

**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 (E.E. 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 & Food Steamer
2–8 Cup Food Capacity

Cuiseur de riz et
marmite à vapeur
Capacité de 473 ml à 1,9 L

Arrocera y Vaporera
Capacidad de 473 ml à 1.9 L



Recipes Included!
Recettes à l'intérieur !
¡Recetas Incluidas!

English 2
Français 17
Español 33

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 controls to OFF 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 cooker.
16. **CAUTION!** Risk of electric shock. Cook only in removable container.
17. Do not place the unit directly under cabinets when operating as this product produces large amounts of steam. Avoid reaching over the product when operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

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

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

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),
3/4 cup US Standard
Measure*



Rice Paddle*



WARM: Press to start cooking or to turn the cooker off. Unit automatically shifts to Warm function after every function EXCEPT Steam.



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



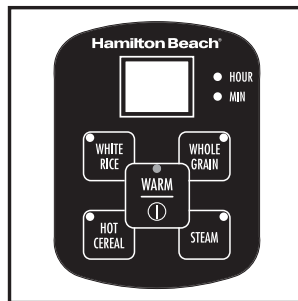
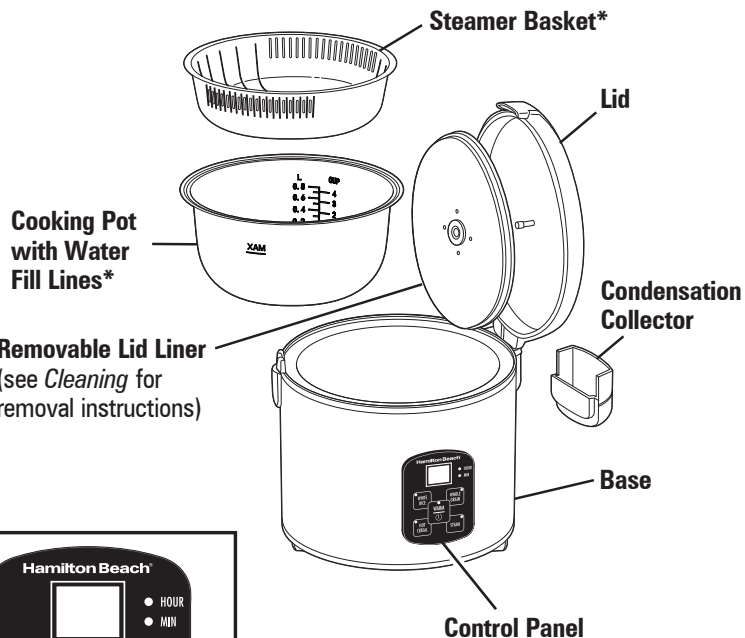
WHOLE GRAIN: Use to cook brown rice or other grains (any other than white rice) for a preprogrammed cook time.



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



HOT CEREAL: Use to cook all types of hot cereals, oats, or grits. This function will heat and then simmer for the selected period of time.



Control Panel
(on certain models)

How to Make Rice or Grains

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

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

RICE MEASURING CUP INFORMATION

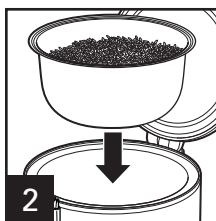
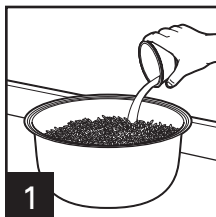
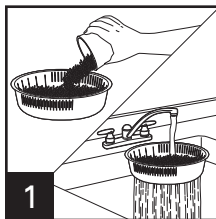
NOTE: Do not throw away the rice measuring cup that comes with your unit. This is an important tool in using your rice cooker successfully and its size is standard in the rice industry. One rice measuring cup equals 6 oz. (177 ml) or approximately 3/4 cup U.S. standard.

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.

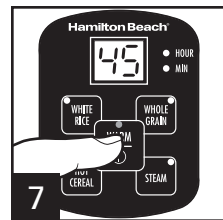
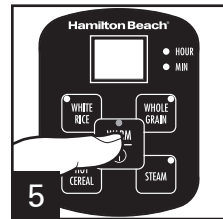
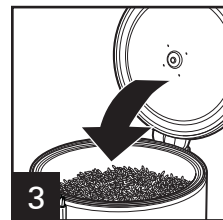
OR

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

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

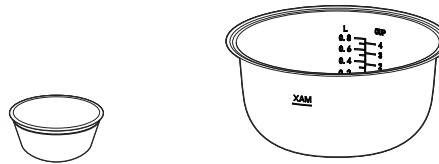


3. Close Lid.
 4. Plug into outlet; all lights will flash on control panel. If program is not selected, rice cooker control panel will flash for 15 seconds and the rice cooker will turn off.
 5. Press **WARM** (Ⓢ) button; then press **WHITE RICE** button (45 minutes displayed) or **WHOLE GRAIN** button (60 minutes displayed).
 6. Once a mode is selected, the default time for that mode is displayed. The digital rice cooker will adjust the cooking time throughout the cooking cycle based on the amount of rice or grain and moisture in the cooker. You may notice that the cooker will place a hold on the time or significantly decrease cooking time as the moisture content changes. **NOTE:** Empty condensation collector as needed during cooking.
 7. When finished cooking, cooker will switch to Warm and light will glow. Display will count up Warm time for up to 12 hours. After 12 hours, the rice cooker will turn off. **OR,** press **WARM** (Ⓢ) to turn off. **TIP:** If you prefer a softer rice, let cooked rice rest on Warm at least 10 to 15 minutes.
- ⚠ WARNING Burn Hazard.** Never use lid handle to carry cooker when contents are hot. Steam from steam vent can cause injury.
8. 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.
- 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 IN POT	APPROX. COOKING TIME	YIELD**
Long grain white	White Rice	4 cups (710 ml)	fill to 4 line	44–46 min	6 3/4 cups (1.6 L)
Long grain brown	Whole Grain	3 cups (532 ml)	fill to 4 line	66–68 min	6 1/2 cups (1.5 L)
Arborio	White Rice	2 1/2 cups (444 ml)	fill to 4 line	36–38 min	6 cups (1.4 L)
Basmati***	White Rice	2 1/2 cups (444 ml)	fill to 4 line	37–39 min	6 cups (1.4 L)
Jasmine***	White Rice	2 1/2 cups (444 ml)	fill to 4 line	48–50 min	6 cups (1.4 L)
Sushi Rice	White Rice	2 1/2 cups (444 ml)	fill to 4 line	39–41 min	6 1/2 cups (1.5 L)

*Measured in rice measuring cup, 6-ounce (177 ml), 3/4 cup US standard measure

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

***Rinse before cooking

Grain Cooking Chart

- Follow directions to cook rice, except choose **WHOLE GRAIN** setting. Add water as indicated on package directions.
- Chart is based on measuring grain and water with standard US measuring cups. Teff, amaranth, and other very small grains are not recommended.

