Whole Grain, Heat/Simmer, and Steam Cook. Place water and food items in cooking pot or food in steamer basket. See *How to Steam Food*.



2 Press **SELECT MODE** to set cooking function. Set time if using Heat/Simmer or Steam Cook.



3 Press **DELAY TIME**. The display will flash "0." Continue to press **DELAY TIME** to set delay time from 1 to 15 hours. Press **START (I)** to begin delay start countdown or rice cooker will automatically start after 5 seconds.



4 The display will flash and then begin counting down the set delay time. After cooking is complete, the rice cooker will go to Keep Warm (except for Steam Cook).

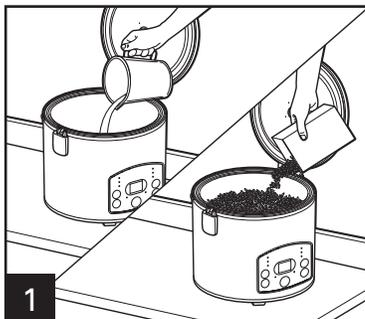
NOTES:

- Cooking/steaming will begin once the unit has completed the delay time countdown.
- This function is ideal for soaking and cooking dried beans.

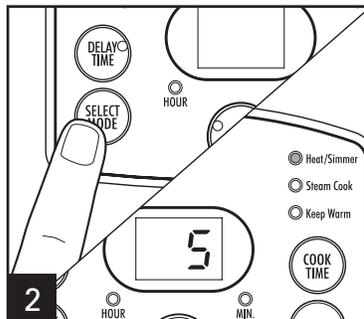
How to Set Heat/Simmer

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot and steamer basket. Never place water or food directly into the base.

BEFORE FIRST USE: Wash cooking pot following *Cleaning* instructions; dry thoroughly.

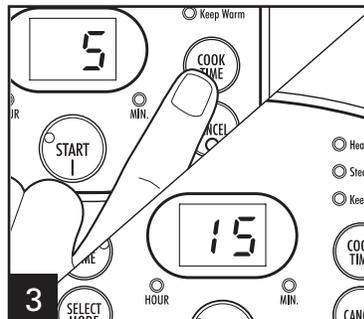


1 Place water and desired contents into cooking pot.

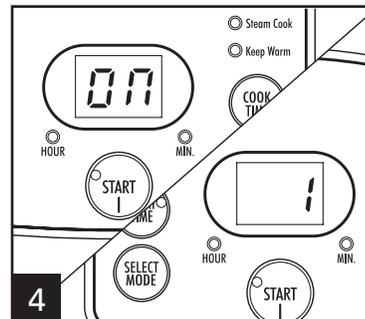


Press **SELECT MODE** until Heat/Simmer is illuminated. "5" will appear in the display. (5 minutes is the minimum amount of time.)

NOTE: The simmer time can be set for up to 5 hours. Set Heat/Simmer time in 1-minute increments up to 90. After 90 minutes, set in 1-hour increments up to 5.



Press **COOK TIME** until desired amount of "simmer" time is selected. Press **START (I)** or the rice cooker will automatically start after 5 seconds. The cooker will heat the contents and then simmer for the selected amount of time.



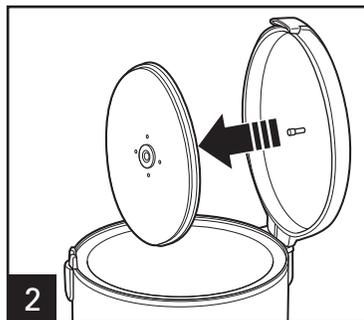
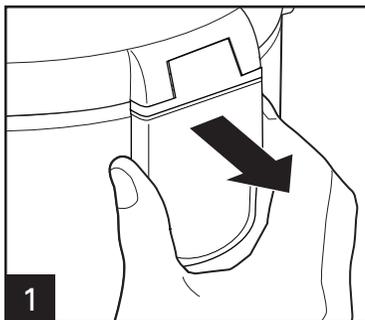
Display will show "ON" during heating and will count down set time once simmering has begun. After simmer time is complete, the cooker will automatically switch to Keep Warm.

NOTE: The rice cooker starts heating liquids immediately. The start of actual simmering depends on the amounts of liquid and food placed in the rice cooker.

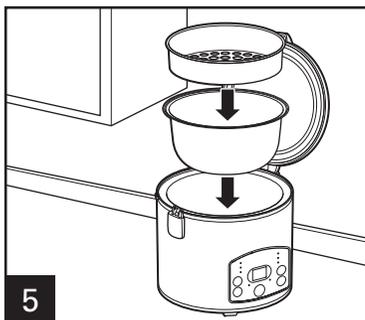
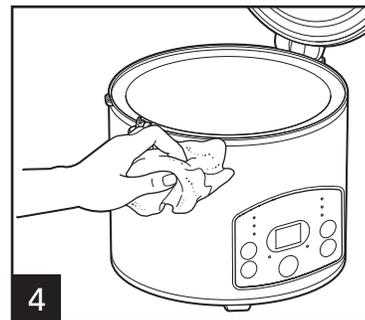
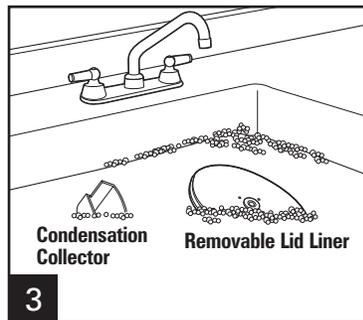
WARNING! Burn Hazard: Never use lid handle to carry cooker when contents are hot. Steam from steam vent can cause injury.

Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.
Do not immerse base, cord, or plug in water or other liquid.



Lid liner may be removed to wash by hand.



DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.

Vegetable Steaming Chart and Tips

TYPE OF VEGETABLE	SETTING	AMOUNT OF WATER	COOK TIME
Softer Vegetables (ex. zucchini, squash)	Steam Cook	Fill pot to "2" line	4–7 minutes
Firmer Vegetables (ex. broccoli, corn on the cob, carrots)	Steam Cook	Fill pot to "2" line	7–15 minutes

- The more vegetables added to the steamer basket, the longer the steam time should be.
- Smaller pieces of vegetables will steam faster than larger pieces.
- Allowing rice to "rest" for approximately 5–10 minutes after cooking will yield better-textured rice.
- Give vegetables or rice a flavor boost by substituting an equal amount of chicken/beef/vegetable broth for water.
- Note that the steam times listed here are approximate and for reference only.
- Cook time may vary from the programmed time based on actual amounts of ingredients and water. The rice cooker will adjust time as necessary.

Recipes

Overnight Oatmeal

2 cups (473 ml) old-fashioned oatmeal
4 cups (946 ml) water
1/2 cup (118 ml) dried apples, chopped
Dash salt
1/4 teaspoon (1.2 ml) cinnamon
Sugar or sweetener, to taste
2 Tablespoons (30 ml) butter, optional

Place oatmeal, water, dried apples, salt, and cinnamon into cooking pot.

Set Cooker: Delay Start (at least 6 hours or overnight)
Heat/Simmer: 5 minutes

Optional: Stir in sugar and butter.

NOTE: This recipe may be made immediately (without using delay option), if desired.

Servings: 4

Test Kitchen Tip: Replace old-fashioned oatmeal with steel-cut oats. Use Delay Start and set cook time for 15 minutes on Heat/Simmer.

Steamed Salmon with Brown Rice

2 salmon fillets (wild Alaskan, 3–4 ounces/85–113 g each)
2 teaspoons (10 ml) ground ginger
3 Tablespoons (44 ml) low-sodium soy sauce
1 garlic clove, minced
2 teaspoons (10 ml) dark brown sugar
1/2 teaspoon (2.5 ml) chili flakes
1 green onion or shallot, sliced
Salt and pepper, to taste
Brown rice (uncooked)

Place steamer basket on plate (to catch any drippings). Mix ginger, soy sauce, garlic, dark brown sugar, and chili flakes. Rub fish fillets with mixture and place in refrigerator to marinate for approximately 30 minutes.

Measure brown rice and water according to desired servings/package directions. Chicken or vegetable stock/broth may also be substituted for water.

Set Cooker: Whole Grain—after approximately 30–35 minutes, lift cover and add steamer basket with salmon fillets.

Cook an additional 8–10 minutes or until salmon flakes easily with a fork. Serve salmon over rice and sprinkle with sliced green onion.

Servings: 2

Troubleshooting

PROBLEM

PROBABLE CAUSE/SOLUTION

Cooker doesn't turn on.

- Cooker is not plugged in. Make sure rice cooker is plugged into a properly operating electrical outlet.

Rice is not cooked.

- Not enough water/cooking liquid. Follow package directions.
- Carefully place cooking pot straight down in base. Make sure cooking pot is securely seated by rotating the pot left and right. **NOTE:** If cooking pot is bent or warped, it will not seat properly in base and, therefore, will not conduct heat correctly. To replace cooking pot, call the toll-free Customer Assistance number listed on the cover of this guide.
- Let rice rest for 10 to 15 minutes after cooking is complete and rice cooker has switched to Keep Warm.

Rice is mushy.

- Too much liquid added to cooking pot. Reduce liquid.

Rice cooker starts to "beep" during Steam Cook.

- Cooking pot has boiled dry. Add more water and select Steam Cook function to continue steaming or press **START (I)**.

Cooking pot not fitting.

- Call the toll-free Customer Assistance number listed on the cover of this guide.

Display time skips minutes or holds time.

- Rice cooker is adjusting time for the type of rice and amount of rice and moisture in the cooker. The rice cooker is working correctly. You may notice that the cooker will place a hold on the time or significantly decrease cooking time as the moisture content changes.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher la fiche de la prise murale dès la fin de l'utilisation. Débrancher et laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
7. Ne pas faire fonctionner aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou suite à un dysfonctionnement de l'appareil, s'il est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer sur ou près de surfaces chaudes comme un brûleur électrique ou à gaz ou un four chaud.
12. Exercer une très grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile et des aliments chauds, de l'eau ou tout autre liquide chaud.
13. Pour débrancher, appuyer **CANCEL** (annuler/O) puis débrancher de la prise murale.
14. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
15. Soulever et ouvrir le couvercle avec précaution pour éviter l'échaudage et permettre l'égouttement de l'eau dans le cuiseur.
16. **MISE EN GARDE** : Risque d'électrocution. Cuire uniquement dans le pot de cuisson amovible.
17. Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires pendant le fonctionnement, car cet appareil dégage une grande quantité de vapeur. Éviter de tendre la main pour atteindre l'appareil pendant le fonctionnement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

