

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

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 !

¡Visite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o 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®



Rice Cooker
and Steamer
Cuiseur de riz
et cuit-vapeur
de nourriture

Arrocera y
Vaporera

English	2
Français.....	19
Español	37

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 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 oil, food, water, or other hot liquids.
13. To disconnect, turn any controls to OFF (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 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.

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

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100



Use to turn on rice cooker, warm, and to turn off. Unit automatically shifts to WARM when rice is cooked, in WHITE RICE and WHOLE GRAIN programs. WARM/⏻ can be pressed at any time to cancel the program.



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



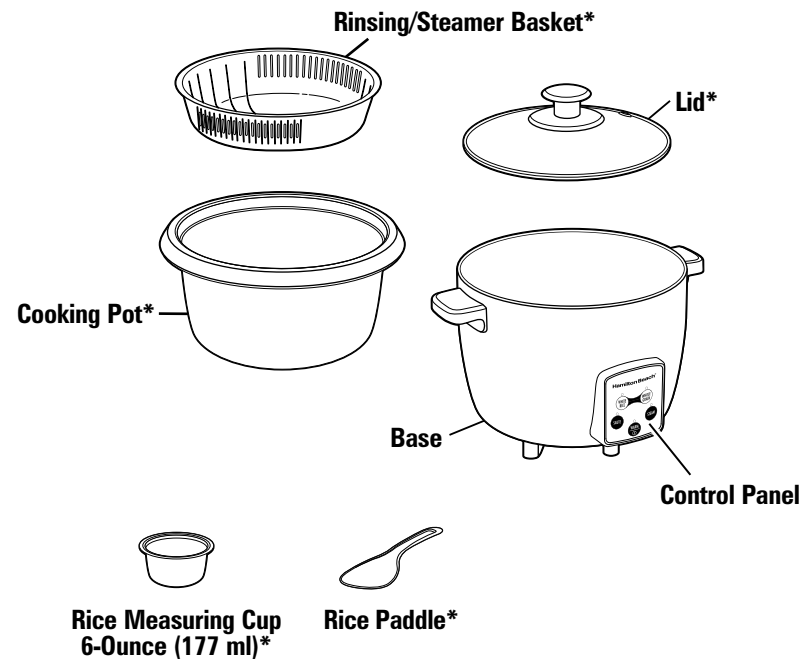
WHOLE GRAIN: Use to cook brown rice or other grains (any other than white rice) for a programmed cook time.



STEAM: Use to steam food for up to 30 minutes.



SAUTE: Use to saute food for up to 60 minutes.



How to Cook Rice

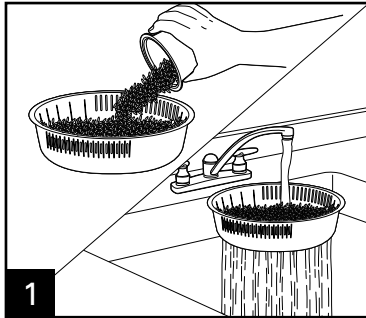
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot. Never place water or food directly into the base.

⚠ CAUTION Burn Hazard. Steam from steam vent can cause injury.

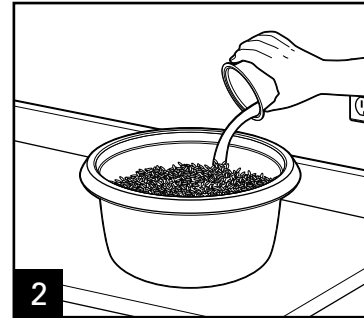
BEFORE FIRST USE: Wash all removable parts, including steamer basket, rice measuring cup, and rice paddle, following *Care and Cleaning* instructions; dry thoroughly.

RICE MEASURING INFORMATION

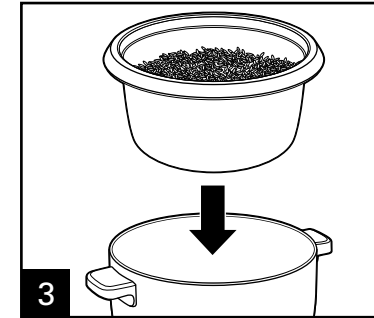
NOTE: Do not throw away the rice measuring cup that comes with your unit. This is an important tool in using your rice cooker successfully and its size is standard in the rice industry. One rice measuring cup equals 6 oz. (177 ml) or approximately 3/4 cup U.S. standard measuring cup.



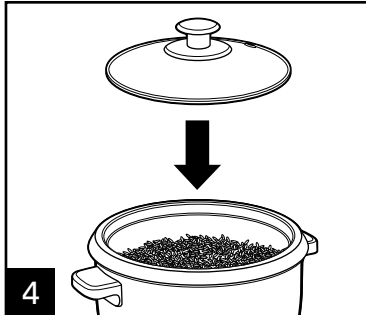
Measure rice with rice measuring cup. Add the desired amount of measured uncooked rice to steamer basket. Do not fill above side vents to prevent rice from falling through while rinsing. Place basket under a slow-flowing faucet and rinse. Add drained rice to cooking pot. Repeat rinsing with any remaining rice.



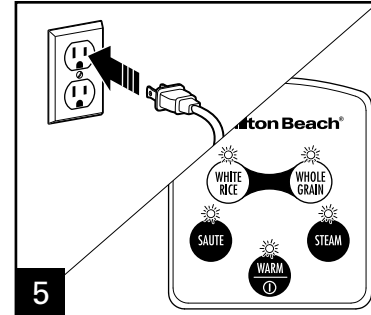
Follow charts on pages 6 and 7 for cooking amounts, times, and yields. Fill with water to corresponding water line. Example: If you add 3 level rice cups of rice to the cooking pot, add water to the "3" line of the cooking pot. DO NOT exceed MAX fill line.



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.



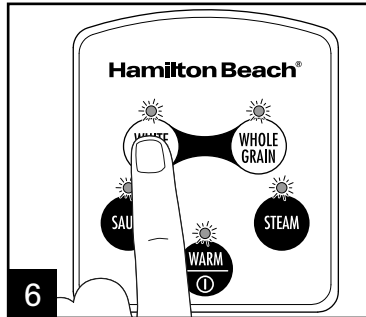
Add lid to cooking pot.



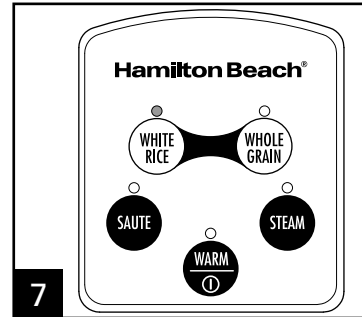
Plug into outlet. The unit will beep and all lights will flash on control panel.

If program is not selected, the rice cooker control panel lights will flash for 15 seconds and the rice cooker will turn off. If rice cooker turns off, press WARM/ⓘ again.

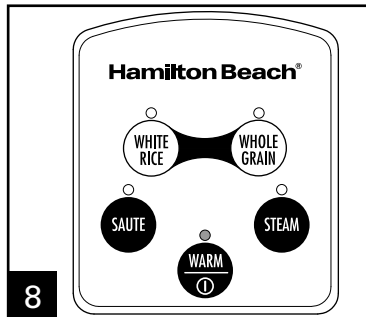
How to Cook Rice (cont.)



6 While lights are flashing, press desired program. Light will illuminate for program selected.

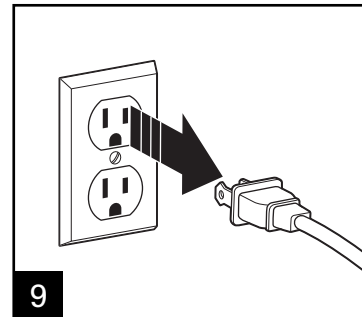


7 For WHITE RICE and WHOLE GRAIN programs, the rice cooker will adjust the cooking time throughout the cooking cycle based on the amount of rice and moisture in the cooker. The cooker will place a hold on the time or significantly decrease cooking time as the moisture content changes.



8 When finished cooking, the rice cooker will switch to WARM and light will illuminate for up to 12 hours and turn off automatically.

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



9 Press the WARM/⓪ button to turn OFF (⓪); unplug. All lights will be off.

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.
- Fill with water to corresponding water line. 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 MAX fill line to prevent overflow while rice is cooking.

TYPE OF RICE	RICE COOKER SETTING	MAXIMUM AMOUNT OF RICE*	MAXIMUM AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	YIELD**
Long grain white	White Rice	3 cups (531 ml)	fill to 3 line	44–46 min	6 3/4 cups
Long grain brown	Whole Grain	2 1/2 cups (443 ml)	fill to 3 line	66–68 min	6 1/2 cups
Arborio	White Rice	2 cups (354 ml)	fill to 3 line	36–38 min	6 cups
Basmati***	White Rice	2 cups (354 ml)	fill to 3 line	37–39 min	6 cups
Jasmine***	White Rice	2 cups (354 ml)	fill to 3 line	48–50 min	6 cups
Sushi Rice	White Rice	2 cups (354 ml)	fill to 3 line	39–41 min	6 1/2 cups

*Measured in rice measuring cup

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

***Rinse before cooking

Grain and Cereal Cooking Chart

- Follow directions to cook rice, except choose WHOLE GRAIN or WHITE RICE setting. Add water as indicated on grain and cereal cooking chart.
- Chart is based on measuring grain or cereal and water with the rice measuring cup provided. Teff, amaranth, and other very small grains are not recommended.
- Cook the grains on the WHOLE GRAIN setting.
- Cook the cereals on the WHITE RICE setting.

TYPE OF GRAIN OR CEREAL	MAXIMUM AMOUNT OF GRAIN OR CEREAL*	MAXIMUM AMOUNT OF WATER*	APPROX. COOKING TIME	YIELD**
Barley	1 cup (177 ml)	2 3/4 cups (487 ml)	85–87 min	2 cups
Buckwheat	1/2 cup (89 ml)	1 cup (177 ml)	41–46 min	1 cup + 1 Tbs
Farro	3 cups (531 ml)	3 cups (531 ml)	55–57 min	5 cups
Millet	1 3/4 cups (310 ml)	3 1/2 cups (620 ml)	55–57 min	5 cups + 1 Tbs
Quinoa***	3 cups (531 ml)	3 cups (531 ml)	64–66 min	8 1/2 cups
Wheatberries	3 cups (531 ml)	4 1/2 cups (797 ml)	111–116 min	6 cups
Cream of Wheat****†	1 1/2 cups (266 ml)	3 3/4 cups (664 ml)	37–39 min	3 1/3 cups
Grits	3/4 cup (133 ml)	3 cups (531 ml)	42–44 min	2 cups
Old-Fashioned Oatmeal****	2 cups (354 ml)	3 1/2 cups (620 ml)	48–50 min	2 1/2 cups

*Measured in rice measuring cup

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

***Rinse before cooking

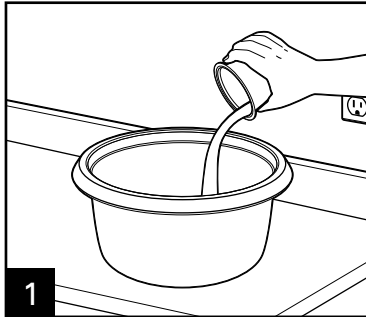
****Stir once or twice during cooking

†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.

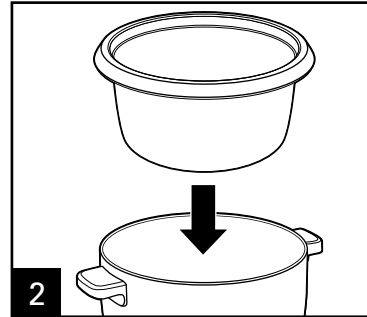
How to Steam Food

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

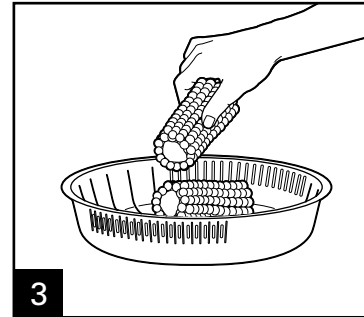
⚠ CAUTION Burn Hazard. Steam from steam vent can cause injury.



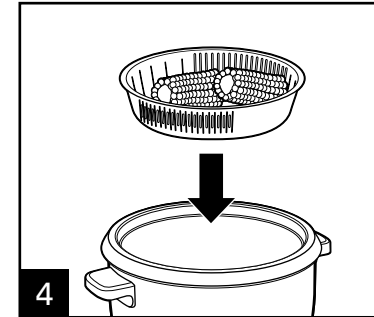
1 Pour recommended amount of water in cooking pot.



