

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

Visit **hamiltonbeach.com** for delicious recipes, tips, and to register your product online!



Consultez **hamiltonbeach.ca** pour de délicieuses recettes, des conseils pratiques et pour enregistrer votre produit !

¡Visite **hamiltonbeach.com.mx** para recetas deliciosas, consejos, y para registrar su producto en línea!

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.

MEX: 01 800 71 16 100

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

**Hamilton
Beach®**

Digital Steamer
Cuiseur à vapeur numérique
Vaporera Digital



English	2
Français	11
Español	20

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. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
3. To protect against a risk of electrical shock do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
12. To disconnect, turn unit off (O) and then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the steam bowl.
15. **CAUTION:** Risk of electric shock. Cook only in removable steam bowl.
16. 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

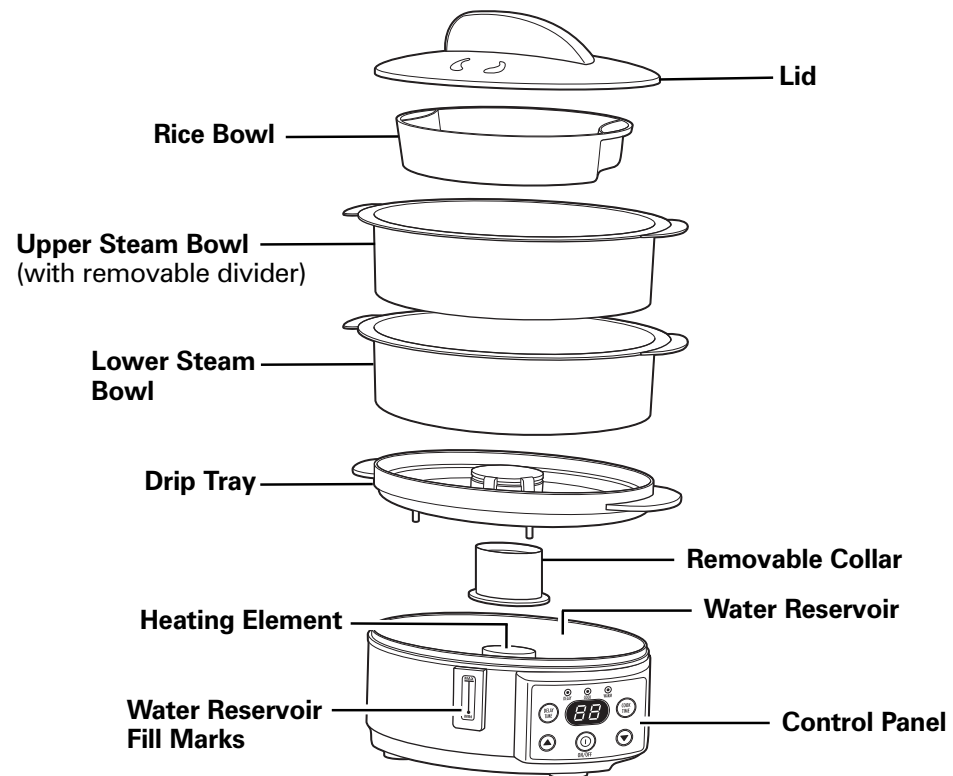
This appliance is intended for household use only.

WARNING! 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, 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 table-top where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

Parts and Features

NOTE: Both the upper and lower steam bowls may be used as an egg tray.



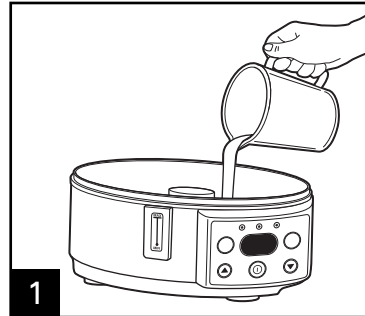
How to Steam

BEFORE FIRST USE: Wash lid, rice bowl, steaming and drip trays, and removable collar in warm, soapy water.

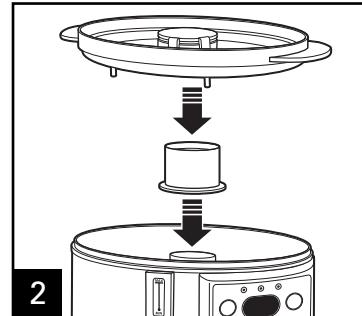
Dry thoroughly.

Wipe interior of water reservoir with a damp, nonabrasive cloth.

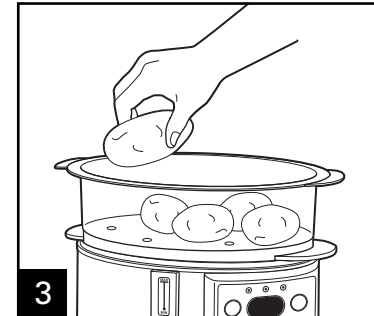
Never operate steamer without water in the reservoir, or use a liquid other than water for cooking purposes, since this may damage the unit.



