

**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®



16-Cup Rice Cooker
& Steamer

Cuiseur de riz et
cuit-vapeur de
nourriture

Arrocera y Vaporera

English 2

Français 18

Español 34

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

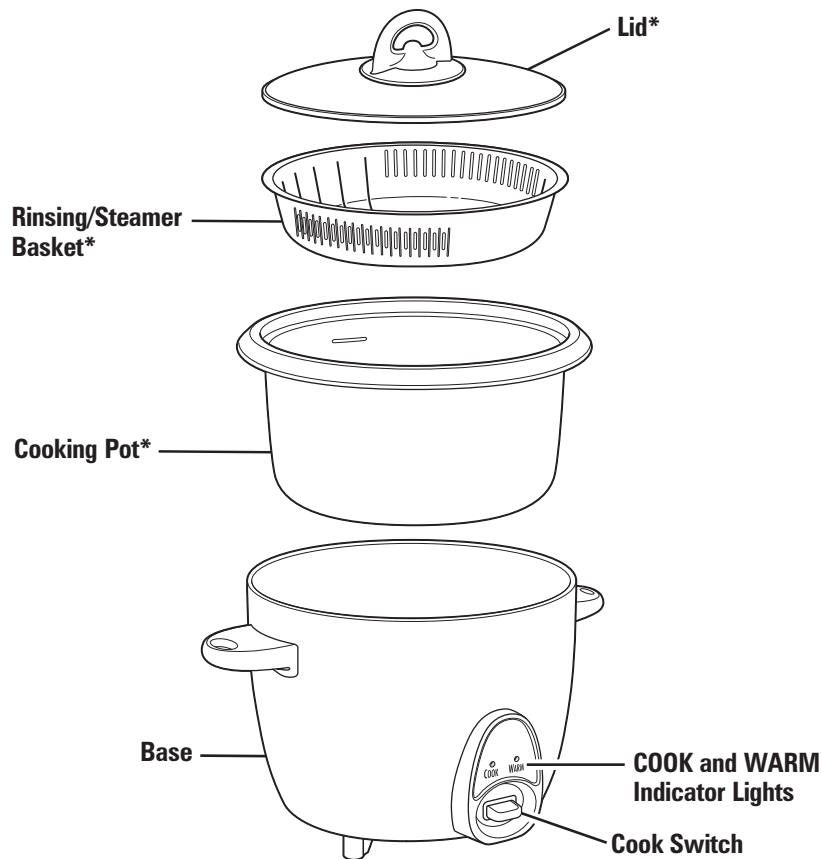
*To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100



**Rice Measuring Cup
6-Ounce (177 ml)***



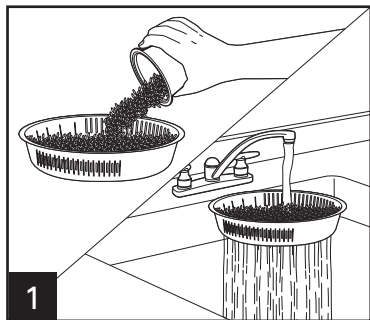
Rice Paddle*

How to Cook Rice, Grain, and Cereal

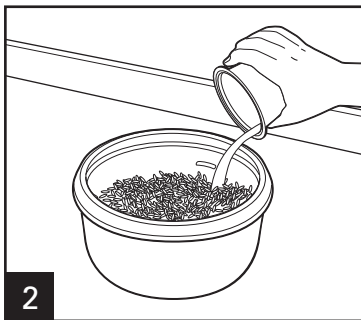
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot. Never place water or food directly into the base.

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

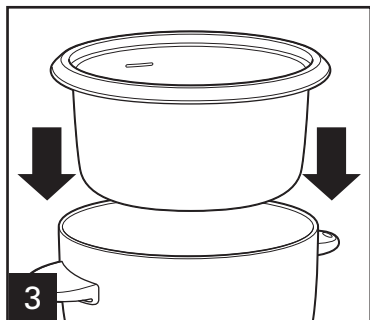
BEFORE FIRST USE: Wash all removable parts before using. See *Care and Cleaning* for details.



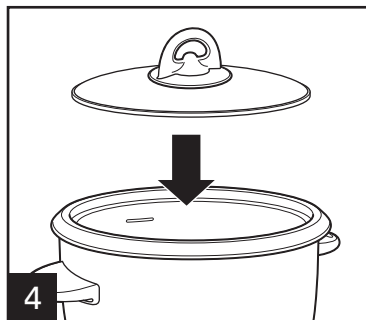
Measure rice with rice measuring cup. Add the desired amount of measured uncooked rice to steamer basket. Do not fill above side vents to prevent rice from falling through while rinsing. Place basket under a slow-flowing faucet and rinse. Add drained rice to cooking pot. Repeat rinsing with any remaining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



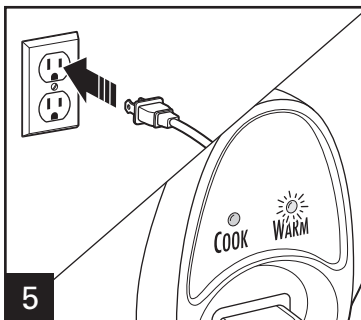
Follow charts on pages 6 and 7 for cooking amounts, times, and yields. Fill with water to corresponding water line. Example: If you add 3 level rice cups of rice to the cooking pot, add water to the "3" line of the cooking pot.



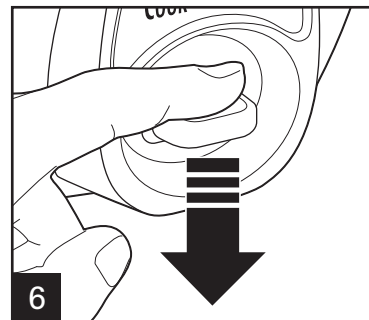
Place cooking pot securely into the base. **NOTE:** Make sure bottom of cooking pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.



Add lid to cooking pot.

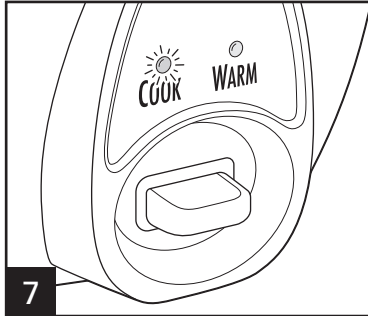


Plug into outlet. The WARM light will illuminate BUT UNIT IS NOT COOKING.

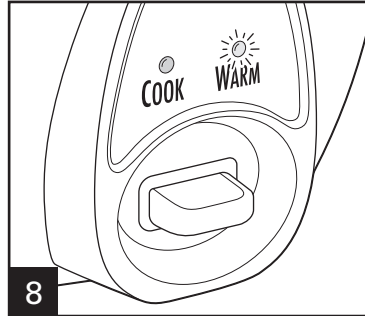


Press cook switch down to begin cooking.

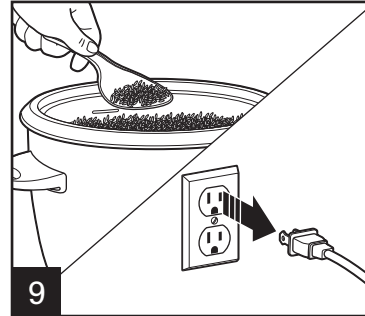
How to Cook Rice, Grain, and Cereal (cont.)



7
COOK light will illuminate.



8
When finished cooking, cooker will switch automatically to WARM and light will illuminate.



9
Unplug.

Rice Cooking Chart

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

TYPE OF RICE	MAXIMUM AMOUNT OF RICE*	MAXIMUM AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	YIELD**
Long Grain White	8 cups (1.42 L)	fill to 8 line	34–36 min	16+ cups
Long Grain Brown	8 cups (1.42 L)	fill to 8 line	52–54 min	16+ cups
Arborio	8 cups (1.42 L)	fill to 8 line	38–40 min	16+ cups
Basmati***	8 cups (1.42 L)	fill to 8 line	35–37 min	16+ cups
Jasmine***	8 cups (1.42 L)	fill to 8 line	33–35 min	16+ cups
Sushi Rice	8 cups (1.42 L)	fill to 8 line	27–29 min	16+ 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, adding water as indicated.
- 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.

TYPE OF GRAIN OR CEREAL	MAXIMUM AMOUNT OF GRAIN OR CEREAL*	MAXIMUM AMOUNT OF WATER*	APPROX. COOKING TIME	YIELD**
Barley	1 cup (177 ml)	3 cups (532 ml)	36–38 min	2 3/4 cups
Buckwheat	4 cups (710 ml)	10 cups (1.77 L)	31–33 min	9 cups
Farro	8 cups (1.42 L)	fill to 8 line	53–55 min	15 cups
Millet	5 cups (887 ml)	10 cups (1.77 L)	41–43 min	11 1/2 cups
Quinoa***	8 cups (1.42 L)	fill to 8 line	35–37 min	17 1/2 cups
Wheatberries	8 cups (1.42 L)	fill to 8 line	86–88 min	15 cups
Cream of Wheat****†	1 cup (177 ml)	5 cups (887 ml)	19–21 min	3 3/4 cups
Grits	1 cup (177 ml)	4 cups (710 ml)	13–15 min	3 cups
Old-Fashioned Oatmeal	6 cups (1.06 L)	10 cups (1.77 L)	23–25 min	10 cups

*Measured in rice measuring cup

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

***Rinse before cooking

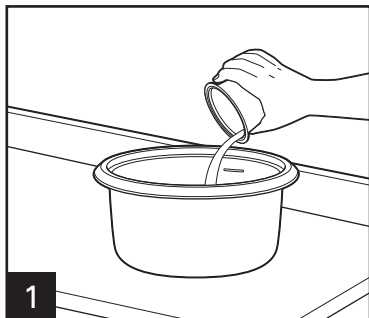
****Stir once or twice during cooking

†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.

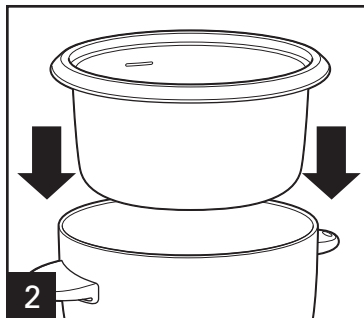
How to Steam Food

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

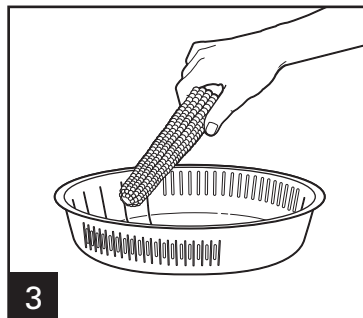
⚠ CAUTION Burn Hazard. Steam from steam vent can cause injury.