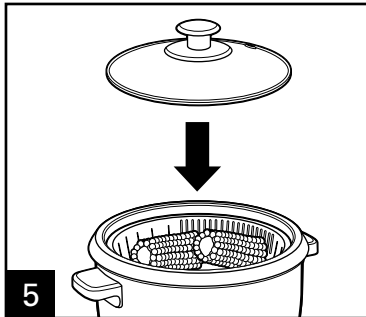
2 Place cooking pot securely into the base. **NOTE:** Make sure bottom of cooking pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.



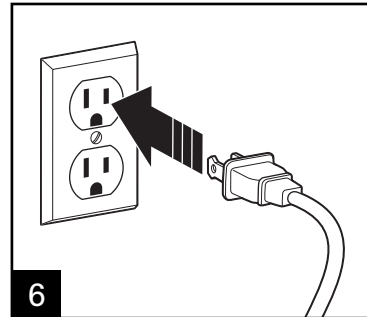
3 Add food to steamer basket.



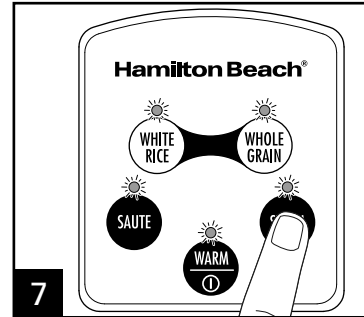
4 Place steamer basket into cooking pot.



5 Add lid to cooking pot.



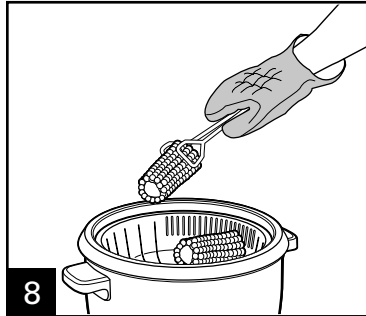
6 Plug into outlet.



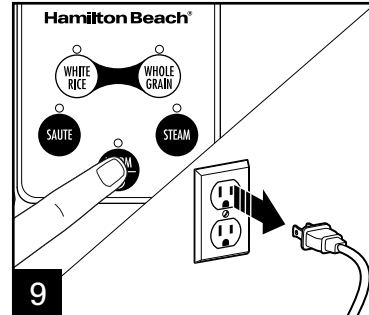
7 All lights will be flashing. Press STEAM button.

Follow Steaming Chart on page 10 for amounts and cooking times. Press WARM/ⓘ at any time to stop steaming. This unit will shut off automatically after 30 minutes of steaming. Use a kitchen timer when cooking foods for less than 30 minutes.

How to Steam Food (cont.)



Using an oven mitt, remove food from steam basket. **NOTE:** If pot boils dry, rice cooker will beep. To continue STEAM, add more water. Unit will resume steaming if water is added before 3 minutes.



Press the WARM/⓪ button to turn OFF (⓪); unplug. All lights will be off.

Steam Cooking Chart

Cook the following on the STEAM setting.

TYPE OF FOOD	MAXIMUM AMOUNT OF FOOD*	MAXIMUM AMOUNT OF WATER*	APPROX. COOKING TIME	DONENESS TEST FOR FOOD
Vegetables:				
Asparagus, cut in 3-inch pieces	2 cups (473 ml)	1 cup (237 ml)	18–20 min	Crisp-tender
Broccoli, florets	2 cups (473 ml)	1 cup (237 ml)	13–15 min	Crisp-tender
Carrots, sliced 1/4-inch thick	2 1/4 cups (532 ml)	2 cups (473 ml)	35–40 min	Crisp-tender
Corn-on-the-Cob	3 ears, cut in half	2 cups (473 ml)	34–36 min	Crisp-tender
Potatoes, 3/4-inch cubes	2 1/2 cups (591 ml)	1 cup (237 ml)	20–22 min	Tender
Zucchini, sliced 1/4-inch thick	2 cups (473 ml)	1 cup (237 ml)	19–21 min	Crisp-tender
Poultry/Seafood:				
Chicken, tenders	10 oz. (283 g)	1 cup (237 ml)	20–22 min	Internal temperature 160°–165°F (71°–74°C)
Salmon, fillet	10 oz. (283 g)	1 cup (237 ml)	19–21 min	Internal temperature 145°F (63°C)
Shrimp, peeled and deveined 31–40 count	10 oz. (283 g)	1 cup (237 ml)	22–24 min	Pink and opaque

*Measured in 1-cup U.S. measure

- The more food added to the steamer basket, the longer the steam time should be.
- Smaller pieces of food will steam faster than larger pieces.

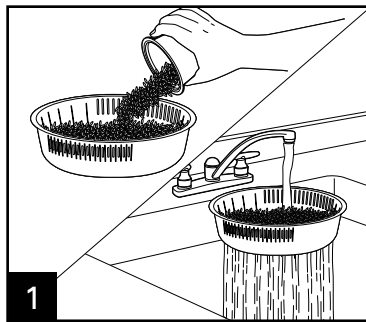
To Steam Food While Cooking Rice

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

⚠ CAUTION Burn Hazard. Steam from steam vent can cause injury.

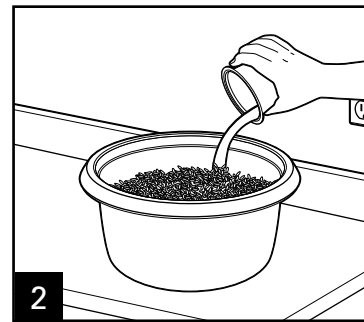
RICE MEASURING INFORMATION

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 measuring cup.



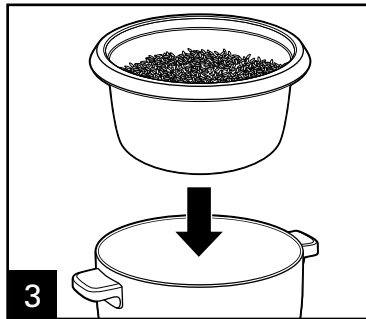
1

Measure rice with rice measuring cup. Add the desired amount of measured uncooked rice to steamer basket. Do not fill above side vents to prevent rice from falling through while rinsing. Place basket under a slow-flowing faucet and rinse. Add drained rice to cooking pot. Repeat rinsing with any remaining rice.



2

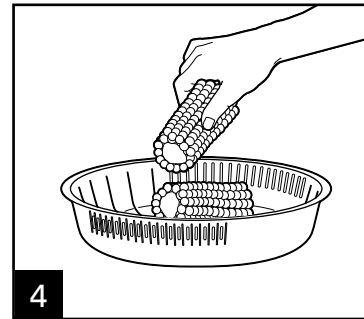
Follow charts on pages 13 and 14 for cooking amounts, times, and yields. Fill with water to corresponding water line. Example: If you add 2 level rice cups of rice to the cooking pot, add water to the "2" line of the cooking pot. Use a kitchen timer when steaming foods.



3

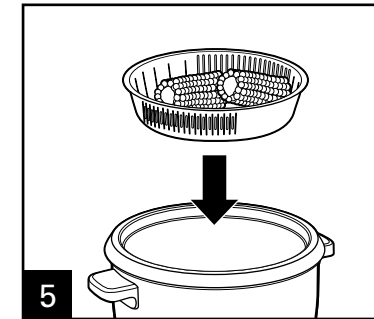
NOTE: Some foods should be added to the steamer basket at the start of cooking rice and others need to be added when steaming starts heavily from the lid vent.

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.



4

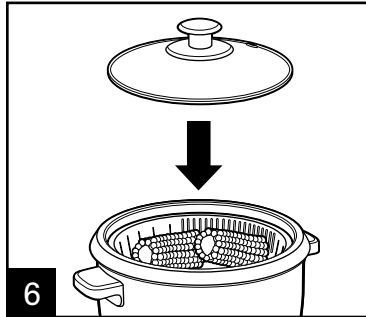
Add food to steamer basket.



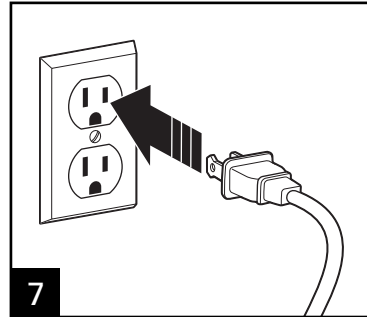
5

Place steamer basket into cooking pot.

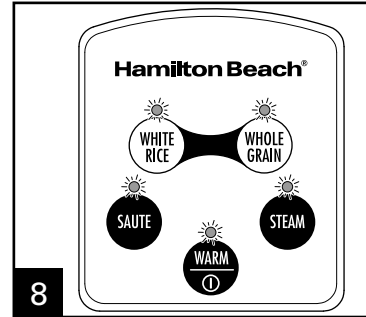
To Steam Food While Cooking Rice (cont.)



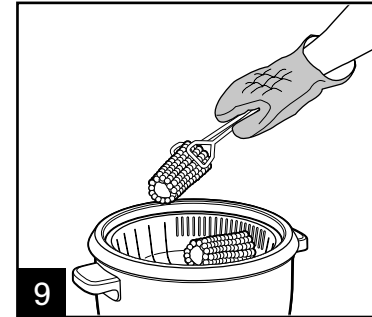
6 Add lid on cooking pot.



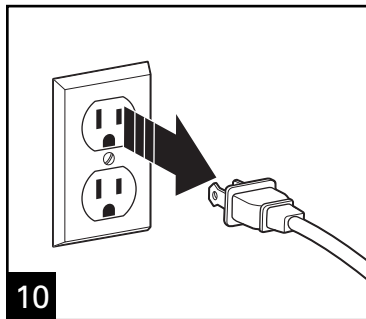
7 Plug into outlet.



8 While lights are flashing, press desired program. For WHITE RICE and WHOLE GRAIN programs, this unit will switch automatically to WARM when the rice is cooked.



9 Using an oven mitt, remove food from steam basket.



10 Press the WARM/ⓘ button to turn OFF (ⓘ); unplug. All lights will be off.

Steaming Food With Rice Chart

Cook the following on the WHITE RICE setting.

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	2 cups (473 ml)	2 cups (354 ml)	fill to 2 line	32–34 min	4 1/2 cups	Crisp-Tender
Broccoli, florets	2 cups (473 ml)	2 cups (354 ml)	fill to 2 line	34–36 min	4 1/2 cups	Tender
Corn-on-the-Cob	3 ears, cut in half	2 cups (354 ml)	fill to 2 line	38–40 min	4 1/2 cups	Crisp-Tender
Potatoes, cut in 3/4–1 inch chunks	2 1/2 cups (591 ml)	2 cups (354 ml)	fill to 2 line	36–38 min	5 cups	Crisp-Tender

*Measured in 1-cup U.S. measure

**Measured in rice measuring cup

***All times are for long grain white rice

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

Steaming Food With Rice Chart (cont.)

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
Yellow Squash and Red Bell Peppers, sliced 1/4-inch thick and 1-inch cubes	2 1/4 cups (532 ml)	2 cups (354 ml)	fill to 2 line	40–42 min	4 1/2 cups	Crisp-Tender
Chicken, tenders	10 oz. (283 g)	2 cups (354 ml)	fill to 2 line	44–46 min	4 1/2 cups	Internal temperature 160°–165°F (71°–74°C).
Salmon, fillet	8 oz. (227 g)	2 cups (354 ml)	fill to 2 line	43–45 min	5 cups	Internal temperature 145°F (63°C).
Shrimp, peeled and deveined 31–40 count	10 oz. (283 g)	2 cups (354 ml)	fill to 2 line	42–44 min	5 cups	Pink and opaque

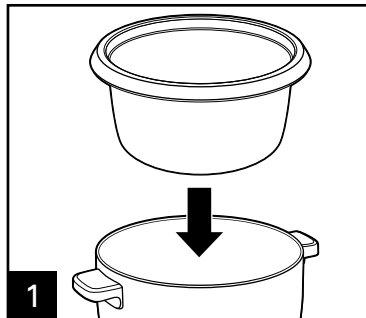
*Measured in 1-cup U.S. measure

**Measured in rice measuring cup

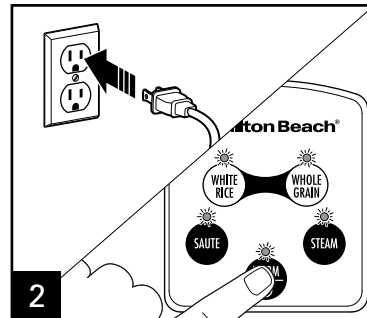
***All times are for long grain white rice

How to Saute

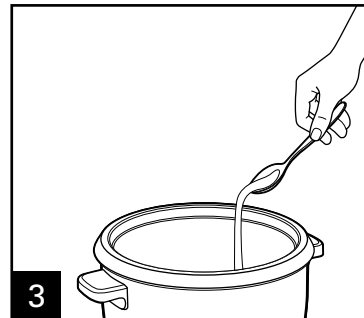
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot and steamer basket. Never place water or food directly into the base.



