

**READ BEFORE USE  
LIRE AVANT UTILISATION  
LEA ANTES DE USAR**

Visit [www.hamiltonbeach.com](http://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](http://www.hamiltonbeach.ca) pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

iVisite [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) (EE. UU.) o [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

**Questions?**

**Please call us – our friendly associates are ready to help.  
USA: 1.800.851.8900**

**Questions ?**

**N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.  
CAN : 1.800.267.2826**

**¿Preguntas?**

**Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.  
EE. UU.: 1.800.851.8900  
MEX: 01 800 71 16 100**

*Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.*

# Hamilton Beach®



20-Cup Rice  
Cooker  
Cuiseur de riz  
Ollas para  
Cocer Arroz

English .....	2
Français.....	18
Español .....	35

# 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 and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided 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 food, water, or other hot liquids.
13. To disconnect, push up the switch and 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 cooking pot.
16. **CAUTION:** Risk of electric shock. Cook only in removable cooking pot.
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.
18. Vessel may remain hot after unit is turned off.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Other Consumer Safety Information

**This appliance is intended for household use only.**

**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard:** This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce 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.

# Parts and Features

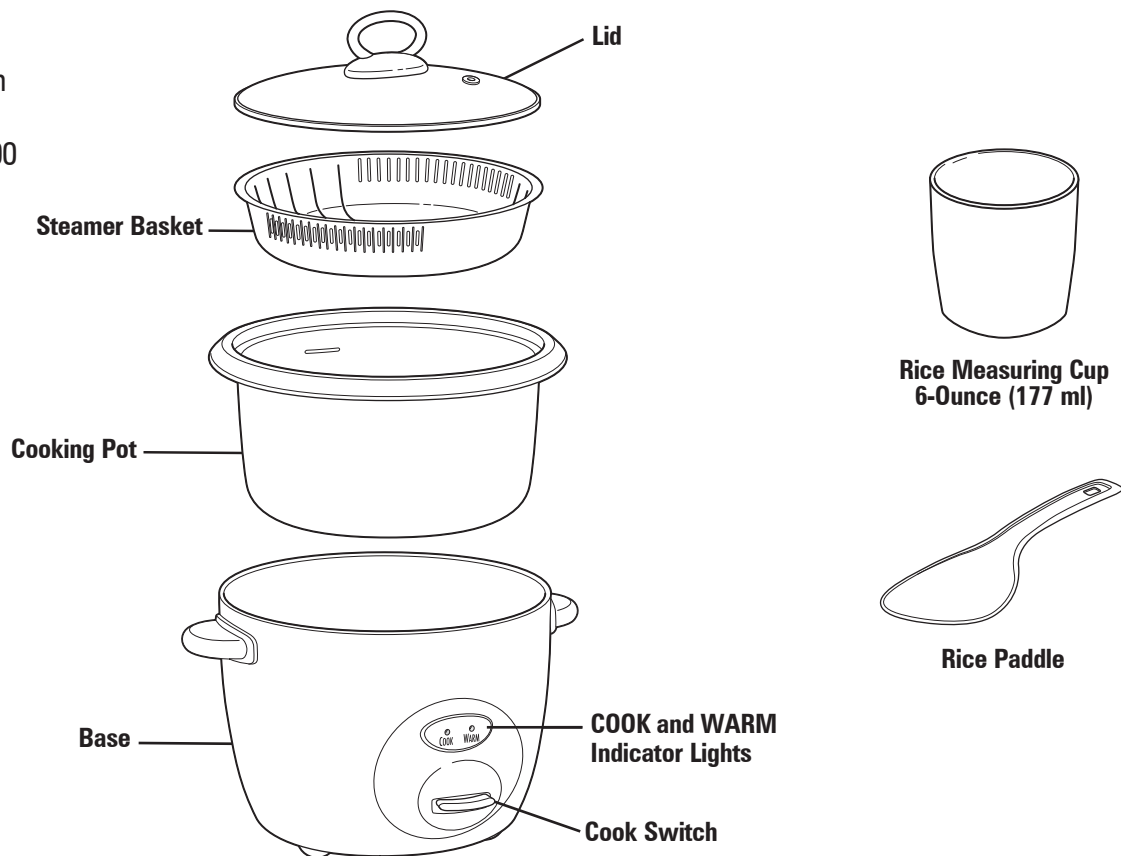
To order parts:

US: 1.800.851.8900

[www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)

Canada: 1.800.267.2826

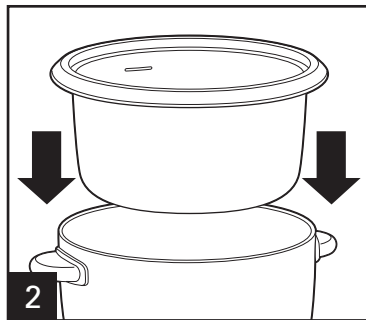
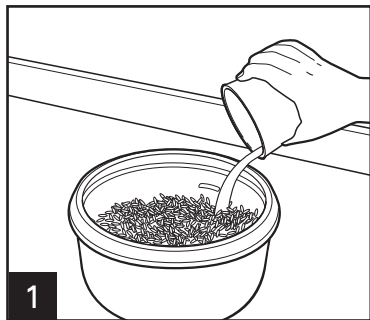
Mexico: 01 800 71 16 100



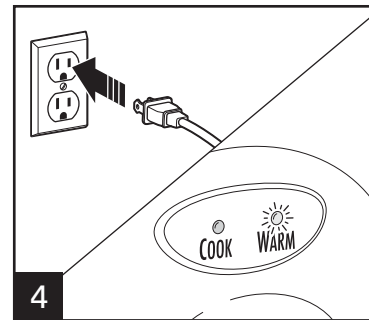
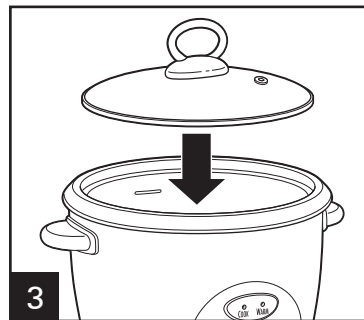
# How to Cook Rice

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

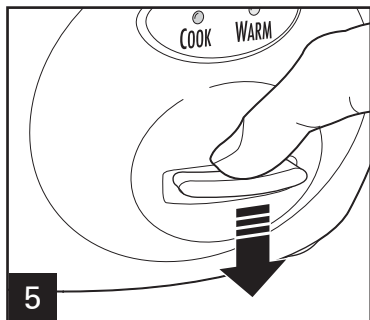
**BEFORE FIRST USE:** Wash cooking pot and lid. See *Care and Cleaning* for details.



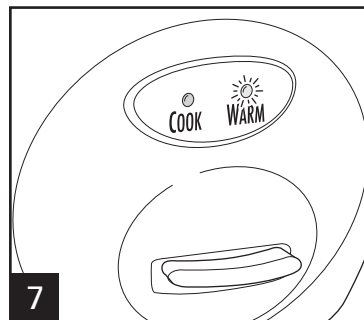
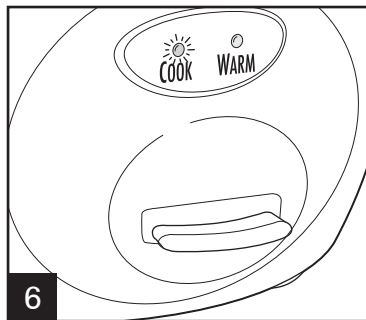
Place cooking pot securely into the base. **NOTE:** Make sure bottom of cooking pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.



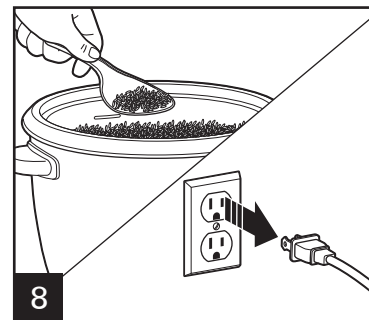
Plug into outlet. The WARM light will come on BUT UNIT IS NOT COOKING.



Press cook switch down to begin cooking.



When finished cooking, cooker will automatically switch to WARM and light will glow.



# Rice Cooking Chart

- Chart is based on measuring rice and water with the rice measuring cup provided.
- There are many different types of rice. Rice packaging directions may call for different amounts of rice and water from the chart; following package directions may vary results.
- Do not exceed maximum 10 water fill line to prevent overflow while rice is cooking.

<b>TYPE OF RICE</b>	<b>MAXIMUM AMOUNT OF RICE*</b>	<b>MAXIMUM AMOUNT OF WATER</b>	<b>APPROX. COOKING TIME</b>	<b>YIELD**</b>
Long Grain White	10 cups (1.77 L)	fill to 10 line	33–35 min	20+ cups
Long Grain Brown	10 cups (1.77 L)	fill to 10 line	44–46 min	20+ cups
Arborio	10 cups (1.77 L)	fill to 10 line	32–34 min	20+ cups
Basmati	10 cups (1.77 L)	fill to 10 line	33–35 min	20+ cups
Jasmine	10 cups (1.77 L)	fill to 10 line	29–31 min	20+ cups
Sushi Rice	10 cups (1.77 L)	fill to 10 line	28–30 min	20+ cups

\*Measured in rice measuring cup

\*\*Measured in 1-cup U.S. measure

# To Cook Grain and Cereal

Follow directions to cook rice, adding water as indicated on grain and cereal cooking charts.

## Grain Cooking Chart

Chart is based on measuring grain and water with the rice measuring cup provided. Teff, amaranth, and other very small grains are not recommended.

TYPE OF GRAIN	MAXIMUM AMOUNT OF GRAIN*	MAXIMUM AMOUNT OF WATER*	APPROX. COOKING TIME	YIELD**
Barley	3 cups (532 ml)	14 cups (2.48 L)	58–60 min	7 cups
Buckwheat	5 cups (887 ml)	15 cups (2.66 L)	28–30 min	15 cups
Farro	10 cups (1.77 L)	11 cups (1.95 L)	58–60 min	16 cups
Millet	6 1/2 cups (1.15 L)	13 1/2 cups (2.39 L)	38–40 min	16 cups
Quinoa***	10 cups (1.77 L)	10 cups (1.77 L)	38–40 min	20 cups
Sorghum	5 cups (887 ml)	15 cups (2.66 L)	about 2 hours	12 cups
Wheatberries	10 cups (1.77 L)	10 cups (1.77 L)	58–60 min	15 cups

\*Measured in rice measuring cup

\*\*Measured in 1-cup U.S. measure

\*\*\*Rinse quinoa before cooking

# Cereal Cooking Chart

Chart is based on measuring cereal and water with the rice measuring cup provided.

<b>TYPE OF CEREAL</b>	<b>MAXIMUM AMOUNT OF CEREAL*</b>	<b>MAXIMUM AMOUNT OF WATER*</b>	<b>APPROX. COOKING TIME</b>	<b>YIELD**</b>
Cream of Wheat***†	10 cups (1.77 L)	10 cups (1.77 L)	43–45 min	14 cups
Grits	6 cups (1.06 L)	Fill to MAX line	73–75 min	16 cups
Old-Fashioned Oatmeal	6 cups (1.06 L)	Fill to MAX line	28–30 min	16 cups
Steel-Cut Oats	5 cups (887 ml)	15 cups (2.66 L)	about 1 1/2 hours	18 cups

\*Measured in rice measuring cup

\*\*Measured in 1-cup U.S. measure

\*\*\*Stir once or twice during cooking

†Cream of Wheat is a trademark of B&G Foods North America, Inc. Use of the trademark does not imply any affiliation with or endorsement by B&G North America, Inc.