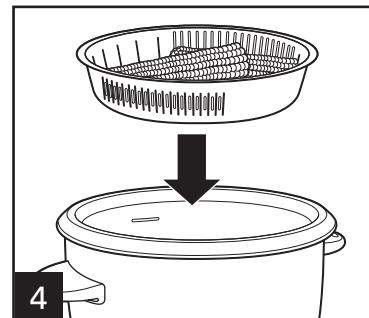
1 Fill cooking pot with 2 rice measuring cups of water.



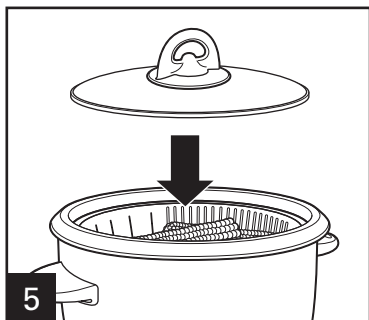
2 Place cooking pot securely into the base. **NOTE:** Make sure bottom of cooking pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.



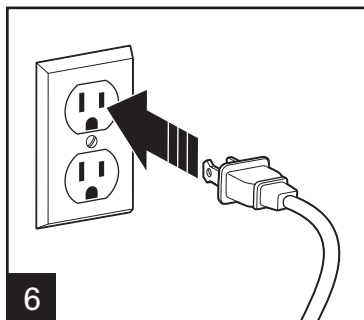
3 Add food to steamer basket according to the Steam Cooking Chart on page 10.



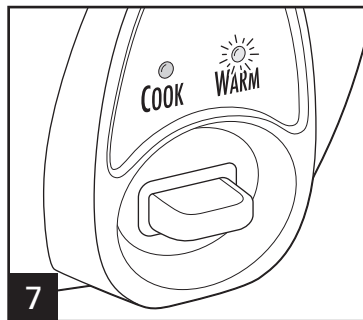
4 Place steamer basket into cooking pot.



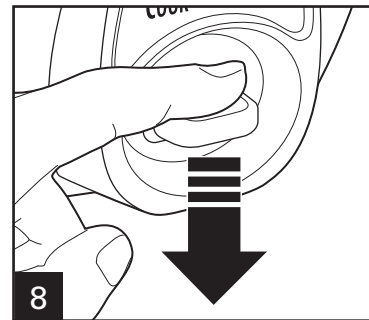
5 Add lid to cooking pot.



6 Plug into outlet.

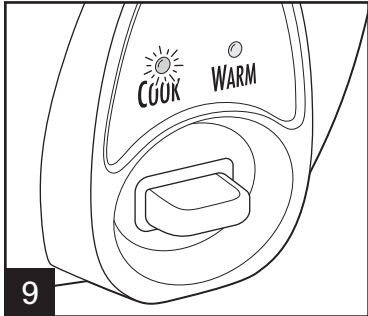


7 The WARM light will illuminate BUT UNIT IS NOT COOKING.

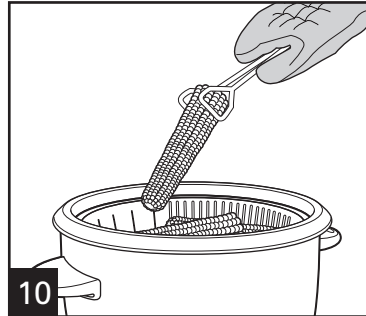


8 Press cook switch down to begin cooking.

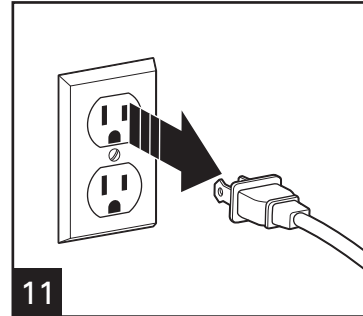
How to Steam Food (cont.)



COOK light will illuminate. Steam food to desired doneness. See approximate cooking times on chart. Unit automatically switches to WARM when all water is evaporated. **NOTE:** If unit switches to WARM and food needs more steaming, add water to cooking pot and push down switch to cook.



Using an oven mitt, remove food from steamer basket.



Unplug.

Steam Cooking Chart

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	4 cups (946 ml)	2 cups (473 ml)	12–14 min	Crisp-tender
Broccoli, florets	4 cups (946 ml)	2 cups (473 ml)	10–12 min	Crisp-tender
Carrots, sliced 1/4-inch thick	4 cups (946 ml)	2 cups (473 ml)	17–19 min	Crisp-tender
Corn-on-the-Cob	2–3 ears	2 cups (473 ml)	19–21 min	Crisp-tender
Potatoes, cut in 1/2–3/4 inch chunks	4 cups (946 ml)	2 cups (473 ml)	19–21 min	Tender
Zucchini, sliced 1/4-inch thick	4 cups (946 ml)	2 cups (473 ml)	13–15 min	Crisp-tender
Poultry/Seafood:				
Chicken, tenders	20 oz. (567 g)	2 cups (473 ml)	18–20 min	Internal temperature 160°–165°F (71°–74°C)
Salmon, fillet	20 oz. (567 g)	2 cups (473 ml)	18–20 min	Internal temperature 145°F (63°C)
Shrimp, peeled and deveined 31–40 count	24 oz. (680 g)	2 cups (473 ml)	13–15 min	Pink and opaque

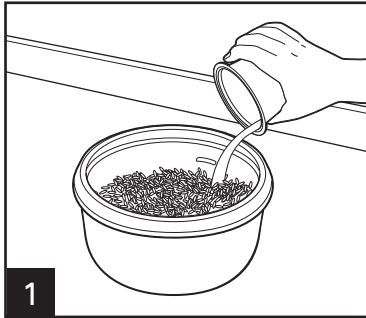
*Measured in 1-cup U.S. measure

- 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.

How to Steam Food While Cooking Rice

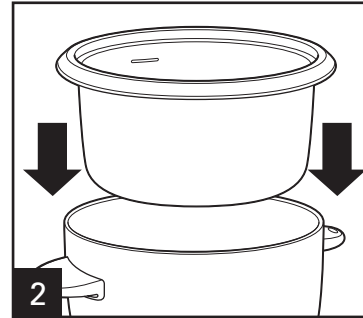
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot and steamer basket. Never place water or food directly into the base.

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

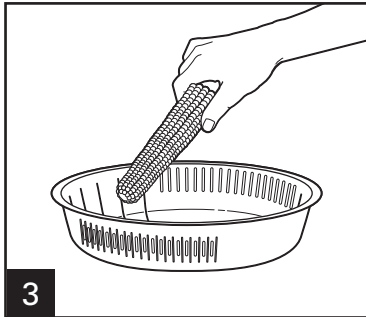


Follow charts on pages 13 and 14 for cooking amounts, times, and yields. Fill with water to corresponding water line. Example: If you add 3 level cups of rice to the cooking pot, add water to the "3" line of the cooking pot.

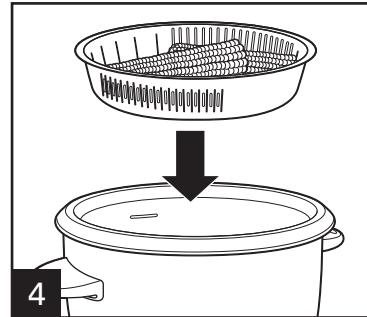
NOTE: Some foods should be added to the steamer basket at the start of cooking rice and others need to be added when steaming starts heavily from the lid vent.



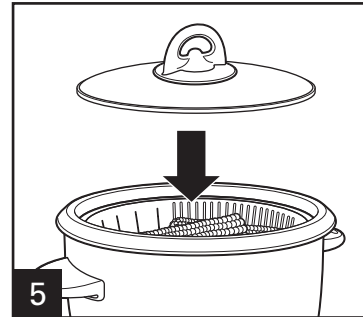
Place cooking pot securely into the base. **NOTE:** Make sure bottom of cooking pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.



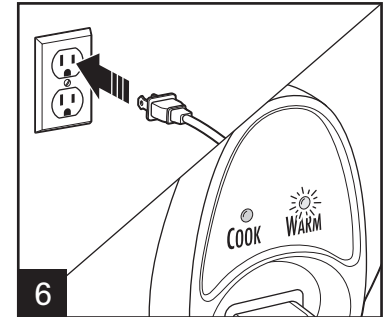
Add food to steamer basket.



Place steamer basket into cooking pot.

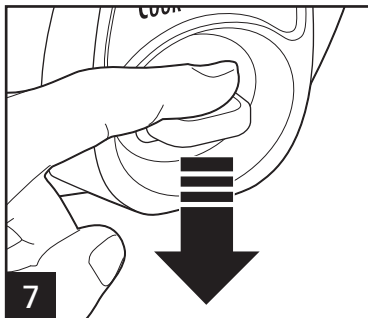


Add lid to cooking pot.

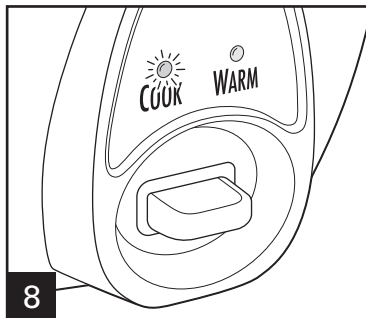


Plug into outlet. The WARM light will illuminate BUT UNIT IS NOT COOKING.

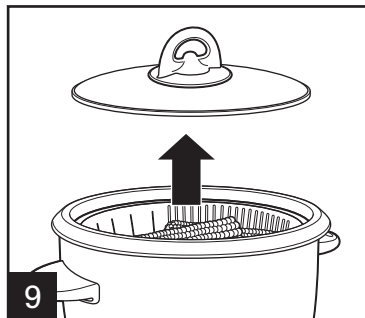
How to Steam Food While Cooking Rice (cont.)



7
Press cook switch down to begin cooking.

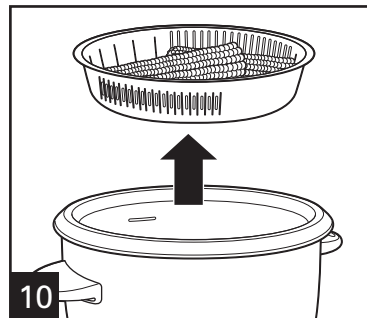


8
COOK light will illuminate.

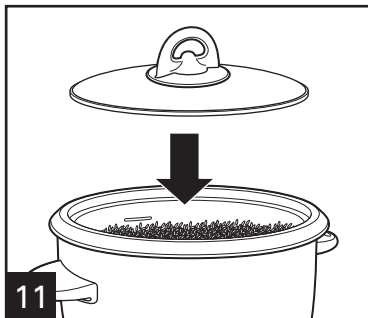


9
Remove lid to check doneness of food in steamer basket.

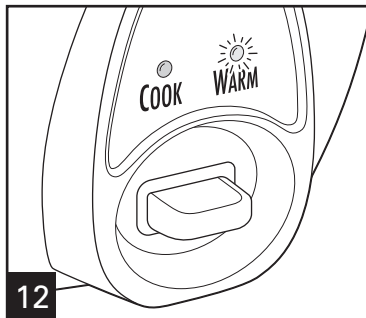
NOTE: To check steamed food during rice cooking time, use caution and an oven mitt while lifting lid. If food is done, remove food with spatula from steamer basket to serving bowl/platter.



