

Hamilton Beach

Multi Cooker

Multicuiseur

Olla multiuso

Read before use.
Lire avant utilisation.
Lea antes de usar.

For questions and other information:

USA

hamiltonbeach.com
1.800.851.8900

Pour des questions et d'autres informations :

Canada

hamiltonbeach.ca
1.800.267.2826

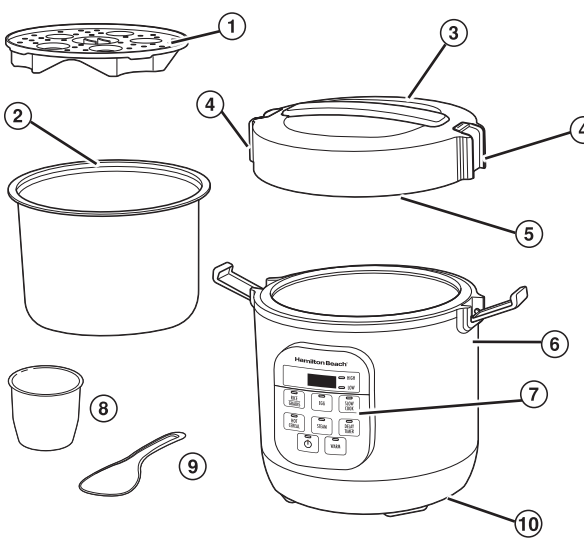
Para preguntas y otra información:

México

hamiltonbeach.com.mx
01 800 71 16 100

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

Parts and Features



1. Steamer/Egg Tray
2. Cooking Pot
3. Removable Lid with Handle and Steam Vent
4. Lid Release Buttons
5. Removable Steam Vent Cover (bottom of Lid)
6. Base with Lid Clips
7. Control Panel
8. Rice Measuring Cup, 6-ounce (177 ml)
9. Rice Paddle
10. Cord Storage (in bottom of Base)

To order parts:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826
Mexico: 01 800 71 16 100

1. Steamer/Egg Tray

2. Cooking Pot

3. Removable Lid with Handle and Steam Vent

NOTE: Steam Vent must always face toward back of Base

4. Lid Release Buttons

5. Removable Steam Vent Cover (bottom of Lid)

6. Base with Lid Clips

7. Control Panel

8. Rice Measuring Cup, 6-ounce (177 ml)

9. Rice Paddle

10. Cord Storage (in bottom of Base)

CAUTION: HOT SURFACE. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

How to Use the Multi Cooker

CAUTION 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 Cooking Pot following “Care and Cleaning” instructions; dry thoroughly.

To remove Lid: Press Lid Release Buttons and guide Lid Clips away from Multi Cooker.

To install Lid: Align Lid with Clips on Base. Place Lid straight down on Base with Steam Vent facing back of Multi Cooker. Push Lid Clips towards Multi Cooker until Clips snap into place.

NOTE: Do not carry the Multi Cooker when full by the Lid Handle.

Cooking Rice

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

Steamer/Egg Tray – Use to steam large eggs, vegetables, meat, poultry, seafood, and prepared foods such as dumplings or rice noodle rolls.

Using Multi Cooker to Cook Rice, Cereal, or Grain:

1. Add desired amount of uncooked rice to Cooking Pot; then fill with water to corresponding water line. Example: If you add 2 level Rice Measuring Cups of rice to the Cooking Pot, add water to the “2” line of the pot. DO NOT exceed 3-cup MAX.
2. Place Cooking Pot straight down on Base. Make sure Cooking Pot is securely placed into Base.
NOTE: Make sure bottom of Cooking Pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.
3. Plug into outlet. Press ON/OFF (⏻) to turn on Multi Cooker. Multi Cooker is in standby mode if display shows 4 dashes.
4. Press button for desired function; selected function and 4 dash lines will flash. Multi Cooker will start to heat automatically after 5 seconds.
5. At the end of the cooking time, the Multi Cooker will automatically switch to WARM except when using EGG or STEAM functions. Multi Cooker will keep warm up to 12 hours, then sound an alarm and switch to standby mode. Use oven mitts if removing Cooking Pot from Base while still hot.