# How to Steam Food

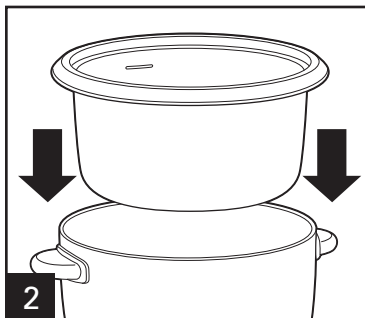
**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.** Cook only in removable cooking pot and steamer basket. Never place water or food directly into the base.

**BEFORE FIRST USE:** Wash cooking pot and lid. See *Care and Cleaning* for details.



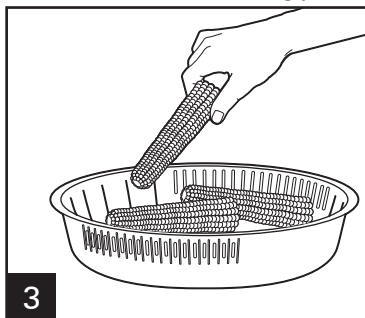
1

Fill cooking pot half full with water.

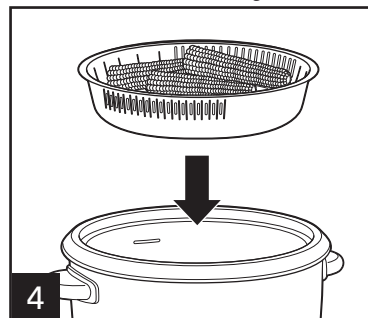


2

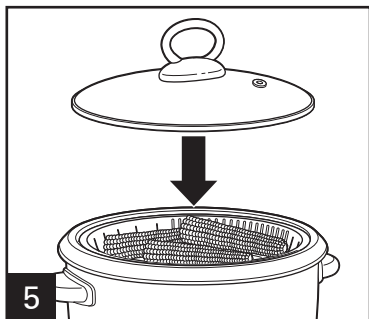
Place cooking pot securely into the base. **NOTE:** Make sure bottom of cooking pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.



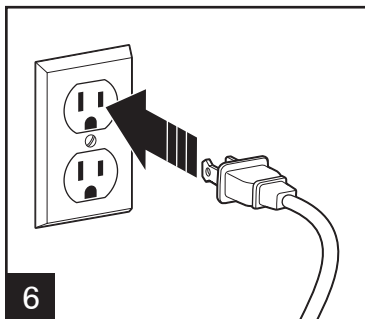
3



4

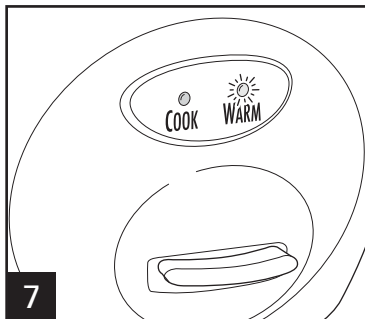


5

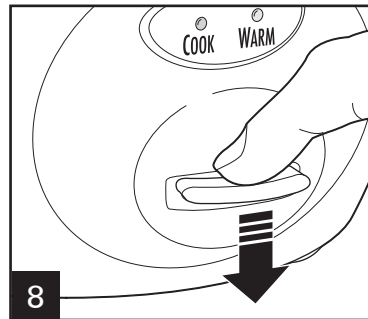


6

Plug into outlet. The WARM light will come on BUT UNIT IS NOT COOKING.



7

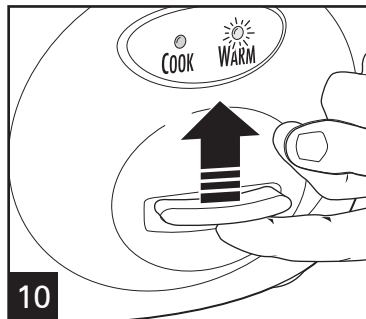
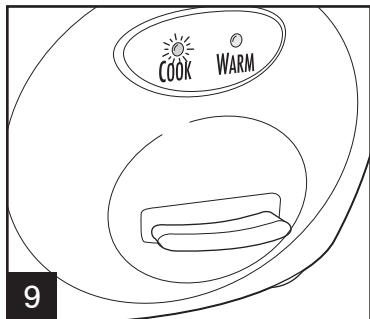


8

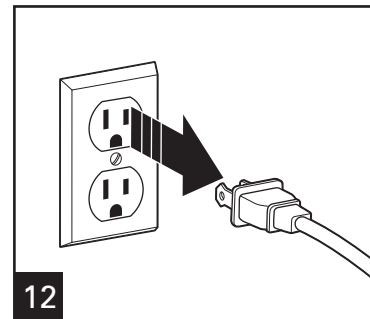
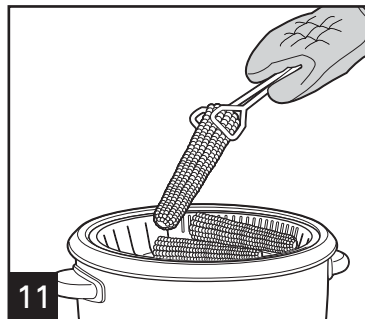
Press cook switch down to begin cooking.



# How to Steam Food (cont.)



Cook until food has reached desired doneness. Push cook switch up to warm. **NOTE:** Unit will not automatically shift to WARM mode when steaming food.



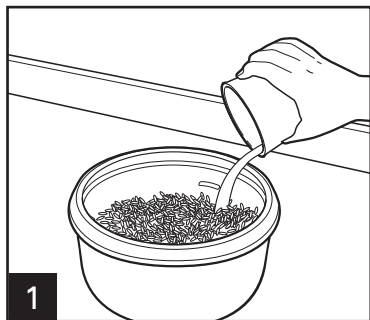
# Steam Cooking Chart

TYPE OF FOOD	MAXIMUM AMOUNT OF FOOD*	MAXIMUM AMOUNT OF WATER*	APPROX. COOKING TIME	DONENESS TEST FOR FOOD
<b>Vegetables:</b>				
Asparagus, cut in 3-inch pieces	6 cups (1.42 L)	3 cups (710 ml)	11–13 min	Crisp-tender
Broccoli, florets	6 cups (1.42 L)	3 cups (710 ml)	11–13 min	Crisp-tender
Carrots, sliced 1/4-inch thick	6 cups (1.42 L)	3 cups (710 ml)	18–20 min	Crisp-tender
Corn-on-the-Cob	3–4 ears	3 cups (710 ml)	8–10 min	Crisp-tender
Potatoes, 3/4-inch cubes	6 cups (1.42 L)	3 cups (710 ml)	20–22 min	Tender
Zucchini, sliced 1/4-inch thick	6 cups (1.42 L)	3 cups (710 ml)	12–14 min	Crisp-tender
<b>Poultry/Seafood:</b>				
Chicken, tenders	30 oz. (851 g)	3 cups (710 ml)	26–28 min	Internal temperature 160°–165°F (71°–74°C)
Salmon, fillet	30 oz. (851 g)	3 cups (710 ml)	22–24 min	Internal temperature 145°F (63°C)
Shrimp, peeled and deveined 31–40 count	30 oz. (851 g)	3 cups (710 ml)	16–18 min	Pink and opaque

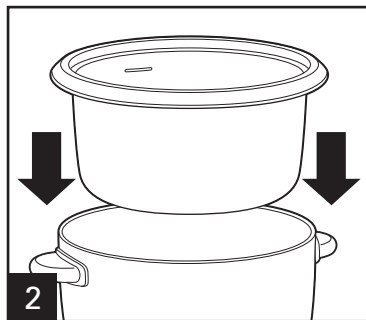
\*Measured in 1-cup U.S. measure

- 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.

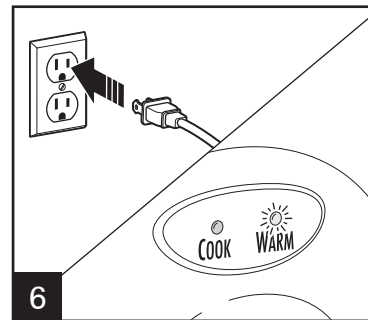
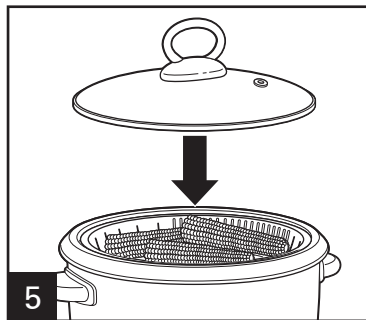
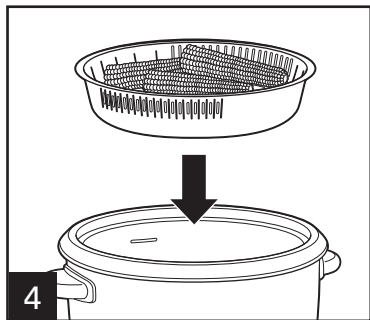
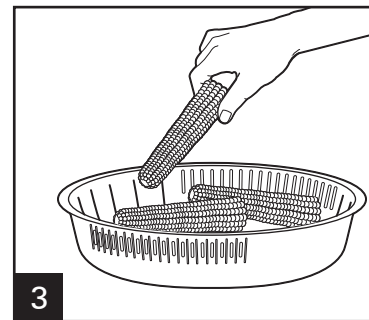
# How to Steam Food While Cooking Rice



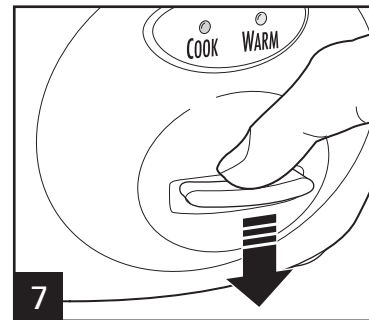
Follow chart on page 13 to steam food while cooking rice.



Place cooking pot securely into the base. **NOTE:** Make sure bottom of cooking pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.

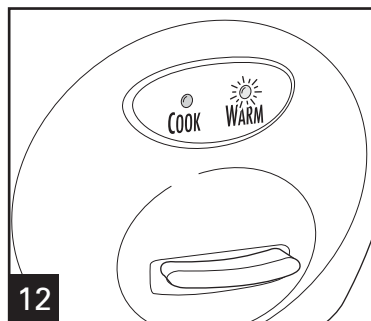
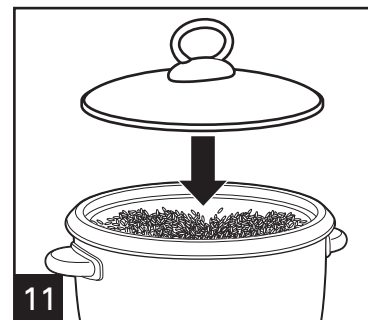
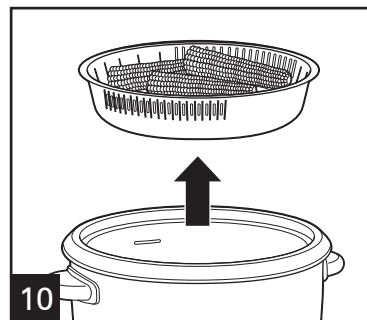
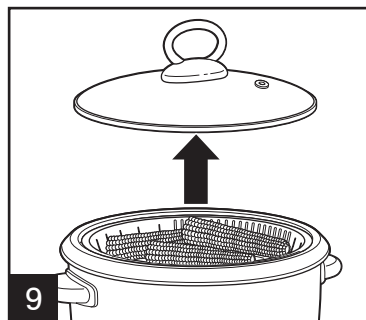
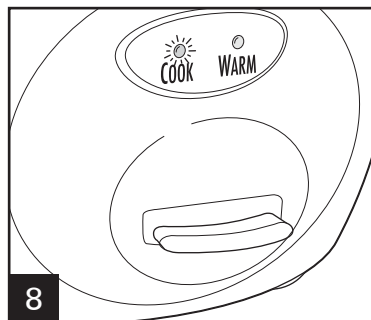


Plug into outlet. The WARM light will come on BUT UNIT IS NOT COOKING.