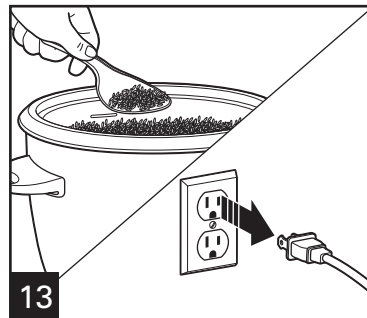
10
Using an oven mitt, remove steamer basket.



11
Add lid to cooking pot.



12
When finished cooking rice, cooker will automatically switch to WARM mode and light will illuminate.



13
Unplug.

Steaming Food With Rice Chart

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

TYPE OF FOOD	MAXIMUM AMOUNT OF FOOD*	MAXIMUM AMOUNT OF RICE**	MAXIMUM AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME***	YIELD OF RICE*	DONENESS TEST FOR FOOD
Asparagus, cut in 3-inch pieces	4 cups (946 ml)	4 cups (710 ml)	Fill to 4 line	21–23 min	8 cups	Crisp-Tender: add vegetables when steaming heavily from vent
Broccoli, florets	4 cups (946 ml)	4 cups (710 ml)	Fill to 4 line	22–24 min	9 cups	Crisp-Tender: add vegetables when steaming heavily from vent
Corn-on-the-Cob	2–3 ears	4 cups (710 ml)	Fill to 4 line	25–27 min	9 cups	Crisp-Tender
Potatoes, cut in 1/2–3/4 inch chunks	4 cups (946 ml)	4 cups (710 ml)	Fill to 4 line	23–25 min	9 cups	Tender: add potatoes from the start. Let stand 10 minutes on WARM.

*Measured in 1-cup U.S. measure

**Measured in rice measuring cup

***All times are for long grain white rice

- The more 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	4 cups (946 ml)	4 cups (710 ml)	Fill to 4 line	23–25 min	8 1/2 cups	Crisp-Tender: add vegetables when steaming heavily from vent
Chicken, tenders	18 oz. (510 g)	4 cups (710 ml)	Fill to 4 line	23–25 min	8 1/4 cups	Internal temp 160°–165°F (71°–74°C). Let stand on WARM up to 10 minutes if needed.
Salmon fillet	18 oz. (510 g)	4 cups (710 ml)	Fill to 4 line	23–25 min	9 cups	Internal temperature 145°F (63°C). Let stand on WARM up to 10 minutes if needed.
Shrimp, peeled and deveined 31–40 count	18 oz. (510 g)	4 cups (710 ml)	Fill to 4 line	23–25 min	9 cups	Pink and opaque

*Measured in 1-cup U.S. measure

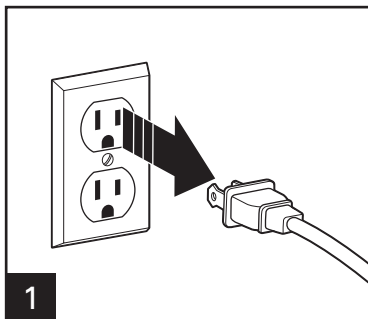
**Measured in rice measuring cup

***All times are for long grain white rice

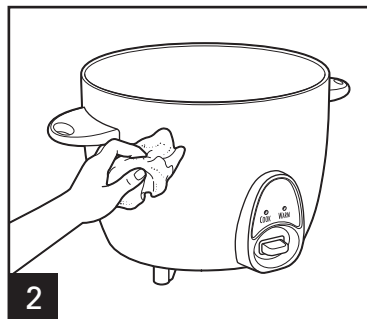
Care and Cleaning

⚠ 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.

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!

Troubleshooting

PROBLEM

PROBABLE CAUSE/SOLUTION

Cooker doesn't turn on.

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

Rice is not cooked.

- Not enough water/cooking liquid. Follow package directions 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.

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

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 prise ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer sur ou près de surfaces chaudes comme un brûleur électrique ou à gaz ou un four chaud.
12. Exercer une très grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant des aliments, de l'eau ou tout autre liquide chaud.
13. Pour débrancher, soulever l'interrupteur puis débrancher la fiche de la prise murale.
14. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
15. Soulever et ouvrir le couvercle avec précaution pour éviter l'échaudage et permettre l'égouttement de l'eau dans le pot de cuisson.
16. **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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Autre consigne de sécurité pour le consommateur

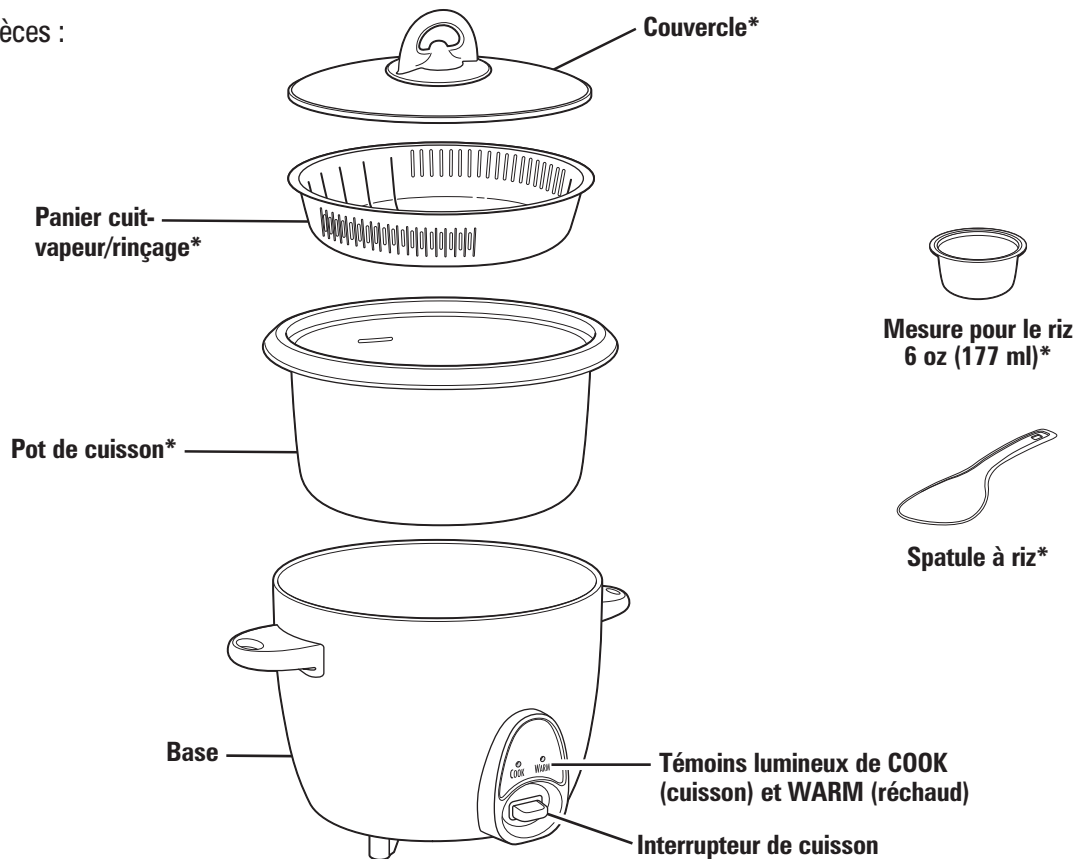
Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

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

Pièces et caractéristiques

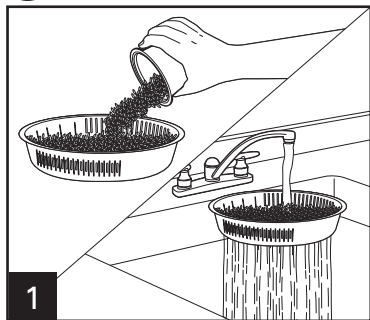
*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826



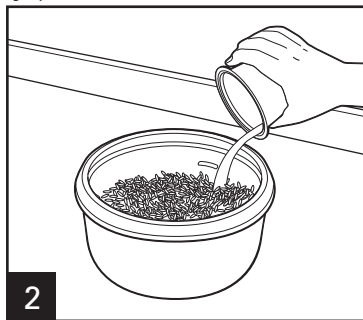
Cuisson du riz, des grains et céréales

⚠ 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.

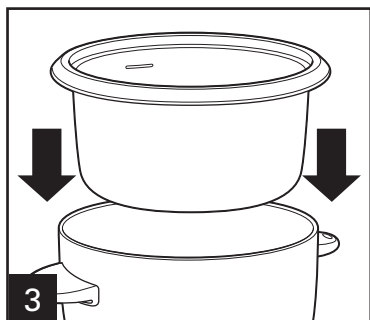
⚠ MISE EN GARDE Risque de brûlures. La vapeur s'échappant de l'évent peut provoquer des blessures.
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver toutes les pièces amovibles avant d'utiliser. Voir le chapitre *Entretien et nettoyage* pour les détails.



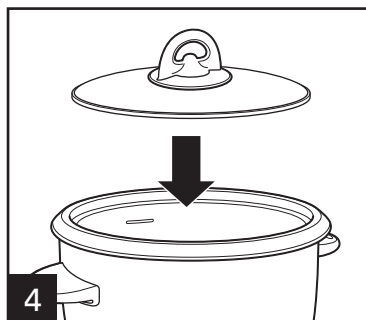
Mesurer la quantité de riz avec la mesure pour le riz. Ajouter la quantité désiré de riz mesuré non cuit dans le panier cuit-vapeur. Ne pas remplir au-delà des événements pour éviter que le riz ne tombe pendant le rinçage. Placer le panier sous un jet d'eau faible du robinet et rincer. Ajouter le riz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



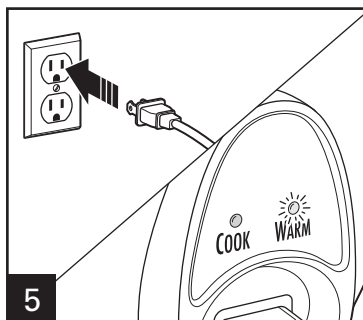
Suivre les tableaux aux pages 22 et 23 pour connaître les quantités, durées de cuisson et portions. Remplir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage d'eau correspondante. Exemple : Pour trois mesures de riz dans le pot de cuisson, ajouter de l'eau jusqu'à la ligne « 3 » du pot de cuisson.