Program Functions

RICE/GRAINS and HOT CEREAL functions have preprogrammed cycles with a default cooking time that cannot be adjusted. Actual cooking time depends on the amounts of ingredients and water. Cooking will start and the display will show a rotating dash until the cooking process is almost complete. Then, the display time will jump to a time designated by the program and start counting down until finished cooking. The Multi Cooker automatically switches to WARM when done cooking and will keep warm up to 12 hours.

Time Functions

Five functions can be adjusted to the time you desire. After selecting function, press the function button again to adjust time. The display will show rotating dashes until the cooking temperature is reached, then the timer will begin counting down. The Multi Cooker automatically switches to WARM when done cooking and will keep warm up to 12 hours.

NOTE: The DELAY TIMER function can be used with RICE/GRAINS, HOT CEREAL, and STEAM.

FUNCTION	TIME RANGE
EGG	12 minutes is default time for hard-cooking 5 large eggs. Time can be adjusted by pressing EGG Button until desired time is reached.
SLOW COOK (LOW or HIGH)	Press SLOW COOK Button to alternate between LOW and HIGH. After function is selected wait 5 seconds to adjust time. Default is 6 hours for LOW and 4 hours for HIGH. To increase time, press SLOW COOK Button until desired cooking time is displayed. Timer will count up in 30-minute increments from 1 to 10 hours and 1-hour increments from 10 to 14 hours.
STEAM	1-60 minutes; timer countdown begins when water boils.
WARM	Select to keep food warm for up to 12 hours.

WARM

WARM function should be used for already-cooked food. Do not cook on WARM. Timer will count up to display the total amount of time on WARM.

DELAY TIMER

Delay Timer function can be used with RICE/GRAINS, HOT CEREAL, and STEAM. Place water and food items in Cooking Pot or food in Steamer/Egg Tray. Select function and cooking time. Once selected, press DELAY TIMER. DELAY TIMER can be set from 0-24 hours.

Care and Cleaning

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

1. Unplug Multi Cooker.
2. Wash Lid in hot, soapy water. Rinse and dry. Cooking Pot, Steamer/Egg Tray, Rice Measuring Cup, and Rice Paddle are dishwasher-safe, top-rack only. DO NOT use the “SANI” setting when washing in the dishwasher. “SANI” cycle temperatures could damage your product.
3. Wipe Base with a soft, damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleanser.

To remove Steam Vent Cover:

1. Unplug and cool.
2. Remove Lid and pull Steam Vent Cover straight out. Wash in hot, soapy water.

Rinse and Dry. To install, place pointed end of Steam Vent Cover in hole of Lid. Push to secure. Steam Vent Cover MUST be installed with any function.

Troubleshooting

Er shows in display.

- Cooking Pot is dry. Add water.

EH shows in display.

- Cooking Pot is too hot. Unplug and wait 20 minutes. Plug into outlet and try again.

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., 120 V ~ 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

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veuillez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures corporelles, y compris ce qui suit :

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 se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. 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.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre par dessus le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer sur ou près d'une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
12. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude, des aliments, de l'eau ou d'autres liquides chauds.
13. Pour débrancher, tourner les boutons de réglage à off (⏻ [marche/arrêt]) puis débrancher la fiche de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
14. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
15. Soulever et ouvrir le couvercle avec précaution pour éviter l'échaudage et permettre l'égouttement de l'eau dans le pot de cuisson.
16. **ATTENTION !** Risque d'électrocution. Cuire uniquement dans le pot de cuisson amovible.
17. Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.
18. 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.
19. **AVERTISSEMENT !** Les éclaboussures d'aliments peuvent causer des brûlures sérieuses. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir et ne jamais utiliser avec une extension.
20. Le pot de cuisson peut rester chaud une fois que l'appareil est éteint.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