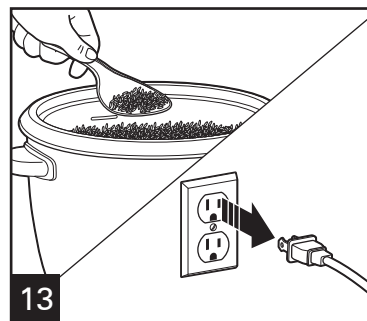


Press cook switch down to begin cooking.

# How to Steam Food While Cooking Rice (cont.)



When finished cooking, cooker will automatically switch to WARM and light will glow.  
**NOTE:** To check steamed food during rice cooking time, use caution and an oven mitt while lifting lid. If food is done, remove food with spatula from steam basket to serving bowl/platter. Remove steam basket using oven mitts. Close lid and continue cooking rice.



# Steaming Food With Rice Chart

Chart is based on measuring rice and water with the rice measuring cup provided. If you lose the rice measuring cup, one rice measuring cup equals 6 oz. (177 ml) or approximately 3/4 cup U.S. measure, or follow the recommended two parts water to one part rice.

TYPE OF FOOD	MAXIMUM AMOUNT OF FOOD*	MAXIMUM AMOUNT OF RICE**	MAXIMUM AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME***	YIELD OF RICE*	DONENESS TEST FOR FOOD
Asparagus, cut in 3-inch pieces	6 cups (1.42 L)	5 cups (887 ml)	Fill to 5 line	21–23 min	11 3/4 cups	Crisp-Tender
Broccoli, florets	6 cups (1.42 L)	5 cups (887 ml)	Fill to 5 line	21–23 min	11 3/4 cups	Crisp-Tender
Corn-on-the-Cob	4 ears	5 cups (887 ml)	Fill to 5 line	24–26 min	11 cups	Crisp-Tender
Potatoes, cut in 3/4–1 inch chunks	5 cups (1.18 L)	5 cups (887 ml)	Fill to 5 line	20–22 min	11 3/4 cups	Tender. Let stand 10 minutes on WARM.
Yellow Squash and Red Bell Peppers, sliced 1/4-inch thick and 1-inch cubes	6 cups (1.42 L)	5 cups (887 ml)	Fill to 5 line	20–22 min	11 cups	Crisp-Tender
Chicken, tenders	24 oz. (681 g)	5 cups (887 ml)	Fill to 5 line	22–24 min	13 cups	Internal temperature 160°–165°F (71°–74°C). Let stand 10 minutes on WARM.
Salmon fillet	19 oz. (540 g) (3 fillets)	5 cups (887 ml)	Fill to 5 line	20–22 min	11 cups	Internal temperature 145°F (63°C). Let stand 10 minutes on WARM.
Shrimp, peeled and deveined	24 oz. (681 g)	5 cups (887 ml)	Fill to 5 line	21–23 min	12 cups	Pink and opaque. Let stand 10 minutes on WARM.

\*Measured in 1-cup U.S. measure

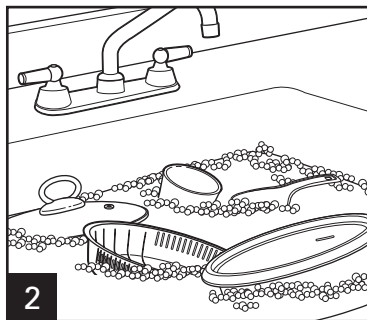
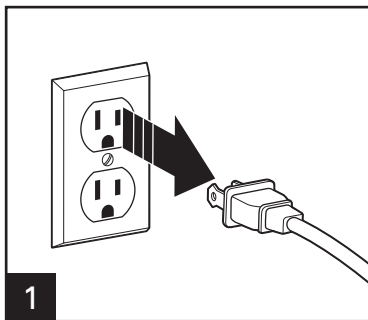
\*\*Measured in rice measuring cup

\*\*\*All times are for long grain white rice

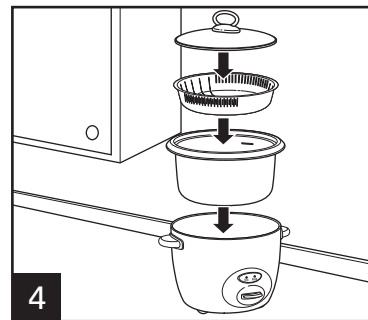
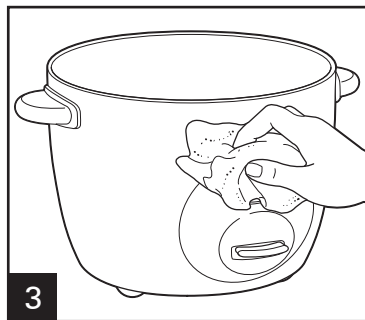
- The more vegetables added to the steamer basket, the longer the steam time should be.
- Smaller pieces of vegetables will steam faster than larger pieces.
- Give rice a flavor boost by substituting an equal amount of chicken/beef/vegetable broth for water.

# Care and Cleaning

**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.**  
Do not immerse base in water or other liquid.



Cooking pot and lid are dishwasher-safe. Steamer basket, rice measuring cup, and paddle are dishwasher-safe for top rack only.



Visit [www.hamiltonbeach.com](http://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!

# Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Cooker doesn't turn on.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cooker is not plugged in. Make sure rice cooker is plugged into a properly operating electrical outlet.</li></ul>
Rice is not cooked.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Not enough water/cooking liquid. Follow package directions or see Rice Cooking Chart for more information.</li><li>• Place cooking pot securely into the base. <b>NOTE:</b> 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.</li></ul>
Rice is mushy or water overflows in cooking.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Too much liquid added to cooking pot. Reduce liquid.</li></ul>

# Notes



# 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 five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. 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](http://hamiltonbeach.com) in the U.S. or [hamiltonbeach.ca](http://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 prise ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni 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 tout contact entre le cordon et les 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 des aliments, de l'eau ou tout autre liquide chaud.
13. Pour débrancher, soulever l'interrupteur puis débrancher la fiche 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 pot de cuisson.
16. **ATTENTION** : 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.
18. Le contenant peut rester chaud une fois que l'appareil est éteint.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### Autre consigne de sécurité pour le consommateur

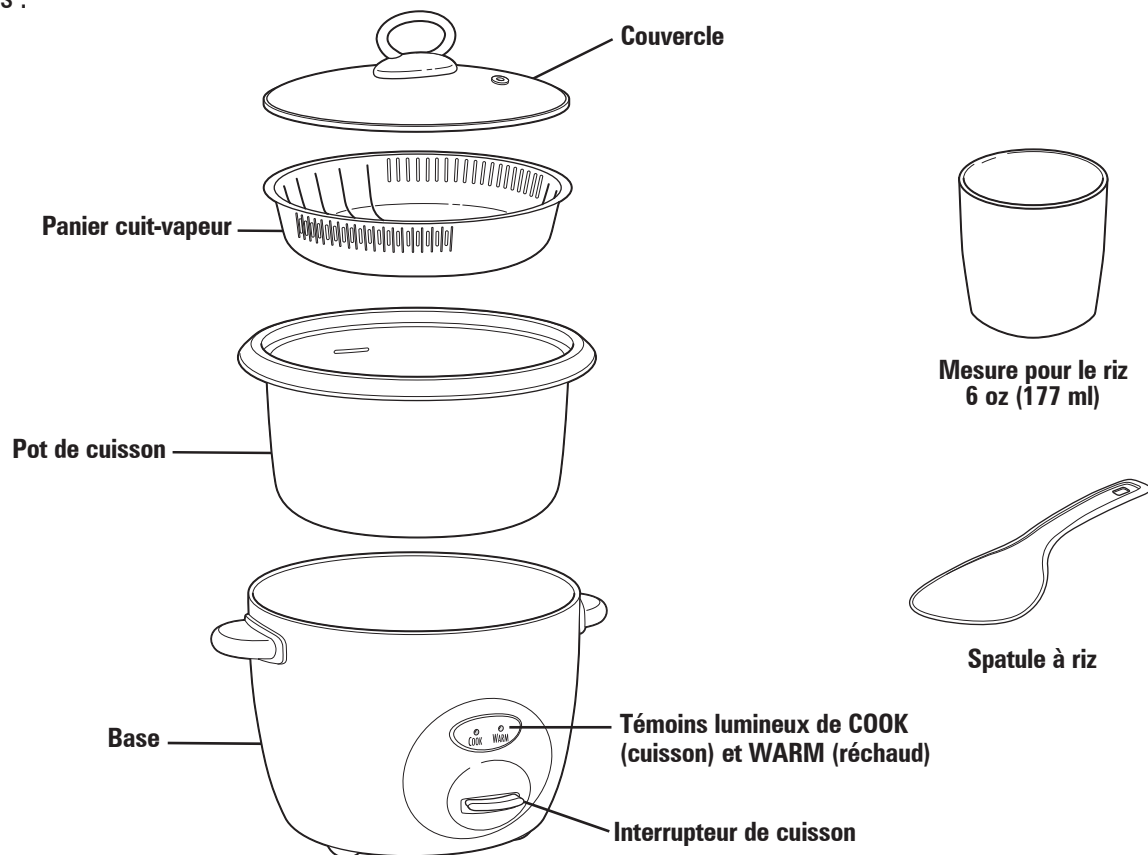
Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire 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.

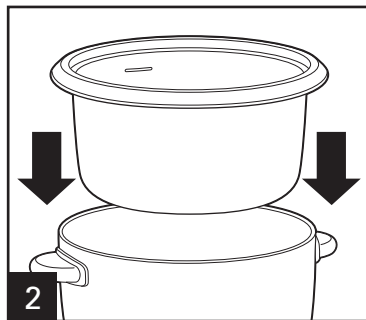
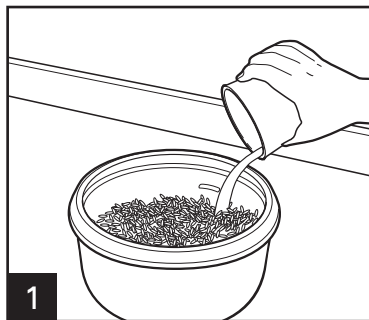
# Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :  
Canada : 1.800.267.2826

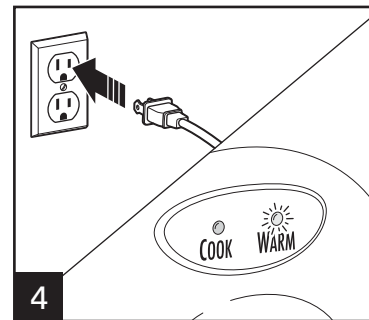
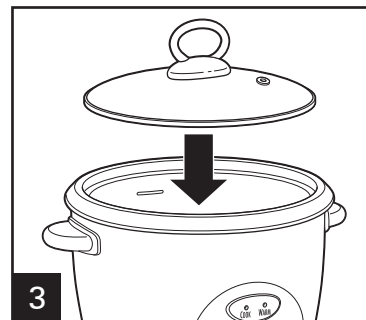


# Cuisson du riz

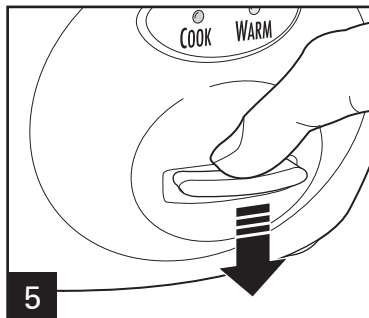
**⚠ AVERTISSEMENT** Risque de choc électrique. Cuire les aliments uniquement dans le pot de cuisson amovible. Ne jamais verser d'eau ou déposer des aliments directement dans la base.  
**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION** : Nettoyage du pot de cuisson et du couvercle. Voir le chapitre *Entretien et nettoyage* pour les détails.