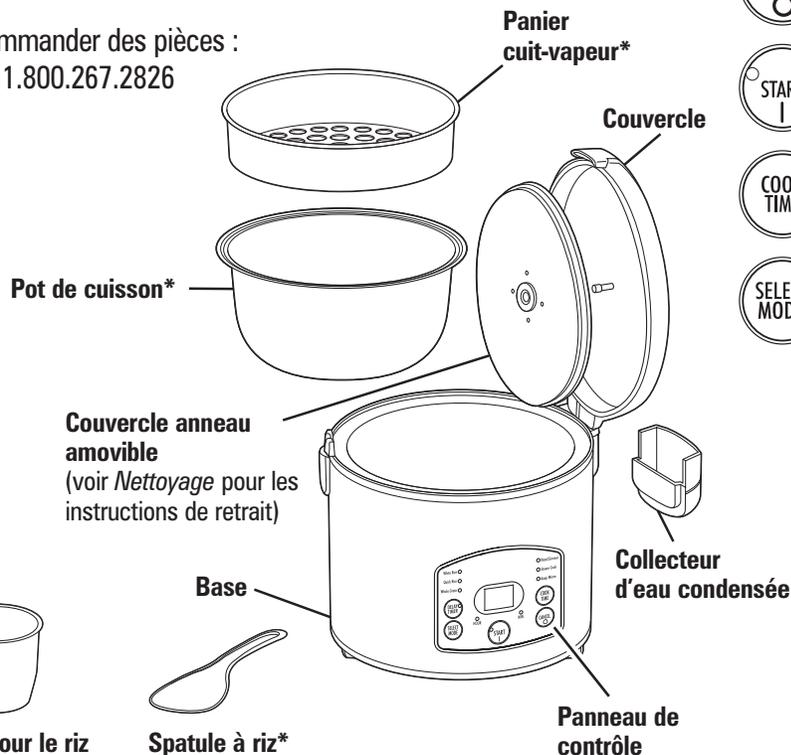
AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : Cet appareil électro-ménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826



Mesure pour le riz
6 oz (177 ml)*



Spatule à riz*



Utiliser pour différer la mise en marche (jusqu'à 15 heures) de toutes les fonctions SAUF Keep Warm (garde au chaud).



Appuyer pour mettre le cuiseur hors tension.



Appuyer pour commencer la cuisson.



Pour régler la durée de cuisson pour les modes de Steam Cook (cuisson à la vapeur) et Heat/Simmer (cuire/mijoter) seulement.



Pour choisir le type de riz ou de cuisson.

WHITE RICE (riz blanc) : Utiliser pour cuire le riz blanc selon une durée de cuisson préprogrammée.

QUICK RICE (cuisson rapide) : Pour cuire le riz plus rapidement. Ce programme passe le cycle de trempage du riz.

WHOLE GRAIN (grain entier) : Utiliser pour cuire le grain brun ou autres grains (autre que le riz blanc) selon une durée de cuisson préprogrammée.

HEAT/SIMMER (cuire/mijoter) : Utiliser pour les emballages préparés de riz, soupes, ragoûts, fèves, avoines, céréales chaudes, gruaux ou tout autre aliment préparé à chauffer ou mijoter. Cette fonction chauffera et puis cuisson lente selon la durée sélectionnée.

STEAM COOK (cuisson à la vapeur) : Utiliser pour cuire les aliments à la vapeur selon une durée de cuisson à la vapeur choisie. La durée de cuisson à la vapeur peut être réglée de 0 (uniquement pour bouillir l'eau) à 30 minutes.

KEEP WARM (garde au chaud) : L'appareil passera automatiquement à la fonction Keep Warm (garde au chaud) après chaque fonction SAUF pour Steam Cook (cuisson à la vapeur).

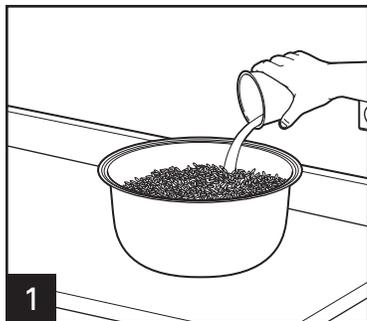
Cuisson du riz

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution.** Cuire les aliments uniquement dans le pot de cuisson amovible. Ne jamais verser d'eau ou déposer des aliments directement dans la base.

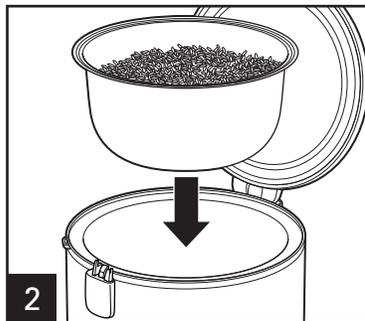
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le pot de cuisson en suivant les instructions au chapitre *Nettoyage* ; assécher complètement.