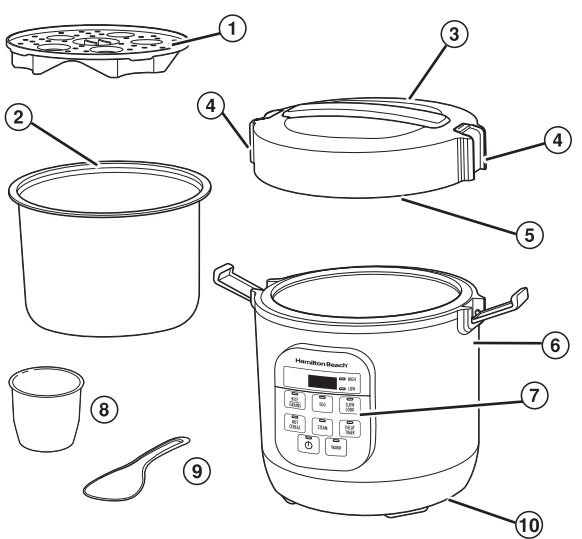
Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.

AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche plus large) afin de réduire le risque de choc électrique. La fiche s'insère d'une seule façon dans une prise polarisée. Ne pas tenter de nuire au fonctionnement sécuritaire de la prise en modifiant la fiche de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si elle ne s'insère toujours

pas, demander à un électricien de remplacer la prise.

Un cordon d'alimentation court est utilisé afin de réduire le risque d'être saisi par les enfants, de s'emmêler, ou de trébucher sur un cordon plus long. Afin d'éviter une surcharge des circuits électriques, ne pas utiliser un autre appareil dont la puissance est élevée sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et caractéristiques



1. Panier cuit-vapeur/pochoir à œufs
2. Pot de cuisson
3. Couvercle amovible avec poignée et évent à vapeur
4. Boutons de déverrouillage du couvercle
5. Couvercle pour évent amovible (bas du couvercle)
6. Base avec attaches pour couvercle
7. Panneau de commandes
8. Tasse à mesurer pour le riz de 177 ml (6 oz.)
9. Spatule à riz
10. Rangement du cordon (situé sous la base)

Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826
www.hamiltonbeach.ca

ATTENTION : SURFACE CHAUDE. La température des surfaces d'accès peut être élevée pendant que l'appareil fonctionne.

Utilisation de la mijoteuse

ATTENTION Risque de choc électrique. Cuisiner seulement dans le récipient amovible. Ne jamais mettre d'eau ou d'aliments directement dans la base.

ATTENTION Danger de brûlure. La vapeur s'échappant de l'évent à vapeur peut causer des blessures.

Avant d'utiliser pour la première fois : Laver le pot de cuisson en suivant les instructions à la section « Entretien et nettoyage ». Bien sécher.

Pour retirer le couvercle : Appuyer sur les boutons de déverrouillage du couvercle et ouvrir les attaches du multicuiseur.

Pour installer le couvercle : Aligner le couvercle avec les attaches sur la base. Déposer le couvercle sur la base en orientant l'évent à vapeur vers l'arrière du multicuiseur. Pousser les attaches du couvercle vers le multicuiseur jusqu'à ce que les attachent s'enclenchent.

REMARQUE : Ne pas transporter le multicuiseur à l'aide de la poignée du couvercle lorsqu'il est plein.

Cuisson du riz

Tasse à mesurer pour le riz – Ne pas jeter la tasse à mesurer pour le riz incluse avec votre appareil. Elle constitue un outil essentiel à une cuisson du riz réussie et sa taille représente un standard dans l'industrie du riz. Une tasse à mesurer pour le riz équivaut à 177 ml (6 oz.) ou environ 3/4 de tasse (tasse à mesurer impériale standard).

Panier cuit-vapeur/pochoir à œufs – Utiliser pour cuire à la vapeur les œufs gros, les légumine, la viande, la volaille, les fruits de mer et les mets préparés, comme les raviolis chinois et les rouleaux de nouilles de riz.