Placer le pot de cuisson solidement dans la base. **NOTE** : S'assurer que le fond du pot de cuisson n'est pas croché ou tordu, autrement le transfert de chaleur ne sera pas uniforme.

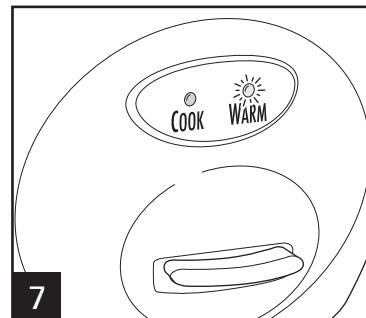
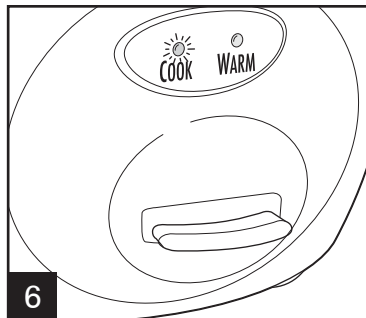


Brancher dans la prise de courant. Le témoin WARM (garde au chaud) s'allumera, MAIS L'APPAREIL N'EST PAS EN MODE DE CUISSON.

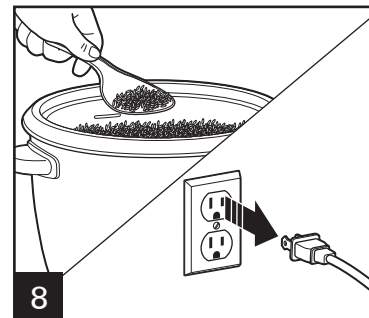


Appuyer sur l'interrupteur de cuisson pour commencer la cuisson.

20



Quand la cuisson est achevée, le cuseur passera automatiquement en mode WARM (réchaud) et une lumière brillera.



# Aide-mémoire pour la cuisson du riz

- Le tableau est basé selon la quantité de riz et d'eau mesurée avec la mesure de riz fournie.
- Il existe plusieurs sortes de riz. Les modes d'emploi sur les emballages de riz peuvent demander des quantités différentes de riz et d'eau que celles mentionnées au tableau; les résultats peuvent être différents si l'on utilise les modes d'emploi sur les emballages.
- Ne pas remplir au-delà de la ligne « 10 » pour éviter le débordement pendant la cuisson du riz.

<b>SORTE DE RIZ</b>	<b>MAX. QUANTITÉ DE RIZ*</b>	<b>MAX. QUANTITÉ D'EAU</b>	<b>DURÉE DE CUISSON APPROX.</b>	<b>PORTION**</b>
Blanc, à grain long	10 tasses (1,77 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 10 »	33 à 35 min	20+ tasses
Brun, à grain long	10 tasses (1,77 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 10 »	44 à 46 min	20+ tasses
Arborio	10 tasses (1,77 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 10 »	32 à 34 min	20+ tasses
Basmati	10 tasses (1,77 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 10 »	33 à 35 min	20+ tasses
Jasmine	10 tasses (1,77 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 10 »	29 à 31 min	20+ tasses
Riz à sushi	10 tasses (1,77 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 10 »	28 à 30 min	20+ tasses

\*Quantité mesurée dans la mesure de riz

\*\*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

# Cuisson des grains et céréales

Suivre les instructions de cuisson du riz, ajouter la quantité d'eau indiquée pour les grains et céréales selon les tableaux de cuisson.

## Tableau de cuisson des grains

Le tableau correspond à la mesure de grains et d'eau faite avec la mesure de riz fournie. Le tef, l'amarante et les autres grains très petits ne sont pas recommandés.

<b>SORTE DE GRAIN</b>	<b>QUANTITÉ MAX. DE GRAIN*</b>	<b>QUANTITÉ MAX. D'EAU*</b>	<b>DURÉE DE CUISSON APPROX.</b>	<b>PORTION**</b>
Orge	3 tasses (532 ml)	14 tasses (2,48 L)	58 à 60 min	7 tasses
Sarrasin	5 tasses (887 ml)	15 tasses (2,66 L)	28 à 30 min	15 tasses
Farro	10 tasses (1,77 L)	11 tasses (1,95 L)	58 à 60 min	16 tasses
Millet	6 1/2 tasses (1,15 L)	13 1/2 tasses (2,39 L)	38 à 40 min	16 tasses
Quinoa***	10 tasses (1,77 L)	10 tasses (1,77 L)	38 à 40 min	20 tasses
Sorghum	5 tasses (887 ml)	15 tasses (2,66 L)	environ 2 heures	12 tasses
Grains de blé	10 tasses (1,77 L)	10 tasses (1,77 L)	58 à 60 min	15 tasses

\*Quantité mesurée dans la mesure de riz

\*\*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

\*\*\*Rincer le quinoa avant de faire cuire

# Tableau de cuisson des céréales

Le tableau est basé selon la quantité de céréales et d'eau mesurées avec la mesure de riz fournie.

<b>SORTE DE CÉRÉALES</b>	<b>QUANTITÉ MAX. DE CÉRÉALES*</b>	<b>QUANTITÉ MAX. D'EAU*</b>	<b>DURÉE DE CUISSON APPROX.</b>	<b>PORTION**</b>
Cream of Wheat***† (Crème de blé)	10 tasses (1,77 L)	10 tasses (1,77 L)	43 à 45 min	14 tasses
Gruau de maïs	6 tasses (1,06 L)	Remplir à la ligne MAX.	73 à 75 min	16 tasses
Gruau à l'ancienne	6 tasses (1,06 L)	Remplir à la ligne MAX.	28 à 30 min	16 tasses
Avoine découpée	5 tasses (887 ml)	15 tasses (2,66 L)	environ 1 1/2 heures	18 tasses

\*Quantité mesurée dans la mesure de riz

\*\*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

\*\*\*Melanger une ou deux fois pendant la cuisson

†Cream of Wheat est une marque de commerce de B&G Foods North America, Inc. L'utilisation de la marque de commerce ne suppose ni affiliation ni approbation par B&G Foods North America, Inc.

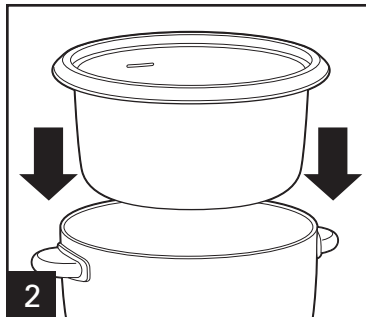
# Cuisson des aliments à la vapeur

**⚠ AVERTISSEMENT** Risque de choc électrique. 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.

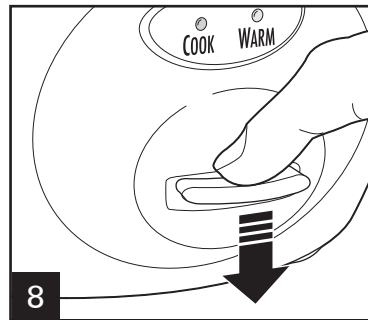
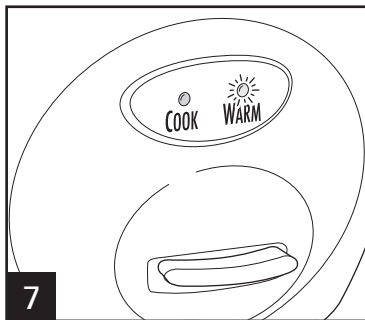
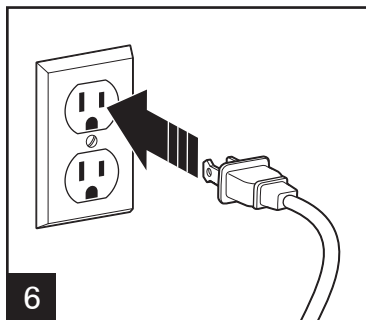
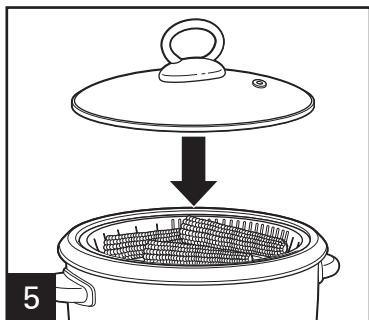
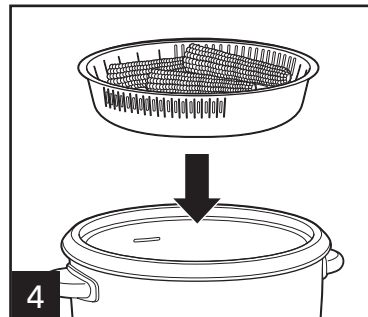
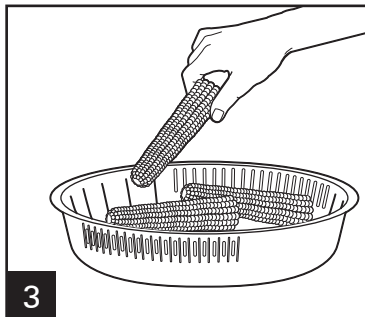
**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION** : Nettoyage du pot de cuisson et du couvercle. Voir le chapitre *Entretien et nettoyage* pour les détails.



**1** Remplir le pot de cuisson avec de l'eau jusqu'à la moitié de sa capacité.



**2** Placer le pot de cuisson solidement dans la base. **NOTE** : S'assurer que le fond du pot de cuisson n'est pas croché ou tordu, autrement le transfert de chaleur ne sera pas uniforme.



**5**

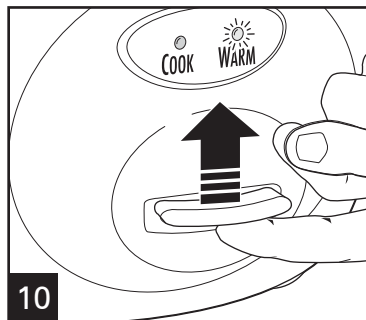
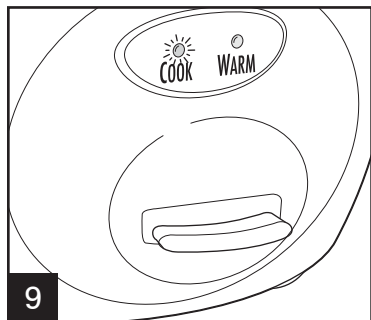
**6** Brancher dans la prise de courant. Le témoin WARM (garde au chaud) s'allumera, MAIS L'APPAREIL N'EST PAS EN MODE DE CUISSON.

**7**

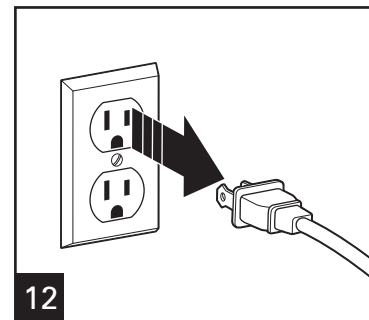
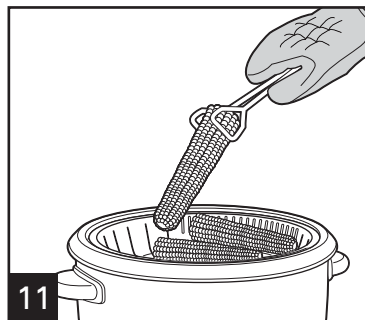
**8** Appuyer sur l'interrupteur de cuisson pour commencer la cuisson.



# Cuisson des aliments à la vapeur (suite)



Cuire jusqu'au degré de cuisson désiré. Soulever l'interrupteur de cuisson pour chauffer. **NOTE :** L'appareil ne se met pas automatiquement en mode WARM (garde au chaud) lorsqu'il cuit les aliments à la vapeur.