TYPE OF GRAIN	MAXIMUM AMOUNT OF GRAIN*	MAXIMUM AMOUNT OF WATER IN POT*	APPROX. COOKING TIME	YIELD**
Farro	1 1/2 cups (266 ml)	3 1/4 cups (577 ml)	75–78 min	5 cups (1.2 L)
Quinoa***	1 cup (177 ml)	2 cups (355 ml)	60–62 min	4 1/2 cups (1.1 L)
Wheatberries	2 1/2 cups (444 ml)	3 3/4 cups (665 ml)	105–110 min	5 cups (1.2 L)

*Measured in rice measuring cup, 6-ounce (177 ml), 3/4 cup US standard measure

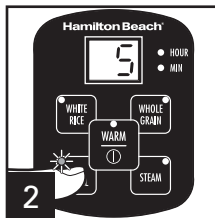
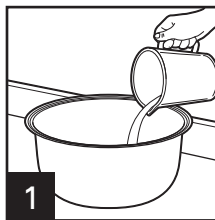
**Measured in 1-cup U.S. measure

***Rinse before cooking

How to Make Hot Cereal

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

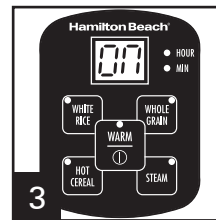
1. Add desired amount of cereal and water to cooking pot. Carefully place cooking pot straight down on base. Make sure cooking pot is securely seated by rotating the pot left and right.
2. Plug into outlet. Press **WARM** (ⓘ) button to turn on; then press **HOT CEREAL** button. Press and hold button to set cooking time from 5 minutes to 5 hours.



3. Display will show "ON" during heating, and display will count down set time when water reaches boiling.

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

4. When finished cooking, cooker will beep 5 times, switch to **WARM**, and light will glow. Display will count up Warm time for up to 12 hours. After 12 hours, the rice cooker will turn off, or press **WARM** (ⓘ) to turn off.
5. Unplug.



Cereal Cooking Chart

- Follow directions to cook rice, except choose HOT CEREAL setting. Add water as indicated on package.
- Cook the cereals on the HOT CEREAL setting. Press and hold HOT CEREAL button to desired cooking time. Timer begins to count down when water reaches boiling.

TYPE OF CEREAL	MAXIMUM AMOUNT OF CEREAL*	MAXIMUM AMOUNT OF WATER IN POT*	APPROX. COOKING TIME	YIELD**
Cream of Wheat**†	1 1/2 cups (355 ml)	3 3/4 cups (887 ml)	37–39 min	3 1/3 cups (788 ml)
Grits	3/4 cup (177 ml)	3 cups (710 ml)	42–44 min	2 cups (473 ml)
Old-Fashioned Oatmeal**	2 cups (473 ml)	3 1/2 cups (828 ml)	48–50 min	2 1/2 cups (591 ml)

*Measured in 1-cup U.S. measure

**Stir once or twice during cooking

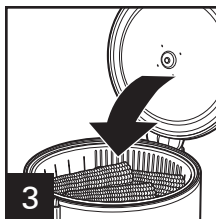
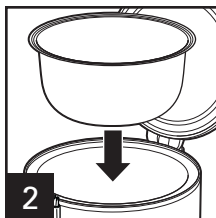
†Cream of Wheat is a trademark of B&G Foods North America, Inc. Use of the trademark does not imply any affiliation with or endorsement by B&G North America, Inc.

How to Steam Food

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

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

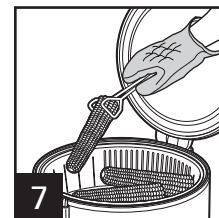
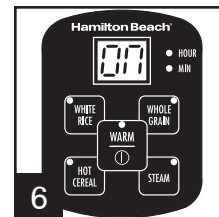
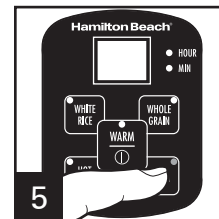
1. Pour desired amount of water in cooking pot.
2. Carefully place cooking pot straight down on base. Make sure cooking pot is securely seated by rotating the pot left and right.
3. Add food to steamer basket and place in cooking pot. Close lid.
4. Plug into outlet.



5. Press **WARM** (Ⓢ) button to turn on; then press **STEAM** button. Press and hold **STEAM** button to set time from 0 to 30 minutes.
6. Display will show "ON" during heating, and display will count down set time once steaming has begun. Rice cooker will beep and automatically turn off when selected steam time is complete. Press lid button to open. Using oven mitts, carefully remove food with tongs or plastic utensils.

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

7. **NOTE:** If pot boils dry, rice cooker will beep and the remaining time will flash in display. To continue steaming, add more water. Unit will resume steaming if water is added before 3 minutes. After 3 minutes, press **WARM** (Ⓢ) to cancel steam function. Press **STEAM** button; keep pressing **STEAM** button to set steam time from 0 to 30 minutes.
8. Unplug.



Vegetable Steaming Tips

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

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:				
Soft Vegetables (zucchini, yellow squash, asparagus)	2 cups (473 ml)	fill to 1 line	4–7 min	Crisp-tender
Firm Vegetables (corn-on-the-cob, carrots, potatoes)	2 cups (473 ml)	fill to 1 line	7–15 min	Crisp-tender
Poultry/Seafood:				
Chicken, tenders	8 oz. (227 g)	fill to 1 line	8–10 min	Internal temperature 160°–165°F (71°–74°C)
Salmon, fillet	8 oz. (227 g)	fill to 1 line	5–7 min	Internal temperature 145°F (63°C)
Shrimp, peeled and deveined 31-40 count	8 oz. (227 g)	fill to 1 line	2–3 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.

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

RICE MEASURING CUP INFORMATION

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

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.

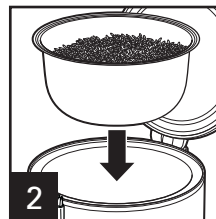
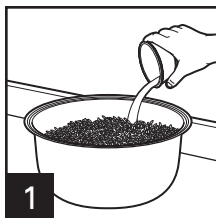
OR

1. Add desired amount of uncooked rice or grains to pot; then fill with water to corresponding water line or follow package directions. Example: For rice, 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.

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

NOTE: Make sure bottom of cooking pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.

12



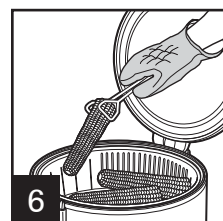
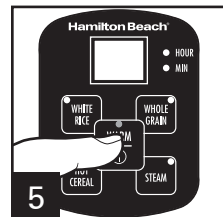
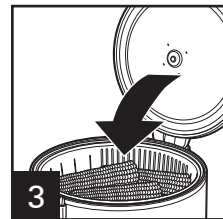
3. Add food to steamer basket and place in cooking pot. Close lid.
4. Plug into outlet. All lights will flash on control panel. If program is not selected, rice cooker control panel will flash for 15 seconds and the rice cooker will turn off.