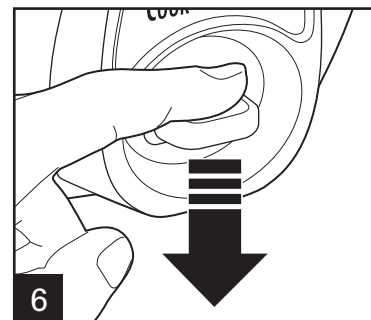
Placer le pot de cuisson solidement dans la base. **NOTE** : S'assurer que le fond du pot de cuisson n'est pas croché ou tordu, autrement le transfert de chaleur ne sera pas uniforme.
20



Mettre le couvercle sur le pot de cuisson.

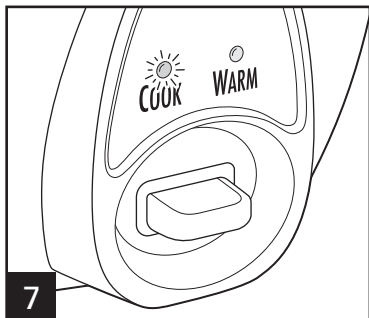


Brancher dans la prise de courant. Le témoin WARM (garde au chaud) s'illuminera, **MAIS L'APPAREIL N'EST PAS EN MODE DE CUISSON.**

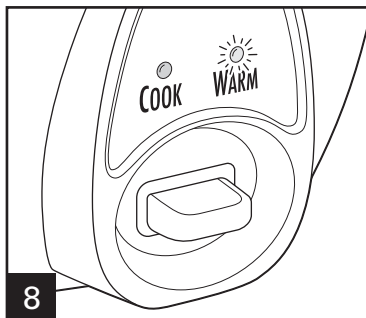


Appuyer sur l'interrupteur de cuisson pour commencer la cuisson.

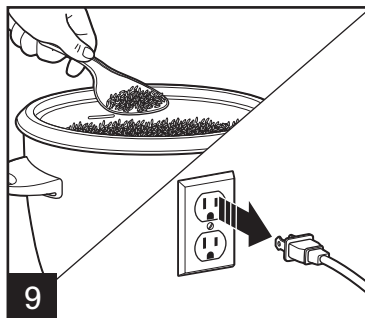
Cuisson du riz, des grains et céréales (suite)



Le témoin COOK (cuisson) s'illuminera.



Quand la cuisson est achevée, le cuiseur passera automatiquement en mode WARM (réchaud) et le témoin s'illuminera.



Débrancher.

Aide-mémoire pour la cuisson du riz

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

SORTE DE RIZ	MAX. QUANTITÉ DE RIZ*	MAX. QUANTITÉ D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.	PORTION**
Blanc, à grain long	8 tasses (1,42 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 8 »	34 à 36 min	16+ tasses
Brun, à grain long	8 tasses (1,42 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 8 »	52 à 54 min	16+ tasses
Arborio	8 tasses (1,42 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 8 »	38 à 40 min	16+ tasses
Basmati***	8 tasses (1,42 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 8 »	35 à 37 min	16+ tasses
Jasmine***	8 tasses (1,42 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 8 »	33 à 35 min	16+ tasses
Riz à sushi	8 tasses (1,42 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 8 »	27 à 29 min	16+ tasses

*Quantité mesurée dans la mesure de riz

**Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

***Rincer avant de faire cuire

Aide-mémoire pour la cuisson des grains et céréales

- Suivre les instructions de cuisson du riz, ajouter la quantité d'eau indiquée.
- 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.

SORTE DE GRAINS OU CÉRÉALES	QUANTITÉ MAXIMUM DE GRAINS OU CÉRÉALES*	QUANTITÉ MAX. D'EAU*	DURÉE DE CUISSON APPROX.	PORTION**
Orge	1 tasse (177 ml)	3 tasses (532 ml)	36 à 38 min	2 3/4 tasses
Sarrasin	4 tasses (710 ml)	10 tasses (1,77 L)	31 à 33 min	9 tasses
Farro	8 tasses (1,42 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 8 »	53 à 55 min	15 tasses
Millet	5 tasses (887 ml)	10 tasses (1,77 L)	41 à 43 min	11 1/2 tasses
Quinoa***	8 tasses (1,42 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 8 »	35 à 37 min	17 1/2 tasses
Grains de blé	8 tasses (1,42 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 8 »	86 à 88 min	15 tasses
Cream of Wheat****† (Crème de blé)	1 tasse (177 ml)	5 tasses (887 ml)	19 à 21 min	3 3/4 tasses
Gruau de maïs	1 tasse (177 ml)	4 tasses (710 ml)	13 à 15 min	3 tasses
Gruau à l'ancienne	6 tasses (1,06 L)	10 tasses (1,77 L)	23 à 25 min	10 tasses

*Quantité mesurée dans la mesure de riz

**Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

***Rincer avant de faire cuire

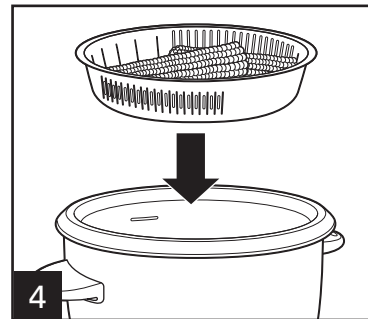
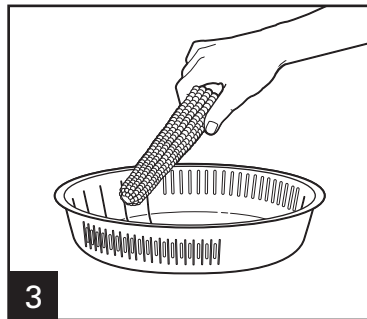
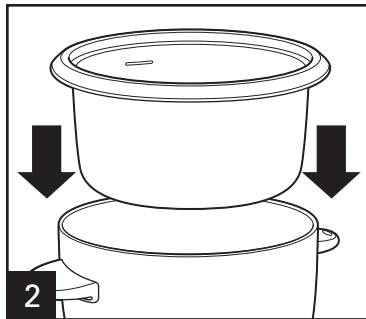
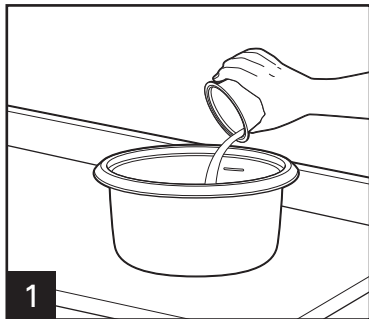
****Melanger une ou deux fois pendant la cuisson

†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.

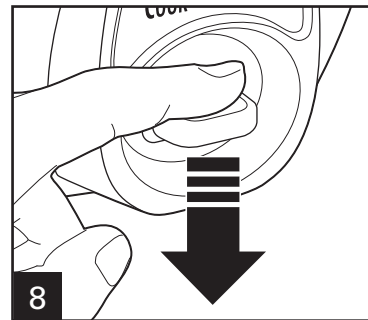
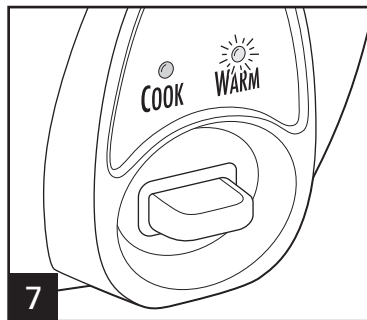
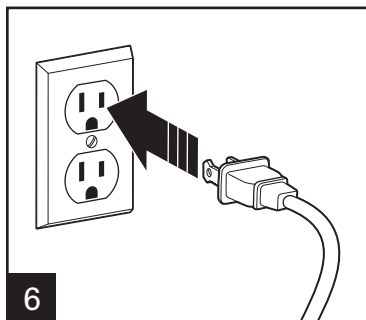
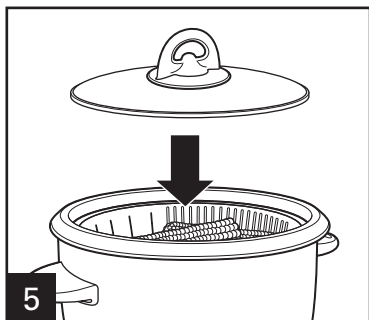
Cuisson des aliments à la vapeur

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Cuire les aliments uniquement dans le pot de cuisson amovible 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'évent peut provoquer des blessures.



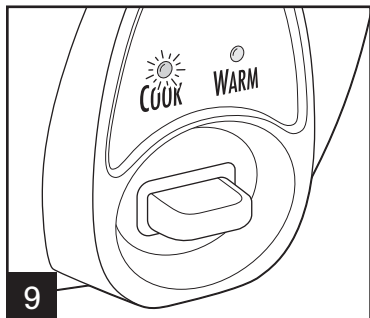
Remplir le pot de cuisson avec 2 mesures de riz remplie d'eau. Placer le pot de cuisson solidement dans la base. **NOTE** : S'assurer que le fond du pot de cuisson n'est pas croche ou tordu, autrement le transfert de chaleur ne sera pas uniforme. Mettre les aliments dans le panier cuit-vapeur selon le tableau de cuisson à la vapeur à la page 26. Placer le panier cuit-vapeur dans le pot de cuisson.



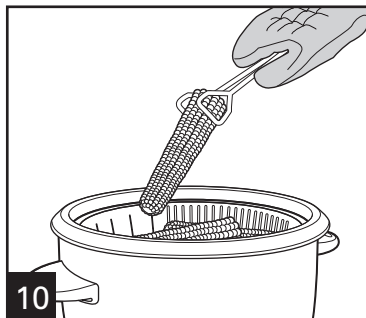
Mettre le couvercle sur le pot de cuisson.

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

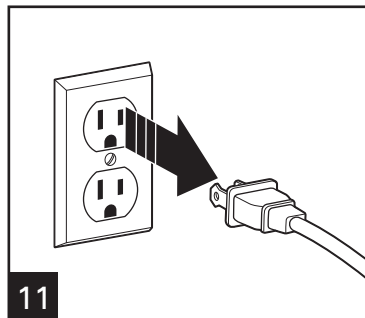
Cuisson des aliments à la vapeur (suite)



Le témoin COOK (cuisson) s'illuminera. Faire cuire les aliments à la vapeur jusqu'au degré de cuisson désiré. Voir les durées approximatives sur le tableau. L'appareil s'éteindra automatiquement et passera au mode WARM (garde au chaud) dès que l'eau est complètement évaporée. **REMARQUE** : Si l'appareil passe au mode WARM (garde au chaud) et que les aliments ne sont pas assez cuits, ajouter de l'eau dans le pot de cuisson et appuyer sur l'interrupteur pour continuer la cuisson.



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



Débrancher.