Si vous utilisez le multicuiseur pour la cuisson du riz, de céréales ou de grains:

1. Ajouter la quantité de riz non cuit dans le pot de cuisson et remplir ensuite avec de l'eau jusqu'à la ligne d'eau correspondante. Exemple : Si vous ajoutez 2 tasses rases de riz dans le pot de cuisson, ajoutez de l'eau jusqu'à la ligne d'eau « 2 » du pot. NE PAS dépasser le MAXIMUM de 3 tasses.
2. Placer le pot de cuisson directement dans la base. Veuillez vous assurer que le pot de cuisson est bien placé dans la base.
REMARQUE : Veuillez vous assurer que le dessous du pot de cuisson n'est pas courbé ou déformé, sinon il ne conduira pas bien la chaleur.
3. Brancher à la prise de courant. Appuyer sur ON/OFF (⏻) (marche/arrêt) pour mettre le multicuiseur en marche. Le multicuiseur est en mode veille si l'écran affiche 4 tirets.
4. Appuyer le bouton pour la fonction souhaitée; la fonction sélectionnée et les 4 tirets clignoteront. Le multicuiseur commencera automatiquement à chauffer après 5 secondes.
5. À la fin de la durée de cuisson, le multicuiseur passera automatiquement en mode WARM (réchaud) excepté lors de l'utilisation des fonctions EGG (œuf) ou STEAM (vapeur). Le multicuiseur maintiendra sa chaleur pour une période allant jusqu'à 12 heures, après quoi l'alarme sonnera et l'appareil passera en mode de veille. Utilisez les gants de cuisine si vous retirez le pot de cuisson de la base alors qu'il est chaud.

Fonctions de programmation

Les fonctions RICE/GRAINS (riz/grains) et HOT CEREAL (céréales chaudes) ont des cycles préprogrammés comprenant des durées de cuisson par défaut qui ne peuvent pas être modifiées. Le temps réel de cuisson dépend de la quantité d'ingrédients et d'eau. La cuisson commencera et l'écran affichera un tiret tournant jusqu'à ce que le processus de cuisson soit presque terminé. Ensuite, l'affichage de la durée passera à une durée définie par le programme et commencera le compte à rebours jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Le multicuiseur passe automatiquement en mode WARM (réchaud) lorsque la cuisson est terminée et maintiendra cette température pendant une période allant jusqu'à 12 heures.

Fonctions de durée

Cinq fonctions peuvent être ajustées selon la durée que vous souhaitez. Après avoir sélectionné une fonction, appuyer et maintenir le bouton de fonction pour ajuster la durée. L'écran affichera des tirets tournants jusqu'à ce que la température de cuisson est atteinte jusqu'à ce que la température de cuisson est atteinte, ensuite la minuterie commencera le compte à rebours. Le multicuiseur passe automatiquement en mode WARM (réchaud) lorsque la cuisson est terminée et maintiendra cette température pendant une période allant jusqu'à 12 heures.

REMARQUE : La fonction DELAY TIMER (minuterie différée) peut être utilisée avec les modes de cuisson RICE/GRAINS (riz/grains), HOT CEREAL (céréales chaudes), et STEAM (vapeur).

FONCTION	PLAGE DE TEMPS
EGG (œuf)	La durée de cuisson par défaut pour 5 œufs cuits durs est de 12 minutes. La durée peut être ajustée en appuyant sur le bouton EGG (ŒUF) jusqu'à ce que la durée souhaitée soit atteinte.
SLOW COOK (LOW or HIGH) [cuisson lente (à température basse ou élevée)]	Appuyer sur le bouton SLOW COOK (cuisson lente) pour passer entre les modes LOW (basse) et HIGH (élevée). Une fois la fonction sélectionnée, attendre 5 secondes pour ajuster la durée. La durée par défaut est de 6 heures pour LOW (basse) et 4 heures pour HIGH (élevée). Pour augmenter la durée, appuyer sur le bouton SLOW COOK (cuisson lente) jusqu'à ce que la durée de cuisson souhaitée soit affichée. La minuterie comptera par incréments de 30 minutes de 1 heure jusqu'à 10 heures et par incréments de 1 heure de 10 heures jusqu'à 14 heures.
STEAM (vapeur)	1-60 minutes : le compte à rebours de la minuterie commence lorsque l'eau boue.
WARM (réchaud)	Sélectionner pour maintenir les aliments chauds jusqu'à 12 heures.

840309100 V03.indd 1

12/12/18 10:49 AM

WARM (réchaud)

La fonction WARM (réchaud) devrait être utilisée pour les aliments déjà cuits. Ne pas faire de cuisson en mode WARM (réchaud) La minuterie fera le compte pour afficher la durée totale en mode WARM (réchaud).