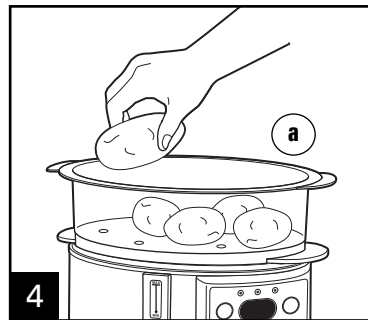
1 Fill water reservoir to MAX line.



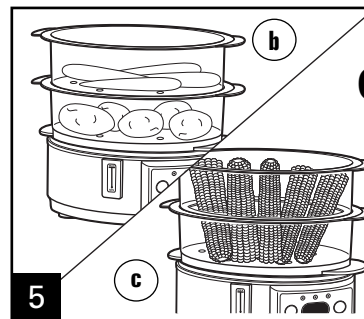
2



3

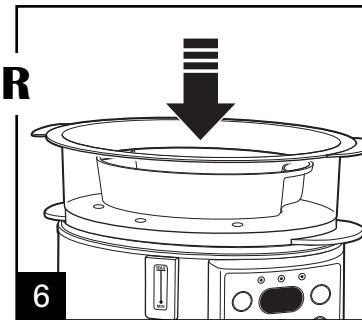


4

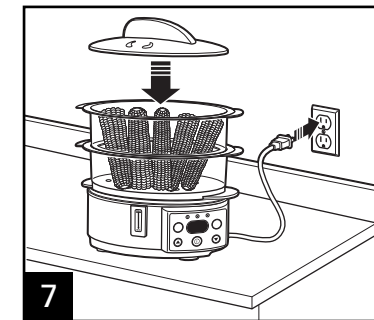


5

OR



6



7

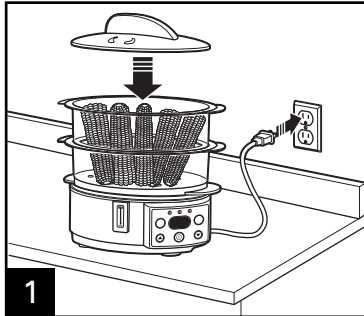
Steaming bowls may be used three ways:

- 1 single steaming bowl, see (a) above
- 2 multitiered steaming bowls together but separate compartments; place larger food in the lower steam bowl, see (b) above
- 2 steaming bowls with removable divider removed for larger foods, see (c) above

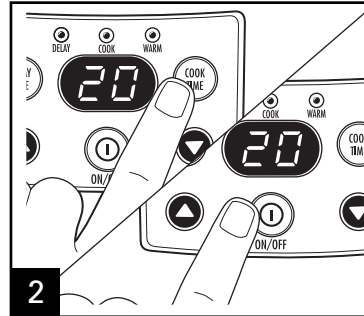
4

To cook rice: Ensure water reservoir is filled to MAX line. Place rice and water into rice bowl; then insert rice bowl into lower steaming bowl. A good ratio for cooking rice is 2 parts water to 1 part rice.

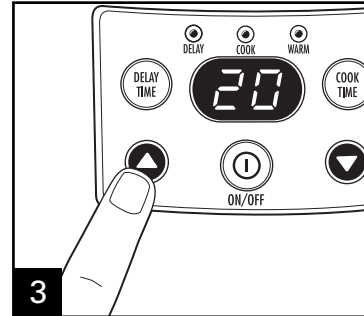
How to Set Cook Time



1

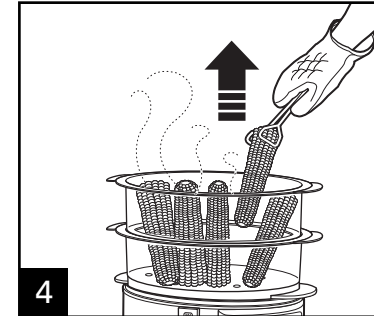


Press **ON/OFF** button or **COOK TIME** button to initiate steaming cycle.



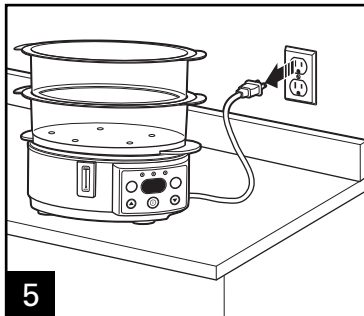
To adjust the desired cooking time, press the up or down arrows.

NOTE: If no adjustment is made to cooking time, the unit will begin steaming after approximately 5 seconds.



4

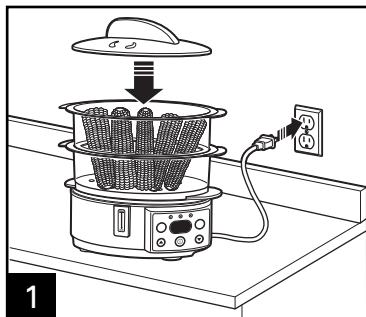
A beep will sound when steaming is complete. The unit will switch to **WARM** mode for up to 1 hour.



5

How to Set Delay Start Timer

NOTE: Raw meat should NEVER be cooked using Delay Start Timer. Visit www.foodsafety.gov for more information on safe food handling.