Tableau de cuisson à la vapeur

SORTE D'ALIMENTS	QUANTITÉ MAXIMUM D'ALIMENTS*	QUANTITÉ MAXIMUM D'EAU*	DURÉE DE CUISSON APPROX.	VÉRIFICATION DE LA CUISSON DES ALIMENTS
Légumes :				
Asperges, coupées en morceaux de 3 po (7,6 cm)	4 tasses (946 ml)	2 tasses (473 ml)	12 à 14 min	Croquant-tendre
Brocoli, fleurettes	4 tasses (946 ml)	2 tasses (473 ml)	10 à 12 min	Croquant-tendre
Carottes, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	4 tasses (946 ml)	2 tasses (473 ml)	17 à 19 min	Croquant-tendre
Épi de maïs	2–3 rondelles	2 tasses (473 ml)	19 à 21 min	Croquant-tendre
Pommes de terres, cubes de 1/2 à 3/4 po (1,3 à 1,9 cm)	4 tasses (946 ml)	2 tasses (473 ml)	19 à 21 min	Tendre
Courgette, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	4 tasses (946 ml)	2 tasses (473 ml)	13 à 15 min	Croquant-tendre
Volaille/fruits de mer :				
Poulet, filets	20 oz (567 g)	2 tasses (473 ml)	18 à 20 min	Température interne 160°–165°F (71°–74°C)
Saumon, filet	20 oz (567 g)	2 tasses (473 ml)	18 à 20 min	Température interne 145°F (63°C)
Crevette, pelée et déveinée 31 à 40 count	24 oz (680 g)	2 tasses (473 ml)	13 à 15 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.

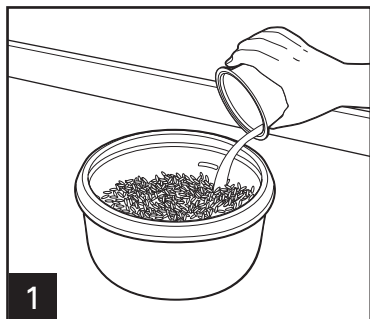
- Les morceaux plus petits d'aliments cuiront plus vite que les plus gros.

Cuisson à la vapeur et cuisson de riz simultanées

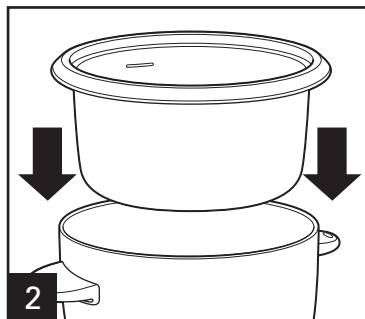
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

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'évent peut provoquer des blessures.



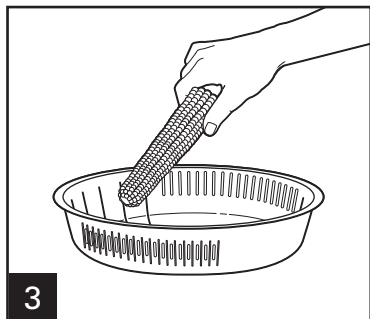
Suivre les tableaux aux pages 29 et 30 pour connaître les quantités, durées de cuisson et portions. Remplir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage d'eau correspondante. Exemple : Pour trois mesures de riz dans le pot de cuisson, ajouter de l'eau jusqu'à la ligne « 3 » du pot de cuisson.



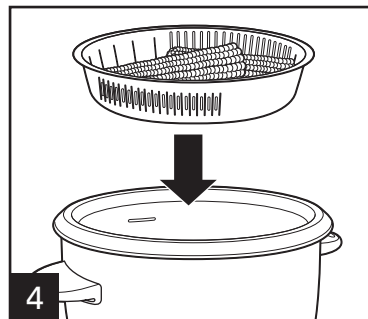
REMARQUE : Certains aliments doivent être ajoutés dans le panier cuit-vapeur lorsque commence la cuisson du riz et d'autres doivent être ajoutés lorsque la vapeur commence à s'échapper de l'évent du couvercle commence.

Placer le pot de cuisson solidement dans la base.

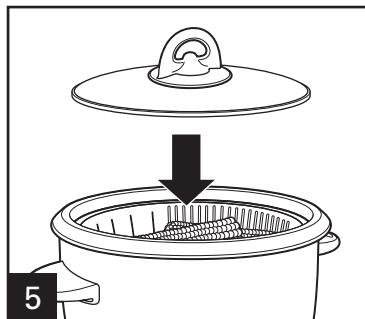
NOTE : S'assurer que le fond du pot de cuisson n'est pas croché ou tordu, autrement le transfert de chaleur ne sera pas uniforme.



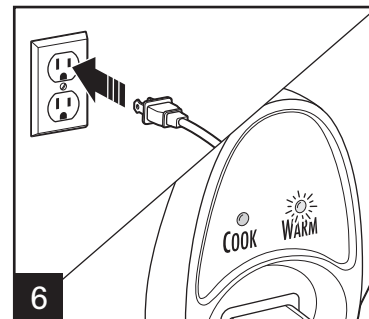
Ajouter les aliments dans le panier cuit-vapeur.



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

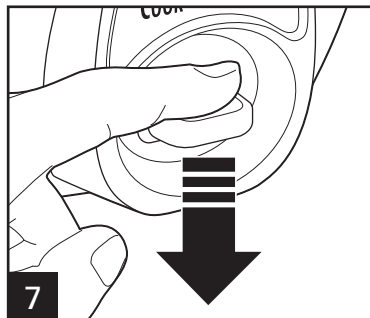


Mettre le couvercle sur le pot de cuisson.

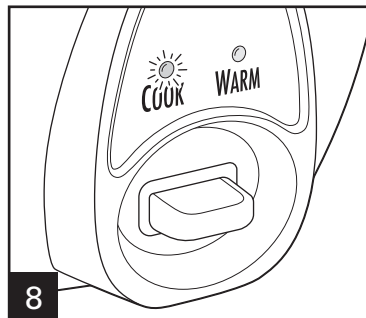


Brancher dans la prise de courant. Le témoin WARM (garde au chaud) s'illuminera, MAIS L'APPAREIL N'EST PAS EN MODE DE CUISSON.

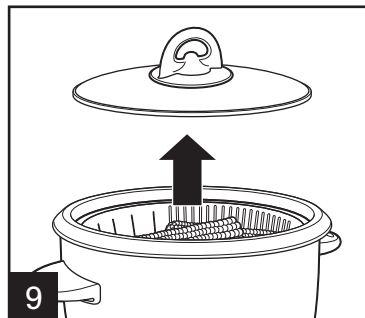
Cuisson à la vapeur et cuisson de riz simultanées (suite)



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

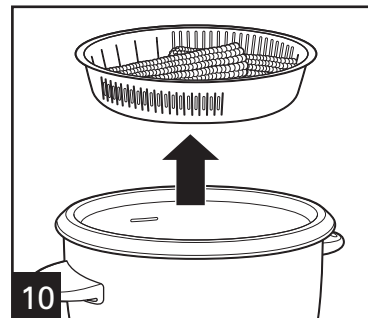


8 Le témoin COOK (cuisson) s'illuminera.

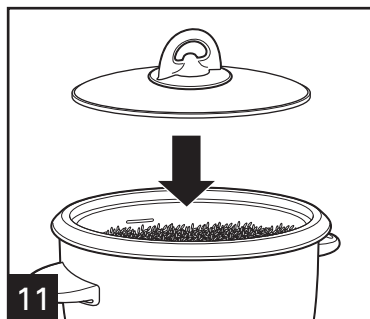


9 Retirer le couvercle pour vérifier la cuisson des aliments dans le panier cuit-vapeur.

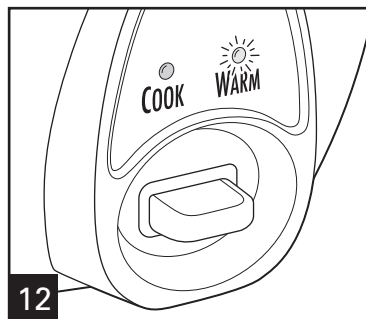
REMARQUE : Pour vérifier les aliments cuits à la vapeur pendant la durée de cuisson, avec prudence et des gants de cuisinier, soulever le couvercle. Si les aliments sont cuits, retirer les aliments du panier cuit-vapeur avec une spatule et les déposer dans un bol ou une assiette.



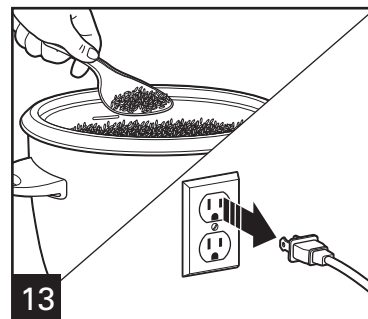
10 Avec un gant de cuisinier, retirer le panier cuit-vapeur.



11 Mettre le couvercle sur le pot de cuisson.



12 Quand la cuisson de riz est achevée, le cuiseur passera automatiquement en mode WARM (réchaud) et le témoin s'illuminera.



13 Débrancher.

Cuisson à la vapeur d'aliments avec riz

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

SORTE D'ALIMENTS	QUANTITÉ MAXIMUM D'ALIMENTS*	QUANTITÉ MAXIMALE DE RIZ**	QUANTITÉ MAXIMALE D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.***	PORTION DE RIZ*	VÉRIFICATION DE LA CUISSON DES ALIMENTS
Asperges, coupées en morceaux de 3 po (7,6 cm)	4 tasses (946 ml)	4 tasses (710 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 4 »	21 à 23 min	8 tasses	Croquant-tendre : ajouter les légumes lorsque la vapeur s'échappe intensément de l'événement
Brocoli, fleurettes	4 tasses (946 ml)	4 tasses (710 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 4 »	22 à 24 min	9 tasses	Croquant-tendre : ajouter les légumes lorsque la vapeur s'échappe intensément de l'événement
Épi de maïs	2-3 rondelles	4 tasses (710 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 4 »	25 à 27 min	9 tasses	Croquant-tendre
Pommes de terre, cubes de 1/2 à 3/4 po (1,3 à 1,9 cm)	4 tasses (946 ml)	4 tasses (710 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 4 »	23 à 25 min	9 tasses	Tendre: ajouter les pommes de terre au début. Laisser reposer pendant 10 minutes sur WARM (chaud).

*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

**Quantité mesurée dans la mesure de riz

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

- Plus il y a 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 du riz en substituant une quantité égale de bouillon de poulet, de bœuf ou de légumes à l'eau.