INFORMATION À PROPOS À LA TASSE DU MESUREUR DE RIZ

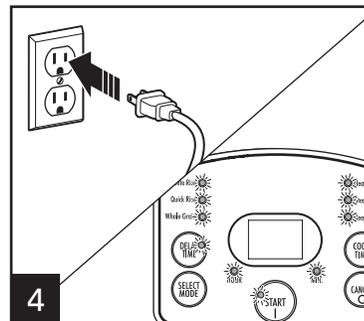
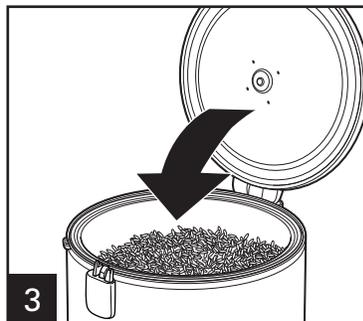
REMARQUE : Ne pas jeter la tasse du mesureur de riz qui accompagne votre appareil. Le mesureur est un accessoire important pour l'utilisation optimale du cuiseur de riz grâce à son format conforme à l'industrie du riz. Une tasse du mesureur de riz n'est pas équivalente à une tasse à mesurer basée sur le système de mesures américain (le mesureur de riz en plastique contient environ 6 oz. [177 ml] ou 3/4 de tasse).



Ajouter la quantité de riz crû désirée dans le pot de cuisson. Remplir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage d'eau correspondante ou suivre le mode d'emploi sur l'emballage. Exemple : Pour 3 mesures de riz ajoutées au cuiseur de riz, ajouter de l'eau jusqu'à la ligne « 3 » du pot de cuisson. Ne pas excéder le niveau de remplissage MAX de 7 tasses (1,6 l).

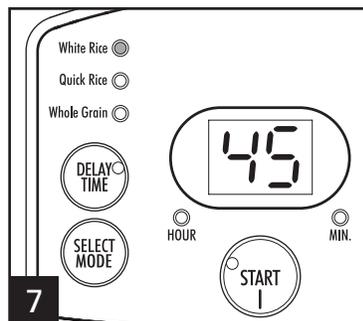
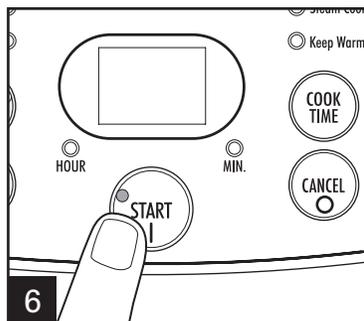
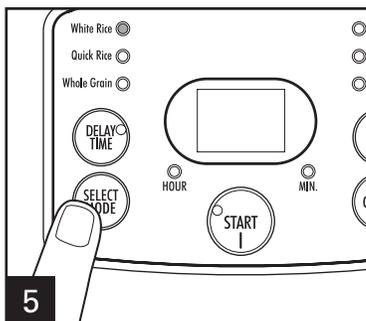


Déposer délicatement le pot de cuisson dans la base. S'assurer que le pot de cuisson est solidement ancré en le tournant vers la gauche et vers la droite. **REMARQUE :** S'assurer que le fond du pot de cuisson n'est pas croché ou tordu, autrement le transfert de chaleur ne sera pas uniforme.



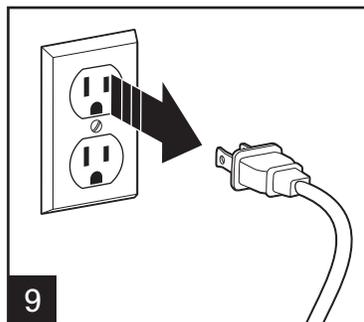
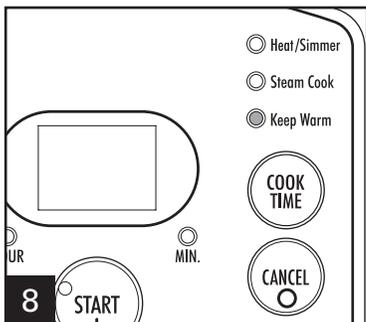
Brancher la fiche dans la prise de courant ; tous les témoins du panneau de commande clignoteront. Si aucun programme n'est sélectionné OU après avoir appuyé sur **CANCEL** (annuler/O), le panneau de commande du cuiseur de riz clignote pendant 15 secondes puis le cuiseur de riz s'éteint.

Cuisson du riz (suite)



Appuyer sur **SELECT MODE** (choix d'un mode) pour choisir la fonction White Rice (riz blanc), Quick Rice (cuisson rapide) ou Whole Grain (grain entier). Le témoin clignotera selon la fonction choisie. Pour les mélanges de riz emballés, consulter le chapitre *Réglage pour cuire/mijoter*. Appuyer sur **START** (commencer/ I) pour commencer la cuisson **SINON** le cuiseur de riz se mettra automatiquement sous tension après 5 secondes.

Une fois le mode sélectionné, la durée par défaut de ce mode s'affichera. Le cuiseur de riz numérique réglera la durée de cuisson pendant le cycle de cuisson selon la quantité de riz et d'humidité dans le cuiseur de riz. Il est possible que le cuiseur de riz effectue une pause de durée ou diminue considérablement la durée de cuisson dès qu'il détecte des modifications du contenu d'humidité.



Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur passera automatiquement en mode Keep Warm (garde au chaud) et le voyant sera allumé. L'afficheur indiquera la durée de réchauffage jusqu'à 12 heures. Après 12 heures, le cuiseur de riz s'éteindra. **OU**, appuyer sur **CANCEL** (annuler/O) pour éteindre l'appareil. **CONSEIL** : Laisser reposer le riz au mode Keep Warm (garde au chaud) pendant au moins 10 à 15 minutes afin d'obtenir un riz plus tendre.