5. Press **WARM** (Ⓢ) button; then press **WHITE RICE** button (45 minutes will display). The digital rice cooker will adjust the cooking time throughout the cooking cycle based on the amount of rice and moisture in the cooker. You may notice that the cooker will place a hold on the time or significantly decrease cooking time as the moisture content changes.

6. Rice cooker will beep and automatically switch to Warm and start to count up in display. Press lid button to open. Using oven mitts, carefully remove food with tongs or plastic utensils.

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

7. Unplug.



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

Care and Cleaning

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

1. Make sure rice cooker is unplugged.
2. Remove lid liner and condensation collector.
3. Wash all removable parts in hot, soapy water. Rinse and dry.
4. To clean base, wipe with a damp cloth and then wipe dry. Do not use abrasive cleaners. Do not immerse base in water.

Troubleshooting

Cooker doesn't turn on.

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

Rice is not cooked.

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

Rice is mushy.

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

Rice cooker starts to "beep" during Steam Cook.

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

Cooking pot not fitting.

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

Display time skips minutes or holds time.

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

Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of 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, mettre toutes les commandes à OFF (arrêt) 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 cuiseur.
16. **ATTENTION !** Risque de choc électrique. 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

Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :

Canada : 1.800.267.2826



Mesure pour le riz
6 oz (177 ml)
Mesure de 3/4 tasse
(177 ml) régulière,
système américain*

Spatule à riz*



WARM (réchauffer) : Appuyer pour commencer la cuisson ou éteindre le cuiseur. L'appareil passera automatiquement au mode Warm (réchauffer) après chaque activation du mode SAUF Steam (vapeur).



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



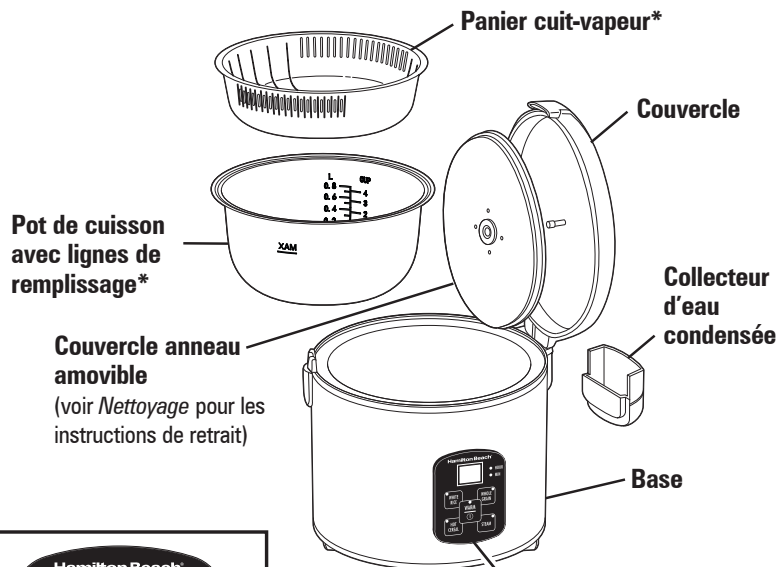
WHOLE GRAIN (grain entier) : Utiliser pour cuire le grain brun ou autres grains (autre que le riz blanc) selon une durée de cuisson préprogrammée.



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



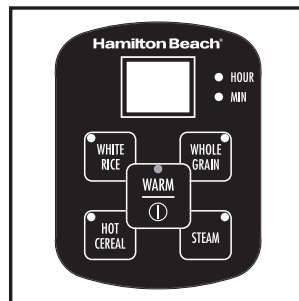
HOT CEREAL (céréales chaudes) : Utiliser pour cuire toutes sortes de céréales, avoines et gruaux chauds. Ce mode réchauffera puis mijotera selon le temps sélectionné.



Pot de cuisson
avec lignes de
remplissage*

Couvercle anneau
amovible
(voir *Nettoyage* pour les
instructions de retrait)

Panneau de
contrôle



Panneau de contrôle
(sur certains modèles)

Cuisson du riz et des grains

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

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

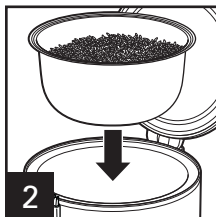
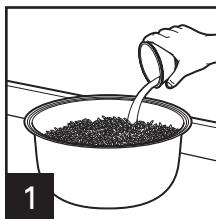
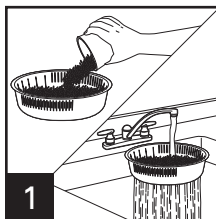
INFORMATION À PROPOS À LA TASSE DU MESUREUR DE RIZ

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

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.
OU

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

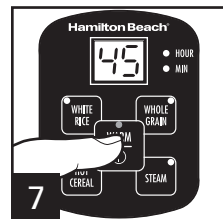
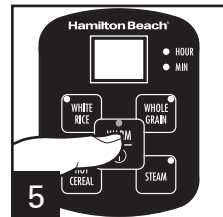
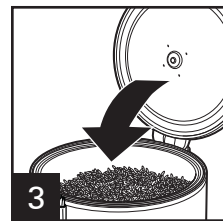
2. Déposer délicatement le pot de cuisson dans la base. S'assurer que le pot de cuisson est solidement ancré en le tournant vers la gauche et vers la droite. **REMARQUE** : S'assurer que le fond du pot de cuisson n'est pas croché ou tordu, autrement le transfert de chaleur ne sera pas uniforme.



3. Fermer le couvercle.
4. Brancher dans la prise de courant; tous les témoins du panneau de contrôle clignoteront. Si aucun programme n'est sélectionné, le panneau de contrôle du cuiseur de riz clignotera pendant 15 secondes puis le cuiseur de riz s'éteindra.
5. Appuyer sur le bouton de **WARM** (☉) (réchauffer) puis appuyer sur le bouton **WHITE RICE** (riz blanc) (l'afficheur indiquera 45 minutes) ou **WHOLE GRAIN** (grain entier) (l'afficheur indiquera 60 minutes).
6. Une fois le mode sélectionné, la durée par défaut de ce mode s'affichera. Le cuiseur de riz numérique réglera le temps de cuisson pendant tout le cycle de cuisson selon la quantité de riz ou de grain et l'humidité dans le cuiseur. Il est possible que le cuiseur de riz effectue une pause de durée ou diminue considérablement la durée de cuisson dès qu'il détecte des modifications du contenu d'humidité. **REMARQUE** : Vider le collecteur d'eau condensée au besoin pendant la cuisson.
7. À la fin de la cuisson, le cuiseur passera au mode Warm (réchauffer) et le témoin s'allumera. L'afficheur indiquera le compte à rebours du mode Warm (réchauffer) jusqu'à 12 heures. Après 12 heures, le cuiseur de riz s'éteindra. **OU**, appuyer sur le bouton **WARM** (☉) (réchauffer) pour éteindre le cuiseur. **CONSEIL** : Pour obtenir un riz plus tendre, laisser reposer le riz au mode Warm (réchauffer) pendant au moins 10 à 15 minutes.