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

SORTE D'ALIMENTS	QUANTITÉ MAXIMUM D'ALIMENTS*	QUANTITÉ MAXIMALE DE RIZ**	QUANTITÉ MAXIMALE D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.***	PORTION DE RIZ*	VÉRIFICATION DE LA CUISSON DES ALIMENTS
Courge jaune et poivrons rouges, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur et cubes de 1 po (2,5 cm)	4 tasses (946 ml)	4 tasses (710 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 4 »	23 à 25 min	8 1/2 tasses	Croquant-tendre : ajouter les légumes lorsque la vapeur s'échappe intensément de l'évent
Poulet, filets	18 oz (510 g)	4 tasses (710 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 4 »	23 à 25 min	8 1/4 tasses	Température interne 160°–165°F (71°–74°C). Laisser reposer au mode WARM (garde au chaud) jusqu'à 10 minutes, au besoin.
Saumon, filet	18 oz (510 g)	4 tasses (710 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 4 »	23 à 25 min	9 tasses	Température interne 145°F (63°C). Laisser reposer au mode WARM (garde au chaud) jusqu'à 10 minutes, au besoin.
Crevette, pelée et déveinée 31 à 40 count	18 oz (510 g)	4 tasses (710 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 4 »	23 à 25 min	9 tasses	Rose et opaque

*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

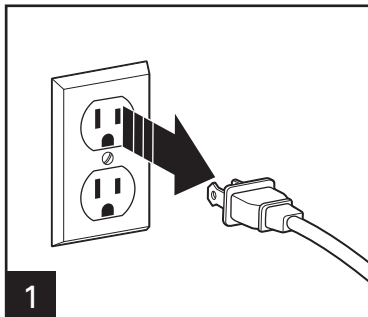
**Quantité mesurée dans la mesure de riz

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

Entretien et nettoyage

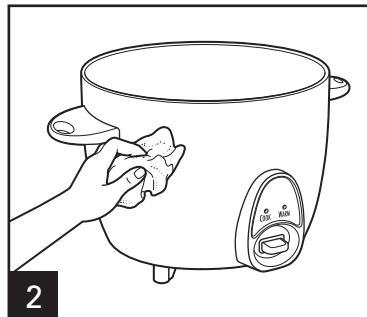
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

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



1

Débrancher.



2

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



**LAVABLE AU
LAVE-VAISSELLE**

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.

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 !

Dépannage

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

Le cuiseur ne s'allume pas.

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

Le riz n'est pas cuit.

- Trop peu d'eau/de liquide de cuisson. Suivre le mode d'emploi inscrit sur l'emballage ou consulter la fiche de cuisson du riz pour de plus amples renseignements.
- Placer le pot de cuisson solidement dans la base. **REMARQUE** : Si le pot de cuisson est croche ou tordu, il ne reposera pas correctement dans sa base et le transfert de chaleur ne sera pas uniforme. Pour remplacer le pot de cuisson, appeler le numéro sans frais du Service à la clientèle inscrit sur la page couverture de ce guide.
- 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.

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

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, empuje hacia arriba el interruptor, luego remueva el enchufe de la toma de la pared.
15. No use el aparato para otros usos mas que para el que fue planeado.
16. Levante y abra la tapa cuidadosamente para evitar quemaduras, y permitir que el agua gotee dentro de la olla de cocción.
17. **PRECAUCIÓN:** Riesgo de descarga eléctrica. Cocine sólo en el olla de cocción removible.
18. No coloque la unidad directamente bajo gabinetes cuando esté funcionando ya que este producto produce grandes cantidades de vapor. Evite tratar de alcanzar algo por arriba cuando esté funcioando.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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

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

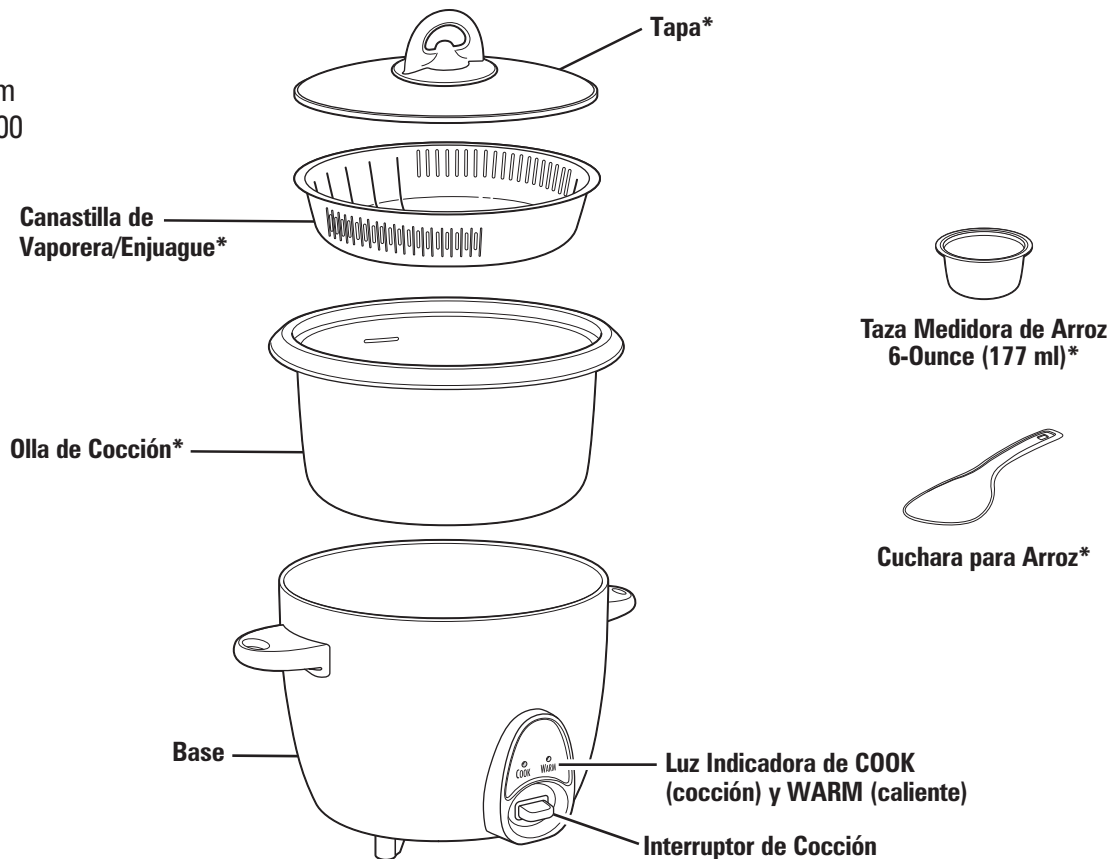
Partes y Características

*Para ordenar partes:

EE. UU.: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

México: 01 800 71 16 100

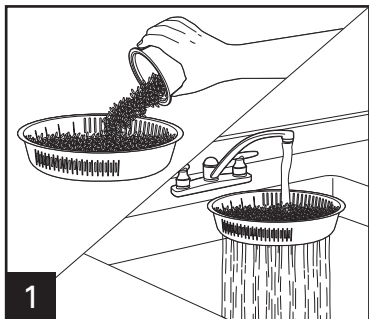


Cómo Cocer Arroz, Granos y Cereales

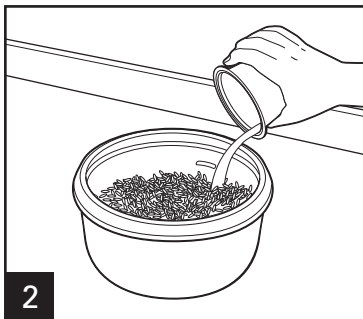
⚠️ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Cocine sólo en la olla de cocción. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.

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

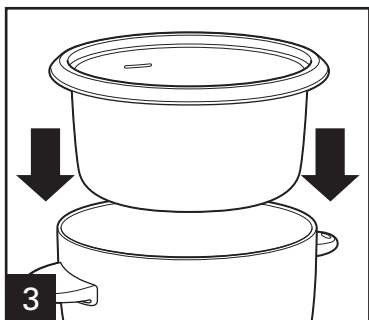
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave todas las partes removibles antes de usar. Ver *Cuidado y Limpieza* para más detalles.



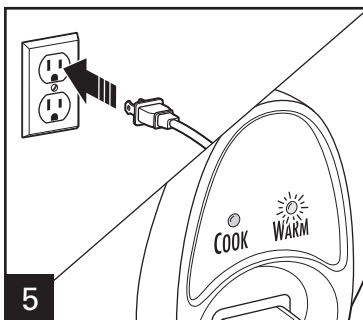
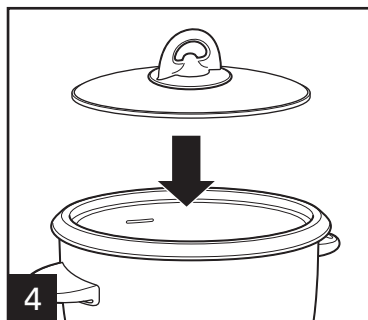
Mida el arroz con la taza medidora. Agregue la cantidad deseada de arroz sin cocer a la canastilla de la vaporera. No llene por encima de las ventilaciones laterales para evitar que el arroz se caiga durante el enjuague. Coloque la canastilla debajo de un grifo de flujo lento y enjuague. Agregue el arroz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



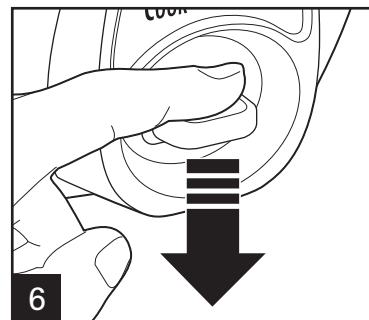
Siga las tablas de las páginas 38 y 39 sobre cantidades, tiempos y rendimientos de cocción. Llene con agua hasta la línea de agua correspondiente. Ejemplo: Si usted agrega 3 tazas rasas de arroz a la olla de cocción, agregue agua hasta la línea "3" de la olla de cocción.



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.

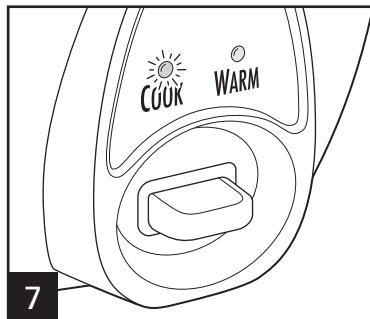


Enchufe en el tomacorriente. La luz WARM (caliente) se iluminará PERO LA UNIDAD NO ESTÁ COCIENDO.

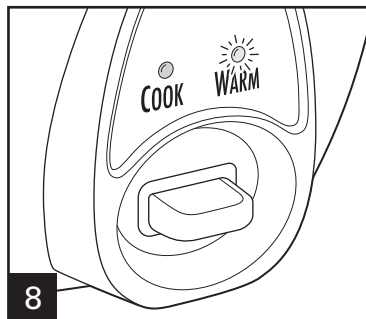


Presione el interruptor de cocción para iniciar la cocción.