REMARQUE : Vider le collecteur d'eau condensée au besoin pendant la cuisson.

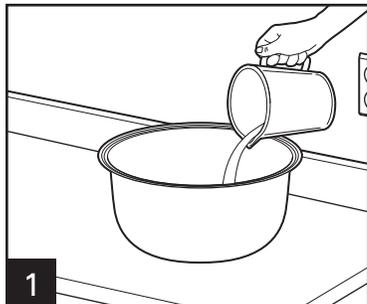
CONSEIL : Le mode Quick Rice (cuisson rapide) peut cuire le riz blanc ou à grains entiers.

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure : Ne jamais utiliser la poignée pour transporter le cuiseur contenant des aliments chauds. La vapeur s'échappant de l'évent peut provoquer des blessures.

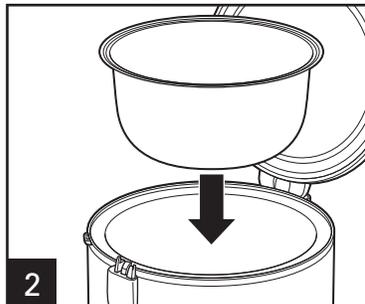
Cuisson des aliments à la vapeur

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution. Cuire les aliments uniquement dans le pot de cuisson amovible et le panier cuit-vapeur. Ne jamais verser d'eau ou déposer des aliments directement dans la base.

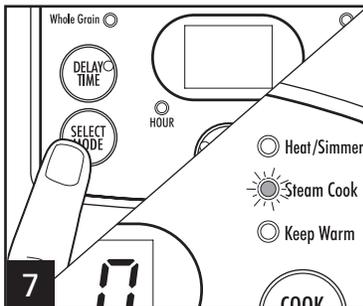
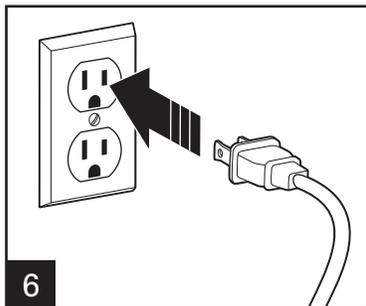
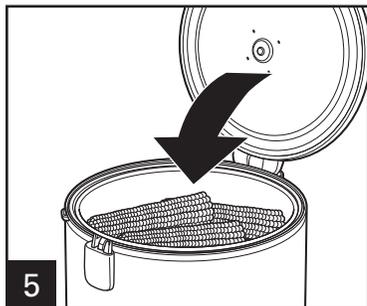
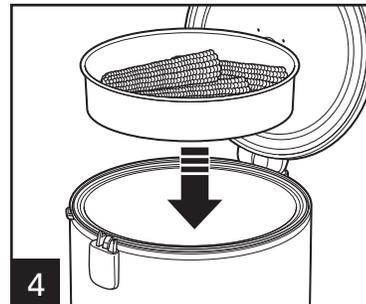
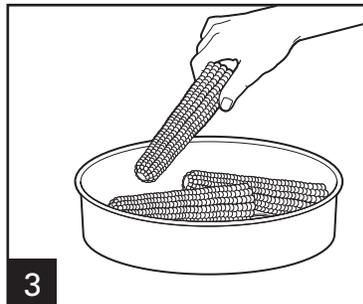
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le pot de cuisson en suivant les instructions au chapitre *Nettoyage* ; assécher complètement.



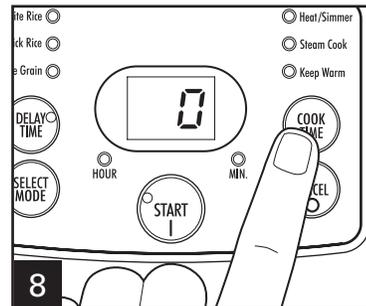
1 Verser la quantité désirée d'eau dans le pot de cuisson.



2 Déposer délicatement le pot de cuisson dans la base. S'assurer que le pot de cuisson est solidement ancré en le tournant vers la gauche et vers la droite.

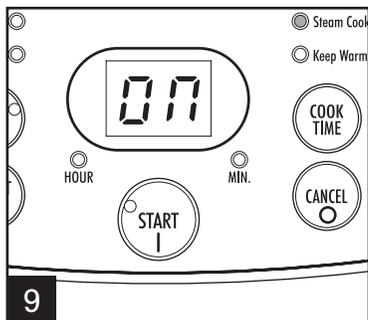


7 Appuyer sur **SELECT MODE** (choix d'un mode) jusqu'à ce que Steam Cook (cuisson à la vapeur) s'allume.



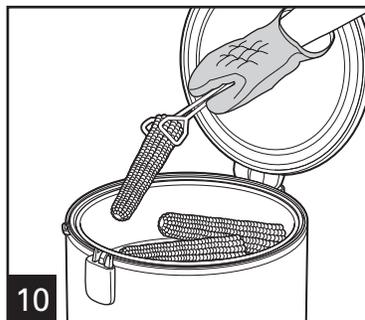
8 Appuyer sur **COOK TIME** (durée de cuisson) pour régler la durée de cuisson à la vapeur de 0 à 30 minutes. Appuyer sur **START** (commencer/l).