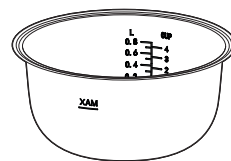
⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures. Ne jamais utiliser la poignée pour transporter le cuiseur contenant des aliments chauds. La vapeur s'échappant de l'évent peut provoquer des blessures.

8. 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.
- 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*	QUANTITÉ D'EAU MAXIMUM DANS LE POT	DURÉE DE CUISSON APPROX.	PORTION**
Blanc, à grain long	Riz blanc	4 tasses (710 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 4 »	44–46 min	6 3/4 cups (1,6 L)
Brun, à grain long	Grain entier	3 tasses (532 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 4 »	66–68 min	6 1/2 cups (1,5 L)
Arborio	Riz blanc	2 1/2 tasses (444 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 4 »	36–38 min	6 cups (1,4 L)
Basmati***	Riz blanc	2 1/2 tasses (444 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 4 »	37–39 min	6 cups (1,4 L)
Jasmine***	Riz blanc	2 1/2 tasses (444 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 4 »	48–50 min	6 cups (1,4 L)
Riz à sushi	Riz blanc	2 1/2 tasses (444 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 4 »	39–41 min	6 1/2 cups (1,5 L)

*Quantité mesurée dans la mesure de riz, 6 oz (177 ml), Mesure de 3/4 tasse (177 ml) régulière, système américain

**Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

***Rincer avant de faire cuire

Tableau de cuisson des grains

- Suivre les instructions de cuisson du riz, mais sélectionner le réglage WHOLE GRAIN (grain entier). Ajouter de l'eau en suivant les instructions sur l'emballage.
- Les mesures de grains et d'eau du tableau sont basées sur des tasses à mesurer en système impérial. Le tef, l'amarante et les autres grains très petits ne sont pas recommandés.

SORTE DE GRAIN	QUANTITÉ MAX. DE GRAIN*	QUANTITÉ D'EAU MAXIMUM DANS LE POT*	DURÉE DE CUISSON APPROX.	PORTION**
Farro	1 1/2 tasses (266 ml)	3 1/4 tasses (577 ml)	75 à 78 min	5 tasses (1,2 L)
Quinoa***	1 tasse (177 ml)	2 tasses (355 ml)	60 à 62 min	4 1/2 tasses (1,1 L)
Wheatberries	2 1/2 tasses (444 ml)	3 3/4 tasses (665 ml)	105 à 110 min	5 tasses (1,2 L)

*Quantité mesurée dans la mesure de riz, 6 oz (177 ml), Mesure de 3/4 tasse (177 ml) régulière, système américain

**Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

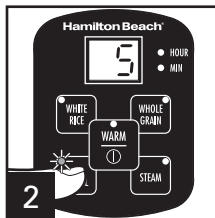
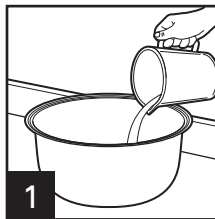
***Rincer avant de faire cuire

Cuisson des céréales chaudes

⚠ 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. Ajouter la quantité de céréales et d'eau désirée dans le pot de cuisson. Insérer soigneusement le pot de cuisson dans la base. S'assurer que le pot de cuisson est bien assis au fond en le tournant de gauche à droite.
2. Brancher dans la prise de courant. Appuyer sur le bouton **WARM** (ⓘ) (réchauffer) puis appuyer sur le bouton **HOT CEREAL** (céréales chaudes). Appuyer et maintenir le bouton enfoncé pour régler la durée de cuisson de 5 minutes à 5 heures.



3. L'afficheur indiquera « ON » (en marche) pendant le chauffage et le compte à rebours de la durée dès que l'eau bout.

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

4. Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur émettra 5 bips, passera au mode **WARM** (réchauffer) et le témoin s'allumera. L'afficheur indiquera le compte à rebours jusqu'à 12 heures. Après 12 heures, le cuiseur de riz s'éteindra ou appuyer sur **WARM** (ⓘ) (réchauffer) pour éteindre le cuiseur.
5. Débrancher.

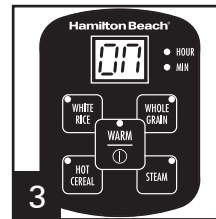


Tableau de cuisson des céréales

- Suivre les instructions de cuisson du riz, mais sélectionner le réglage « HOT CEREAL » (céréales chaudes). Ajouter de l'eau comme indiqué sur l'emballage.
- Cuire les céréales au réglage « HOT CEREAL (céréales chaudes). Appuyer et maintenir le bouton « HOT CEREAL (céréales chaudes) jusqu'à la durée de cuisson désirée. La minuterie commencera le compte à rebours dès que l'eau bout.

SORTE OU CÉRÉALES	QUANTITÉ MAX. DE CÉRÉALES*	QUANTITÉ D'EAU MAXIMUM DANS LE POT*	DURÉE DE CUISSON APPROX.	PORTION**
Cream of Wheat****† (Crème de blé)	1 1/2 tasses (355 ml)	3 3/4 tasses (887 ml)	37–39 min	3 1/3 tasses (788 ml)
Gruau de maïs	3/4 tasse (177 ml)	3 tasses (710 ml)	42–44 min	2 tasses (473 ml)
Gruau à l'ancienne****	2 tasses (473 ml)	3 1/2 tasses (828 ml)	48–50 min	2 1/2 tasses (591 ml)

*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

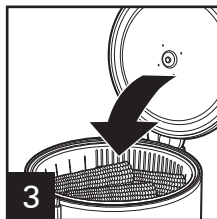
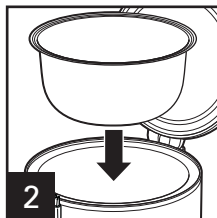
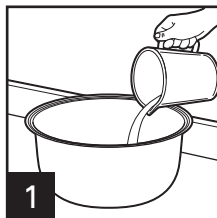
†Cream of Wheat est une marque de commerce de B&G Foods North America, Inc. L'utilisation de la marque de commerce ne suppose ni affiliation ni approbation par B&G Foods North America, Inc.

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.

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

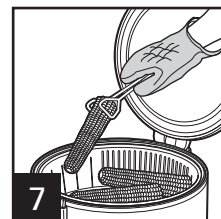
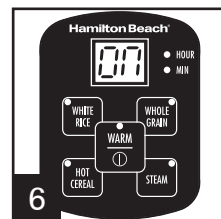
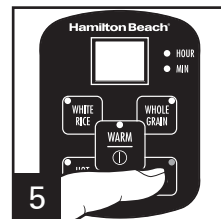
1. Verser la quantité désirée d'eau dans le pot de cuisson.
2. Déposer délicatement le pot de cuisson dans la base. S'assurer que le pot de cuisson est solidement ancré en le tournant vers la gauche et vers la droite.
3. Mettre les aliments dans le panier cuit-vapeur et le mettre dans le pot de cuisson. Fermer le couvercle.
4. Brancher dans la prise de courant.