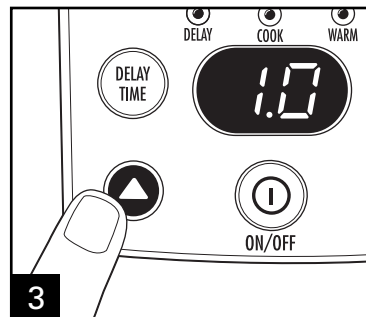


1 Ensure water reservoir is filled to MAX line; then place food in steaming bowls. See *How to Steam*.

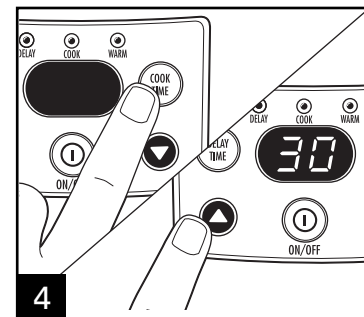
- Cooking/steaming will begin once the unit has completed the delay time countdown.
- The steamer will switch to Warm mode for up to 1 hour after cooking ends.
- If the water level in the steamer becomes too low, it will switch OFF and flash "--". Fill the unit with water to the MAX line, then push the **ON/OFF** button to restart the steamer.



2 Press **DELAY TIME** button. The display will flash 0.5 hours as the default delay time.



3 Press up or down arrows to set delay time. After approximately 5 seconds, the display will show the selected delay time in hours and the unit will begin to count down. After the delay time expires, steamer will switch to cooking mode and steam for selected cook time.



4 Press **COOK TIME** button and then up or down arrows to set cooking time. See *How to Steam* for more information.

Steaming Chart

Steamer Cooking Time (approximate). Steamer will switch to WARM after cooking time, indicating food is cooked. Serving Size = 3/4 cup (175 g)

TYPE OF FOOD	WEIGHT OR NUMBER OF PIECES	APPROXIMATE COOKING TIME
Green Beans, cut or whole	12 oz. (350 g)	12–16 minutes
Broccoli, florettes	8 oz. (225 g)	18–20 minutes
Cabbage (sliced)	16 oz. (450 g)	16–18 minutes
Carrots (thinly sliced)	16 oz. (450 g)	20 minutes
Corn on the Cob	3–5 ears	25 minutes
Potatoes, whole, red skinned	24 oz. or 1-1/2 lbs (675 g)	35–45 minutes
Squash, summer yellow and zucchini	16 oz. (450 g)	12–14 minutes
Clams, in shell	16 oz. (450 g)	12–14 minutes
Lobster, tails	2–4	16–18 minutes
Mussels, fresh	16 oz. (450 g)	14–16 minutes
Oysters, fresh	48 oz. (1400 g)	18–20 minutes
Shrimp, in shell		
Medium	16 oz. (450 g)	12–14 minutes
Large/jumbo	16 oz. (450 g)	16–18 minutes
Fish		
Whole	1/2 to 3/4 lb. (225 g to 350 g)	18–25 minutes
Steaks	16 oz. (450 g) / (about 1 in [2.5 cm] thick)	20–25 minutes
Chicken Breasts	2 pieces, 8 oz (225 g) each	26–30 minutes
Hot Dogs	16 oz. (450 g)	10–16 minutes
Eggs		
Soft-cooked	1–12 eggs	12–15 minutes
Hard-cooked	1–12 eggs	15–18 minutes

Rice Steaming Chart

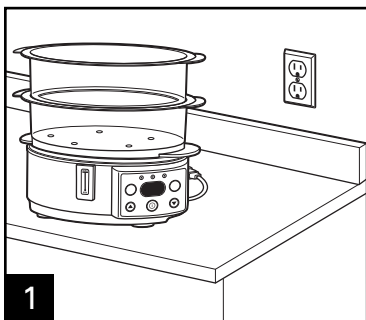
Steamer Cooking Time (approximate). Steamer will switch to WARM after cooking time, indicating rice is cooked. Serving Size = 3/4 cup (175 g)

TYPE OF RICE	AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	APPROXIMATE COOKING TIME
White, long grain	1 cup (250 ml)	1 to 1-1/2 cups (250 to 375 ml)	20–25 minutes
Brown	1/2 cup (125 ml)	1 cup (250 ml)	42–45 minutes

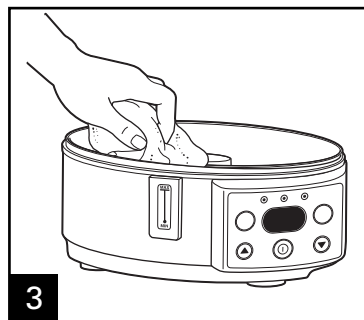
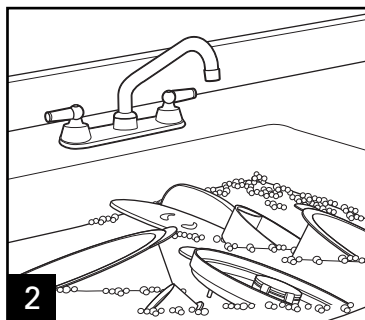
Cleaning

**WARNING****Electrical Shock Hazard.**

Do not immerse base in water or other liquid.