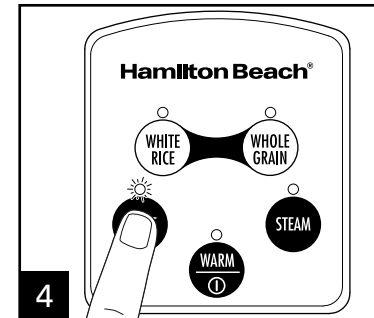
1 Place cooking pot securely into the base. **NOTE:** Make sure bottom of cooking pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.



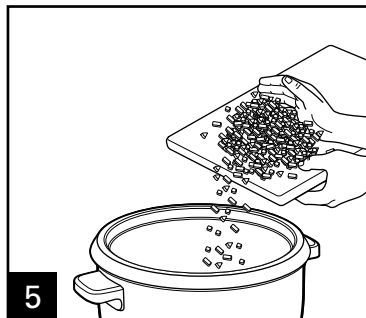
2 Plug into outlet. All lights will flash. Press WARM/⓪ button to turn unit on. If not pressed in 15 seconds, the unit will turn off automatically.



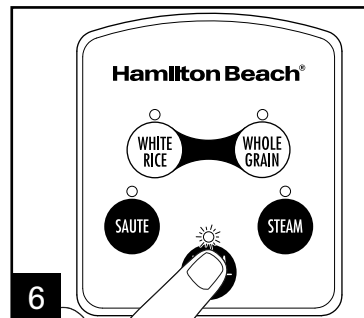
3 Add oil or butter to cooking pot.



4 Press SAUTE button and heat for 5 minutes without lid.



5 Add ingredients to cooking pot using a wooden or plastic cooking utensil. Stir until ingredients are cooked to desired texture. The SAUTE program will turn off automatically after 60 minutes.

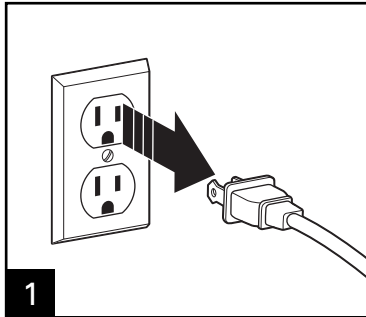


6 Press the WARM/⓪ button to turn OFF (⓪) before 60 minutes; unplug. All lights will be off. **NOTE:** If adding white rice or whole grains, follow directions on page 6 or 7.

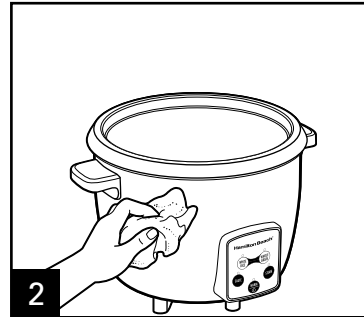
Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

Do not immerse base, cord, or plug in water or other liquid.



Unplug.



Wipe cooking pot with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild nonabrasive cleanser.



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

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

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Cooker doesn't turn on.	<ul style="list-style-type: none"> • Cooker is not plugged in. Make sure rice cooker is plugged into a properly operating electrical outlet or press WARM/ⓘ button to activate the unit.
Rice is not cooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Not enough water/cooking liquid. Follow package directions or see Rice Cooking Chart for more information. • Place cooking pot securely into the base. 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 WARM.
Rice is mushy.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much liquid added to cooking pot. Reduce liquid.
When using STEAM program, rice cooker starts to "beep" every 2 seconds.	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking pot has boiled dry. Add more water within 3 minutes or rice cooker will turn off (⓪) automatically.
When using the SAUTE program, rice cooker starts to beep and all lights are illuminated.	<ul style="list-style-type: none"> • Temperature of rice cooker has become too hot. Unplug and wait 10 minutes to cool down. Plug into outlet and resume cooking.
Cooking pot not fitting.	<ul style="list-style-type: none"> • Call the toll-free Customer Assistance number listed on the cover of this guide.
Rice cooker starts to beep and all lights are illuminated.	<ul style="list-style-type: none"> • The rice cooker has malfunctioned. Call the toll-free Customer Assistance number listed on the cover of this guide.

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 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 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 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, tourner toutes les commandes à « O » (arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant.
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 amovible.
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 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



Utiliser pour mettre le cuiseur de riz en marche, de garde au chaud et pour éteindre. L'appareil passera automatiquement au mode WARM/1 (garde au chaud) lorsque le riz est cuit si les programmes WHITE RICE (riz blanc) ou WHOLE GRAIN (grain entier) ont été sélectionnés. Le bouton WARM (garde au chaud) peut être enfoncé en tout temps pour annuler le programme.



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



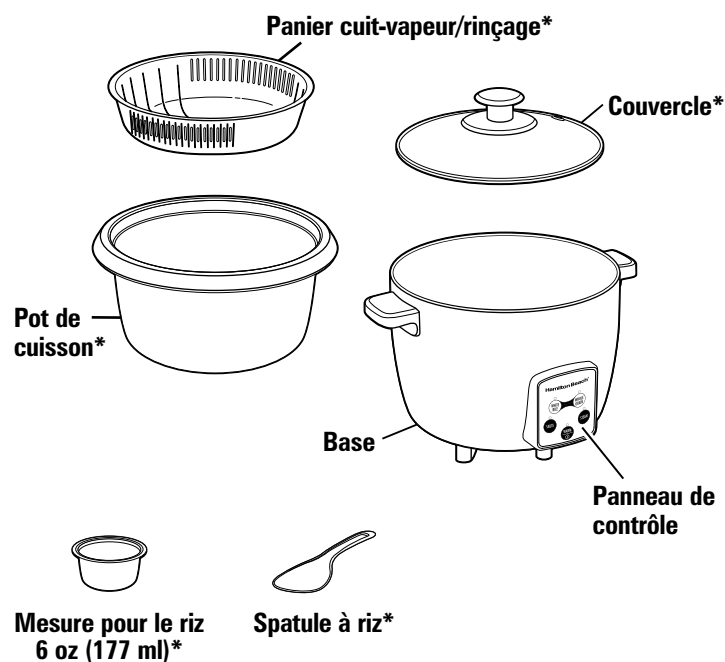
WHOLE GRAIN (grain entier) : Utiliser pour cuire le grain brun ou autres grains (autre que le riz blanc) selon une durée de cuisson programmée.



STEAM (cuisson à la vapeur) : Pour cuire les aliments à la vapeur pendant 30 minutes.



SAUTE (sauté) : Utilisé pour sauter des aliments pendant 60 minutes.



Cuisson du riz

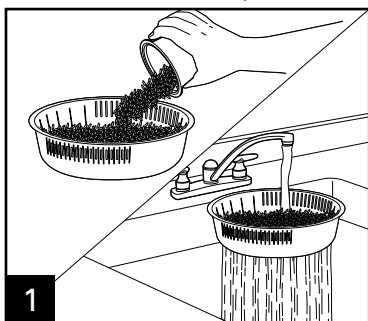
RIZ INFORMATION DE MESURE

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).

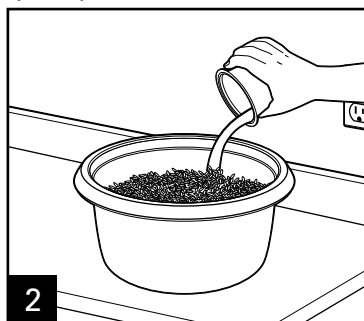
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Cuire les aliments uniquement dans le pot de cuisson amovible. Ne jamais verser d'eau ou déposer des aliments directement dans la base.

⚠ MISE EN GARDE Risque de brûlures. La vapeur s'échappant de l'évent peut provoquer des blessures.

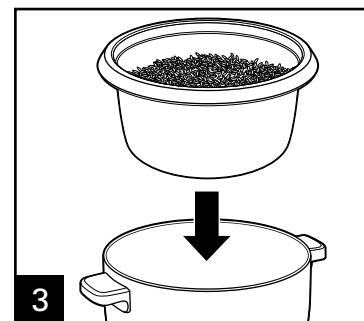
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver toutes les pièces amovibles y compris le panier cuit-vapeur, la mesure pour le riz et la spatule à riz en respectant les instructions du chapitre *Entretien et nettoyage* puis sécher complètement.



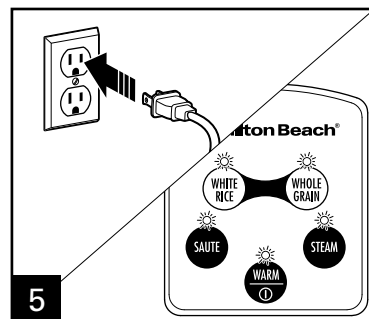
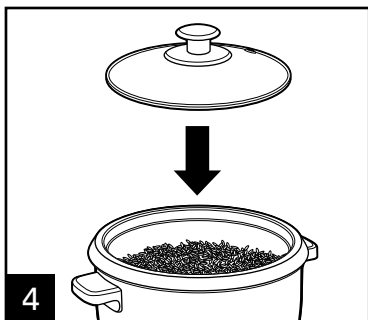
Mesurer la quantité de riz avec la mesure pour le riz. Ajouter la quantité désiré de riz mesuré non cuit dans le panier cuit-vapeur. Ne pas remplir au-delà des évents pour éviter que le riz ne tombe pendant le rinçage. Placer le panier sous un jet d'eau faible du robinet et rincer. Ajouter le riz rincé dans le pot de cuisson. Répéter le rinçage avec le reste du riz.



Suivre les tableaux aux pages 24 et 25 pour connaître les quantités, durées de cuisson et portions. Remplir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage d'eau correspondante. Exemple : Pour trois mesures de riz dans le pot de cuisson, ajouter de l'eau jusqu'à la ligne « 3 » du pot de cuisson. NE PAS remplir au-delà de la ligne de remplissage MAX.

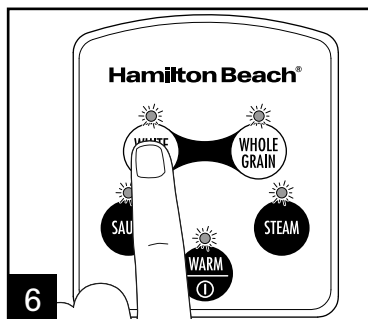


Placer le pot de cuisson solidement dans la base. **NOTE :** S'assurer que le fond du pot de cuisson n'est pas croche ou tordu, autrement le transfert de chaleur ne sera pas uniforme.

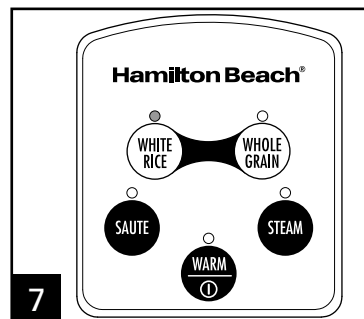


Mettre le couvercle sur le pot de cuisson. Brancher la fiche dans la prise de courant. L'appareil émettra un bip et tous les témoins du panneau de commande clignoteront. Si aucun programme n'est sélectionné, les témoins du panneau de commande du cuiseur de riz clignoteront pendant 15 secondes puis le cuiseur de riz se mettra en marche. Appuyer à nouveau sur le bouton WARM/Ⓢ (garde au chaud/marche) si l'appareil s'éteint.

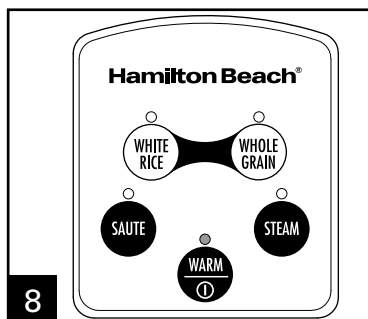
Cuisson du riz (suite)



Pendant que les témoins clignotent, sélectionner le programme désiré. Le témoin du programme sélectionné s'illuminera.