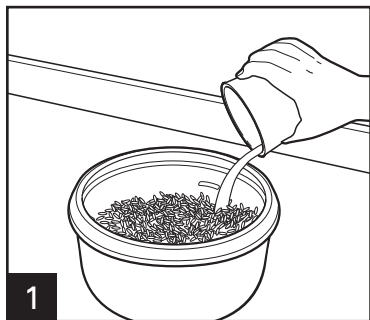
# Tableau de cuisson à la vapeur

SORTE D'ALIMENTS	QUANTITÉ MAXIMUM D'ALIMENTS*	QUANTITÉ MAXIMUM D'EAU*	DURÉE DE CUISSON APPROX.	VÉRIFICATION DE LA CUISSON DES ALIMENTS
<b>Légumes :</b>				
Asperges, coupées en morceaux de 3 po (7,6 cm)	6 tasses (1,42 L)	3 tasses (710 ml)	11 à 13 min	Croquant-tendre
Brocoli, fleurettes	6 tasses (1,42 L)	3 tasses (710 ml)	11 à 13 min	Croquant-tendre
Carottes, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	6 tasses (1,42 L)	3 tasses (710 ml)	18 à 20 min	Croquant-tendre
Épi de maïs	3–4 rondelles	3 tasses (710 ml)	8 à 10 min	Croquant-tendre
Pommes de terres, cubes de 3/4 po (1,9 cm)	6 tasses (1,42 L)	3 tasses (710 ml)	20 à 22 min	Tendre
Courgette, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	6 tasses (1,42 L)	3 tasses (710 ml)	12 à 14 min	Croquant-tendre
<b>Volaille/fruits de mer :</b>				
Poulet, filets	30 oz (851 g)	3 tasses (710 ml)	26 à 28 min	Température interne 160°–165°F (71°–74°C)
Saumon, filet	30 oz (851 g)	3 tasses (710 ml)	22 à 24 min	Température interne 145°F (63°C)
Crevette, pelée et déveinée 31 à 40 count	30 oz (851 g)	3 tasses (710 ml)	16 à 18 min	Rose et opaque

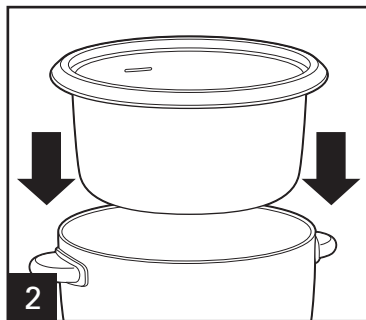
\*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

- 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.

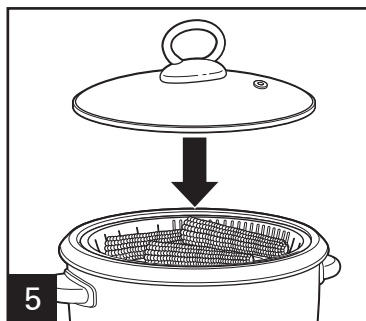
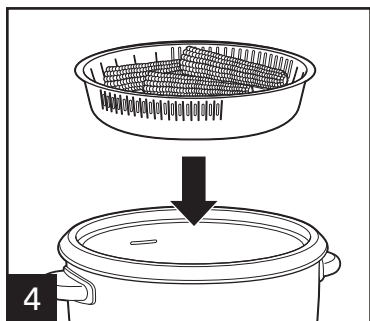
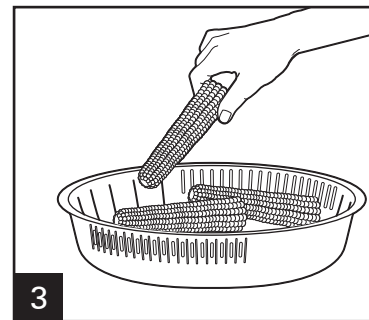
# Cuisson à la vapeur et cuisson de riz simultanées



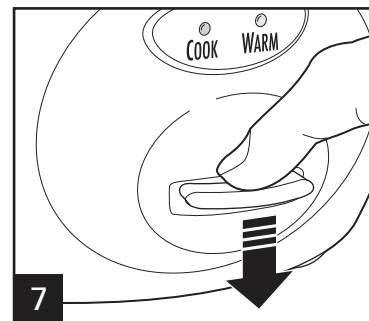
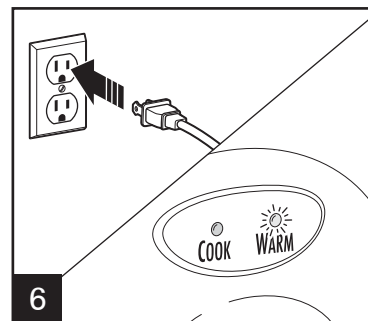
Suivre le tableau de la page 29 pour cuire des aliments à la vapeur pendant la cuisson du riz.



Placer le pot de cuisson solidement dans la base.  
**NOTE** : S'assurer que le fond du pot de cuisson n'est pas croché ou tordu, autrement le transfert de chaleur ne sera pas uniforme.

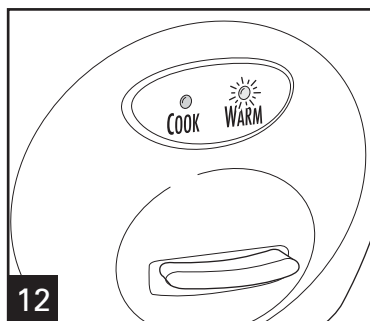
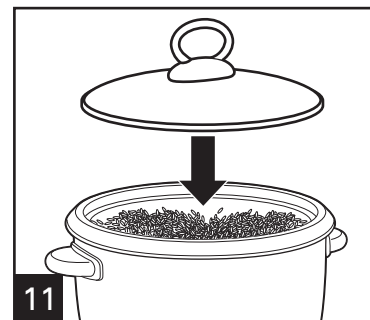
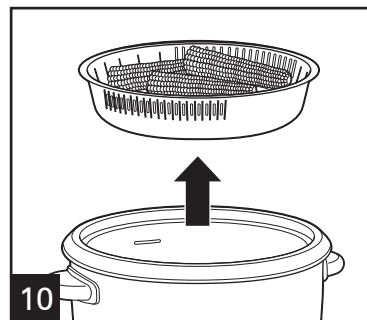
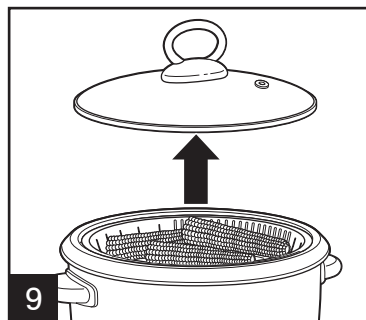
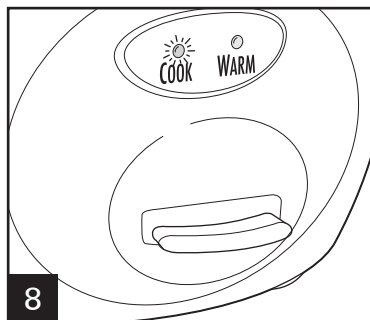


Brancher dans la prise de courant. Le témoin WARM (garde au chaud) s'allumera, **MAIS L'APPAREIL N'EST PAS EN MODE DE CUISSON.**

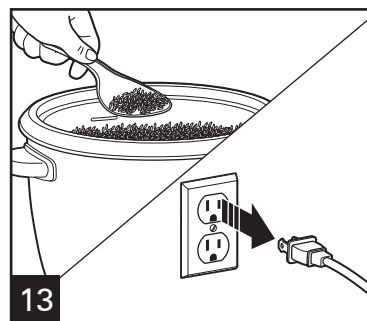


Appuyer sur l'interrupteur de cuisson pour commencer la cuisson.

# Cuisson à la vapeur et cuisson de riz simultanées (suite)



Quand la cuisson est achevée, le cuiseur passera automatiquement en mode WARM (réchaud) et une lumière brillera. **NOTE:** Pour vérifier les aliments cuisant à la vapeur pendant la cuisson du riz, utiliser un gant de cuisinier et soulever prudemment le couvercle. Si les aliments sont cuits, retirer les aliments du panier vapeur avec une spatule en plastique ou en caoutchouc et vers dans un plat ou un bol de service. Retirer le panier cuit-vapeur avec des gants de cuisinier. Fermer le couvercle et laisser le riz cuire.



# Cuisson à la vapeur d'aliments avec riz

Le tableau est basé selon la quantité de riz mesurée avec la mesure pour le riz fournie. Si cette mesure pour le riz est perdue, une mesure de riz équivaut à 6 oz (177 ml) ou environ 3/4 de tasse (mesure impériale) ou suivre la quantité recommandée de deux parties d'eau pour une partie de riz.

SORTE D'ALIMENTS	QUANTITÉ MAXIMUM D'ALIMENTS*	QUANTITÉ MAXIMALE DE RIZ**	QUANTITÉ MAXIMALE D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.***	PORTION DE RIZ*	VÉRIFICATION DE LA CUISSON DES ALIMENTS
Asperges, coupées en morceaux de 3 po (7,6 cm)	6 tasses (1,42 L)	5 tasses (887 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «5»	21 à 23 min	11 3/4 tasses	Croquant-tendre
Brocoli, fleurettes	6 tasses (1,42 L)	5 tasses (887 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «5»	21 à 23 min	11 3/4 tasses	Croquant-tendre
Épi de maïs	4 rondelles	5 tasses (887 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «5»	24 à 26 min	11 tasses	Croquant-tendre
Pommes de terre, cubes de 3/4 à 1 po (1,9 à 2,5 cm)	5 tasses (1,18 L)	5 tasses (887 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «5»	20 à 22 min	11 3/4 tasses	Tendre. Laisser reposer pendant 10 minutes sur WARM (chaud).

\*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

\*\*Quantité mesurée dans la mesure de riz

\*\*\*Toutes les durées indiquées sont pour le riz blanc à grain long

- 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.
- Rehausser la saveur du riz en substituant une quantité égale de bouillon de poulet, de bœuf ou de légumes à l'eau.

# Cuisson à la vapeur d'aliments avec riz (suite)

SORTE D'ALIMENTS	QUANTITÉ MAXIMUM D'ALIMENTS*	QUANTITÉ MAXIMALE DE RIZ**	QUANTITÉ MAXIMALE D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.***	PORTION DE RIZ*	VÉRIFICATION DE LA CUISSON DES ALIMENTS
Courge jaune et poivrons rouges, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur et cubes de 1 po (2,5 cm)	6 tasses (1,42 L)	5 tasses (887 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «5»	20 à 22 min	11 tasses	Croquant-tendre
Poulet, filets	24 oz (681 g)	5 tasses (887 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «5»	22 à 24 min	13 tasses	Température interne 160°–165°F (71°–74°C). Laisser reposer pendant 10 minutes sur WARM (chaud).
Saumon, filet	19 oz (540 g) (3 filets)	5 tasses (887 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «5»	20 à 22 min	11 tasses	Température interne 145°F (63°C). Laisser reposer pendant 10 minutes sur WARM (chaud).
Crevette, pelée et déveinée	24 oz (681 g)	5 tasses (887 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «5»	21 à 23 min	12 tasses	Rose et opaque. Laisser reposer pendant 10 minutes sur WARM (chaud).