5. Appuyer sur le bouton **WARM** (🕒) (réchauffer) pour mettre en marche puis appuyer sur le bouton **STEAM** (vapeur). Appuyer sur le bouton **STEAM** (vapeur) pour régler la durée de 0 à 30 minutes.
6. L'afficheur indiquera « ON » (en marche) pendant la cuisson et affichera la durée restante dès que la cuisson à la vapeur commence. Le cuiseur de riz émettra des bips et s'éteindra automatique lorsque le temps de vapeur sélectionné est écoulé. Appuyer sur le bouton du couvercle pour ouvrir. Utiliser des gants de cuisinier pour retirer soigneusement les aliments avec des pinces ou des ustensiles en plastique.

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

7. **REMARQUE :** S'il ne reste plus de vapeur dans le pot, le cuiseur de riz émettra un signal sonore et l'afficheur indiquera la durée résiduelle. Pour poursuivre Steam Cook (cuisson à la vapeur), ajouter de l'eau. L'appareil continuera la cuisson à la vapeur si l'eau est ajoutée avant les 3 minutes. Après 3 minutes, appuyer sur le bouton **WARM** (🕒) (réchauffer) pour annuler le mode de vapeur. Appuyer sur le bouton **STEAM** (vapeur) et le maintenir enfoncé pour régler la durée de 0 à 30 minutes.
8. Débrancher.



Conseils pour la cuisson à la vapeur des légumes

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

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 :				
Légumes souples (courgette, courges jaunes, asperges)	2 tasses (473 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 1 »	4 à 7 min	Croquant-tendre
Légumes fermes (maïs sur épi, carottes, pommes de terre)	2 tasses (473 ml)	Remplir jusqu'à la ligne « 1 »	7 à 15 min	Croquant-tendre
Volaille/fruits de mer :				
Poulet, filets	8 oz. (227 g)	Remplir jusqu'à la ligne « 1 »	8 à 10 min	Température interne 160°-165°F (71°-74°C)
Saumon, filet	8 oz. (227 g)	Remplir jusqu'à la ligne « 1 »	5 à 7 min	Température interne 145°F (63°C)
Crevette, pelée et déveinée 31 à 40 count	8 oz. (227 g)	Remplir jusqu'à la ligne « 1 »	2 à 3 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

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

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

INFORMATION À PROPOS À LA TASSE DU MEASUREUR DE RIZ

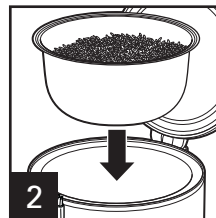
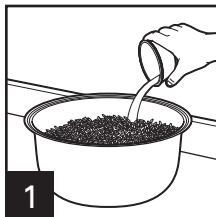
REMARQUE : Ne pas jeter la tasse du mesureur de riz qui accompagne votre appareil. Le mesureur est un accessoire important pour l'utilisation optimale du cuiseur de riz grâce à son format conforme à l'industrie du riz. Une tasse du mesureur de riz n'est pas équivalente à une tasse à mesurer basée sur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

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 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.

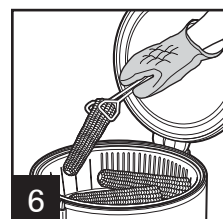
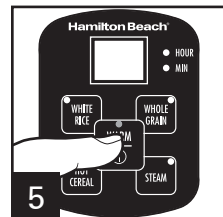
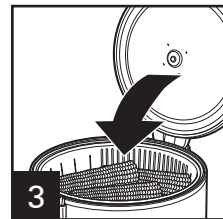
OU

1. Ajouter la quantité de riz cru désirée dans le pot de cuisson. Remplir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage d'eau correspondante ou suivre le mode d'emploi sur l'emballage. Exemple : Pour 3 mesures de riz ajoutées au cuiseur de riz, ajouter de l'eau jusqu'à la ligne « 3 » du pot de cuisson. Ne pas excéder le niveau de remplissage MAX.
2. Déposer délicatement le pot de cuisson dans la base. S'assurer que le pot de cuisson est solidement ancré en le tournant vers la gauche et vers la droite.

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



3. Mettre les aliments dans le panier cuit-vapeur et le mettre dans le pot de cuisson. Fermer le couvercle.
4. Brancher dans la prise de courant. Tous les témoins du panneau de commande clignoteront. Si aucun programme n'est sélectionné, le panneau de commande du cuiseur de riz clignotera pendant 15 secondes puis le cuiseur de riz s'éteindra.
5. Appuyer sur le bouton de **WARM** (☉) (réchauffer) puis appuyer sur le bouton **WHITE RICE** (riz blanc) (l'afficheur indiquera 45 minutes). Le cuiseur de riz numérique réglerà le temps de cuisson pendant tout le cycle de cuisson selon la quantité de riz et d'humidité dans le cuiseur. Le cuiseur peut passer en mode d'attente ou diminuer considérablement la durée de cuisson au fur et à mesure que le contenu en humidité change.
6. Le cuiseur de riz émettra un signal sonore et passera automatiquement au mode Warm (réchauffer) et l'afficheur indiquera le compte à rebours. Appuyer sur le bouton du couvercle pour ouvrir. Utiliser des gants de cuisinier pour retirer soigneusement les aliments avec des pinces ou des ustensiles en plastique.
7. Débrancher.



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

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. S'assurer que le cuiseur de riz est débranché.
2. Retirer l'anneau amovible du couvercle et le collecteur d'eau condensée.
3. Laver toutes les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
4. Pour nettoyer la base, essuyer avec un linge humide et sécher avec un linge sec. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs. Ne pas immerger la base dans l'eau.

Dépannage

Le cuiseur refuse de se mettre en marche.

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

Le riz n'est pas cuit.

- Trop peu d'eau/de liquide de cuisson. Suivre le mode d'emploi inscrit sur l'emballage.
- Déposer délicatement le pot de cuisson dans la base. S'assurer que le pot de cuisson est solidement ancré en le tournant vers la gauche et vers la droite. **REMARQUE** : Si le pot de cuisson est croché 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 (réchauffer).

Le riz est pâteux.

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

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

- Le pot a chauffé à vide. Ajouter plus d'eau et sélectionner le mode Steam (vapeur) puis continuer la cuisson à la vapeur ou appuyer sur le bouton de marche/arrêt **WARM** (ⓘ) (réchauffer).

Le pot de cuisson ne s'insère pas.