1
Unplug unit and allow all parts to cool completely.



Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Drip tray and/or steaming bowls tilt/are unstable.	• Drip tray installed incorrectly. Reorient the drip tray by looking for the marking on the handle of the drip tray that reads "RIGHT" and place tray properly onto base.
Unit will not turn on.	• Check to ensure unit is plugged in.
Delay start time too short/too long.	• Adjust to a shorter or longer delay time.
Steaming takes too long/little or no steam.	• Removable collar not properly installed in water reservoir. Readjust removable collar to fit around heating element. • Heating element has accumulated deposits. Clean by putting 5 Tbsp. white vinegar into water reservoir; then fill water reservoir with tap water to the MIN line. Turn unit on and set timer for 5 minutes. Allow liquid to cool and then wash/dry all pieces thoroughly.
Rice cooked in rice bowl is under/overcooked.	• Water level is too low, lid not placed on steam bowl, or removable collar not properly installed. Ensure only one steaming bowl is used and/or readjust removable collar to fit properly around heating element. Ensure lid is placed securely on steam bowl.
Unit beeps and displays "--."	• Not enough water in reservoir. Add water to reservoir so it is between MIN/MAX lines.
Unit does not shut off after steaming.	• Unit has switched to Keep Warm mode. Turn steamer off if desired, or allow unit to keep food warm until ready to eat.
Food not cooked uniformly.	• Steaming bowl overcrowded with food. Leave enough space for adequate steam flow.
Food done in bottom tray, but not done in top tray.	• Food cooks faster in bottom tray. Always place the longer cooking food items in lower tray. Or, place one tray (with the longer cooking food) onto the base and let steam first; then later add the second tray with the shorter cooking food. Try not to block steam holes.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased 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 one (1) year from the date of original purchase. 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.

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.

CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

Au moment d'utiliser des appareils électriques, on doit toujours respecter les règles de sécurité élémentaires afin de minimiser les risques d'incendie, d'électrocution et des blessures, notamment celles qui suivent :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
3. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la prise ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
4. L'utilisation de tout appareil par ou près des enfants exige une surveillance accrue.
5. Débrancher la fiche de la prise murale dès la fin de l'utilisation. Débrancher avant d'installer ou de retirer des pièces et permettre le refroidissement avant de nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou suite à un dysfonctionnement de l'appareil, s'il est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Appeler notre ligne sans frais du Service à la clientèle pour plus d'information à propos d'une vérification, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact avec les surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou près de surfaces chaudes comme un brûleur électrique ou à gaz ou un four chaud.
11. Exercer une très grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant des aliments, de l'eau ou tout autre liquide chaud.
12. Pour débrancher, s'assurer que la commande de cuisson est relevée (O) et puis débrancher de la prise murale.
13. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
14. Soulever et ouvrir le couvercle avec précaution pour éviter l'échaudage et permettre l'égouttement de l'eau dans le cuiseur.
15. **MISE EN GARDE** : Risque d'électrocution, cuire uniquement dans le pot de cuisson amovible.
16. Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires pendant le fonctionnement, car cet appareil dégage une grande quantité de vapeur. Éviter de tendre la main pour atteindre l'appareil pendant le fonctionnement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS!

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

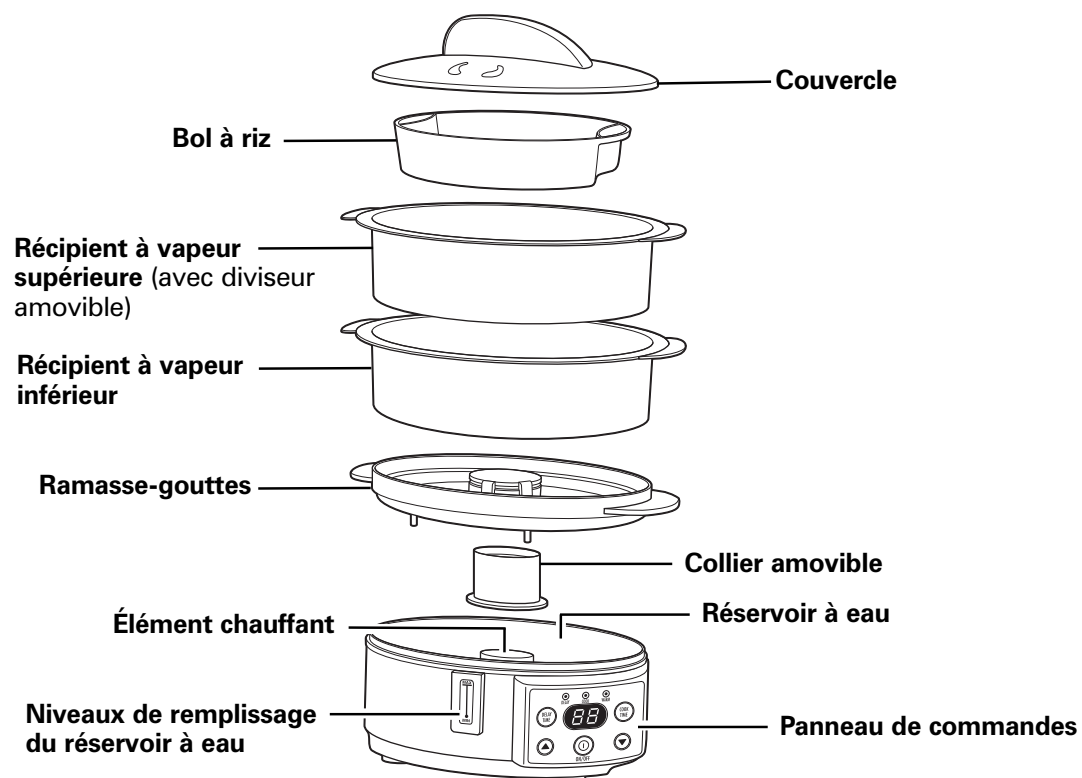
Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution : Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (lame large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche refuse de s'insérer, inversez-la. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