DELAY TIMER (minuterie différée)

La fonction DELAY TIMER (minuterie différée) peut être utilisée avec les modes de cuisson RICE/ GRAINS (riz/grains), HOT CEREAL (céreales chaudes), et STEAM (vapeur). Ajouter l'eau et les aliments dans le pot de cuisson ou le panier cuit-vapeur. Sélectionner la fonction et la durée de cuisson. Une fois la sélection faite, appuyer sur DELAY TIMER (minuterie différée). DELAY TIMER peut être réglée de 0 à 24 heures.

Entretien et nettoyage

⚠️ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Ne pas immerger la base, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Débrancher le multicuiseur.

2. Laver le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Le pot de cuisson, panier cuit-vapeur/pochoir à œufs, la tasse à mesurer pour le riz et la spatule à riz vont au lave-vaisselle, dans le panier du haut. NE PAS régler au cycle « SANI »
- » lors du nettoyage au lavevaisselle. Les températures du cycle « SANI » pourraient endommager votre produit.

3. Essuyer la base à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge douce et humide. Pour éliminer les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux et non abrasif.

Pour retirer couvercle pour évent :

1. Débrancher et laisser refroidir.
2. Retirer le couvercle et soulever le couvercle pour évent vers le haut. Laver dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

Pour installer, placer l'extrémité pointue du couvercle pour évent dans le trou du couvercle. Pousser pour bien fermer. Le couvercle de l'évent à vapeur DOIT être installé durant toutes les fonctions.

Dépannage

L'afficheur indique E1.
• Il n'y a plus d'eau dans le pot de cuisson. Ajouter de l'eau.

L'afficheur indique E1.
• Veuillez communiquer avec le service à la clientèle.

L'afficheur indique EH.
• Le pot de cuisson est trop chaud. Débrancher attendre 20 minutes. Brancher à la prise de courant et essayer à nouveau.

L'afficheur indique E2.
• Veuillez communiquer avec le service à la clientèle.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées 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

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, incluidos los 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 por o 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 superficies calientes. Use los manijas o las perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.

6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido

7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.

8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.

9. 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.

10. No lo use al aire libre.

11. No deje que el cordón cuelgue sobre el
- borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.

12. No lo coloque sobre o cerca de una cocina eléctrica o a gas caliente o dentro de un horno caliente.

13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente, comida, agua u otros líquidos calientes.

14. Para desconectar la olla multiuso, ponga los controles en OFF (On/Off [encendido/apagado]), luego remueva el enchufe de la toma de pared. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.

15. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

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. Diseñado para usarse solamente en superficies de gabinetes o mesas de cocina.

19. 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.

20. **¡ADVERTENCIA!** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable alejado de los niños. Nunca deje el cable en el borde del mostrador, no use la toma de corriente bajo el mostrador y jamás use un alargador.

21. La olla de cocción puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el consumidor

Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico.

⚠️ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato está provisto de un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe entra de una sola manera en un tomacorriente polarizado. No anule el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta la posición del enchufe. Si aún no entra, haga

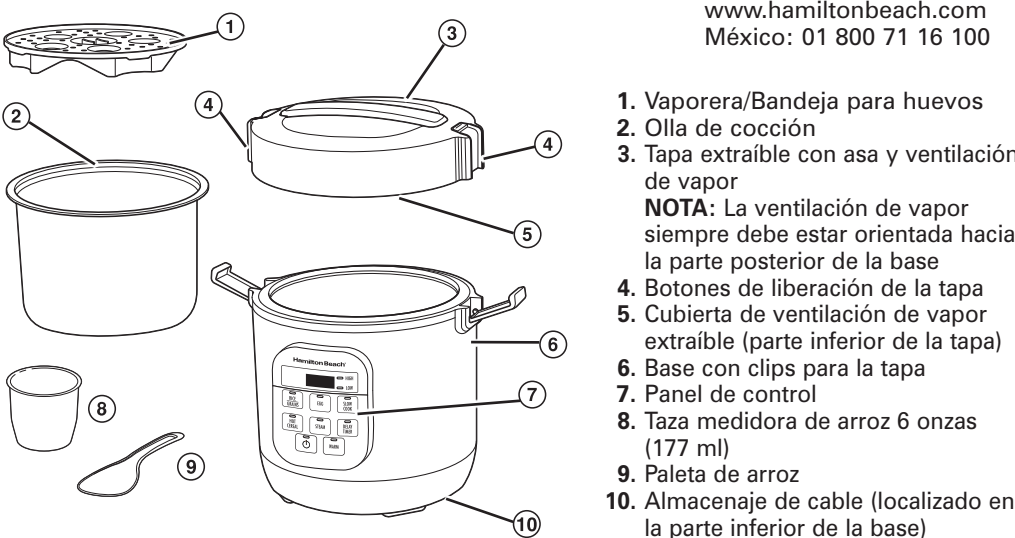
que un electricista remplace el tomacorriente.