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

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

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

Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période 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 guantes de cocina cuando remueva contenedores 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 esté en uso. Desconecte y deje enfriar antes de poner o quitar partes y 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 del borde de la mesa o cubierta, o que 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 contenga aceite caliente, comida caliente, agua u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, gire los controles a OFF (apagado) y luego quite el enchufe del tomacorriente.
15. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.
16. Levante y abra la cubierta cuidadosamente para evitar escaldaduras, y permita que el agua escurra a la olla.
17. **PRECAUCIÓN!** Riesgo de descarga eléctrica. Cocine sólo en el contenedor removible.
18. No coloque la unidad directamente bajo gabinetes cuando esté funcionando ya que este producto produce grandes cantidades de vapor. Evite tratar de alcanzar algo por arriba cuando esté funcionando.

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.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y Características

*Para ordenar partes:
 EE. UU.: 1.800.851.8900
 www.hamiltonbeach.com
 México: 01 800 71 16 100



Taza Medidora de Arroz
 6-Ounce (177 ml)
 3/4 de taza medidora
 estándar de los EE.UU.*



Paleta para Arroz*



WARM (calentar): Presione para comenzar a cocinar o para apagar la unidad. La unidad cambia automáticamente a la función Warm (calentar) después de cada función CON EXCEPCIÓN de Steam (vapor).



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



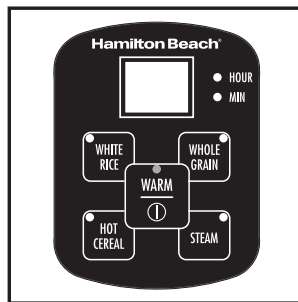
WHOLE GRAIN (integral): Use para cocinar arroz integral y otros granos (que no sea arroz blanco) por un tiempo preprogramado de cocción.



STEAM (cocción): Use para cocinar con vapor por un tiempo a vapor seleccionado. El tiempo de cocimiento a vapor puede ajustarse a 0 (para sólo hervir agua) a 30 minutos.



HOT CEREAL (cereal caliente): Utilícelo para cocer toda clase de cereales calientes, avena o sémola de maíz. Esta función calienta y luego cocina a fuego lento durante el tiempo seleccionado.



Panel de Control
 (en algunos modelos)

Cómo Preparar Arroz o Granos

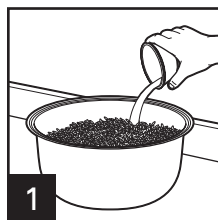
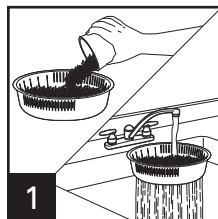
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Cocine sólo en la olla de cocción removible. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave la olla de cocción siguiendo las instrucciones de *Cuidado y Limpieza*; seque completamente.

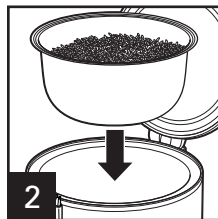
INFORMACIÓN DE LA TAZA MEDIDORA DE ARROZ

NOTA: No tire la taza del 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 del medidor 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).

1. 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.

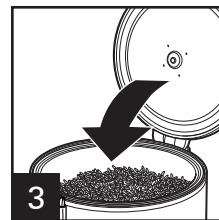


1. Agregue la cantidad deseada de arroz sin cocer a la olla; luego llene con agua hasta la línea de agua correspondiente. Ejemplo: Para 3 tazas de arroz, agregue 3 tazas medidoras rasas de arroz y luego agregue agua hasta la línea "3". No sobrepase la línea de llenado.

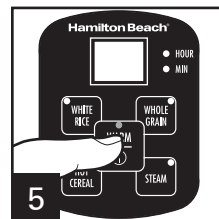


2. Coloque cuidadosamente la olla de cocción derecha sobre la base. Asegúrese que la olla de cocción esté sentada de manera segura girando la olla de izquierda a derecha. **NOTA:** Asegúrese que el fondo de la olla de cocción no esté doblado o deformado o no conducirá el calor correctamente.

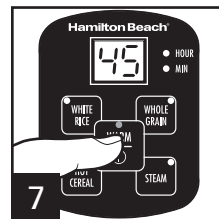
3. Cierre la tapa.
4. Enchufe en el tomacorriente; todas las luces del panel de control titilarán. Si no se selecciona un programa, el panel de control de la arrocera titilará por 15 segundos y la arrocera se apagará.



5. Presione el botón **WARM** (O) (calentar); luego presione el botón **WHITE RICE** (arroz blanco) (se visualiza 45 minutos) o el botón **WHOLE GRAIN** (grano entero) (se visualiza 60 minutos).
6. Una vez que se selecciona un modo, puede visualizarse el tiempo predeterminado para ese modo. La arrocera digital ajustará el tiempo de cocción a través del ciclo de cocción en base a la cantidad de arroz y humedad de la arrocera. Usted notará que la arrocera detendrá el tiempo o disminuirá en forma significativa el tiempo de cocción a medida que cambia el contenido de humedad. **NOTA:** Vacíe el recolector de condensación según sea necesario durante el cocimiento.



7. Cuando haya finalizado la cocción, la unidad cambiará a Warm (calentar) y se encenderá la luz. En la pantalla podrá verse el tiempo de Warm (calentar) en forma ascendente por hasta 12 horas. Después de 12 horas, la arrocera se apagará. O, presione **WARM** (O) (calentar) para apagar. **CONSEJO:** Si usted prefiere un arroz más cocido, deje que el arroz cocido permanezca en Warm (calentar) durante por lo menos 10 a 15 minutos.



8. Desenchufe.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras. Nunca use la manija de la tapa para llevar la arrocera cuando el contenido esté caliente. El vapor que sale de la ventila puede causar lesiones.

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.
- 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 MÁX de llenado para evitar desbordes mientras el arroz se está cocinando.



TIPO DE ARROZ	CONFIGURACIÓN DE LA ARROCERA	MAX. CANTIDAD DE ARROZ*	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA EN LA OLLA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO**
Blanco, Grano Largo	Arroz Blanco	4 tazas (710 ml)	Llene hasta la línea 4	44-46 min	6 3/4 tazas (1.6 L)
Café, Grano Largo	Integral	3 tazas (532 ml)	Llene hasta la línea 4	66-68 min	6 1/2 tazas (1.5 L)
Arborio	Arroz Blanco	2 1/2 tazas (444 ml)	Llene hasta la línea 4	36-38 min	6 tazas (1.4 L)
Basmati***	Arroz Blanco	2 1/2 tazas (444 ml)	Llene hasta la línea 4	37-39 min	6 tazas (1.4 L)
Jazmín***	Arroz Blanco	2 1/2 tazas (444 ml)	Llene hasta la línea 4	48-50 min	6 tazas (1.4 L)
Arroz para Sushi	Arroz Blanco	2 1/2 tazas (444 ml)	Llene hasta la línea 4	39-41 min	6 1/2 tazas (1.5 L)

*Medición en la taza medidora de arroz, 6-Ounce (177 ml), 3/4 de taza medidora estándar de los EE.UU.