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

Pièces et caractéristiques

NOTE : Les récipients à vapeur supérieur et inférieur peuvent être utilisés comme casier à oeufs.



Cuisson à la vapeur

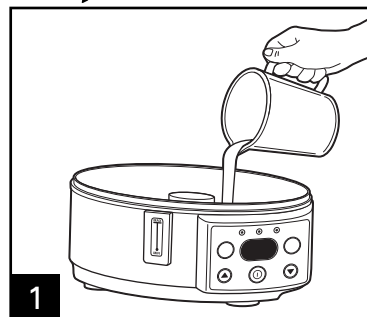
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

Laver le couvercle, le bol à riz, le ramasse-gouttes, les récipients et le collier amovible dans l'eau chaude savonneuse.

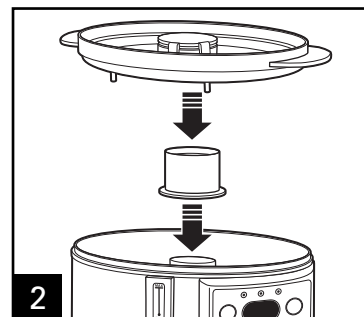
Assécher complètement.

Essuyer l'intérieur du réservoir à eau avec un linge humide et non abrasif.

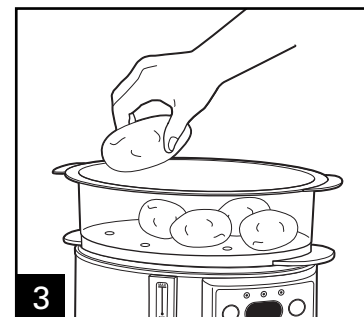
Ne jamais faire fonctionner le cuiseur à vapeur avec un réservoir à eau vide ou utiliser tout autre liquide pour les besoins de cuisson, car ceci pourrait endommager l'appareil.



1

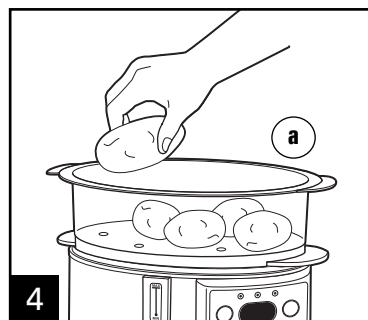


2

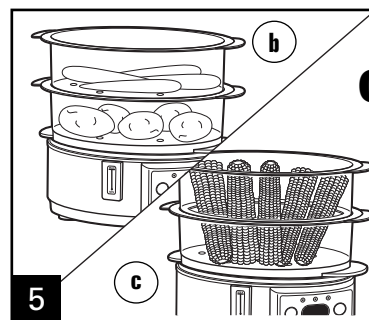


3

Remplir le réservoir à eau jusqu'à la ligne MAX.

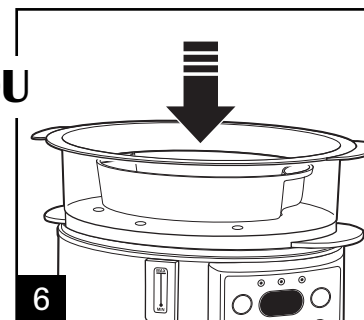


4

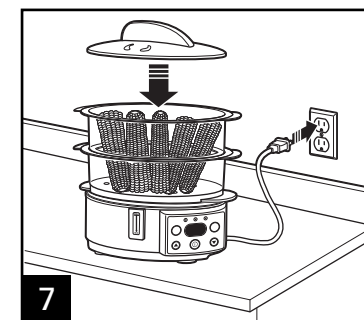


5

OU



6



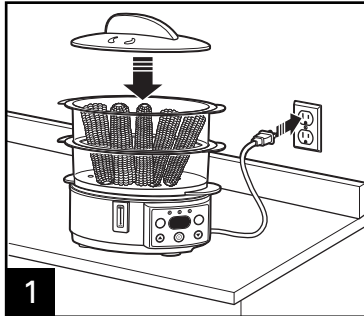
7

Les récipients à vapeur s'utilisent de trois façons :