Se usa un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo de ser sujetado por niños, enredarse o tropezarse con un cable más largo.

Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use otro aparato de alto consumo de vatios en el mismo circuito que este aparato.

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

Piezas y características



1. Vaporera/Bandeja para huevos
2. Olla de cocción
3. Tapa extraíble con asa y ventilación de vapor
4. Botones de liberación de la tapa
5. Cubierta de ventilación de vapor extraíble (parte inferior de la tapa)
6. Base con clips para la tapa
7. Panel de control
8. Taza medidora de arroz 6 onzas (177 ml)
9. Paleta de arroz
10. Almacenaje de cable (localizado en la parte inferior de la base)

⚠️ PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato se encuentra.

Cómo usar su olla de coccion

⚠️ PRECAUCIÓN **Riesgo de descarga eléctrica.** Cocine sólo en la olla de cocción removible. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.

⚠️ PRECAUCIÓN **Riesgo de quemaduras.** El vapor de la ventila de vapor puede causar lesiones.

Antes de usar por primera vez: Lave la olla de cocción siguiendo las instrucciones de "Cuidado y limpieza"; seque completamente.

Para retirar la tapa: Presione los botones de liberación de la tapa y guíe los clips para la tapa lejos de la olla multiuso.

Para instalar la tapa: Alinee la tapa con los clips de la base. Coloque la tapa hacia abajo sobre la base con la salida de vapor hacia la parte posterior de la Olla multiuso. Empuje los clips de la tapa hacia la olla multiuso hasta que los clips encajen en su lugar.

NOTA: No transporte la olla multiuso cuando esté llena sujetándola del asa de la tapa.

Cocción de arroz

Taza medidora de arroz – No tire la taza medidora de arroz que viene con su unidad. Esta es una herramienta importante para usar con éxito su olla multiuso como arrocera y su tamaño es estándar en la industria del arroz. Una taza medidora de arroz equivale a 6 oz. (177 ml) o aproximadamente 3/4 de taza (taza medidora estándar de los EE.UU.).

Vaporera/Bandeja para huevos – Se utiliza para cocer al vapor huevos grandes, verduras, carne, aves, mariscos y alimentos preparados como bolas de masa hervidas o rollos de tallarines con arroz.

Si usa la olla multiuso para cocinar arroz, cereales o granos:

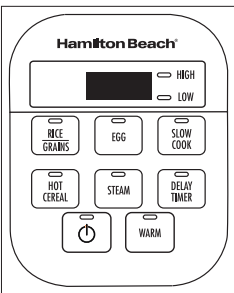
1. Agregue la cantidad deseada de arroz crudo al recipiente; a continuación, llene con agua hasta la línea de agua correspondiente. Ejemplo: Si agrega 2 tazas medidoras de arroz en la olla de cocción, añada agua hasta que la línea "2" de la olla de cocción. NO exceda la línea MAX de 3 tazas.

2. Coloque la olla de cocción directamente sobre la base. Asegúrese de que la olla de cocción esté colocada firmemente en la base. **NOTA:** Asegúrese de que el fondo de la olla de cocción no esté doblado ni combado, de lo contrario no conducirá el calor correctamente.