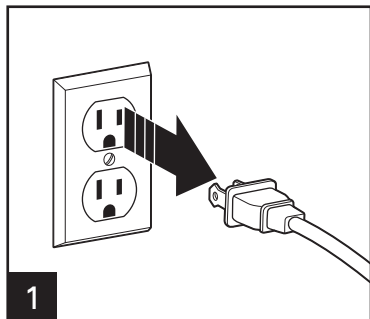
\*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

\*\*Quantité mesurée dans la mesure de riz

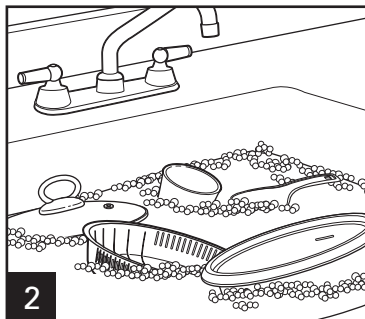
\*\*\*Toutes les durées indiquées sont pour le riz blanc à grain long

# Entretien et nettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT** Risque de choc électrique.  
Ne pas immerger la base dans l'eau ou tout autre liquide.

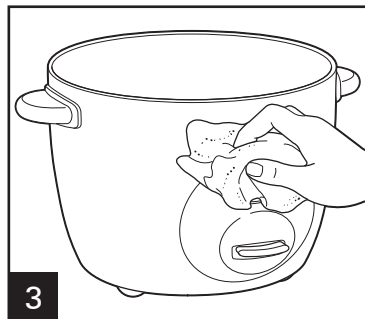


1

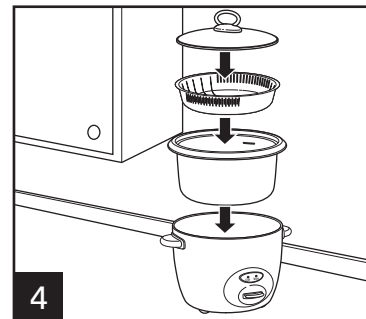


2

Le pot de cuisson et le couvercle  
sont lavables au lave-vaisselle.  
Le panier-cuit vapeur, la mesure  
pour le riz et la spatule sont  
lavables dans le panier supérieur  
du lave-vaisselle.



3



4

Rendez-vous sur [www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca) pour notre  
liste complète de produits et de nos manuels  
utilisateur – ainsi que nos délicieuses  
recettes et nos conseils !

# Dépannage

## PROBLÈME

## CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

Le cuiseur ne s'allume pas.

- 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 ou consulter la fiche de cuisson du riz pour de plus amples renseignements.
- Placer le pot de cuisson solidement dans la base. **REMARQUE** : 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.

Le riz est pâteux ou l'eau déborde pendant la cuisson.

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



# Notes

# 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 des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. 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).

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](http://www.hamiltonbeach.com) aux É.-U. ou [www.hamiltonbeach.ca](http://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.

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas. Use agarraollas cuando retire de recipientes calientes.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica no sumerja el cable, enchufe o base en agua u otro líquido.
7. Desconecte de la toma cuando no lo use o antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de poner o quitar partes o antes de limpiar.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o barra, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
13. Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene comida, agua u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, empuje hacia arriba el interruptor, luego remueva el enchufe de la toma de la pared.
15. No use el aparato para otros usos mas que para el que fue planeado.
16. Levante y abra la tapa cuidadosamente para evitar quemaduras, y permitir que el agua gotee dentro de la olla de cocción.
17. **PRECAUCIÓN:** Riesgo de descarga eléctrica. Cocine sólo en el olla de cocción removible.
18. No coloque la unidad directamente bajo gabinetes cuando esté funcionando ya que este producto produce grandes cantidades de vapor. Evite tratar de alcanzar algo por arriba cuando esté funcionando.
19. El recipiente puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Otra Información de Seguridad para el Consumidor

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

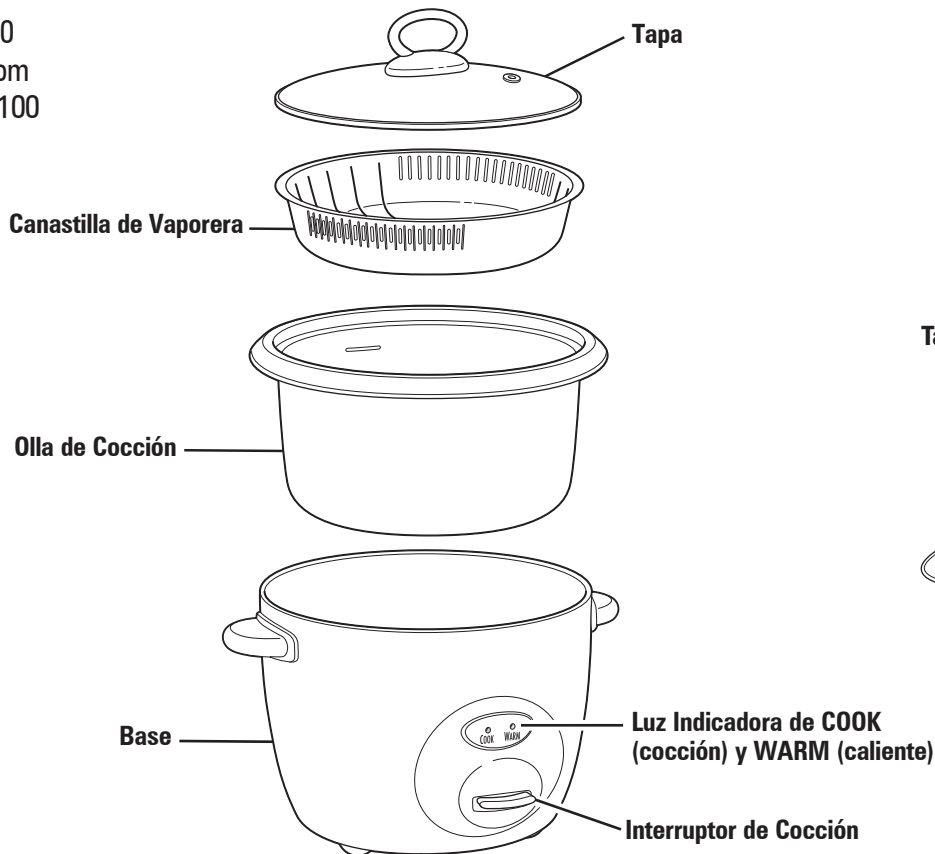
# Partes y Características

Para ordenar partes:

EE. UU.: 1.800.851.8900

[www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)

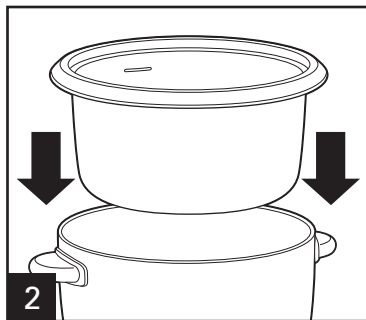
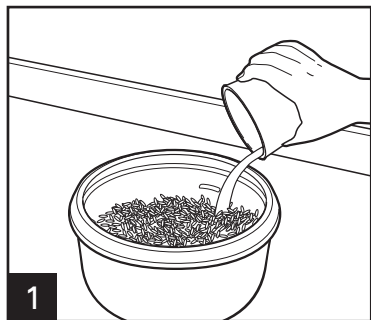
México: 01 800 71 16 100



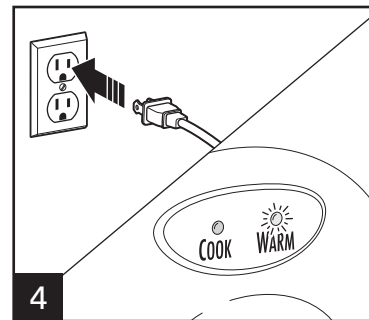
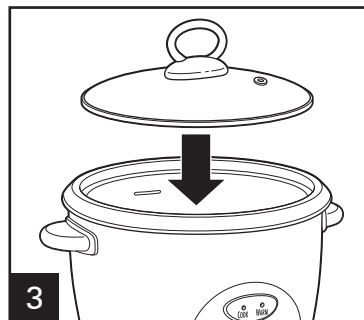
# Cómo Cocer Arroz

**⚠️ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.** Cocine sólo en la olla de cocción. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.

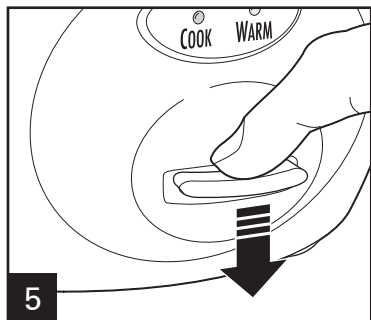
**ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:** Lave la olla de cocción y la tapa. Vea *Cuidado y Limpieza* por detalles.



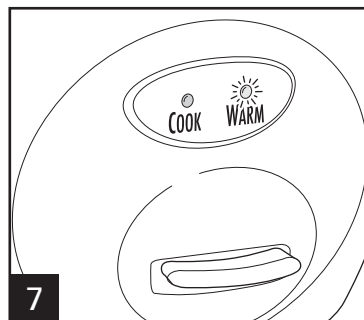
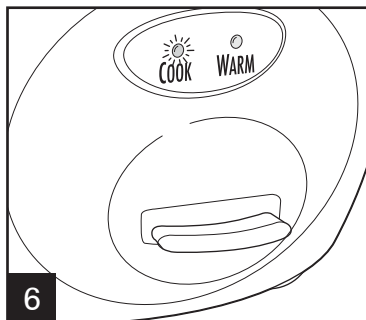
Coloque la olla de cocción firmemente en la base. **NOTA:** Asegúrese que la parte inferior de la olla de cocción no esté doblada o deformada, o no conducirá el calor correctamente.



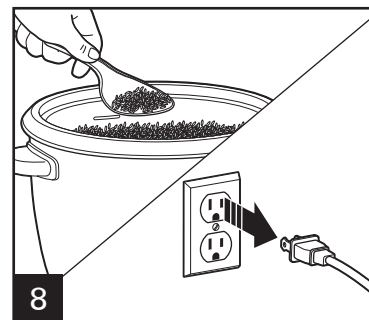
Enchufe en el tomacorriente. La luz WARM (caliente) se encenderá PERO LA UNIDAD NO ESTA COCIENDO.



Presione el interruptor de cocción para iniciar la cocción.



Cuando termine de cocinar, la arrocera se cambiará automáticamente a WARM (caliente) y la luz se iluminará.



# Tabla de Cocción de Arroz

- La tabla está basada en las mediciones de arroz y agua utilizando la taza medidora provista.
- Existe una gran variedad de tipos de arroz. Las instrucciones del paquete de arroz pueden indicar cantidades de arroz y agua diferentes a las incluidas en la tabla; seguir las instrucciones del paquete puede hacer variar los resultados.
- No supere la línea máxima de llenado de agua número 10 para evitar desbordes mientras el arroz se está cociendo.

TIPO DE ARROZ	MAX. CANTIDAD DE ARROZ*	MAX. CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO**
Blanco, Grano Largo	10 tazas (1.77 L)	Llene hasta la línea 10	33–35 min	20+ tazas
Café, Grano Largo	10 tazas (1.77 L)	Llene hasta la línea 10	44–46 min	20+ tazas
Arborio	10 tazas (1.77 L)	Llene hasta la línea 10	32–34 min	20+ tazas
Basmati	10 tazas (1.77 L)	Llene hasta la línea 10	33–35 min	20+ tazas
Jazmín	10 tazas (1.77 L)	Llene hasta la línea 10	29–31 min	20+ tazas
Arroz para Sushi	10 tazas (1.77 L)	Llene hasta la línea 10	28–30 min	20+ tazas

\*Medición en la taza medidora de arroz

\*\*Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

# Cómo Cocer Granos y Cereales

Siga las instrucciones de la cocción de arroz y agregue agua según la indicación de las tablas de cocción de granos y cereales.

## Tabla de Cocción de Granos

La tabla está basada en las mediciones de granos y agua utilizando la taza medidora provista. No se recomiendan el teff, amaranto y otros granos muy pequeños.