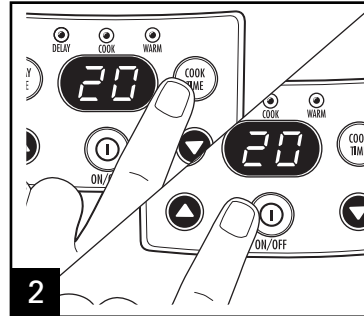
- 1 récipient à vapeur simple, voir ci-dessus (a)
- 2 récipients à vapeur en multirangée et formant des compartiments distincts; placer les gros morceaux d'aliments dans le récipient à vapeur inférieur, voir ci-dessus (b)
- 2 récipients à vapeur sans diviseur amovible pour les gros morceaux d'aliments, voir ci-dessus (c)

Cuisson du riz : S'assurer que le réservoir à eau est rempli jusqu'à la ligne MAX. Verser le riz et l'eau dans le bol à riz puis insérer le bol à riz dans le récipient à vapeur inférieur. Une bonne proportion pour la cuisson du riz consiste en deux parties d'eau pour une partie de riz.

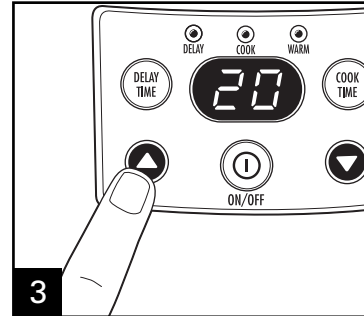
Réglage de la durée de cuisson



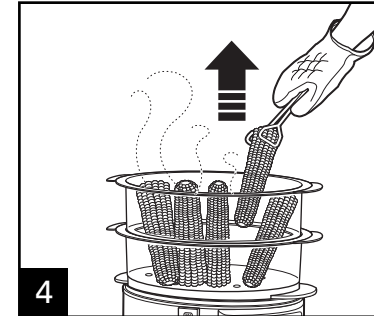
1



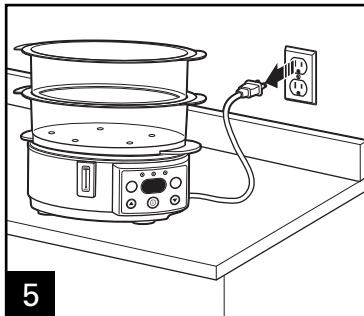
Appuyer sur le bouton **ON/OFF** (marche/arrêt) ou **COOK TIME** (durée de cuisson) pour initialiser le cycle de cuisson à la vapeur.



Pour régler la durée de cuisson désirée, appuyer sur l'une ou l'autre des flèches.
NOTE : Si aucun réglage n'est effectué pour la durée de cuisson, l'appareil commencera la cuisson à la vapeur après environ 5 secondes.



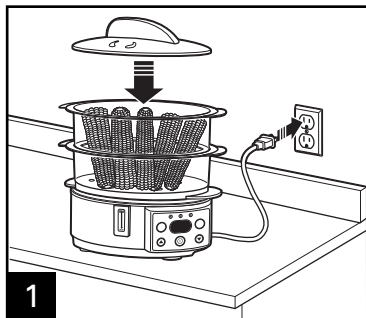
Un signal se fera entendre à la fin de la cuisson à la vapeur. L'appareil passe automatiquement au mode **WARM** (garde au chaud) pour environ 1 heure.



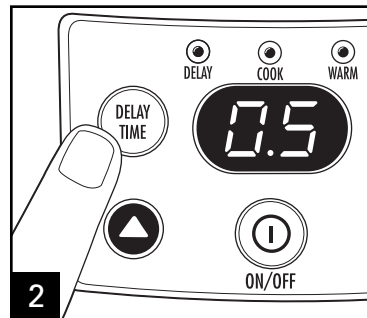
5

Réglage de la minuterie de mise en marche différée

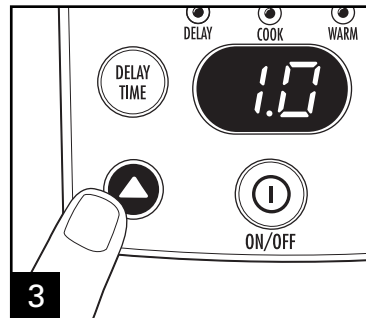
NOTE : Ne JAMAIS cuire de viande crue en utilisant la minuterie de mise en marche différée de mise en marche. Visiter les différents sites gouvernementaux pour plus d'information à propos de la manipulation sécuritaire des aliments.



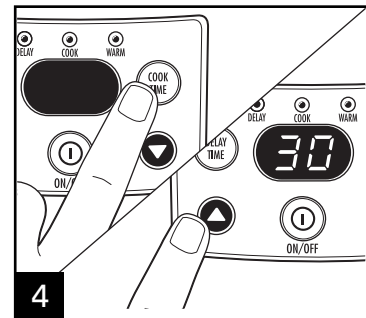
1 S'assurer que le réservoir à eau est rempli jusqu'à la ligne MAX puis placer les aliments dans les récipients. Voir le chapitre « Cuisson à la vapeur ».