3. Enchufe al tomacorriente. Presione ON/OFF (⏻ [encendido/apagado]) para encender la olla multiuso. La Olla multiuso está en
- modo de espera si la pantalla muestra 4 guiones.

4. Presione el botón para la función deseada; la función seleccionada y 4 guiones parpadearán. La olla multiuso comenzará a calentar automáticamente después de 5 segundos.

5. Al final del tiempo de cocción, la olla multiuso cambiará automáticamente a WARM (mantener caliente) excepto cuando se utilicen las funciones EGG (huevo) o STEAM (cocer al vapor). La olla multiuso se mantendrá caliente por hasta 12 horas, luego sonará una alarma y cambiará al modo de espera.



Funciones del programa

Las funciones RICE/GRAINS (arroz/granos) y HOT CEREAL (cereales calientes) tienen ciclos preprogramados con un tiempo de cocción predeterminado que no se puede ajustar el tiempo de cocción real depende de la cantidad de ingredientes y agua. Comenzará la cocción y la pantalla mostrará un guión giratorio hasta que el proceso de cocción esté casi completo. Luego, el tiempo mostrado saltará a una hora designada por el programa y comenzará la cuenta regresiva hasta que termine la cocción. La olla multiuso cambia automáticamente a WARM (mantener caliente) y mantendrá caliente hasta por 12 horas.

Funciones de tiempo

Cinco funciones se pueden ajustar al tiempo que usted desee. Después de seleccionar una función, mantenga presionado el botón de función para iniciar el tiempo. La pantalla mostrará guiones giratorios hasta que se alcance la temperatura de cocción, luego el temporizador comenzará la cuenta regresiva. La olla multiuso cambia automáticamente a WARM (mantener caliente) y mantendrá caliente hasta por 12 horas.

NOTA: La función DELAY TIMER (temporizador de retardo) se puede utilizar con RICE/GRAINS (arroz/granos), HOT CEREAL (cereales calientes), y STEAM (vapor).

FUNCIÓN	INTERVALO DE TIEMPO
EGG (huevo)	12 minutos es el tiempo predeterminado para cocinar 5 huevos grandes. Se puede ajustar el tiempo presionando el botón EGG (huevo) hasta que se alcance el tiempo deseado.
SLOW COOK (LOW or HIGH) (cocción lenta (bajo o alto))	Presione el botón SLOW COOK (cocción lenta) para alternar entre LOW (bajo) y HIGH (alto). Después de seleccionar la función, espere 5 segundos para ajustar el tiempo. El valor predeterminado es 6 horas para LOW (bajo) y 4 horas para HIGH (alto). Para aumentar el tiempo, presione el botón SLOW COOK (cocción lenta) hasta que se muestre el tiempo de cocción deseado. El temporizador contará en incrementos de 30 minutos de 1 a 10 horas y en incrementos de 1 hora de 10 a 14 horas.
STEAM (vapor)	1-60 minutos; la cuenta regresiva del temporizador comienza cuando el agua hierve.
WARM (mantener caliente)	Seleccione para mantener los alimentos calientes hasta por 12 horas.

WARM (mantener caliente)

La función WARM (mantener caliente) se debe usar para alimentos ya cocinados. No cocine en WARM (mantener caliente). El temporizador contará en progresivamente para mostrar la cantidad total de tiempo en WARM (mantener caliente).

DELAY TIMER (temporizador de retardo)

La función Delay Timer (temporizador de retardo) se puede utilizar con RICE/GRAINS (arroz/granos), HOT CEREAL (cereales caliente), y STEAM (vapor). Poloque el agua y los alimentos en la olla de cocción o en la canasta vaporera. Seleccione la función y el tiempo de cocción. Una vez seleccionado, presione DELAY TIMER (temporizador de retardo). DELAY TIMER se puede configurar de 0 a 24 horas

Cuidado y limpieza

⚠️ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** No sumerja la Base, el cable o el enchufe en agua ni en otro líquido.

1. Desenchufe la olla multiuso.

2. Lave la tapa en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. Olla de cocción, vaporera/bandeja para huevos, taza medidora de arroz, y paleta de arroz es apta para lavavajillas, solo en el estante superior. NO use la configuración "SANI" al lavarlos
- en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" podrían dañar su producto.