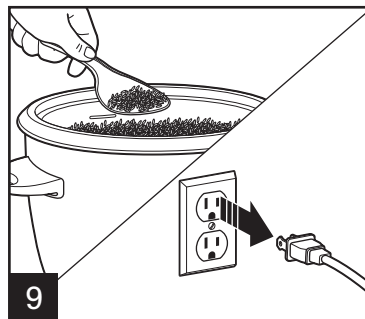
Cómo Cocer Arroz, Granos y Cereales (cont.)



La luz COOK (cocción) se iluminará.



Cuando haya finalizado la cocción, la arrocera cambiará automáticamente a WARM (caliente) y se iluminará la luz.



Desenchufe.

Tabla de Cocción de Arroz

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

TIPO DE ARROZ	MAX. CANTIDAD DE ARROZ*	MAX. CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO**
Blanco, Grano Largo	8 tazas (1.42 L)	Llene hasta la línea 8	34–36 min	16+ tazas
Café, Grano Largo	8 tazas (1.42 L)	Llene hasta la línea 8	52–54 min	16+ tazas
Arborio	8 tazas (1.42 L)	Llene hasta la línea 8	38–40 min	16+ tazas
Basmati***	8 tazas (1.42 L)	Llene hasta la línea 8	35–37 min	16+ tazas
Jazmín***	8 tazas (1.42 L)	Llene hasta la línea 8	33–35 min	16+ tazas
Arroz para Sushi	8 tazas (1.42 L)	Llene hasta la línea 8	27–29 min	16+ 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 cocción de arroz y agregue agua según la indicación.
- La tabla está basada en las mediciones de granos y agua utilizando la taza medidora provista. No se recomiendan el teff, amaranto y otros granos muy pequeños.

TIPO DE GRANO O CEREAL	CANTIDAD MÁXIMA DE GRANO O CEREAL*	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA*	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO**
Cebada	1 taza (177 ml)	3 tazas (532 ml)	36–38 min	2 3/4 tazas
Trigo Sarraceno	4 tazas (710 ml)	10 tazas (1.77 L)	31–33 min	9 tazas
Farro	8 tazas (1.42 L)	Llene hasta la línea 8	53–55 min	15 tazas
Millet	5 tazas (887 ml)	10 tazas (1.77 L)	41–43 min	11 1/2 tazas
Quinoa***	8 tazas (1.42 L)	Llene hasta la línea 8	35–37 min	17 1/2 tazas
Grano de Trigo Integral	8 tazas (1.42 L)	Llene hasta la línea 8	86–88 min	15 tazas
Cream of Wheat****† (Crema de Trigo)	1 taza (177 ml)	5 tazas (887 ml)	19–21 min	3 3/4 tazas
Sémola	1 taza (177 ml)	4 tazas (710 ml)	13–15 min	3 tazas
Avena Estilo Tradicional	6 tazas (1.06 L)	10 tazas (1.77 L)	23–25 min	10 tazas

*Medición en la taza medidora de arroz

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

***Enjuague antes de cocerla

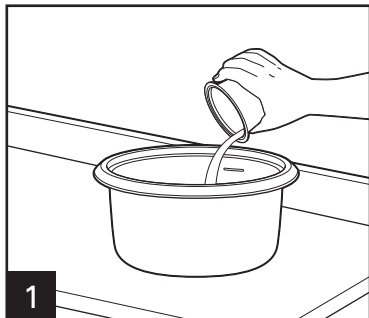
****Mezcle una o dos veces durante la cocción

†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

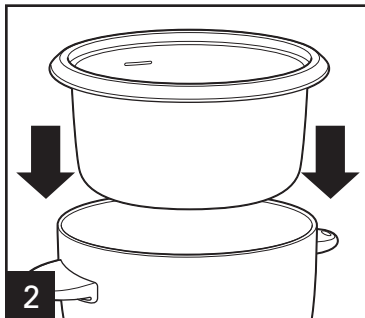
⚠️ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Cocine sólo en la olla de cocción removible y canastilla de la vaporera. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.

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

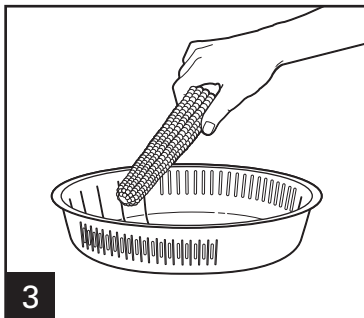


1

Llene la olla de cocción con 2 tazas medidoras de arroz de agua. 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.

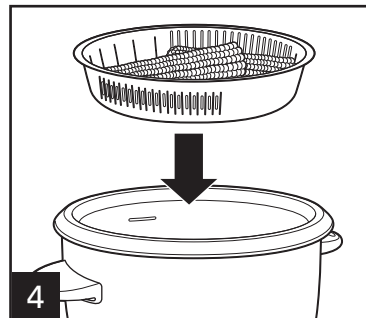


2



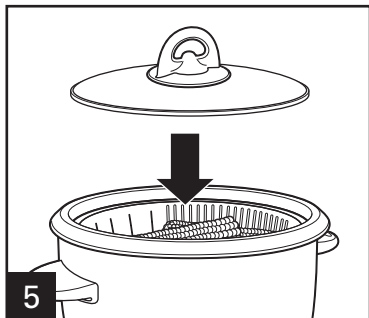
3

Agregue los alimentos a la canastilla de vaporera de acuerdo con la Tabla de Cocción al Vapor de la página 42.



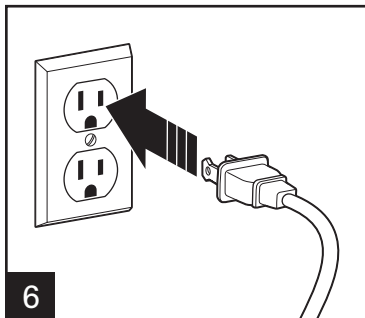
4

Coloque la canastilla de vaporera en la olla de cocción.



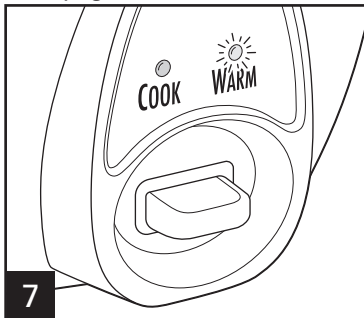
5

Coloque la tapa en la olla de cocción.

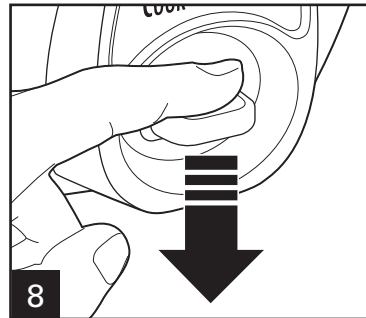


6

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



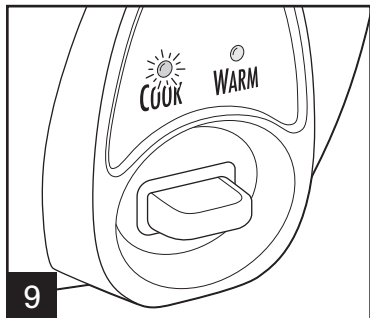
7



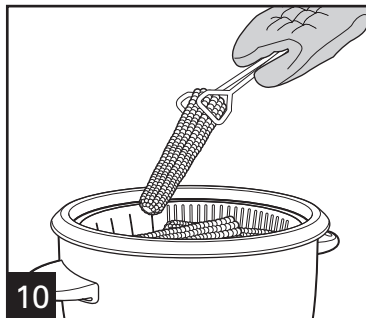
8

Presione el interruptor de cocción para iniciar la cocción.

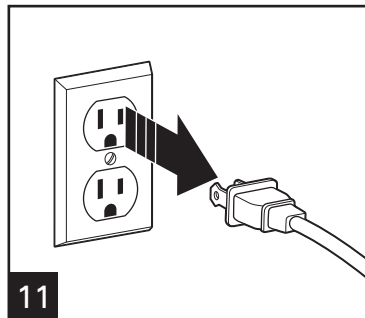
Cómo Cocinar Alimentos a Vapor (cont.)



La luz COOK (cocción) se iluminará. Cocine los alimentos al vapor hasta alcanzar la cocción deseada. Ver los tiempos de cocción aproximados en la tabla. La unidad cambia automáticamente a WARM (caliente) cuando se evapora toda el agua. **NOTA:** Si la unidad cambia a WARM (caliente) pero los alimentos necesitan más cocción al vapor, agregue más agua a la olla de cocción y presione el interruptor.



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



Desenchufe.

Tabla de Cocción al Vapor

TIPO DE ALIMENTO	MAX. CANTIDAD DE ALIMENTOS*	MAX. CANTIDAD DE AGUA*	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	PRUEBA DE NIVEL DE COCCIÓN
Vegetales:				
Espárragos cortados en trozos de 3 pulgadas (7.6 cm)	4 tazas (946 ml)	2 tazas (473 ml)	12–14 min	Crocante-tierno
Flores de brócoli	4 tazas (946 ml)	2 tazas (473 ml)	10–12 min	Crocante-tierno
Zanahorias cortadas en rebanadas de 1/4 de pulgadas (0.6 cm)	4 tazas (946 ml)	2 tazas (473 ml)	17–19 min	Crocante-tierno
Mazorca de maíz	2–3 mazorcas	2 tazas (473 ml)	19–21 min	Crocante-tierno
Papas en cubos de 1/2 a 3/4 pulgadas (1.3 a 1.8 cm)	4 tazas (946 ml)	2 tazas (473 ml)	19–21 min	Tierno
Zucchini cortado en rebanadas de 1/4 de pulgadas (0.6 cm)	4 tazas (946 ml)	2 tazas (473 ml)	13–15 min	Crocante-tierno
Carne de Ave/Frutos de Mar:				
Frituras de pollo	20 oz. (567 g)	2 tazas (473 ml)	18–20 min	Temperatura interna 160°–165°F (71°–74°C)
Filete de salmón	20 oz. (567 g)	2 tazas (473 ml)	18–20 min	Temperatura interna 145°F (63°C)
Langostinos pelados y sin vaina 31–40 recuento	24 oz. (680 g)	2 tazas (473 ml)	13–15 min	Rosados y opacos

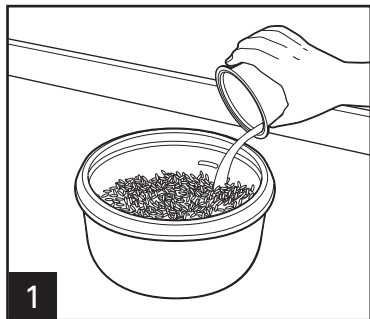
*Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

- 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.