TIPO DE GRANO	CANTIDAD MÁXIMA DE GRANO*	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA*	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO**
Cebada	3 tazas (532 ml)	14 tazas (2.48 L)	58–60 min	7 tazas
Trigo Sarraceno	5 tazas (887 ml)	15 tazas (2.66 L)	28–30 min	15 tazas
Farro	10 tazas (1.77 L)	11 tazas (1.95 L)	58–60 min	16 tazas
Millet	6 1/2 tazas (1.15 L)	13 1/2 tazas (2.39 L)	38–40 min	16 tazas
Quinoa***	10 tazas (1.77 L)	10 tazas (1.77 L)	38–40 min	20 tazas
Sorgo	5 tazas (887 ml)	15 tazas (2.66 L)	Alrededor de 2 horas	12 tazas
Grano de Trigo Integral	10 tazas (1.77 L)	10 tazas (1.77 L)	58–60 min	15 tazas

\*Medición en la taza medidora de arroz

\*\*Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

\*\*\*Enjuague la quinoa antes de cocerla

# Tabla de Cocción de Cereales

La tabla está basada en las mediciones de cereales y agua utilizando la taza medidora provista.

TIPO DE CEREAL	CANTIDAD MÁXIMA DE CEREAL*	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA*	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO**
Cream of Wheat***† (Crema de Trigo)	10 tazas (1.77 L)	10 tazas (1.77 L)	43–45 min	14 tazas
Sémola	6 tazas (1.06 L)	Llene hasta la línea MAX.	73–75 min	16 tazas
Avena Estilo Tradicional	6 tazas (1.06 L)	Llene hasta la línea MAX.	28–30 min	16 tazas
Avena Cortada al Acero	5 tazas (887 ml)	15 tazas (2.66 L)	Alrededor de 1 1/2 horas	18 tazas

\*Medición en la taza medidora de arroz

\*\*Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

\*\*\*Mezcle una o dos veces durante la cocción

†Cream of Wheat es una marca registrada de B&G Foods North America, Inc. El uso de la marca registrada no implica ninguna afiliación o promoción por parte de B&G North America, Inc.

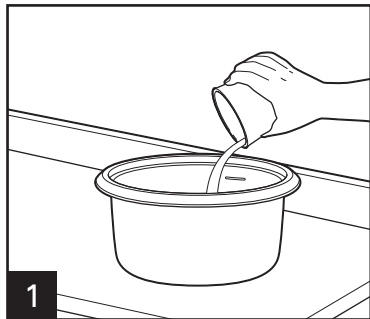


# Cómo Cocinar Alimentos a Vapor

## **⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.**

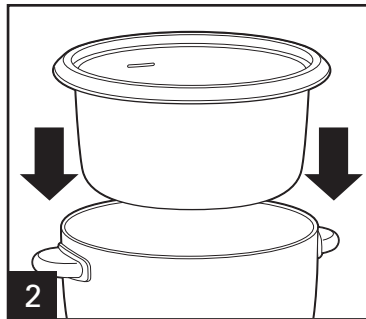
Cocine sólo en la olla de cocción y canastilla de la vaporera. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.

**ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:** Lave la olla de cocción y la tapa. Vea *Cuidado y Limpieza* por detalles.



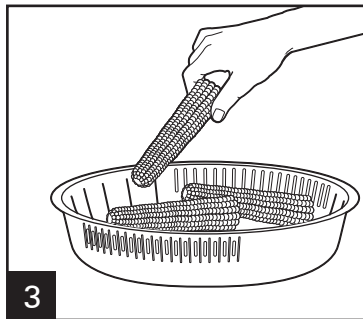
1

Llene la olla de cocción a la mitad con agua.

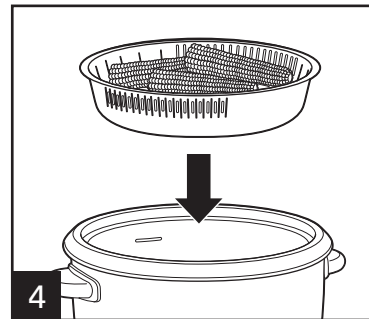


2

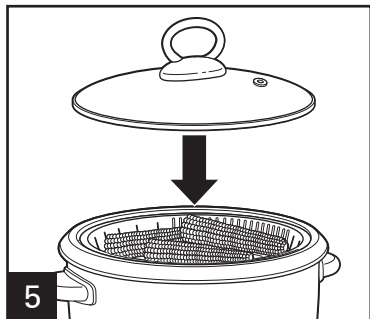
Coloque la olla de cocción firmemente en la base. **NOTA:** Asegúrese que la parte inferior de la olla de cocción no esté doblada o deformada, o no conducirá el calor correctamente.



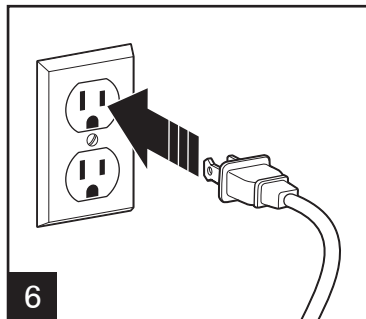
3



4

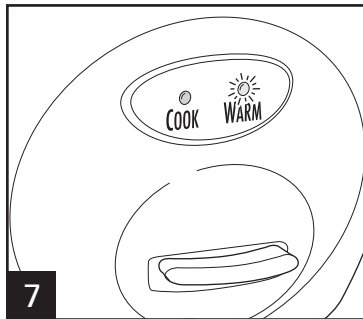


5

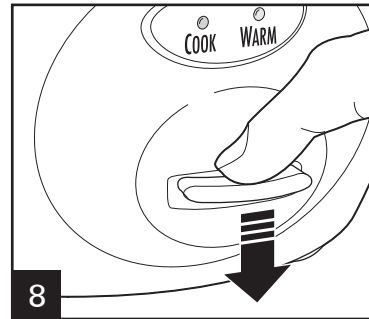


6

Enchufe en el tomacorriente. La luz WARM (caliente) se encenderá PERO LA UNIDAD NO ESTÁ COCIENDO.



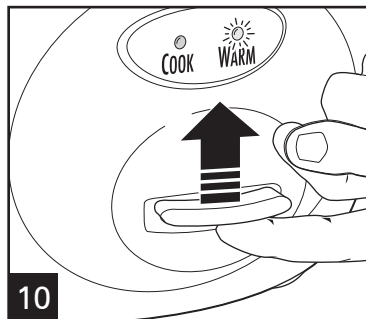
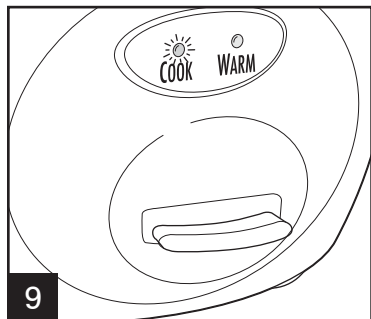
7



8

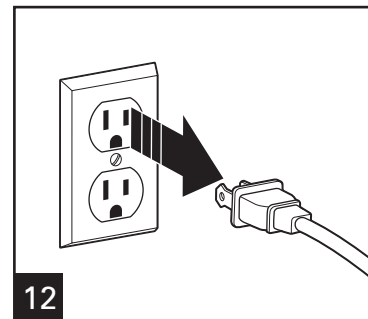
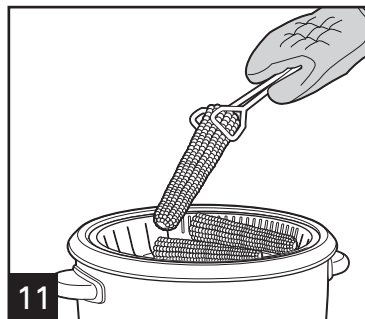
Presione el interruptor de cocción para iniciar la cocción.

# Cómo Cocinar Alimentos a Vapor (cont.)



Cocine hasta que el alimento haya alcanzado el término deseado. Presione el interruptor de cocción hacia arriba para calentar.

**NOTA:** La unidad no cambiará automáticamente a modo WARM (caliente) cuando prepare alimento al vapor.



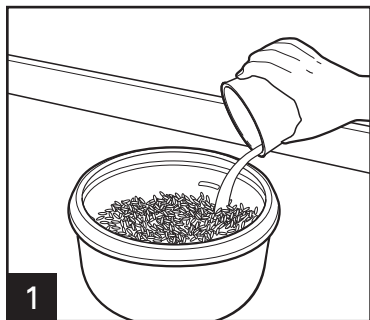
# Tabla de Cocción al Vapor

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA DE ALIMENTOS*	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA*	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	PRUEBA DE NIVEL DE COCCIÓN
<b>Vegetales:</b>				
Espárragos cortados en trozos de 3 pulgadas (7.6 cm)	6 tazas (1.42 L)	3 tazas (710 ml)	11–13 min	Crocante-tierno
Flores de brócoli	6 tazas (1.42 L)	3 tazas (710 ml)	11–13 min	Crocante-tierno
Zanahorias cortadas en rebanadas de 1/4 de pulgadas (0.6 cm)	6 tazas (1.42 L)	3 tazas (710 ml)	18–20 min	Crocante-tierno
Mazorca de maíz	3–4 mazorcas	3 tazas (710 ml)	8–10 min	Crocante-tierno
Papas en cubos de 3/4 pulgadas (1.8 cm)	6 tazas (1.42 L)	3 tazas (710 ml)	20–22 min	Tierno
Zucchini cortado en rebanadas de 1/4 de pulgadas (0.6 cm)	6 tazas (1.42 L)	3 tazas (710 ml)	12–14 min	Crocante-tierno
<b>Carne de Ave/Frutos de Mar:</b>				
Frituras de pollo	30 oz (851 g)	3 tazas (710 ml)	26–28 min	Temperatura interna 160°–165°F (71°–74°C)
Filete de salmón	30 oz (851 g)	3 tazas (710 ml)	22–24 min	Temperatura interna 145°F (63°C)
Langostinos pelados y sin vaina 31–40 count	30 oz (851 g)	3 tazas (710 ml)	16–18 min	Rosados y opacos

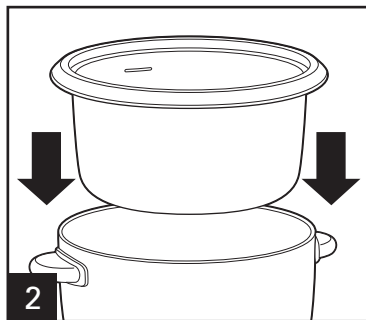
\*Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

- Cuantos más vegetales se agreguen a la canastilla de la vaporera, más tiempo tardará la cocción con vapor.
- Los trozos más pequeños de vegetales se cocinarán más rápidamente que los trozos más grandes.

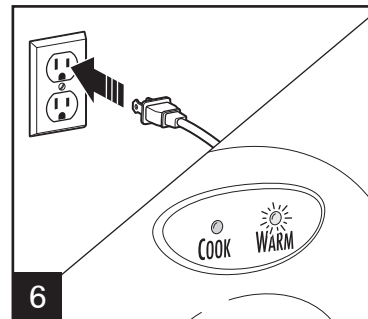
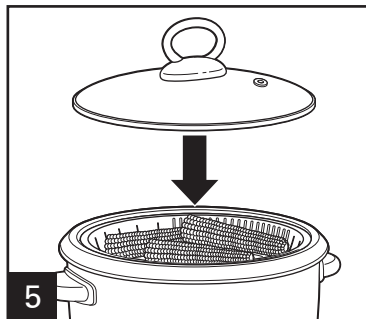
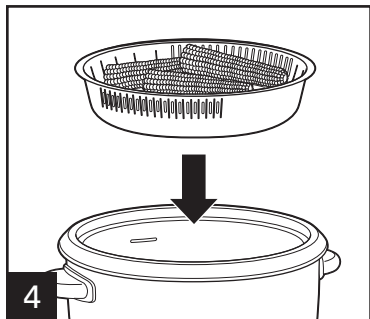
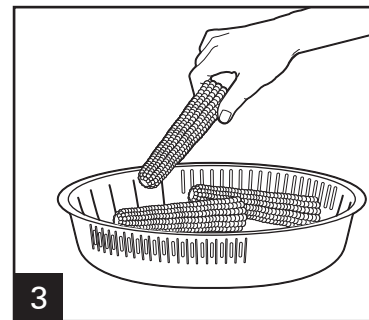
# Cómo Cocer Alimentos al Vapor con Arroz



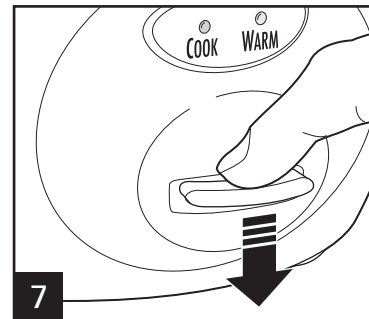
Siga la tabla de la página 46 para cocinar alimentos al vapor mientras cocine arroz.