3. Limpie la base con un paño suave y húmedo o una esponja. Para limpiar manchas difíciles, use un limpiador suave y no abrasivo.
1. Desconecte y deje enfriar.

2. Retire la tapa y tire de la cubierta de ventilación de vapor hacia afuera. Lave con agua caliente y jabón. Enjuague y seque. Para instalar, coloque el extremo
- puntiagudo de la cubierta de ventilación de vapor en el orificio de la tapa. Empuje para asegurar. La cubierta de ventilación de vapor DEBE instalarse con cualquier función.
- Resolviendo problemas
- Er **sse muestra en la pantalla.**
• La olla de cocción no tiene agua Agregue más agua.
- E1 se muestra en la pantalla.**
• Llame al Servicio al cliente
- EH **se muestra en la pantalla.**
• La olla de cocción está demasiado caliente. Desenchufe y espere 20 minutos. Enchúfela al tomacorriente y vuelva a intentarlo
- E2 se muestra en la pantalla.**
• Llame al Servicio al cliente
- Hamilton Beach®
- | GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO | | | PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA | | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|------------------|--------------------|-----------------------------|--|---|--|--|--|---------|--|
| PRODUCTO: | MARCA: | MODELO: | <ul style="list-style-type: none">• 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. | | | | | | | | | | |
| 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 | | | <table><tr><th>FECHA DE ENTREGA</th><th>SELLO DEL VENDEDOR</th><th>QUEJAS Y SUGERENCIAS</th></tr><tr><td>DÍA____</td><td></td><td rowspan="6">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</td></tr><tr><td>MES____</td><td></td></tr><tr><td>AÑO____</td><td></td></tr></table> | FECHA DE ENTREGA | SELLO DEL VENDEDOR | QUEJAS Y SUGERENCIAS | DÍA____ | | 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 | MES____ | | AÑO____ | |
| FECHA DE ENTREGA | SELLO DEL VENDEDOR | QUEJAS Y SUGERENCIAS | | | | | | | | | | | |
| DÍA____ | | 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 | | | | | | | | | | | |
| MES____ | | | | | | | | | | | | | |
| AÑO____ | | | | | | | | | | | | | |
| LIMITACIONES | | | | | | | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. | | | | | | | | | | | | | |
| EXCEPCIONES | | | <table><tr><th>Modelo:</th><th>Tipo:</th><th>Características Eléctricas:</th></tr><tr><td>37524</td><td>RC27</td><td>120 V- 60 Hz 350 W</td></tr></table> <p>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".</p> | Modelo: | Tipo: | Características Eléctricas: | 37524 | RC27 | 120 V- 60 Hz 350 W | | | | |
| Modelo: | Tipo: | Características Eléctricas: | | | | | | | | | | | |
| 37524 | RC27 | 120 V- 60 Hz 350 W | | | | | | | | | | | |
| 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. | | | | | | | | | | | | | |
| 840309100 | | | <table><tr><td>Ciudad de México
ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuitco, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 01 55 5235 2323</td><td>Nuevo León
FERNANDO SEPÚLVEDA
REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700</td></tr><tr><td>CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 01 55 5563 8723</td><td>Jalisco
SERVICIOS DE MANTENIMIENTO
CASTILLO
Garcibol No. 1450, Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44690 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480</td></tr></table> | | | | Ciudad de México
ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuitco, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 01 55 5235 2323 | Nuevo León
FERNANDO SEPÚLVEDA
REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700 | CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 01 55 5563 8723 | Jalisco
SERVICIOS DE MANTENIMIENTO
CASTILLO
Garcibol No. 1450, Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44690 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480 | | | |
| Ciudad de México
ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuitco, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 01 55 5235 2323 | Nuevo León
FERNANDO SEPÚLVEDA
REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700 | | | | | | | | | | | | |
| CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 01 55 5563 8723 | Jalisco
SERVICIOS DE MANTENIMIENTO
CASTILLO
Garcibol No. 1450, Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44690 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480 | | | | | | | | | | | | |
| 12/18 | | | | | | | | | | | | | |
- 840309100 V03.indd 2
- 12/12/18 10:49 AM