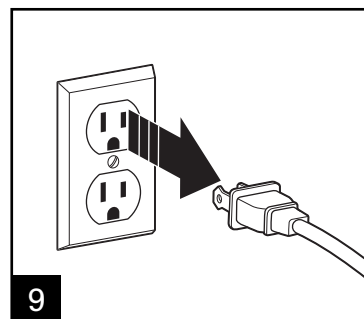


Le cuiseur de riz numérique ajustera la durée de cuisson des programmes WHITE RICE (riz blanc), et WHOLE GRAIN (grain entier) pendant le cycle de cuisson selon la quantité de riz et l'humidité à l'intérieur du cuiseur. Le cuiseur de riz effectue une pause de durée ou diminue considérablement la durée de cuisson dès qu'il détecte des modifications du contenu d'humidité.



Dès que la cuisson est terminée, le cuiseur de riz passera au mode WARM (garde au chaud) et le témoin s'illuminera jusqu'à 12 heures puis s'éteindra automatiquement.

CONSEIL : Laisser reposer le riz au mode WARM (garde au chaud) pendant au moins 10 à 15 minutes afin d'obtenir un riz plus tendre.



Appuyer sur le bouton de WARM/⓪ (garde au chaud/arrêt) pour éteindre (⓪) l'appareil puis débrancher. Tous les témoins s'éteindront.

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.
- Remplir d'eau jusqu'à la ligne correspondante. Exemple : Pour trois mesures de riz dans le pot de cuisson, ajouter de l'eau jusqu'à la ligne « 3 » du pot de cuisson.
- Ne pas remplir au-delà de la ligne « MAX » pour éviter le débordement pendant la cuisson du riz.

SORTE DE RIZ	RÉGLAGES DU CUISEUR DE RIZ	MAX. QUANTITÉ DE RIZ*	MAX. QUANTITÉ D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.	PORTION**
Blanc, à grain long	Riz blanc	3 tasses (531 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 3 »	44 à 46 min	6 3/4 tasses
Brun, à grain long	Grain entier	2 1/2 tasses (443 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 3 »	66 à 68 min	6 1/2 tasses
Arborio	Riz blanc	2 tasses (354 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 3 »	36 à 38 min	6 tasses
Basmati***	Riz blanc	2 tasses (354 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 3 »	37 à 39 min	6 tasses
Jasmine***	Riz blanc	2 tasses (354 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 3 »	48 à 50 min	6 tasses
Riz à sushi	Riz blanc	2 tasses (354 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 3 »	39 à 41 min	6 1/2 tasses

*Quantité mesurée dans la mesure de riz

**Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

***Rincer avant de faire cuire

Tableau de cuisson des grains et céréales

- Suivre les instructions de cuisson du riz, mais sélectionner le réglage WHOLE GRAIN (grain entier) et WHITE RICE (riz blanc). Ajouter l'eau comme indiqué au tableau de cuisson des grains.
- Le tableau correspond à la mesure de grains ou céréales et d'eau faite avec la mesure de riz fournie. Le tef, l'amarante et les autres grains très petits ne sont pas recommandés.
- Sélectionner le réglage WHOLE GRAIN (grain entier) pour cuire les grains.
- Sélectionner le réglage WHITE RICE (riz blanc) pour cuire les céréales.

SORTE DE GRAIN OU CÉRÉALES	QUANTITÉ MAX. DE GRAIN OU CÉRÉALES*	MAX QUANTITÉ D'EAU*	DURÉE DE CUISSON APPROX.	PORTION**
Orge	1 tasse (177 ml)	2 3/4 tasses (487 ml)	85 à 87 min	2 tasses
Sarrasin	1/2 tasse (89 ml)	1 tasse (177 ml)	41 à 46 min	1 tasse + 1 c. à tab.
Farro	3 tasses (531 ml)	3 tasses (531 ml)	55 à 57 min	5 tasses
Millet	1 3/4 tasses (310 ml)	3 1/2 tasses (620 ml)	55 à 57 min	5 tasses + 1 c. à tab.
Quinoa***	3 tasses (531 ml)	3 tasses (531 ml)	64 à 66 min	8 1/2 tasses
Grains de blé	3 tasses (531 ml)	4 1/2 tasses (797 ml)	111 à 116 min	6 tasses
Cream Of Wheat****† (Crème de blé)	1 1/2 tasses (266 ml)	3 3/4 tasses (664 ml)	37 à 39 min	3 1/3 tasses
Gruau de maïs	3/4 tasse (133 ml)	3 tasses (531 ml)	42 à 44 min	2 tasses
Gruau à l'ancienne****	2 tasses (354 ml)	3 1/2 tasses (620 ml)	48 à 50 min	2 1/2 tasses

*Quantité mesurée dans la mesure de riz

**Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

***Rincer avant de faire cuire

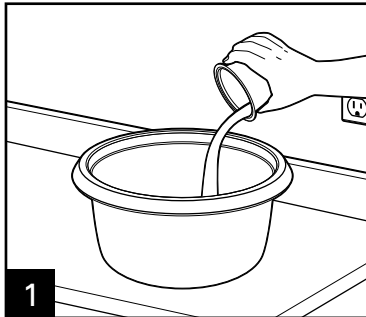
****Melanger une ou deux fois pendant la cuisson

†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.

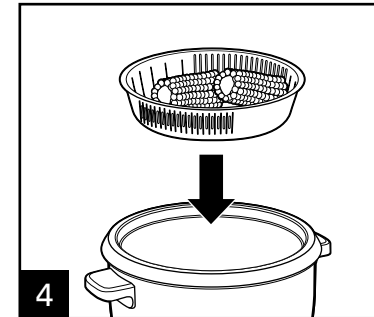
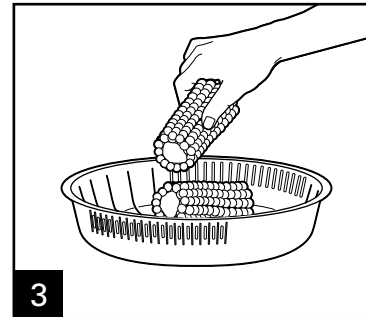
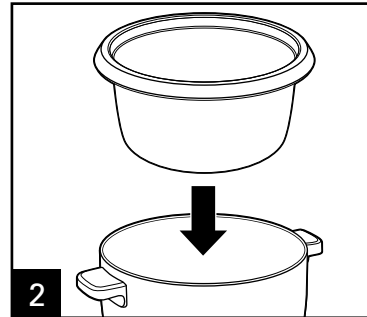
Cuisson des aliments à la vapeur

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

⚠ MISE EN GARDE Risque de brûlures. La vapeur s'échappant de l'évent peut provoquer des blessures.

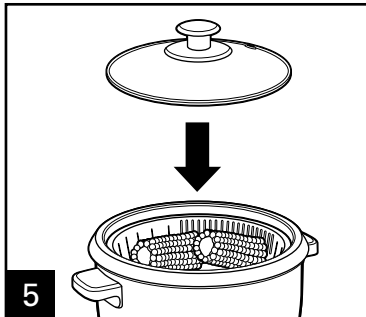


1 Verser la quantité d'eau recommandée dans le pot de cuisson. Placer le pot de cuisson solidement dans la base. **NOTE** : S'assurer que le fond du pot de cuisson n'est pas croche ou tordu, autrement le transfert de chaleur ne sera pas uniforme.

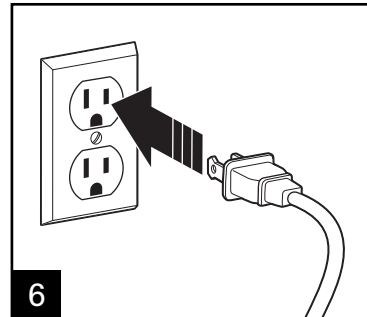


3 Mettre les aliments dans le panier cuit-vapeur.

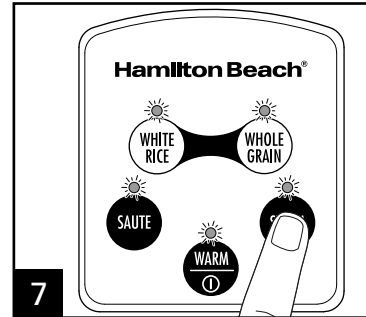
4 Placer le panier cuit-vapeur dans le pot de cuisson.



5 Mettre le couvercle sur le pot de cuisson.

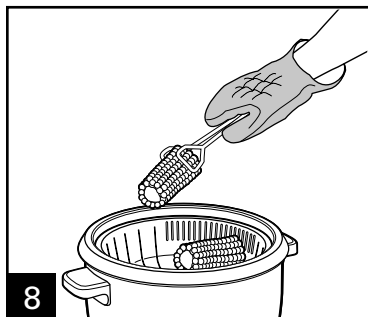


6 Brancher dans la prise de courant. Tous les témoins clignoteront. Appuyer sur le bouton STEAM (cuisson à la vapeur).

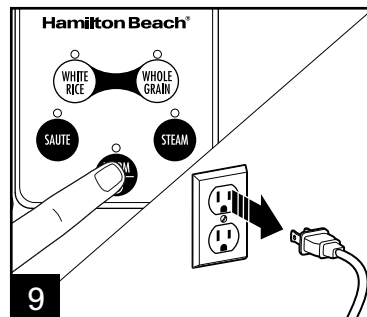


Suivre le Tableau de cuisson à la vapeur à la page 28 pour les quantités et durées de cuisson. Appuyer sur WARM/ⓘ (garde au chaud) à tout moment pour arrêter la cuisson à la vapeur. Cet appareil s'éteindra automatiquement après 30 minutes de cuisson à la vapeur. Utiliser la minuterie de cuisine lors de la cuisson des aliments pour moins de 30 minutes.

Cuisson des aliments à la vapeur (suite)



Avec un gant de cuisinier, retirer les aliments du panier cuit-vapeur. **REMARQUE** : S'il ne reste plus de vapeur dans le pot, le cuiseur de riz émettra un signal sonore. Pour poursuivre STEAM (vapeur), ajouter de l'eau. L'appareil continuera la cuisson à la vapeur si l'eau est ajoutée avant les 3 minutes.



Appuyer sur le bouton de WARM/Ⓞ (garde au chaud/arrêt) pour éteindre (Ⓞ) l'appareil puis débrancher. Tous les témoins s'éteindront.

Tableau de cuisson à la vapeur

Sélectionner le réglage STEAM (vapeur) pour cuire les aliments suivants.

SORTE D'ALIMENTS	QUANTITÉ MAXIMUM D'ALIMENTS*	QUANTITÉ MAXIMUM D'EAU*	DURÉE DE CUISSON APPROX.	VÉRIFICATION DE LA CUISSON DES ALIMENTS
Légumes :				
Asperges, coupées en morceaux de 3 po (7,6 cm)	2 tasses (473 ml)	1 tasse (237 ml)	18 à 20 min	Croquant-tendre
Brocoli, fleurettes	2 tasses (473 ml)	1 tasse (237 ml)	13 à 15 min	Croquant-tendre
Carottes, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	2 1/4 tasses (532 ml)	2 tasses (473 ml)	35 à 40 min	Croquant-tendre
Épi de maïs	3 rondelles, coupée en deux	2 tasses (473 ml)	34 à 36 min	Croquant-tendre
Pommes de terres, cubes de 3/4 po (1,9 cm)	2 1/2 tasses (591 ml)	1 tasse (237 ml)	20 à 22 min	Tendre
Courgette, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	2 tasses (473 ml)	1 tasse (237 ml)	19 à 21 min	Croquant-tendre
Volaille/fruits de mer :				
Poulet, filets	10 oz. (283 g)	1 tasse (237 ml)	20 à 22 min	Température interne 160°–165°F (71°–74°C)
Saumon, filet	10 oz. (283 g)	1 tasse (237 ml)	19 à 21 min	Température interne 145°F (63°C)
Crevette, pelée et déveinée 31 à 40 count	10 oz. (283 g)	1 tasse (237 ml)	22 à 24 min	Rose et opaque

*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

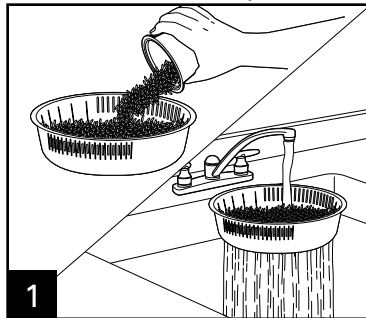
• Plus il y a d'aliments dans le panier cuit-vapeur, plus ils prendront longtemps à cuire.