Cuisson des aliments à la vapeur (suite)

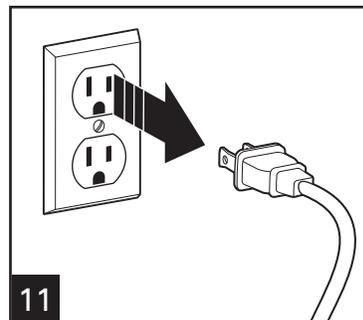


L'afficheur indiquera « ON » (en marche) pendant la cuisson et affichera la durée restante dès que la cuisson à la vapeur commence.

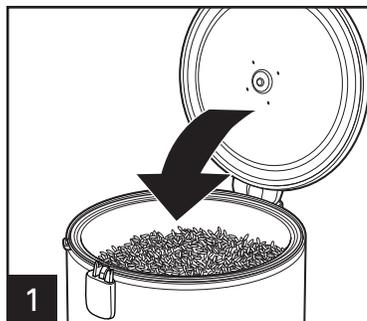
AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure : Ne jamais utiliser la poignée pour transporter le cuiseur contenant des aliments chauds. La vapeur s'échappant de l'évent peut provoquer des blessures.



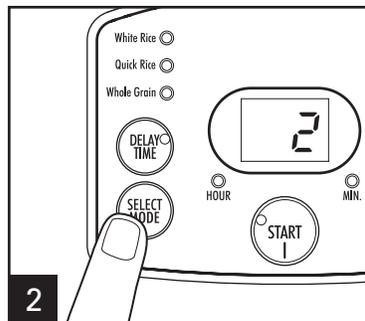
REMARQUE : S'il ne reste plus de vapeur dans le pot, le cuiseur de riz émettra un signal sonore et l'afficheur indiquera la durée résiduelle. Pour poursuivre Steam Cook (cuisson à la vapeur), ajouter de l'eau. L'appareil continuera la cuisson à la vapeur si l'eau est ajoutée avant les 3 minutes. Après 3 minutes, appuyer sur **CANCEL** (annuler/**O**) pour annuler la fonction de cuisson à la vapeur. Appuyer sur **SELECT MODE** (choix d'un mode) jusqu'à ce que Steam Cook (cuisson à la vapeur) s'allume puis régler Cook Time (durée de cuisson).



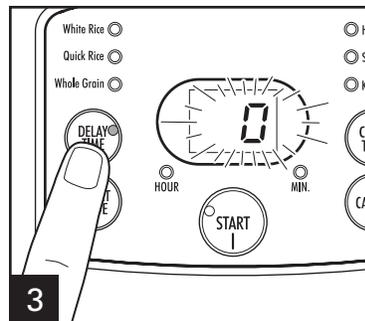
Réglage de la minuterie de mise en marche différée



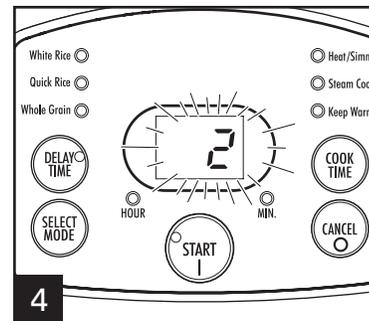
1 Delay Time (minuterie différée) peut être utilisée avec White Rice (riz blanc), Whole Grain (grain entier), Heat/Simmer (cuire/mijoter) et Steam Cook (cuisson à la vapeur). Place de l'eau et les aliments dans le pot de cuisson ou les aliments dans le panier cuit-vapeur. Voir *Cuisson des aliments à la vapeur*.



2 Appuyer sur **SELECT MODE** (choix d'un mode) pour régler la fonction de cuisson. Régler la durée en utilisant Heat/Simmer (cuire/mijoter) ou Steam Cook (cuisson à la vapeur).



3 Appuyer sur **DELAY TIME** (minuterie différée). L'afficheur clignotera « 0 ». Maintenir le bouton **DELAY TIME** (minuterie différée) pour différer la durée de 1 à 15 heures. Appuyer sur **START** (commencer/I) pour commencer le compte à rebours de la durée différée sinon le cuiseur de riz se mettra automatiquement sous tension après 5 secondes.



4 L'afficheur clignotera puis commencera le compte à rebours de la mise en marche différée réglée. Dès que la cuisson est terminée, le cuiseur de riz passera au Keep Warm (garde au chaud) (sauf pour le choix Steam Cook [cuisson à la vapeur]).

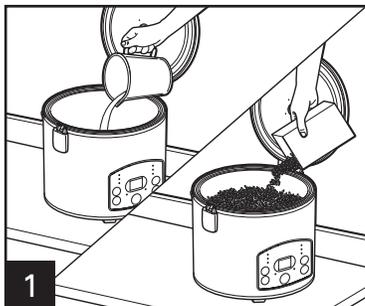
REMARQUES :

- La cuisson ou à la vapeur débutera lorsque l'unité a achevé le compte à rebours du délai.
- Cette fonction est idéale pour tremper et cuisiner à séché des haricots.