2 Appuyer sur le bouton **DELAY TIME** (de mise en marche différée). Le temps de mise en marche différée par défaut de 30 minutes clignotera sur l'afficheur.



3 Appuyer sur l'une ou l'autre des flèches pour régler la minuterie de mise en marche différée. Après environ 5 secondes, l'afficheur indiquera le temps différé choisi en heures et l'appareil commencera le compte à rebours. Après l'expiration de la durée de cuisson différée, le cuiseur à vapeur passe au mode de cuisson à la vapeur pour la durée de cuisson choisie.



4 Appuyer sur le bouton **COOK TIME** (durée de cuisson) puis sur l'une ou l'autre des flèches pour régler la durée de cuisson. Voir le chapitre « Cuisson à la vapeur » pour plus d'information.

- La cuisson et la cuisson à la vapeur commenceront dès que l'appareil a atteint le moment de la mise en marche différée.
- Le cuiseur à vapeur passera au mode WARM (garde au chaud) pendant environ 1 heure suivant la fin du cycle de cuisson.
- Si la quantité d'eau du cuiseur à vapeur est insuffisante, l'appareil se met hors tension et affiche le message « -- » clignotant. Remplir l'appareil avec de l'eau jusqu'à la ligne MAX puis appuyer sur le bouton **ON/OFF** (marche/arrêt) pour réinitialiser le cuiseur à vapeur.

Tableau de cuisson à la vapeur

Durée de cuisson du cuiseur à vapeur (approximative). Le cuiseur à vapeur passera en mode WARM (garde au chaud) à la fin de la cuisson indiquant ainsi que le riz est cuit. Portion = 175 g (3/4 tasse)

TYPE D'ALIMENTS	POIDS ET NOMBRE DE MORCEAUX	TEMPS DE CUISSON APPROX.
Haricots verts, coupés ou entiers	12 oz. (350 g)	12 à 16 minutes
Brocoli, fleurettes	8 oz. (225 g)	18 à 20 minutes
Chou (tranches)	16 oz. (450 g)	16 à 18 minutes
Carottes (tranches minces)	16 oz. (450 g)	20 minutes
Épis de maïs	3 à 5 épis	25 minutes
Pommes de terre, entières, rouges	24 oz. ou 1-1/2 lbs (675 g)	35 à 45 minutes
Courge, d'été jaune ou courgettes	16 oz. (450 g)	12 à 14 minutes
Palourdes, avec coquilles	16 oz. (450 g)	12 à 14 minutes
Homard, queues	2 à 4	16 à 18 minutes
Moules, fraîches	16 oz. (450 g)	14 à 16 minutes
Huîtres, fraîches	48 oz. (1400 g)	18 à 20 minutes
Crevette, avec carapace		
Moyenne	16 oz. (450 g)	12 à 14 minutes
Grosse, très grosse	16 oz. (450 g)	16 à 18 minutes
Poisson		
Entier	1/2 à 3/4 lb. (225 g à 350 g)	18 à 25 minutes
Biftecks	16 oz. (450 g) / (environ 1 po [2.5 cm] d'épaisseur)	20 à 25 minutes
Poitrines de poulet	2 morceaux, environ (225 g) chacun	26 à 30 minutes
Hot-dogs	16 oz. (450 g)	10 à 16 minutes
Oeufs		
À la coque	1 à 12 oeufs	12 à 15 minutes
Durs	1 à 12 oeufs	15 à 18 minutes

Tableau de cuisson du riz

Durée de cuisson du cuiseur de riz (approximatif). Le cuiseur de riz passera en mode WARM (garde au chaud) à la fin de la cuisson indiquant ainsi que le riz est cuit.
Portion = 180 g (3/4 tasse)

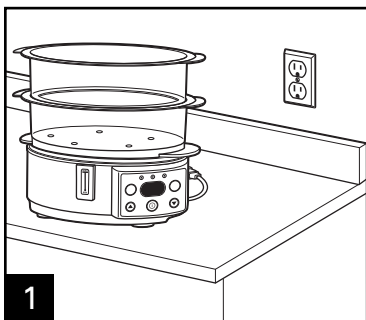
SORTE DE RIZ	QUANTITÉ DE RIZ NON CUIT	QUANTITÉ D'EAU	DURÉE DE CUISSON
Blanc, à grain long	1 tasse (250 ml)	1 à 1-1/2 tasses (250 à 375 ml)	20–25 minutes
Brun	1/2 tasse (125 ml)	1 tasse (250 ml)	42–45 minutes

Nettoyage

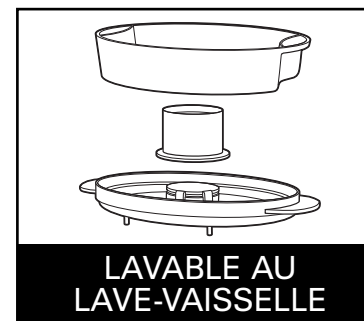
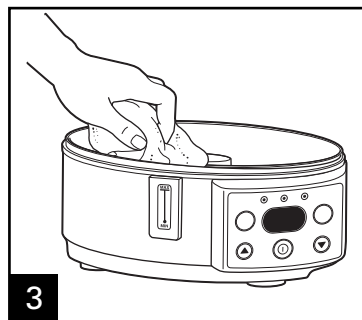
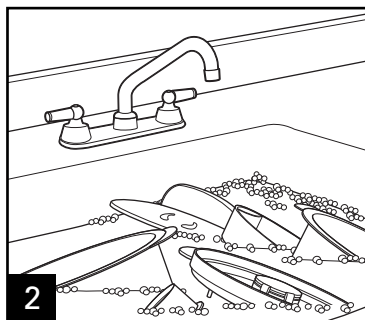


AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.