• Les morceaux plus petits d'aliments cuiront plus vite que les plus gros.

Cuisson à la vapeur des aliments pendant la cuisson du riz

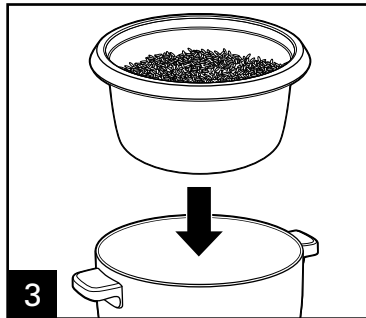
RIZ INFORMATION DE MESURE

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 cuit-vapeur 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).



1

Mesurer la quantité de riz avec la mesure pour le riz. Ajouter la quantité désiré de riz mesuré non cuit dans le panier cuit-vapeur. Ne pas remplir au-delà des événements pour éviter que le riz ne tombe pendant le rinçage. Placer le panier sous un jet d'eau faible du robinet et rincer. Ajouter le riz rincé dans le pot de cuisson. Répéter le rinçage avec le reste du riz.



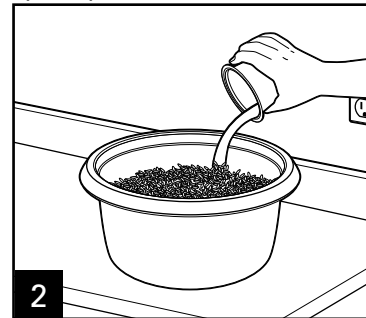
3

REMARQUE : Certains aliments doivent être ajoutés dans le panier cuit-vapeur lorsque commence la cuisson du riz et d'autres doivent être ajoutés lorsque la vapeur commence à s'échapper de l'événement du couvercle commence.

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.

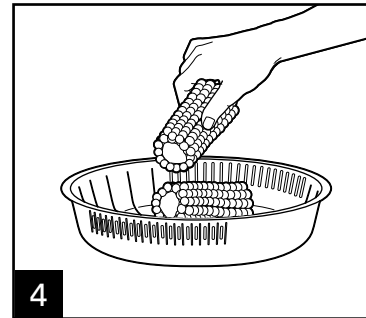
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Cuire les aliments uniquement dans le pot de cuisson amovible et le panier cuit-vapeur. Ne jamais verser d'eau ou déposer des aliments directement dans la base.

⚠ MISE EN GARDE Risque de brûlures. La vapeur s'échappant de l'événement peut provoquer des blessures.



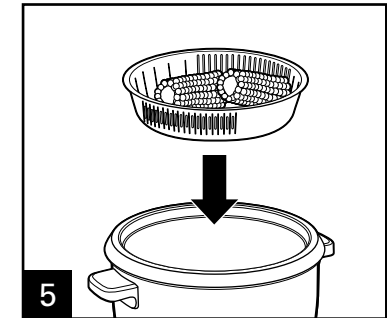
2

Suivre les tableaux aux pages 31 et 32 pour connaître les quantités, durées de cuisson et portions. Remplir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage d'eau correspondante. Exemple : Pour 2 mesures de riz dans le pot de cuisson, ajouter de l'eau jusqu'à la ligne « 2 » du pot de cuisson. Utiliser la minuterie de cuisine lors de la cuisson à la vapeur des aliments.



4

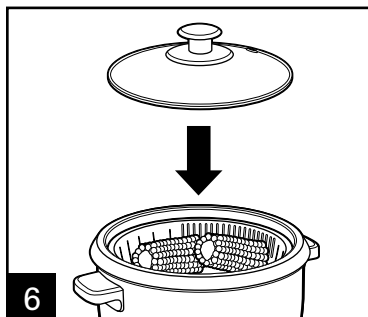
Mettre les aliments dans le panier cuit-vapeur.



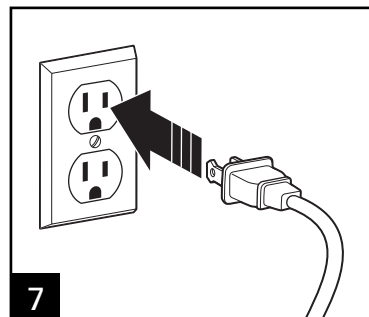
5

Placer le panier cuit-vapeur dans le pot de cuisson.

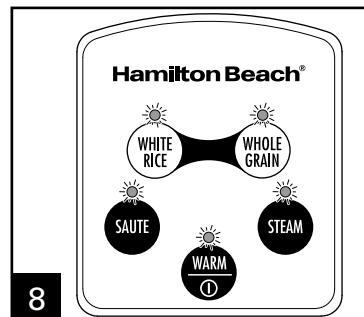
Cuisson à la vapeur des aliments pendant la cuisson du riz (suite)



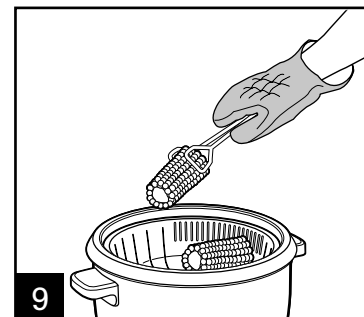
6 Mettre le couvercle sur le pot de cuisson.



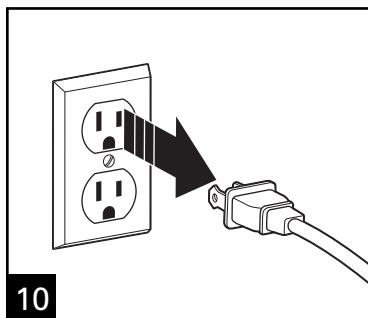
7 Brancher dans la prise de courant.



8 Appuyer sur le programme désiré pendant que les témoins clignotent. Pour les programmes WHITE RICE (riz blanc) et WHOLE GRAIN (grain entier), l'appareil passera automatiquement à WARM (garde au chaud) lorsque le riz est cuit.



9 Avec un gant de cuisinier, retirer les aliments du panier cuit-vapeur.



10 Appuyer sur le bouton de WARM/⓪ (garde au chaud/arrêt) pour éteindre (⓪) l'appareil puis débrancher. Tous les témoins s'éteindront.

Cuisson à la vapeur d'aliments avec riz

Sélectionner le réglage WHITE RICE (riz blanc) pour cuire les aliments suivants.

SORTE D'ALIMENTS	QUANTITÉ MAXIMUM D'ALIMENTS*	QUANTITÉ MAXIMUM DE RIZ**	QUANTITÉ MAXIMUM D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.***	PORTION DE RIZ*	TEST DE CUISSON
Asperges, coupées en morceaux de 3 po (7,6 cm)	2 tasses (473 ml)	2 tasses (354 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 2 »	32 à 34 min	4 1/2 tasses	Croquant-tendre
Brocoli, fleurettes	2 tasses (473 ml)	2 tasses (354 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 2 »	34 à 36 min	4 1/2 tasses	Tendre
Épi de maïs	3 rondelles, coupée en deux	2 tasses (354 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 2 »	38 à 40 min	4 1/2 tasses	Croquant-tendre
Pommes de terre, cubes de 3/4 à 1 po (1,9 à 2,5 cm)	2 1/2 tasses (591 ml)	2 tasses (354 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 2 »	36 à 38 min	5 tasses	Croquant-tendre

*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 d'aliments dans le panier cuit-vapeur, plus ils prendront longtemps à cuire.
- Les morceaux plus petits d'aliments cuiront plus vite que les plus gros.
- Rehausser la saveur d'aliments ou 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 MAXIMUM DE RIZ**	QUANTITÉ MAXIMUM D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.***	PORTION DE RIZ*	TEST DE CUISSON
Courge jaune et poivrons rouges, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur et cubes de 1 po (2,5 cm)	2 1/4 tasses (532 ml)	2 tasses (354 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 2 »	40 à 42 min	4 1/2 tasses	Croquant-tendre
Poulet, filets	10 oz. (283 g)	2 tasses (354 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 2 »	44 à 46 min	4 1/2 tasses	Température interne 160°–165°F (71°–74°C)
Saumon, filet	8 oz. (227 g)	2 tasses (354 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 2 »	43 à 45 min	5 tasses	Température interne 145°F (63°C)
Crevette, pelée et déveinée 31 à 40 count	10 oz. (283 g)	2 tasses (354 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 2 »	42 à 44 min	5 tasses	Rose et opaque

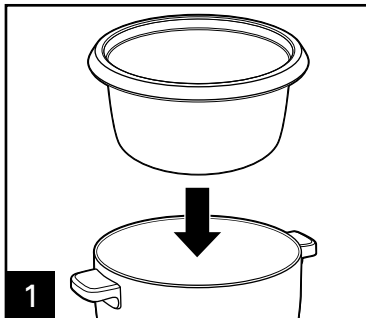
*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

**Quantité mesurée dans la mesure de riz

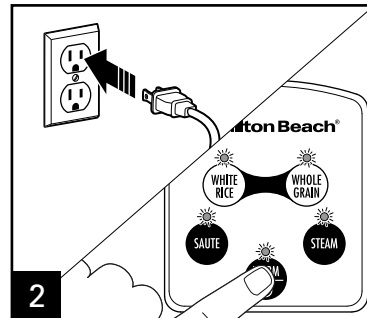
***Toutes les durées indiquées sont pour le riz blanc à grain long

Pour sauter

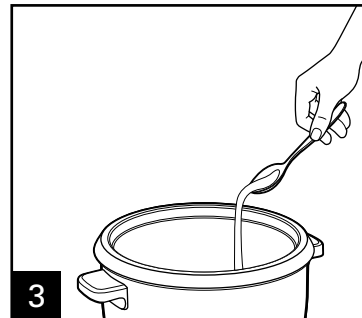
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Cuire les aliments uniquement dans le pot de cuisson amovible et le panier cuit-vapeur. Ne jamais verser d'eau ou déposer des aliments directement dans la base.



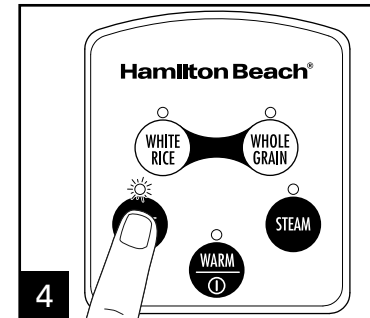
1 Placer le pot de cuisson solidement dans la base.
NOTE : S'assurer que le fond du pot de cuisson n'est pas croché ou tordu, autrement le transfert de chaleur ne sera pas uniforme.



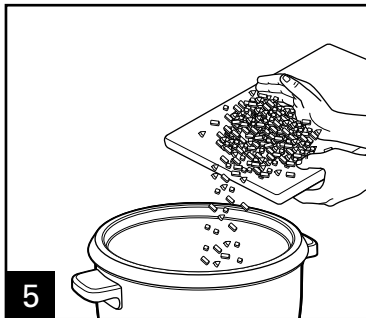
2 Brancher la fiche dans la prise de courant. Tous les témoins clignoteront. Appuyer sur le bouton de WARM/⏻ (garde au chaud/marche) pour mettre l'appareil en marche. L'appareil s'éteindra automatiquement si aucun bouton n'est appuyé pendant un délai de 15 secondes.



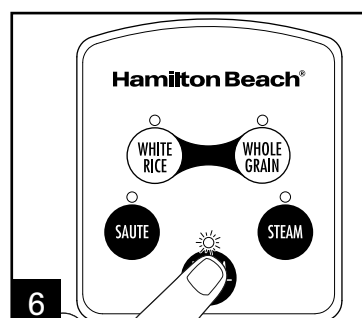
3 Ajouter l'huile ou le beurre dans le pot de cuisson.



4 Appuyer sur le bouton SAUTE (sauté) et chauffer pendant 5 minutes sans mettre le couvercle.



5 Mettre les ingrédients dans le pot de cuisson avec un ustensile de cuisson en bois ou en plastique. Mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient cuits et selon la texture désirée. Le programme SAUTE (sauté) s'éteindra automatiquement après 60 minutes.