Coloque la olla de cocción firmemente en la base. **NOTA:** Asegúrese que la parte inferior de la olla de cocción no esté doblada o deformada, o no conducirá el calor correctamente.

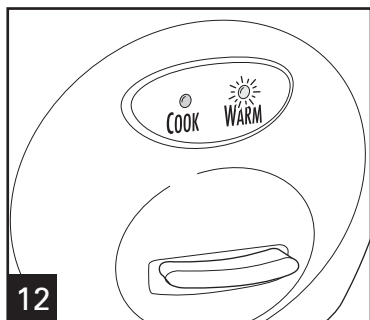
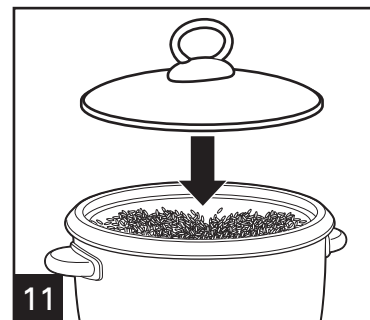
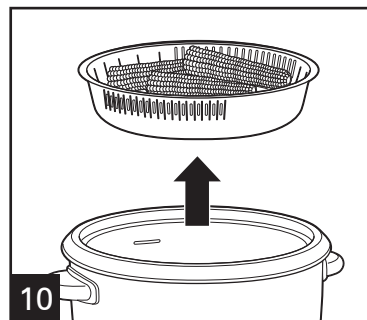
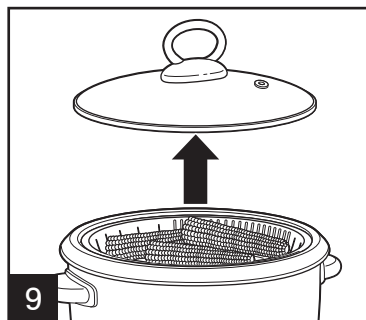
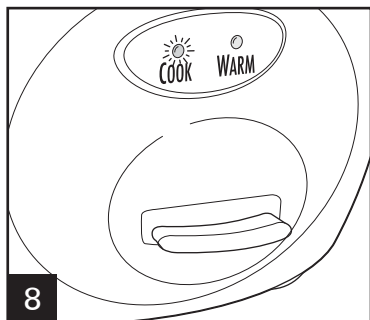


Enchufe en el tomacorriente. La luz WARM (caliente) se encenderá PERO LA UNIDAD NO ESTÁ COCIENDO.

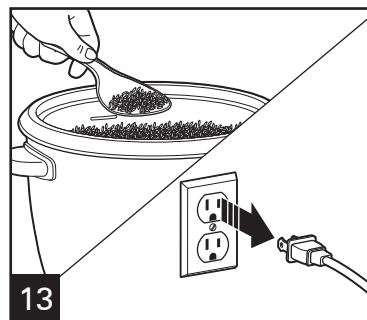


Presione el interruptor de cocción para iniciar la cocción.

# Cómo Cocer Alimentos al Vapor con Arroz (cont.)



Cuando termine de cocinar, la arrocera se cambiará automáticamente a WARM (caliente) y la luz se iluminará. **NOTA:** Para verificar los alimentos al vapor durante el tiempo de cocción del arroz, tenga cuidado y utilice un guante de cocina mientras levanta la tapa. Si los alimentos están cocidos, quítelos con una espátula de plástico o de goma de la canasta vaporera y colóquelos en una plato/tazón para servir. Quite la canastilla de la vaporera utilizando guantes de cocina. Cierre la tapa y continúe cocinando el arroz.



# Table de Cocer Alimentos al Vapor con Arroz

La tabla está basada en las mediciones de arroz utilizando la taza medidora provista. Si usted pierde la taza medidora de arroz, una taza medidora equivale a 6 oz. (177 ml) o aproximadamente a 3/4 taza estándar de los EE.UU., o siga la recomendación de dos partes de agua y una parte de arroz.

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA DE ALIMENTOS*	MAX. CANTIDAD DE ARROZ**	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.***	RENDIMIENTO DEL ARROZ*	PRUEBA DE COCCIÓN
Espárragos cortados en trozos de 3 pulgadas (7.6 cm)	6 tazas (1.42 L)	5 tazas (887 ml)	Llene hasta la línea 5	21–23 min	11 3/4 tazas	Crocante-tierno
Flores de brócoli	6 tazas (1.42 L)	5 tazas (887 ml)	Llene hasta la línea 5	21–23 min	11 3/4 tazas	Crocante-tierno
Mazorca de maíz	4 mazorcas	5 tazas (887 ml)	Llene hasta la línea 5	24–26 min	11 tazas	Crocante-tierno
Papas cortadas en trozos de 3/4 a 1 pulgado (1.9 a 2.5 cm)	5 tazas (1.18 L)	5 tazas (887 ml)	Llene hasta la línea 5	20–22 min	11 3/4 tazas	Tierno. Deje reposar durante 10 minutos en WARM (caliente).

\*Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

\*\*Medición en la taza medidora de arroz

\*\*\*Todos los tiempos son para arroz blanco de grano largo

- Cuantos más vegetales se agreguen a la canastilla de la vaporera, más tiempo tardará la cocción con vapor.
- Los trozos más pequeños de vegetales se cocinarán más rápidamente que los trozos más grandes.
- Dé un impulso de sabor arroz sustituyendo una cantidad igual de caldo de pollo/res/vegetales por el agua.

# Table de Cocer Alimentos al Vapor con Arroz (cont.)

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA DE ALIMENTOS*	MAX. CANTIDAD DE ARROZ**	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.***	RENDIMIENTO DEL ARROZ*	PRUEBA DE COCCIÓN
Zapallo amarillo y pimientos rojos cortados en rebanadas de 1/4 pulgadas (0.6 cm) y cubos de 1 pulgada (2.5 cm)	6 tazas (1.42 L)	5 tazas (887 ml)	Llene hasta la línea 5	20–22 min	11 tazas	Crocante-tierno
Frituras de pollo	24 oz (681 g)	5 tazas (887 ml)	Llene hasta la línea 5	22–24 min	13 tazas	Temperatura interna 160°–165°F (71°–74°C). Deje reposar durante 10 minutos en WARM (caliente).
Filete de salmón	19 oz (540 g) (3 filets)	5 tazas (887 ml)	Llene hasta la línea 5	20–22 min	11 tazas	Temperatura interna 145°F (63°C). Deje reposar durante 10 minutos en WARM (caliente).
Langostinos pelados y sin vaina	24 oz (681 g)	5 tazas (887 ml)	Llene hasta la línea 5	21–23 min	12 tazas	Rosados y opacos. Deje reposar durante 10 minutos en WARM (caliente).

\*Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

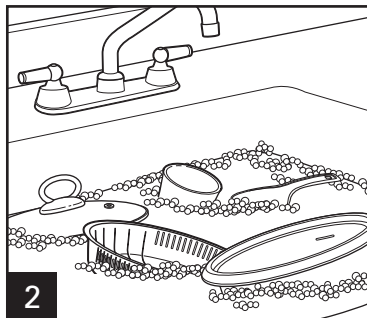
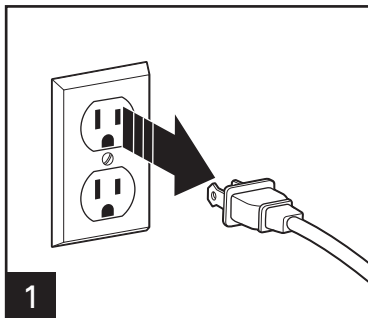
\*\*Medición en la taza mediadora de arroz

\*\*\*Todos los tiempos son para arroz blanco de grano largo

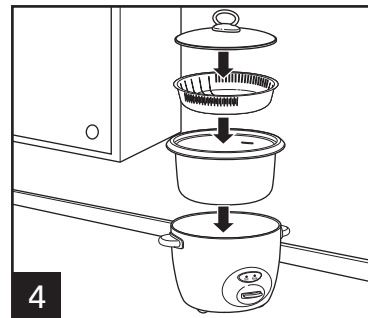
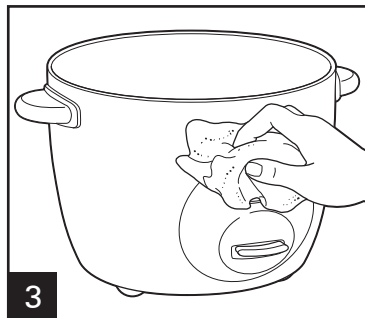
# Cuidado y Limpieza

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.**

No sumerja la base en agua o cualquier otro líquido.



La olla de cocción y la tapa son aptas para lavavajillas. La canasta vaporera, la taza medidora de arroz y la paleta son aptas para lavavajillas sólo en el estante superior.



¡Visite [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!



# Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
La arrocera no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La arrocera no está conectada. Asegúrese que la arrocera esté conectada en una toma eléctrica operando adecuadamente.</li></ul>
El arroz no está cocido.	<ul style="list-style-type: none"><li>• No hay suficiente agua/líquido de cocción. Siga las instrucciones del paquete o vea la Tabla de Cocción de Arroz para más información.</li><li>• Coloque la olla de cocción firmemente en la base. <b>NOTA:</b> Si la olla de cocción está doblada o deformada no sentará bien en la base y, por lo tanto, no conducirá el calor adecuadamente. Para reemplazar la olla de cocción, llame al número de Asistencia al Cliente enlistado en la cubierta de esta guía.</li></ul>
El arroz está blando y el agua se desborda al cocinar.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se agregó mucho líquido a la olla de cocción. Reduzca el líquido.</li></ul>

# Notas

## GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b>		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b>		
<b>COBERTURA</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li><li>• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.</li><li>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li></ul>		
<b>LIMITACIONES</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</li><li>• Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.</li></ul>		
<b>EXCEPCIONES</b>		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <ul style="list-style-type: none"><li>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</li><li>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</li><li>c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.</li></ul> El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.		

**PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA**

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: <b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b> 01 800 71 16 100 Email: <a href="mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com">mexico.service@hamiltonbeach.com</a>

**CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS**

**Ciudad de México**

ELECTRODOMÉSTICOS  
Av. Plutarco Elías Calles, No. 1499  
Zacahuitzco, Ciudad de México, C.P. 09490  
Tel: 01 55 5235 2323

**CASA GARCÍA**

Av. Patriotismo No. 875-B  
Mixcoac, Ciudad de México, C.P. 03910  
Tel: 01 55 5563 8723

**Nuevo León**

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES  
Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
Centro MONTERREY, 64000 N.L.  
Tel: 01 81 8343 6700

**Jalisco**

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO  
Garibaldi No. 1450  
Ladrón de Guevara  
GUADALAJARA 44660 Jal.  
Tel: 01 33 3825 3480

**Modelos:**  
37522, 37528

**Tipo:**  
RC12

**Características Eléctricas:**  
120 V~ 60 Hz 700 W

**Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".**