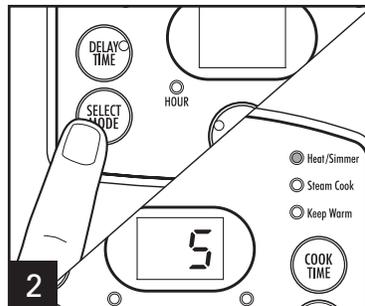
Réglage pour cuire ou mijoter

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution.** Cuire les aliments uniquement dans le pot de cuisson amovible et le panier cuit-vapeur. Ne jamais verser d'eau ou déposer des aliments directement dans la base.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le pot de cuisson en suivant les instructions au chapitre *Nettoyage* ; assécher complètement.

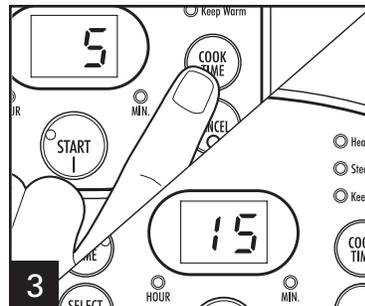


1 Verser l'eau et les ingrédients dans le pot de cuisson.

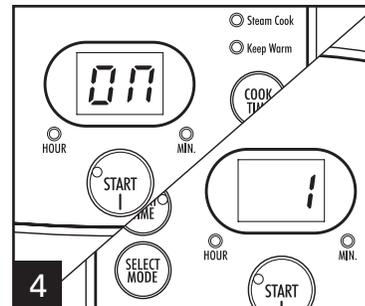


2 Appuyer sur **SELECT MODE** (choix d'un mode) jusqu'à ce que Heat/Simmer (cuire/mijoter) s'allume. Le chiffre « 5 » apparaîtra à l'afficheur. (La durée minimale est de 5 minutes.)

REMARQUE : La durée de la cuisson lente peut être réglée jusqu'à 5 heures. Régler la durée de Heat/Simmer (cuire/mijoter) par incrément de 1 minute jusqu'à 90. Après 90 minutes, régler par incrément de 1 heure jusqu'à 5.



3 Maintenir la touche **COOK TIME** (durée de cuisson) enfoncée jusqu'à ce que la durée de « mijotage » soit atteinte. Appuyer sur **START** (commencer/I) ou le cuiseur le riz se mettra automatiquement sous tension après 5 secondes. Le cuiseur chauffera les ingrédients puis les cuira lentement selon la durée de cuisson choisie.



4 L'afficheur indiquera « ON » (en marche) pendant la cuisson et affichera la durée restante dès que la cuisson lente commence. Dès que la durée de cuisson lente est atteinte, le cuiseur passera automatiquement au Keep Warm (garde au chaud).

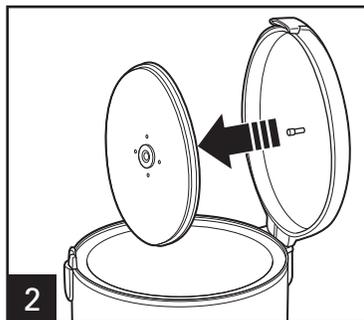
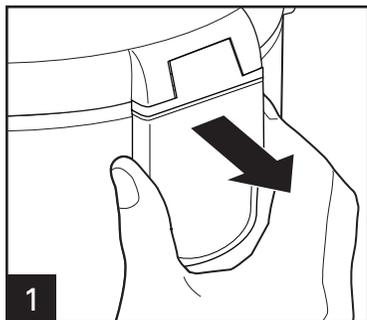
REMARQUE : Le cuiseur de riz commence immédiatement à chauffer les liquides. Le début de la cuisson lente dépend des quantités de liquide et d'aliments contenus dans le cuiseur de riz.

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure : Ne jamais utiliser la poignée pour transporter le cuiseur contenant des aliments chauds. La vapeur s'échappant de l'évent peut provoquer des blessures.

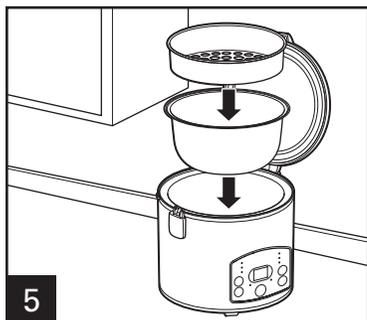
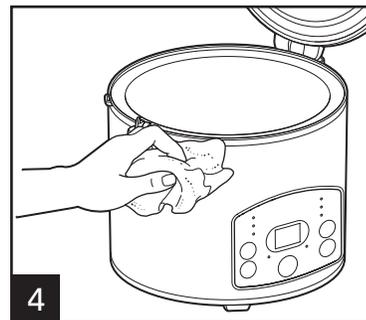
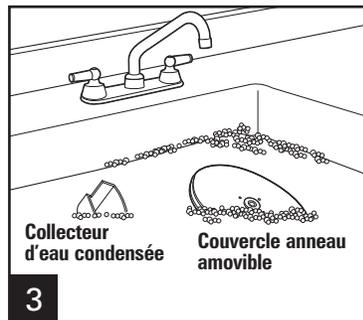
Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.

Ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.



L'anneau du couvercle est amovible et peut être lavé à la main.



NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit.