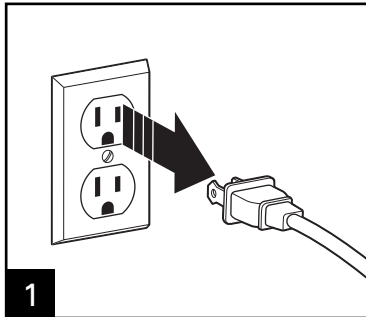


6 Appuyer sur le bouton de WARM/⏻ (garde au chaud/arrêt) pour éteindre (⏻) l'appareil avant 60 minutes puis débrancher. Tous les témoins s'éteindront.
REMARQUE : Pour l'ajout de riz blanc ou de grains entiers, respecter les instructions aux pages 24 ou 25.

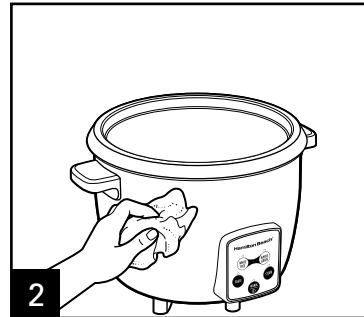
Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

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



Débrancher.



Essuyer le pot de cuisson avec un linge ou une éponge humide. Pour enlever les taches rebelles, utiliser un nettoyant doux non abrasif.



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

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

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
Le cuiseur ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none">• Le cuiseur n'est pas branché. S'assurer que le cuiseur de riz est branché dans une prise murale qui fonctionne correctement appuyer sur le bouton WARM/ⓘ (garde au chaud/marche) pour mettre activer l'appareil.
Le riz n'est pas cuit.	<ul style="list-style-type: none">• 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.• 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 WARM (garde au chaud).
Le riz est pâteux.	<ul style="list-style-type: none">• Trop d'eau ajoutée dans le pot de cuisson. Réduire la quantité de liquide.
Si le programme STEAM (cuisson à la vapeur) est sélectionné, le cuiseur de riz émettra un signal sonore chaque 2 secondes.	<ul style="list-style-type: none">• Le pot de cuisson a chauffé à vide. Ajouter de l'eau en moins de 3 minutes sinon le cuiseur de riz s'éteindra (○) automatiquement.
Si le programme SAUTE (sauté) est sélectionné, le cuiseur de riz commencera à émettre des signaux sonores et tous les témoins seront allumés.	<ul style="list-style-type: none">• La température du cuiseur de riz a trop augmenté. Débrancher et laisser refroidir pendant 10 minutes. Brancher l'appareil et continuer la cuisson.
Le pot de cuisson ne s'insère pas.	<ul style="list-style-type: none">• Appeler le numéro sans frais du Service à la clientèle inscrit sur la page couverture de ce guide.
Le cuiseur de riz commence à émettre des signaux sonores et tous les témoins sont allumés.	<ul style="list-style-type: none">• Le cuiseur de riz est défectueux. Appeler le numéro sans frais du Service à la clientèle inscrit sur la page couverture de ce guide.

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 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.

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, gire los controles a **O** (apagado) y luego quite el enchufe del tomacorriente.
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 funcioando.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

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.

Piezas y Características

*Para ordenar partes:

EE. UU.: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

México: 01 800 71 16 100



Utilícelo para encender la arrocera, la función WARM (calentar) y para apagar. La unidad cambia automáticamente a WARM/⓪ (calentar) cuando el arroz se ha cocido, cuando se encuentra en los programas WHITE RICE (arroz blanco) y WHOLE GRAIN (integral). Puede presionarse WARM (calentar) en cualquier momento para cancelar el programa.



WHITE RICE (arroz blanco): Use para cocinar arroz blanco por un tiempo programado de cocción.



WHOLE GRAIN (integral): Use para cocinar arroz integral y otros granos (que no sea arroz blanco) por un tiempo programado de cocción.



STEAM (vapor): Utilícelo para cocer alimentos al vapor por hasta 30 minutos.



SAUTE (sofreir): Utilícelo para sofreir alimentos por hasta 60 minutos.



Cómo Cocer Arroz

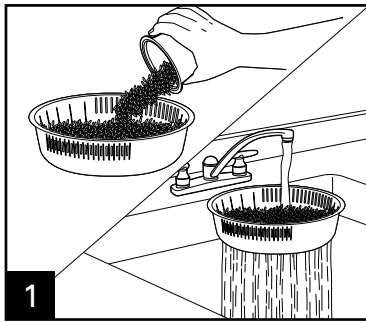
⚠️ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Cocine sólo en la olla de cocción removible. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.

⚠️ PRECAUCIÓN Peligro de Quemaduras. El vapor que sale de la ventila puede causar lesiones.

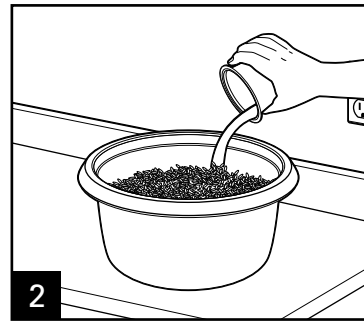
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave todas las partes removibles, incluyendo la canastilla de la vaporera, la taza medidora de arroz y la paleta para arroz siguiendo las instrucciones de *Cuidado y Limpieza*; seque completamente.

INFORMACIÓN PARA LA MEDIDA DE ARROZ

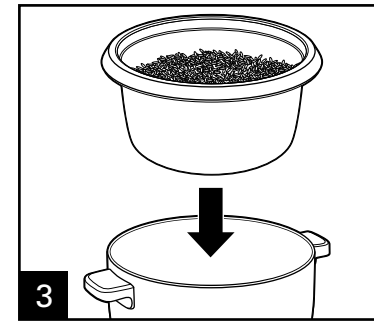
NOTA: No tire la taza medidora de arroz que viene con su unidad. Esta es una herramienta importante para usar su arrocera exitosamente y su tamaño es estándar en la industria del arroz. Una taza medidora de arroz no es igual a una taza de EU estándar (la taza del medidora de arroz es de 6 onzas/177 ml o aproximadamente 3/4 de una taza de EU).



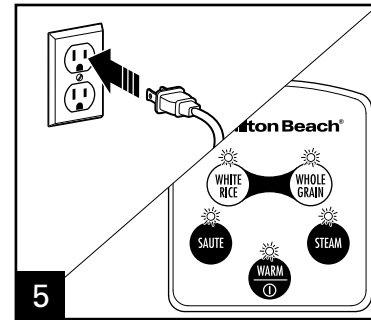
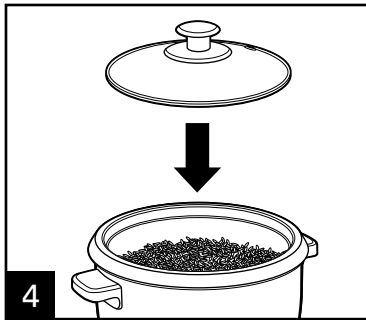
Mida el arroz con la taza medidora. Agregue la cantidad deseada de arroz sin cocer a la canastilla de la vaporera. No llene por encima de las ventilaciones laterales para evitar que el arroz se caiga durante el enjuague. Coloque la canastilla debajo de un grifo de flujo lento y enjuague. Agregue el arroz enjuagado a la olla de cocción. Repita el proceso de enjuague con el arroz restante.



Siga las tablas de las páginas 42 y 43 sobre cantidades, tiempos y rendimientos de cocción. Llene con agua hasta la línea de agua correspondiente. Ejemplo: Si usted agrega 3 tazas rasas de arroz a la olla de cocción, agregue agua hasta la línea "3" de la olla de cocción. NO supere la línea MAX de llenado.

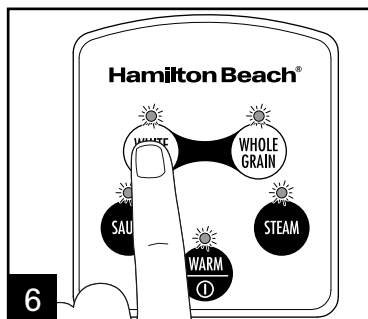


Coloque la olla de cocción firmemente en la base. **NOTA:** Asegúrese que el fondo de la olla de cocción no esté doblado o deformado o no conducirá el calor correctamente.

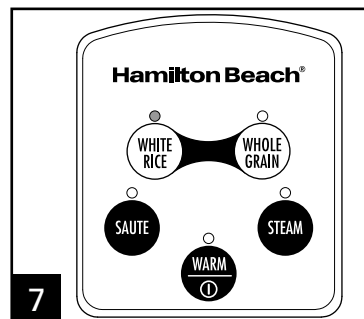


Coloque la tapa en la olla de cocción. Enchufe en el tomacorriente. La unidad emitirá un pitido y titilarán todas las luces del panel de control. Si no se selecciona un programa, las luces del panel de control de la arrocera titilarán por 15 segundos y la arrocera se apagará. Si la arrocera se apaga, presione WARM/ⓘ (calentar/encendido) de nuevo.

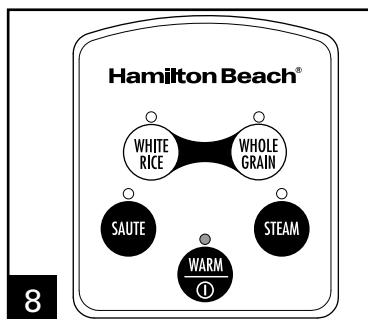
Cómo Cocer Arroz (cont.)



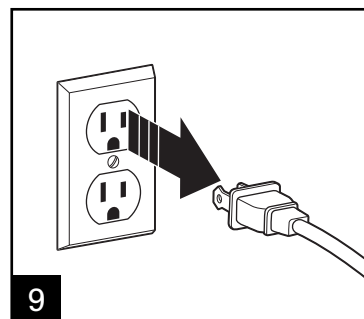
Mientras las luces titilan, presione el programa deseado. Se encenderá la luz de la función seleccionada. Se iluminará la luz del programa seleccionado.



Para los programas WHITE RICE (arroz blanco) y WHOLE GRAIN (integral), la arrocera ajustará el tiempo de cocción a través del ciclo de cocción en base a la cantidad de arroz y humedad de la arrocera. La arrocera detendrá el tiempo o disminuirá el tiempo de cocción a medida que cambia el contenido de humedad.



Cuando haya finalizado la cocción, la arrocera cambiará a WARM (calentar) y la luz se iluminará por hasta 12 horas y se apagará en forma automática.
CONSEJO: Si usted prefiere un arroz más cocido, deje que el arroz cocido permanezca en WARM (mantener caliente) durante por lo menos 10 a 15 minutos.



Presione el botón WARM/⓪ (calentar/apagado) para apagar (⓪) y desenchufe. Todas las luces se apagarán.

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.
- Llène con agua hasta la línea de agua correspondiente. Ejemplo: Si usted agrega 3 tazas rasas de arroz a la olla de cocción, agregue agua hasta la línea "3" de la olla de cocción.
- No supere la línea MÁX de llenado para evitar desbordes mientras el arroz se está cocinando.

TIPO DE ARROZ	CONFIGURACIÓN DE LA ARROCERA	MAX. CANTIDAD DE ARROZ*	MAX. CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO**
Blanco, Grano Largo	Arroz Blanco	3 tazas (531 ml)	Llene hasta la línea 3	44–46 min	6 3/4 tazas
Café, Grano Largo	Integral	2 1/2 tazas (443 ml)	Llene hasta la línea 3	66–68 min	6 1/2 tazas
Arborio	Arroz Blanco	2 tazas (354 ml)	Llene hasta la línea 3	36–38 min	6 tazas
Basmati***	Arroz Blanco	2 tazas (354 ml)	Llene hasta la línea 3	37–39 min	6 tazas
Jazmín***	Arroz Blanco	2 tazas (354 ml)	Llene hasta la línea 3	48–50 min	6 tazas
Arroz para Sushi	Arroz Blanco	2 tazas (354 ml)	Llene hasta la línea 3	39–41 min	6 1/2 tazas

*Medición en la taza medidora de arroz

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

***Enjuague antes de cocerla

Tabla de Cocción de Granos y Cereales

- Siga las instrucciones de la arrocera, pero elija la configuración WHOLE GRAIN (integral) y WHITE RICE (arroz blanco). Agregue agua según la indicación de la tabla de cocción de granos y Cereales.
- 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.
- Cocine los siguientes en la configuración WHOLE GRAIN (integral).
- Cocine los siguientes en la configuración WHITE RICE (arroz blanco).