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

***Enjuague antes de cocerla

Tabla de Cocción de Granos

- Siga las instrucciones de la arrocera, pero elija la configuración WHOLE GRAIN (integral). Agregue agua según las instrucciones del paquete.
- La tabla está basada en las mediciones de granos y agua utilizando las tazas medidoras estándar de los EE.UU. No se recomiendan el teff, amaranto y otros granos muy pequeños.

TIPO DE GRANO	CANTIDAD MÁXIMA DE GRANO	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA EN LA OLLA*	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO**
Farro	1 1/2 tazas (266 ml)	3 1/4 tazas (577 ml)	75–78 min	5 tazas (1.2 L)
Quinoa***	1 taza (177 ml)	2 tazas (355 ml)	60–62 min	4 1/2 tazas (1.1 L)
Wheatberries	2 1/2 tazas (444 ml)	3 3/4 tazas (665 ml)	105–110 min	5 tazas (1.2 L)

*Medición en la taza medidora de arroz, 6-Ounce (177 ml), 3/4 de taza medidora estándar de los EE.UU.

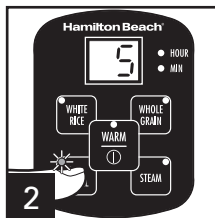
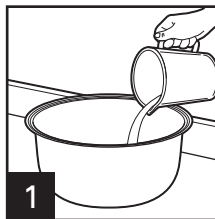
**Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

***Enjuague antes de cocerla

Cómo Preparar Cereales Calientes

⚠ 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. Agregue la cantidad deseada de cereal y agua a la olla de cocción. Con cuidado coloque la olla de cocción directo sobre la base. Asegúrese de que la olla de cocción esté bien colocada girando la olla hacia la derecha y hacia la izquierda.
2. Enchufe en el tomacorriente. Presione el botón **WARM** (Ⓢ) (calentar) para encender; luego presione el botón **HOT CEREAL** (cereal caliente). Presione y sostenga el botón para configurar el tiempo de cocción desde 5 minutos hasta 5 horas.



3. En la pantalla podrá verse "ON" (encendido) durante el calentamiento, y la cuenta regresiva del tiempo programado cuando el agua llegue al hervor.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras. Nunca use la manija de la tapa para llevar la arrocera cuando el contenido esté caliente. El vapor que sale de la ventila puede causar lesiones.

4. Cuando haya finalizado la cocción, la arrocera emitirá 5 pitidos, cambiará a WARM (calentar) y se encenderá la luz. En la pantalla podrá verse el tiempo de Warm (calentar) en forma ascendente por hasta 12 horas. Después de 12 horas, la arrocera se apagará, o presione **WARM** (Ⓢ) (calentar) para apagarla.
5. Desenchufe.

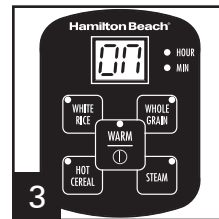


Tabla de Cocción de Cereales

- Siga las instrucciones para cocer el arroz, pero elija la configuración HOT CEREAL (cereal caliente). Agregue agua según las instrucciones del paquete.
- Cocine los cereales en la configuración HOT CEREAL (cereal caliente). Presione y sostenga el botón HOT CEREAL (cereal caliente) hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado. El temporizador comienza la cuenta regresiva cuando el agua alcanza el hervor.

TIPO DE CEREAL	CANTIDAD MÁXIMA DE CEREAL*	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA EN LA OLLA*	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO**
Cream of Wheat****† (Crema de Trigo)	1 1/2 tazas (355 ml)	3 3/4 tazas (887 ml)	37–39 min	3 1/3 tazas (788 ml)
Sémola	3/4 taza (177 ml)	3 tazas (710 ml)	42–44 min	2 tazas (473 ml)
Avena Estilo Tradicional****	2 tazas (473 ml)	3 1/2 tazas (828 ml)	48–50 min	2 1/2 tazas (591 ml)

*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

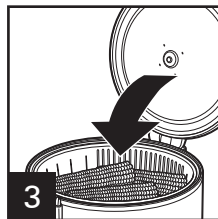
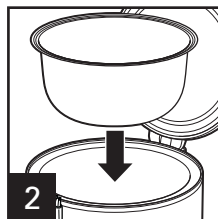
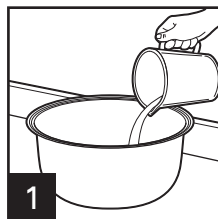
†Cream of Wheat es una marca registrada de B&G Foods North America, Inc. El uso de la marca registrada no implica ninguna afiliación o promoción por parte de B&G North America, Inc.

Cómo Cocinar Alimentos a Vapor

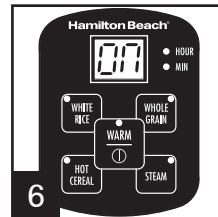
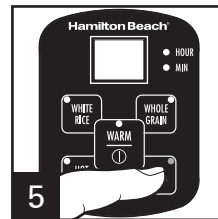
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Cocine sólo en la olla de cocción removible y canastilla de la vaporera. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave la olla de cocción siguiendo las instrucciones de *Cuidado y Limpieza*; seque completamente.

1. Vacíe la cantidad deseada de agua en la olla de cocción.
2. Coloque cuidadosamente la olla de cocción derecha sobre la base. Asegúrese que la olla de cocción esté sentada de manera segura girando la olla de izquierda a derecha.
3. Agregue los alimentos a la canastilla de la vaporera y colóquela en la olla de cocción. Cierre la tapa.
4. Enchufe en el tomacorriente.

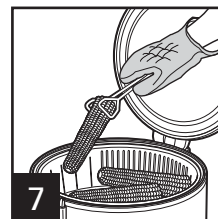


5. Presione el botón **WARM** (Ⓢ) (calentar) para encender; luego presione el botón **STEAM** (vapor). Presione y sostenga el botón **STEAM** (vapor) para configurar el tiempo de 0 a 30 minutos.
6. En la pantalla podrá verse "ON" (encendido) durante el proceso de calentamiento, y la cuenta regresiva del tiempo programado una vez que haya comenzado la cocción por vapor. La arrocera emitirá un pitido y se apagará en forma automática cuando el tiempo de vapor seleccionado haya finalizado. Presione el botón de la tapa para abrirla. Utilizando guantes de cocina, con cuidado quite los alimentos con pinzas o utensilios de plástico.



⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras. Nunca use la manija de la tapa para llevar la arrocera cuando el contenido esté caliente. El vapor que sale de la ventila puede causar lesiones.