Conseils et tableau de cuisson à la vapeur des légumes

TYPE DE LÉGUME	RÉGLAGE	QUANTITÉ D'EAU	DURÉE DE CUISSON
Légumes plus souples (par exemple, courgette, courge)	Steam Cook (Cuisson à la vapeur)	Remplir le pot jusqu'à la ligne « 2 »	4 à 7 minutes
Légumes plus fermes (par exemple, brocoli, maïs sur épi, carottes)	Steam Cook (Cuisson à la vapeur)	Remplir le pot jusqu'à la ligne « 2 »	7 à 15 minutes

- Plus il y a de légumes dans le panier cuit-vapeur, plus ils prendront longtemps à cuire.
- Les morceaux plus petits de légumes cuiront plus vite que les plus gros.
- Laisser reposer le riz environ 5 à 10 minutes après la cuisson pour obtenir une texture de riz optimale.
- Rehausser la saveur des légumes ou du riz en substituant une quantité égale de bouillon de poulet, de bœuf ou de légumes à l'eau.
- Remarquer que les durées de cuisson à la vapeur indiquées sont approximatives et utilisées comme référence seulement.
- La durée de cuisson peut varier selon la durée programmée basée selon les quantités actuelles d'ingrédients et d'eau. Le cuiseur de riz ajustera la durée selon le besoin.

Recettes

Gruau à cuisson lente

2 tasses (473 ml) de gruau à l'ancienne
4 tasses (946 ml) d'eau
1/2 tasse (118 ml) de pommes séchées hachées
1 pincée de sel
1/4 de cuillère à café (1,2 ml) de cannelle
Sucre ou édulcorant au goût
2 cuillère à soupe (30 ml) de beurre, facultatif

Verser le gruau, l'eau, les pommes séchées, le sel et la cannelle dans le pot de cuisson.

Réglage du cuisEUR : Delay Start (mise en marche différée) (au moins 6 heures ou toute la nuit)
Heat/Simmer (cuire/mijoter) : 5 minutes

Facultatif : Mélanger avec du sucre et du beurre.

NOTE : Cette recette peut être préparée immédiatement (sans utiliser l'option de mise en marche différée), si désirée.

Portions : 4

Saumon à la vapeur avec riz brun

2 filets de saumon (sauvage de l'Alaska de 3 à 4 oz chacun [85 à 113 g])
2 cuillères à café (10 ml) de gingembre moulu
3 cuillères à soupe (44 ml) de sauce soya réduite en sel
1 gousse d'ail émincée
2 cuillères à café (10 ml) de cassonade
1/2 cuillère à café (2,5 ml) de flocons de chile
1 oignon vert ou échalotte, en tranches
Sel et poivre au goût
Riz brun (non cuit)

Placer le panier cuit-vapeur sur la plaque (pour récupérer tout déversement). Mélanger le gingembre, la sauce soja, l'ail, la cassonade foncée et les flocons de piments. Badigeonner les filets de poisson de cette préparation et faire mariner au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Mesurer le riz brun et l'eau en suivant les instructions sur l'emballage selon la quantité de portions désirées. Fond ou bouillon de poulet ou de légumes peuvent également remplacer l'eau.

Réglage du cuisEUR : Whole grain (grains entiers) — après environ 30 à 35 minutes, soulever le couvercle et déposer le panier cuit-vapeur contenant les filets de saumon.

Cuire 8 à 10 minutes de plus ou jusqu'à ce que le poisson se détache facilement à la fourchette. Déposer le saumon sur le riz et parsemez d'oignon vert tranché.

Portions : 2

Dépannage

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

Le cuiseur refuse de se mettre en marche.

- Le cuiseur n'est pas branché. S'assurer que le cuiseur de riz est branché dans une prise murale qui fonctionne correctement.

Le riz n'est pas cuit.

- Trop peu d'eau/de liquide de cuisson. Suivre le mode d'emploi inscrit sur l'emballage.
- Déposer délicatement le pot de cuisson dans la base. S'assurer que le pot de cuisson est solidement ancré en le tournant vers la gauche et vers la droite. **NOTE** : Si le pot de cuisson est croche ou tordu, il ne reposera pas correctement dans sa base et le transfert de chaleur ne sera pas uniforme. Pour remplacer le pot de cuisson, appeler le numéro sans frais du Service à la clientèle inscrit sur la page couverture de ce guide.
- Laisser reposer le riz pendant 10 à 15 minutes suivant la fin de la cuisson et que le cuiseur de riz soit passé au mode Keep Warm (garde au chaud).

Le riz est pâteux.

- Trop d'eau ajoutée dans le pot de cuisson. Réduire la quantité de liquide.

Le cuiseur de riz émet un signal sonore pendant le cycle Steam Cook (cuisson à la vapeur).

- Le pot de cuisson a chauffé à vide. Ajouter plus d'eau et appuyer sur Steam Cook (cuisson à la vapeur) pour continuer la cuisson à la vapeur ou sur **START** (commencer/I).

Le pot de cuisson ne s'insère pas.

- Appeler le numéro sans frais du Service à la clientèle inscrit sur la page couverture de ce guide.

La minuterie n'indique pas toutes les minutes ou effectue une pause de durée.

- Le cuiseur de riz règle la durée selon la sorte et la quantité de riz ainsi que l'humidité contenue dans le cuiseur de riz. Le cuiseur de riz fonctionne normalement. Il est possible que le cuiseur de riz effectue une pause de durée ou diminue considérablement la durée de cuisson dès qu'il détecte des modifications du contenu d'humidité.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz 500W).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.