TIPO DE GRANO O CEREAL	CANTIDAD MÁXIMA DE GRANO O CEREAL*	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA*	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO**
Cebada	1 taza (177 ml)	2 3/4 tazas (487 ml)	85–87 min	2 tazas
Trigo Sarraceno	1/2 taza (89 ml)	1 taza (177 ml)	41–46 min	1 taza + 1 Tbs.
Farro	3 tazas (531 ml)	3 tazas (531 ml)	55–57 min	5 tazas
Millet	1 3/4 tazas (310 ml)	3 1/2 tazas (620 ml)	55–57 min	5 tazas+ 1 Tbs.
Quinoa***	3 tazas (531 ml)	3 tazas (531 ml)	64–66 min	8 1/2 tazas
Grano de Trigo Integral	3 tazas (531 ml)	4 1/2 tazas (797 ml)	111–116 min	6 tazas
Cream of Wheat**** (Crema de Trigo)	1 1/2 tazas (266 ml)	3 3/4 tazas (664 ml)	37–39 min	3 1/3 tazas
Sémola	3/4 taza (133 ml)	3 tazas (531 ml)	42–44 min	2 tazas
Avena Estilo Tradicional****	2 tazas (354 ml)	3 1/2 tazas (620 ml)	48–50 min	2 1/2 tazas

*Medición en la taza medidora de arroz

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

***Enjuague antes de cocerla

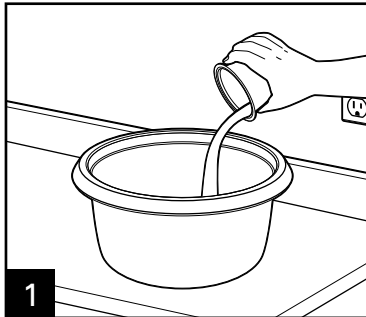
****Mezcle una o dos veces durante la cocción

†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

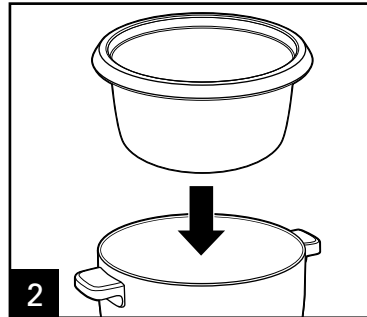
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Cocine sólo en la olla de cocción removible y canastilla de la vaporera. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.

⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Quemaduras. El vapor que sale de la ventila puede causar lesiones.

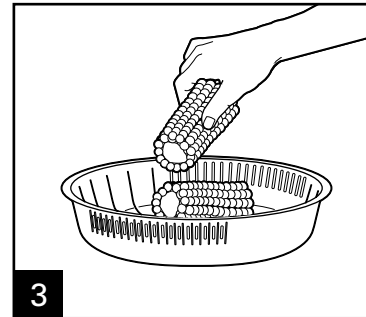


1

Vierta la cantidad recomendada de agua dentro de la olla de cocción. Coloque la olla de cocción firmemente en la base. **NOTA:** Asegúrese que el fondo de la olla de cocción no esté doblado o deformado o no conducirá el calor correctamente.

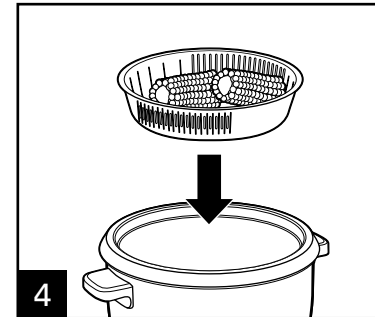


2



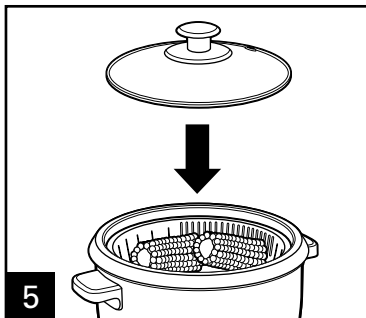
3

Agregue los alimentos a la canastilla de vaporera.



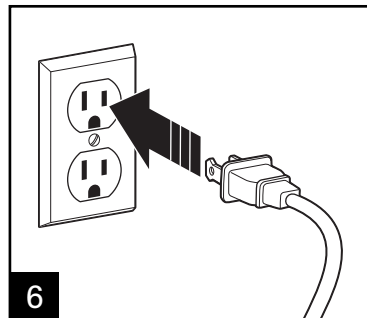
4

Coloque la canastilla de vaporera en la olla de cocción.



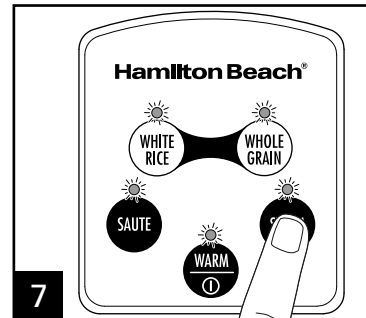
5

Coloque la tapa en la olla de cocción.



6

Enchufe en el tomacorriente.

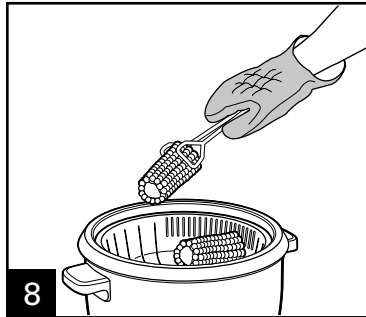


7

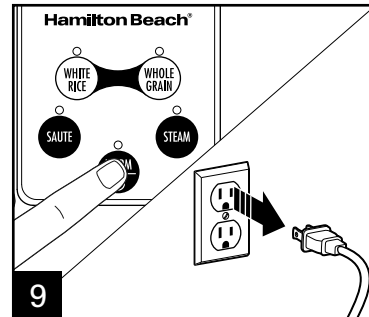
Todas las luces destellarán. Presione el botón STEAM (vapor).

Siga la Tabla de Cocción al Vapor de la página 46 sobre cantidades y tiempos de cocción. Presione WARM (calentar) (ⓘ) en cualquier momento para detener la cocción al vapor. Esta unidad se apagará automáticamente después de 30 minutos de cocción al vapor. Utilice un temporizador de cocina cuando cocine alimentos por menos de 30 minutos.

Cómo Cocinar Alimentos a Vapor (cont.)



Utilizando un guante de cocina, quite los alimentos de la canastilla de vaporera. **NOTA:** Si la olla hierve en seco, la arrocera emitirá un pitido. Para continuar con la cocción al vapor, agregue más agua. La unidad reanudará STEAM (vapor) si se agrega agua antes de los 3 minutos.



Presione el botón WARM/Ⓜ (calentar/apagado) para apagar (Ⓜ) y desenchufe. Todas las luces se apagarán.

Tabla de Cocción al Vapor

Cocine los siguientes en la configuración STEAM (cocción al vapor).

TIPO DE ALIMENTO	MAX. CANTIDAD DE ALIMENTOS*	MAX. CANTIDAD DE AGUA*	TIEMPO DE COCCIÓN APPROX.	PRUEBA DE NIVEL DE COCCIÓN
Vegetables:				
Espárragos cortados en trozos de 3 pulgadas (7.6 cm)	2 tazas (473 ml)	1 taza (237 ml)	18–20 min	Crocante-tierno
Flores de brócoli	2 tazas (473 ml)	1 taza (237 ml)	13–15 min	Crocante-tierno
Zanahorias cortadas en rebanadas de 1/4 de pulgadas (0.6 cm)	2 1/4 tazas (532 ml)	2 tazas (473 ml)	35–40 min	Crocante-tierno
Mazorca de maíz	3 mazorcas, cortado al medio	2 tazas (473 ml)	34–36 min	Crocante-tierno
Papas en cubos de 3/4 pulgadas (1.8 cm)	2 1/2 tazas (591 ml)	1 taza (237 ml)	20–22 min	Tierno
Zucchini cortado en rebanadas de 1/4 de pulgadas (0.6 cm)	2 tazas (473 ml)	1 taza (237 ml)	19–21 min	Crocante-tierno
Carne de Ave/Frutos de Mar:				
Frituras de pollo	10 oz. (283 g)	1 taza (237 ml)	20–22 min	Temperatura interna 160°–165°F (71°–74°C)
Filete de salmón	10 oz. (283 g)	1 taza (237 ml)	19–21 min	Temperatura interna 145°F (63°C)
Langostinos pelados y sin vaina 31–40 recuento	10 oz. (283 g)	1 taza (237 ml)	22–24 min	Rosados y opacos

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

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

Cómo Cocer Alimentos al Vapor con Arroz

INFORMACIÓN PARA LA MEDIDA DE ARROZ

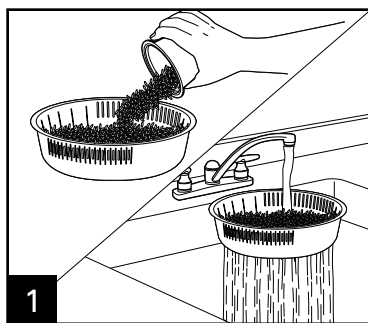
NOTA: No tire la taza medidora de arroz que viene con su unidad. Esta es una herramienta importante para usar su arrocera exitosamente y su tamaño es estándar en la industria del arroz. Una taza medidora de arroz no es igual a una taza de EU estándar (la taza del medidora de arroz es de 6 onzas/177 ml o aproximadamente 3/4 de una taza de EU).

⚠ **ADVERTENCIA** Peligro de Descarga Eléctrica.

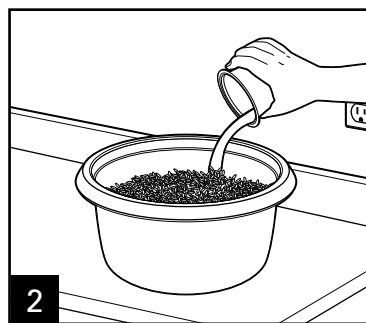
Cocine sólo en la olla de cocción removible y canastilla de la vaporera. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.

⚠ **PRECAUCIÓN** Peligro de Quemaduras.

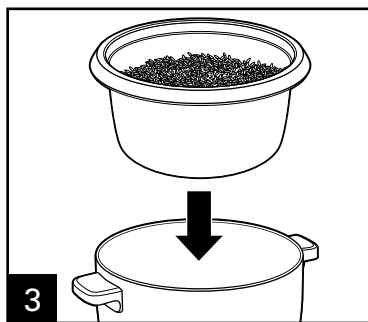
El vapor que sale de la ventila puede causar lesiones.



Mida el arroz con la taza medidora. Agregue la cantidad deseada de arroz sin cocer a la canastilla de la vaporera. No llene por encima de las ventilaciones laterales para evitar que el arroz se caiga durante el enjuague. Coloque la canastilla debajo de un grifo de flujo lento y enjuague. Agregue el arroz enjuagado a la olla de cocción. Repita el proceso de enjuague con el arroz restante.

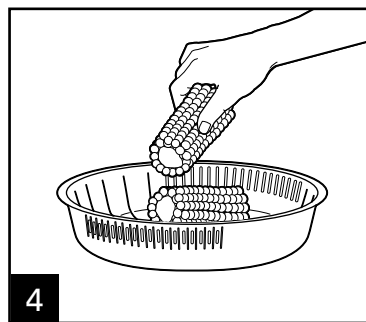


Siga las tablas de las páginas 49 y 50 sobre cantidades, tiempos y rendimientos de cocción. Llene con agua hasta la línea de agua correspondiente. Ejemplo: Si usted agrega 2 tazas rasas de arroz a la olla de cocción, agregue agua hasta la línea "2" de la olla de cocción. Utilice un temporizador de cocina cuando cocine alimentos al vapor.

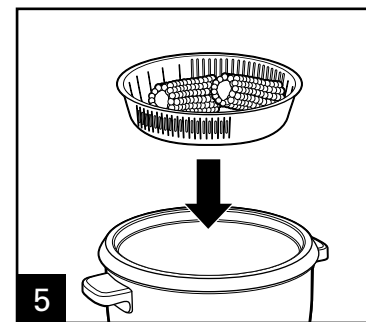


NOTA: Algunos alimentos deben agregarse a la canastilla de vaporera al inicio de la cocción del arroz y otros deben agregarse cuando empieza a salir mucho vapor de la ventilación de la tapa.

Coloque la olla de cocción firmemente en la base.
NOTA: Asegúrese que el fondo de la olla de cocción no esté doblado o deformado o no conducirá el calor correctamente.