7. **NOTA:** Si la olla hierve en seco, la arrocera emitirá un pitido y el tiempo restante titilará en la pantalla. Para continuar con la cocción al vapor, agregue más agua. La unidad reanudará la cocción por vapor si se agrega agua antes de los 3 minutos. Después de 3 minutos, presione **WARM** (Ⓢ) (calentar) para cancelar la función de vapor. Presione el botón **STEAM** (vapor); siga presionando el botón **STEAM** (vapor) para configurar el tiempo de vapor de 0 a 30 minutos.
8. Desenchufe.



Consejos para la Cocción de Vegetales con Vapor

- Cuantos más vegetales se agreguen a la canastilla de la vaporera, más tiempo tardará la cocción con vapor.
- Los trozos más pequeños de vegetales se cocinarán más rápidamente que los trozos más grandes.
- El dejar al arroz “reposar” por aproximadamente 5 a 10 minutos después de cocinar dará una mejor textura al arroz.
- Dé un impulso de sabor los vegetales o arroz sustituyendo una cantidad igual de caldo de pollo/res/vegetales por el agua.
- Note que los tiempos de cocción aquí enlistados son aproximados y sólo para referencia.
- El tiempo de cocción puede variar del tiempo programado en base a las cantidades reales de ingredientes y agua. La arrocera ajustará el tiempo según sea necesario.

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:				
Vegetales más blandos (ej., zucchini, zapallo amarillo, espárragos)	2 tazas (473 ml)	Llene hasta la línea 1	4–7 min	Crocante-tierno
Vegetales más firmes (ej., mazorca de maíz, zanahorias, papas)	2 tazas (473 ml)	Llene hasta la línea 1	7–15 min	Crocante-tierno
Carne de Ave/Frutos de Mar:				
Frituras de pollo	8 oz. (227 g)	Llene hasta la línea 1	8–10 min	Temperatura interna 160°–165°F (71°–74°C)
Filete de salmón	8 oz. (227 g)	Llene hasta la línea 1	5–7 min	Temperatura interna 145°F (63°C)
Langostinos pelados y sin vaina 31–40 recuento	8 oz. (227 g)	Llene hasta la línea 1	2–3 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

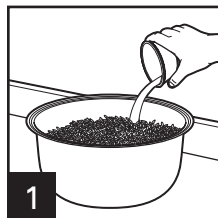
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Cocine sólo en la olla de cocción removible y canastilla de la vaporera. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave la olla de cocción siguiendo las instrucciones de *Cuidado y Limpieza*; seque completamente.

INFORMACIÓN DE LA TAZA MEDIDORA DE ARROZ

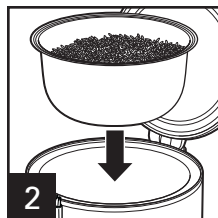
NOTA: No tire la taza del medidora de arroz que viene con su unidad. Esta es una herramienta importante para usar su arrocera exitosamente y su tamaño es estándar en la industria del arroz. Una taza del medidor de arroz no es igual a una taza de EU estándar (la taza del medidora de arroz es de 6 onzas/177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

1. 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.

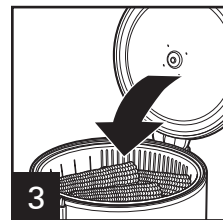


1. Agregue la cantidad deseada de arroz sin cocer a la olla; luego llene con agua hasta la línea de agua correspondiente. Ejemplo: Para 3 tazas de arroz, agregue 3 tazas medidoras rasas de arroz y luego agregue agua hasta la línea "3". No sobrepase la línea de llenado.

2. Coloque cuidadosamente la olla de cocción derecha sobre la base. Asegúrese que la olla de cocción esté sentada de manera segura girando la olla de izquierda a derecha. **NOTA:** Asegúrese que el fondo de la olla de cocción no esté doblado o deformado o no conducirá el calor correctamente.

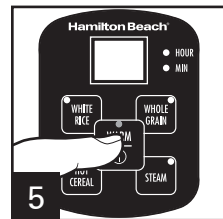


3. Agregue los alimentos a la canastilla de la vaporera y colóquela en la olla de cocción. Cierre la tapa.

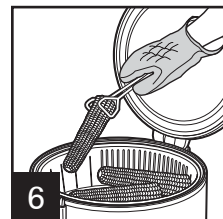


4. Enchufe en el tomacorriente. Titilarán todas las luces del panel de control. Si no se selecciona un programa, el panel de control de la arrocera titilará por 15 segundos y la arrocera se apagará.

5. Presione el botón **WARM** (calentar); luego presione el botón **WHITE RICE** (arroz blanco) (se visualizará 45 minutos). La arrocera digital ajustará el tiempo de cocción a través del ciclo de cocción en base a la cantidad de arroz y humedad de la arrocera. Usted notará que la arrocera detendrá el tiempo o disminuirá en forma significativa el tiempo de cocción a medida que cambia el contenido de humedad.



6. La arrocera emitirá un pitido y automáticamente cambiará a Warm (calentar) y comenzará una cuenta ascendente en la pantalla. Presione el botón de la tapa para abrirla. Utilizando guantes de cocina, con cuidado quite los alimentos con pinzas o utensilios de plástico.



⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras.

Nunca use la manija de la tapa para llevar la arrocera cuando el contenido esté caliente. El vapor que sale de la ventila puede causar lesiones.

7. Desenchufe.

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

Cuidado y Limpieza

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

1. Verifique que la arrocera esté desenchufada.
2. Quite la tapa forro y el recolector de condensación.

Resolviendo Problemas

La arrocera no se enciende.

- La arrocera no está conectada. Asegúrese que la arrocera esté conectada en una toma eléctrica operando adecuadamente.

El arroz no está cocido.

- No hay suficiente agua/líquido de cocción. Siga las instrucciones del paquete.
- Coloque cuidadosamente la olla de cocción derecha sobre la base. Asegúrese que la olla de cocción esté sentada de manera segura girando la olla de izquierda a derecha. **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 sin costo 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 (caliente).

El arroz está blando.

- Se agregó mucho líquido a la olla de cocción. Reduzca el líquido.

3. Lave todas las piezas removibles en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.
4. Limpie la base con un paño húmedo y luego seque con otro paño. No utilice limpiadores abrasivos. No sumerja la base en agua.

La arrocera comienza a emitir un “bip” durante Steam Cook (cocción al vapor).

- La olla de cocción hirvió hasta secarse. Agregue más agua y presione Steam Cook (cocción al a vapor) para continuar cocinando a vapor o presione **WARM** (ⓘ).

La olla de cocción no se ajusta bien.

- Llame al número gratuito de asistencia al cliente incluido en la tapa de esta guía.

El tiempo en visualización saltea minutos o detiene el tiempo.

- La arrocera está ajustando el tiempo en base al tipo de arroz y cantidad de arroz y humedad de la arrocera. La arrocera funciona perfectamente. Usted notará que la arrocera detendrá el tiempo o disminuirá en forma significativa el tiempo de cocción a medida que cambia el contenido de humedad.

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__		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

Modelos:
37518, 37519

Tipo:
RC23

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 400 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".