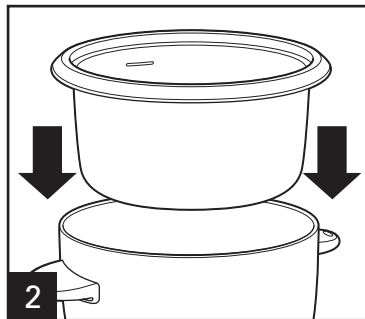
Cómo Cocer Alimentos al Vapor con Arroz

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

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



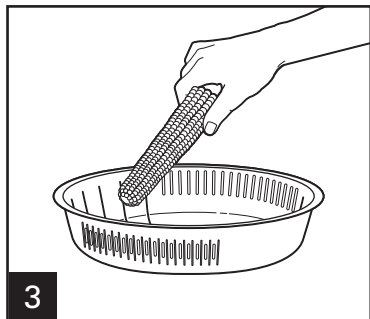
Siga las tablas de las páginas 45 y 46 sobre cantidades, tiempos y rendimientos de cocción. Llene con agua hasta la línea de agua correspondiente. Ejemplo: Si usted agrega 3 tazas rasas de arroz a la olla de cocción, agregue agua hasta la línea "3" de la olla de cocción.



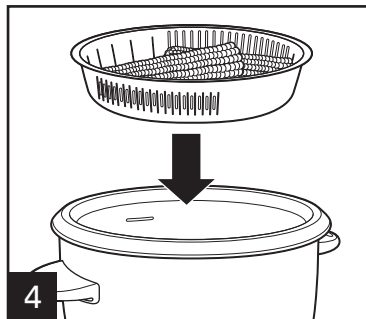
NOTA: Algunos alimentos deben agregarse a la canastilla de vaporera al inicio de la cocción del arroz y otros deben agregarse cuando empieza a salir mucho vapor de la ventilación de la tapa.

Coloque la olla de cocción firmemente en la base.

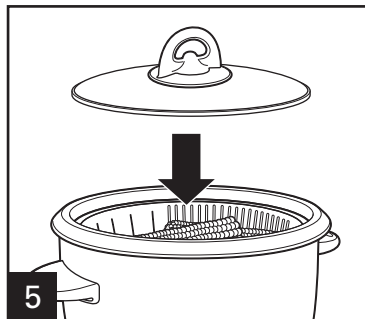
NOTA: Asegúrese que el fondo de la olla de cocción no esté doblado o deformado o no conducirá el calor correctamente.



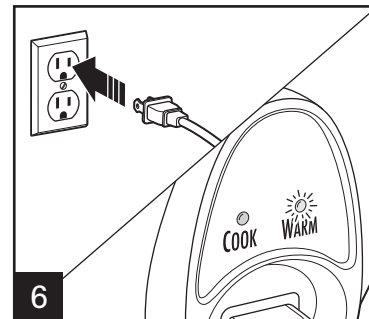
Agregue los alimentos a la canastilla de vaporera de acuerdo.



Coloque la canastilla de vaporera en la olla de cocción.

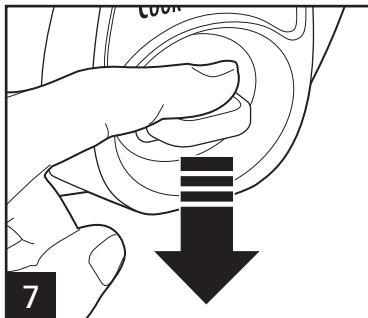


Coloque la tapa en la olla de cocción.

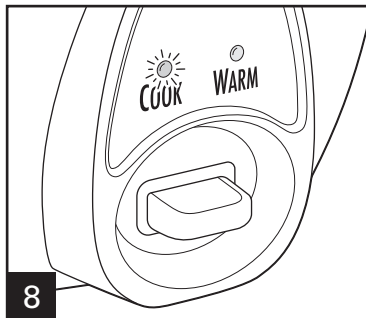


Enchufe en el tomacorriente. La luz WARM (caliente) se iluminará PERO LA UNIDAD NO ESTÁ COCIENDO.

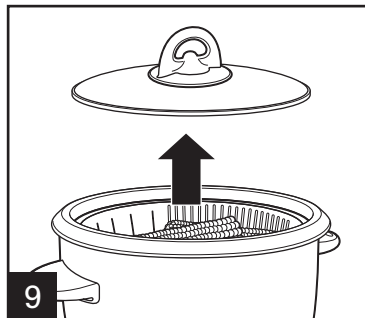
Cómo Cocer Alimentos al Vapor con Arroz (cont.)



7 Presione el interruptor de cocción para iniciar la cocción.

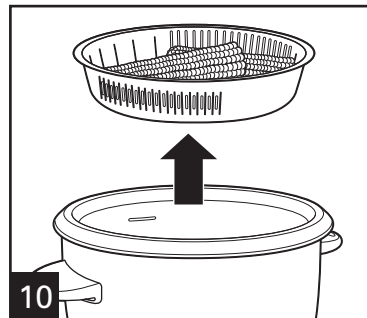


8 La luz COOK (cocción) se iluminará.

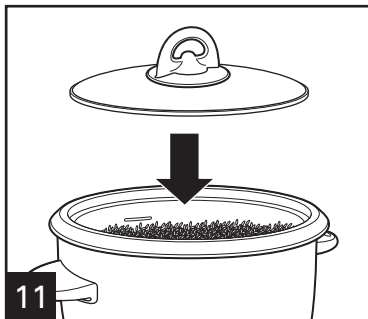


9 Quite la tapa para verificar el nivel de cocción de los alimentos en la canastilla de vaporera.

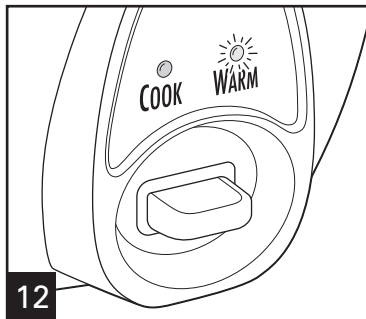
NOTA: Para verificar los alimentos al vapor durante el tiempo de cocción del arroz, tenga cuidado y utilice un guante de cocina mientras levanta la tapa. Si los alimentos están cocidos, quítelos con una espátula de la canastilla de vaporera y colóquelos en una plato/tazón para servir.



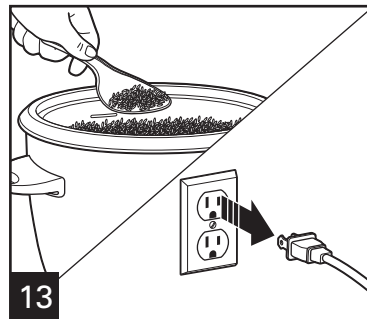
10 Utilizando un guante de cocina, quite la canastilla de vaporera.



11 Coloque la tapa en la olla de cocción.



12 Cuando haya finalizado la cocción de arroz, la arrocera cambiará automáticamente a WARM (caliente) y se iluminará la luz.



13 Desenchufe.

Tabla de Cocer Alimentos al Vapor con Arroz

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

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA DE ALIMENTOS*	MAX. CANTIDAD DE ARROZ**	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)	4 tazas (946 ml)	4 tazas (710 ml)	Llene hasta la línea 4	21–23 min	8 tazas	Crocante-tierno: agregue los vegetales cuando sale mucho vapor por la ventilación
Flores de brócoli	4 tazas (946 ml)	4 tazas (710 ml)	Llene hasta la línea 4	22–24 min	9 tazas	Crocante-tierno: agregue los vegetales cuando sale mucho vapor por la ventilación
Mazorca de maíz	2–3 mazorcas	4 tazas (710 ml)	Llene hasta la línea 4	25–27 min	9 tazas	Crocante-tierno
Papas cortadas en trozos de 1/2 a 3/4 pulgado (1.3 a 1.9 cm)	4 tazas (946 ml)	4 tazas (710 ml)	Llene hasta la línea 4	23–25 min	9 tazas	Tierno: Agregue las papas desde el comienzo. Deje reposar durante 10 minutos en WARM (caliente).

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

**Medición en la taza medidora de arroz

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

- Cuantos más alimentos se agreguen a la canastilla de la vaporera, más tiempo tardará la cocción con vapor.
- Los trozos más pequeños de alimentos se cocinarán a vapor 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)	4 tazas (946 ml)	4 tazas (710 ml)	Llene hasta la línea 4	23–25 min	8 1/2 tazas	Crocante-tierno: agregue los vegetales cuando sale mucho vapor por la ventilación
Frituras de pollo	18 oz. (510 g)	4 tazas (710 ml)	Llene hasta la línea 4	23–25 min	8 1/4 tazas	Temperatura interna 160°–165°F (71°–74°C). Deje reposar en WARM (calentar) por hasta 10 minutos si fuera necesario.
Filete de salmón	18 oz. (510 g)	4 tazas (710 ml)	Llene hasta la línea 4	23–25 min	9 tazas	Temperatura interna 145°F (63°C). Deje reposar en WARM (calentar) por hasta 10 minutos si fuera necesario.
Langostinos pelados y sin vaina 31–40 recuento	18 oz. (510 g)	4 tazas (710 ml)	Llene hasta la línea 4	23–25 min	9 tazas	Rosados y opacos

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

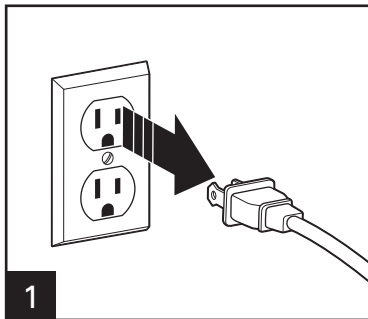
**Medición en la taza mediadora de arroz

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

Cuidado y Limpieza

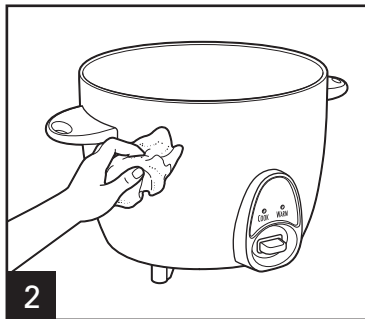
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

No sumerja la base, el cable o enchufe en agua o cualquier otro líquidos.



1

Desenchufe.



2

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



RESISTENTE AL LAVAVAJILLAS

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.

¡Visite www.hamiltonbeach.com.mx para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
La arrocera no se enciende.	<ul style="list-style-type: none">• La arrocera no está conectada. Asegúrese que la arrocera esté conectada en una toma eléctrica operando adecuadamente.
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.

Nota



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

- 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

- 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:

- 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__		<p>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:</p> <p style="text-align: center;">GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</p>

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elias Cailles No. 1499

Zacahuiztco 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:
37516

Tipo:
RC21

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 500 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".