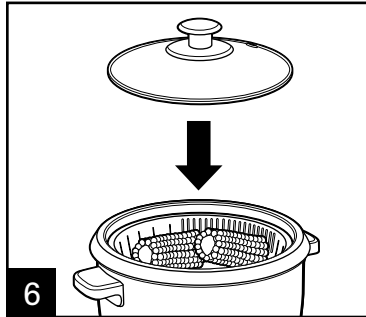


Agregue los alimentos a la canastilla de vaporera de acuerdo.

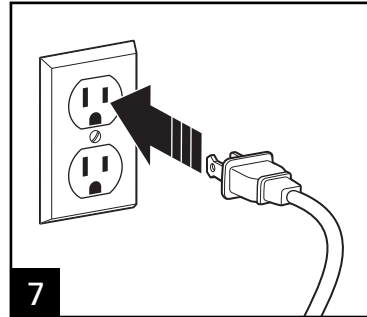


Coloque la canastilla de vaporera en la olla de cocción.

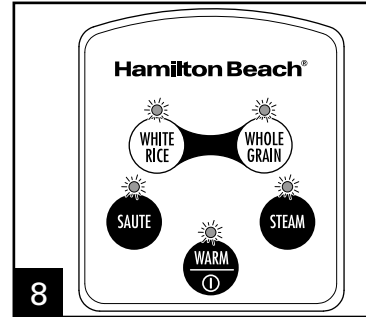
Cómo Cocer Alimentos al Vapor con Arroz (cont.)



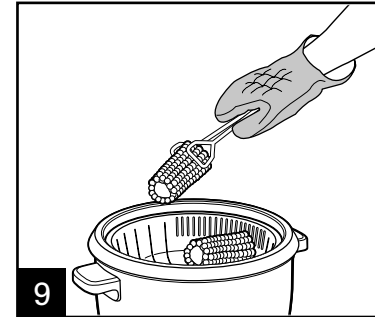
6 Coloque la tapa en la olla de cocción.



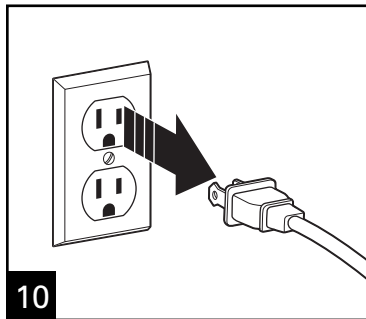
7 Enchufe en el tomacorriente.



8 Mientras las luces titilan, presione el programa deseado. En los programas WHITE RICE (arroz blanco) y WHOLE GRAIN (integral), esta unidad cambiará automáticamente a WARM (calentar) cuando el arroz esté cocido.



9 Utilizando un guante de cocina, quite los alimentos de la canastilla de vaporera.



10 Presione el botón WARM/① (calentar/apagado) para apagar (⓪) y desenchufe. Todas las luces se apagarán.

Tabla de Cocer Alimentos al Vapor con Arroz

Cocine los siguientes en la configuración WHITE RICE (arroz blanco).

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA DE ALIMENTOS*	MAX. CANTIDAD DE ARROZ**	MAX. CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.***	RENDIMIENTO DEL ARROZ*	PRUEBA DE NIVEL DE COCCIÓN
Espárragos cortados en trozos de 3 pulgadas (7.6 cm)	2 tazas (473 ml)	2 tazas (354 ml)	Llene hasta la línea 2	32–34 min	4 1/2 tazas	Crocante-tierno
Flores de brócoli	2 tazas (473 ml)	2 tazas (354 ml)	Llene hasta la línea 2	34–36 min	4 1/2 tazas	Tierno
Mazorca de maíz	3 mazorca, cortado al medio	2 tazas (354 ml)	Llene hasta la línea 2	38–40 min	4 1/2 tazas	Crocante-tierno
Papas cortadas en trozos de 3/4 a 1 pulgado (1.9 a 2.5 cm)	2 1/2 tazas (591 ml)	2 tazas (354 ml)	Llene hasta la línea 2	36–38 min	5 tazas	Crocante-tierno

*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

- Cuantos más alimentos se agreguen a la canastilla de la vaporera, más tiempo tardará la cocción con vapor.
- Los trozos más pequeños de alimentos 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.

Tabla de Cocer Alimentos al Vapor con Arroz (cont.)

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA DE ALIMENTOS*	MAX. CANTIDAD DE ARROZ**	MAX. CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.***	RENDIMIENTO DEL ARROZ*	PRUEBA DE NIVEL 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)	2 1/4 tazas (532 ml)	2 tazas (354 ml)	Llene hasta la línea 2	40–42 min	4 1/2 tazas	Crocante-tierno
Frituras de pollo	10 oz. (283 g)	2 tazas (354 ml)	Llene hasta la línea 2	44–46 min	4 1/2 tazas	Temperatura interna 160°–165°F (71°–74°C).
Filete de salmón	8 oz. (227 g)	2 tazas (354 ml)	Llene hasta la línea 2	43–45 min	5 tazas	Temperatura interna 145°F (63°C).
Langostinos pelados y sin vaina 31–40 recuento	10 oz. (283 g)	2 tazas (354 ml)	Llene hasta la línea 2	42–44 min	5 tazas	Rosados y opacos

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

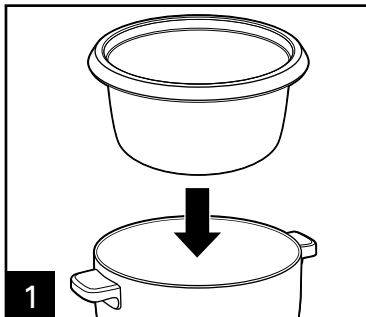
**Medición en la taza mediadora de arroz

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

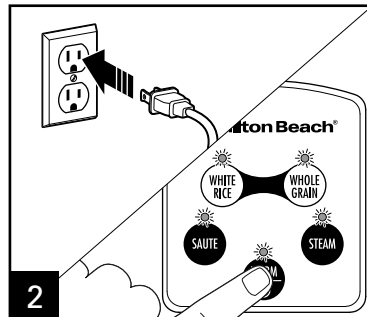
Cómo Sofreir Alimentos

⚠️ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

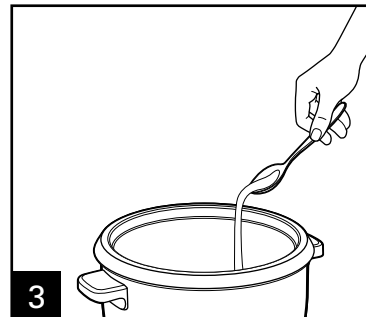
Cocine sólo en la olla de cocción removible y canastilla de la vaporera. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.



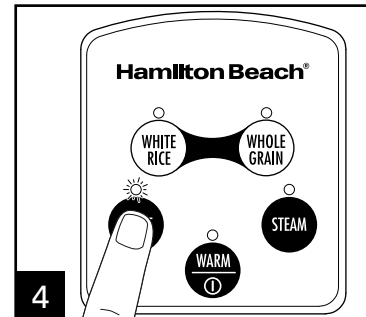
1 Coloque la olla de cocción firmemente en la base.
NOTA: Asegúrese que el fondo de la olla de cocción no esté doblado o deformado o no conducirá el calor correctamente.



2 Enchufe en el tomacorriente. Todas las luces destellarán. Presione el botón WARM/Ⓛ (calentar/encendido) para encender la unidad. Si no se presiona en 15 segundos, la unidad se apagará en forma automática.



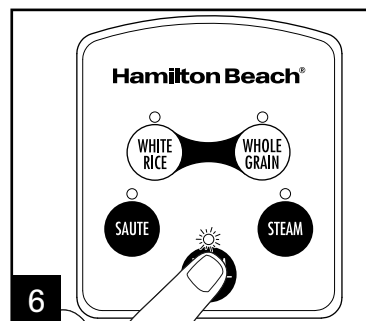
3 Agregue aceite o mantequilla a la olla de cocción.



4 Presione el botón SAUTE (sofreir) y caliente por 5 minutos sin la tapa.



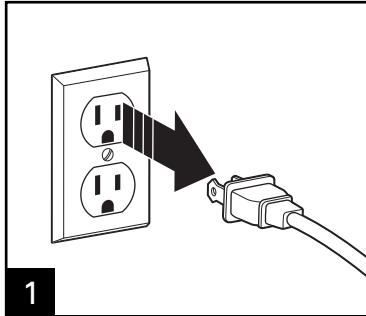
5 Agregue los ingredientes a la olla de cocción utilizando un utensilio de cocina de madera o plástico. Mezcle hasta que los ingredientes se hayan cocido con la textura deseada. El programa SAUTE (sofreir) se apagará en forma automática después de 60 minutos.



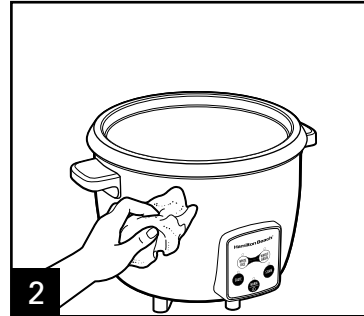
6 Presione el botón WARM/Ⓛ (calentar/apagado) para apagar (Ⓛ) antes de 60 minutos y desenchufe. Todas las luces se apagarán. **NOTA:** Si va a agregar arroz blanco o granos enteros, siga las instrucciones de la página 42 o 43.

Cuidado y Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.
No sumerja la base, el cable o enchufe en agua o otro líquidos.



Desenchufe.



Limpie la olla de cocción con un paño o esponja húmedos. Para quitar manchas rebeldes, utilice un limpiador suave no abrasivo.



La olla de cocción y la tapa son aptas para lavavajillas. La canastilla de la vaporera, la taza medidora de arroz y la paleta para arroz son aptas para lavavajillas sólo en el estante superior. No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
La arrocera no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> • La arrocera no está conectada. Asegúrese de que la arrocera esté enchufada en un tomacorriente que funcione correctamente o presione el botón WARM/ⓘ (calentar/encendido) para activar la unidad.
El arroz no está cocido.	<ul style="list-style-type: none"> • No hay suficiente agua/líquido de cocción. Siga las instrucciones del paquete o vea la Tabla de Cocción de Arroz para más información. • Coloque la olla de cocción firmemente en la base. NOTA: 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. • Deje reposar el arroz de 10 a 15 minutos después de completar la cocción y que la arrocera haya pasado a WARM (mantener caliente).
El arroz está blando.	<ul style="list-style-type: none"> • Se agregó mucho líquido a la olla de cocción. Reduzca el líquido.
Cuando utiliza el programa STEAM (vapor), la arrocera comienza a emitir un pitido cada 2 segundos.	<ul style="list-style-type: none"> • La olla de cocción hirvió hasta secarse. Agregue más agua dentro de los 3 minutos o la arrocera se apagará (ⓘ) en forma automática.
Cuando utiliza el programa SAUTE (sofreír), la arrocera comienza a emitir un pitido y se iluminan todas las luces.	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura de la arrocera se ha elevado demasiado. Desenchufe y espere 10 minutos para que se enfríe. Enchufe en el tomacorriente y reanude la cocción.
La olla de cocción no se ajusta bien.	<ul style="list-style-type: none"> • Llame al número gratuito de asistencia al cliente incluido en la tapa de esta guía.
La arrocera comienza a emitir un pitido y se iluminan todas las luces.	<ul style="list-style-type: none"> • La arrocera funciona mal. Llame al número gratuito de asistencia al cliente incluido en la tapa de esta guía.



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz 124-401
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11560, Ciudad de México
01 800 71 16 100

PÓLIZA DE GARANTÍA

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: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100			
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.			
COBERTURA			
<ul style="list-style-type: none">• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.• 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.• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.			
LIMITACIONES			
<ul style="list-style-type: none">• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.• 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.			
EXCEPCIONES			
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <ul style="list-style-type: none">a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.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. 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 no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- 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.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la 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: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
 Av. Plutarco Elias Cailles No. 1499
 Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
 Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
 Av. Patriotismo No. 875-B
 Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
 Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
 Ruperto Martínez No. 238 Ote.
 Centro MONTERREY, 64000 N.L.
 Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
 Garibaldi No. 1450
 Ladrón de Guevara
 GUADALAJARA 44660 Jal.
 Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
 Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
 Int. Hipermart
 Alamos de San Lorenzo
 CD. JUAREZ 32340 Chih.
 Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

Modelo:
37506

Tipo:
RC20

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 300 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".