Ne pas immerger la base dans l'eau ou tout autre liquide.



1
Débrancher l'appareil et permettre le refroidissement complet de toutes les pièces.



LAVABLE AU
LAVE-VAISSELLE

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE ET SOLUTION
Ramasse-gouttes et récipients à vapeur inclinés ou instables.	Le ramasse-gouttes est mal installé. Repositionner le ramasse-gouttes en respectant la marque sur la poignée du récipient à vapeur indiquant RIGHT (droit) et placer le ramasse-gouttes adéquatement sur la base.
L'appareil refuse de se mettre sous tension.	S'assurer que l'appareil est branché.
Durée de minuterie de mise en marche différée trop courte ou trop longue.	Choisir une durée de mise en marche différée plus courte ou plus longue.
La durée de cuisson à la vapeur est trop longue ou trop courte ou aucune vapeur.	- Le collier amovible n'est pas installé correctement sur le réservoir à eau. Ajuster à nouveau le collier amovible pour qu'il s'adapte au pourtour de l'élément chauffant. - Présence de dépôts sur l'élément chauffant. Nettoyer en versant 5 cuillères à soupe de vinaigre blanc dans le réservoir à eau puis remplir le réservoir avec de l'eau du robinet jusqu'à la ligne MIN. Mettre l'appareil en marche et régler la minuterie à 5 minutes. Laisser refroidir le liquide puis nettoyer et assécher complètement toutes les pièces.
Le riz cuit dans le bol à riz n'est pas assez cuit ou trop cuit.	Le niveau d'eau est trop bas, le couvercle du récipient à vapeur n'est pas installé ou le collier amovible n'est pas installé correctement. S'assurer de n'utiliser qu'un récipient à vapeur ou ajuster à nouveau le collier amovible pour qu'il s'adapte correctement au pourtour de l'élément chauffant. S'assurer que le couvercle est placé correctement sur le récipient à vapeur.
L'appareil émet un signal sonore et affiche « _ _ ».	Pas assez d'eau dans le réservoir. Ajouter de l'eau au réservoir pour que le niveau de l'eau se situe entre les lignes MIN MAX.
L'appareil ne se met pas hors tension à la fin de la cuisson à la vapeur.	L'appareil est passé au mode KEEP WARM (garde au chaud). Mettre le cuiseur à vapeur hors tension si désiré ou laisser l'appareil en mode WARM (garde au chaud) jusqu'au moment de servir.
La cuisson des aliments n'est pas uniforme.	Trop d'aliments dans le récipient à vapeur. Laisser suffisamment d'espace pour une circulation de vapeur adéquate.
Les aliments contenus dans le récipient inférieur sont cuits, mais les aliments contenus dans le récipient supérieur ne sont pas cuits.	La cuisson des aliments contenus dans le récipient inférieur est plus rapide. Toujours placer les aliments nécessitant une durée de cuisson plus longue dans le récipient inférieur. Ou placer un récipient (avec les aliments nécessitant une durée de cuisson plus longue) sur la base et laisser cuire à la vapeur. Plus tard, installer le deuxième récipient contenant les aliments nécessitant une durée de cuisson plus courte. Éviter l'obstruction des orifices d'évacuation de vapeur.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés 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 de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. 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 ne s'applique pas si le produit est utilisé à d'autres fins qu'une utilisation domiciliaire familiale.

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 use aparatos eléctricos, siempre deben de seguirse precauciones básicas de seguridad para reducir riesgos de fuego, descargas eléctricas, y/o lesiones a personas, incluyendo lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
4. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o base en agua u otro líquido.
5. Se requiere de una estrecha supervisión cuando cualquier aparato está siendo usado por o cerca de niños.
6. Desconecte de la toma cuando no esté en uso. Desconecte antes de poner o quitar partes y permita que se enfríe antes de limpiar.
7. No opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del aparato, o si se ha caído o dañado de cualquier manera. Llame a nuestro número de servicio al cliente lada sin costo para información sobre examinación, reparación o ajuste.
8. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No use en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o cubierta o toque superficies calientes.
11. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
12. Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene comida, agua u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, asegúrese que el interruptor de cocimiento esté presionado hacia la posición "arriba" (**O**), luego desconecte de la toma de la pared.
14. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.
15. Levante y abra la cubierta cuidadosamente para evitar escaldaduras, y permita que el agua escurra a la olla.
16. **PRECAUCIÓN:** Riesgo de descarga eléctrica, cocine sólo en el contenedor removible.
17. 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 está planeado para uso doméstico.

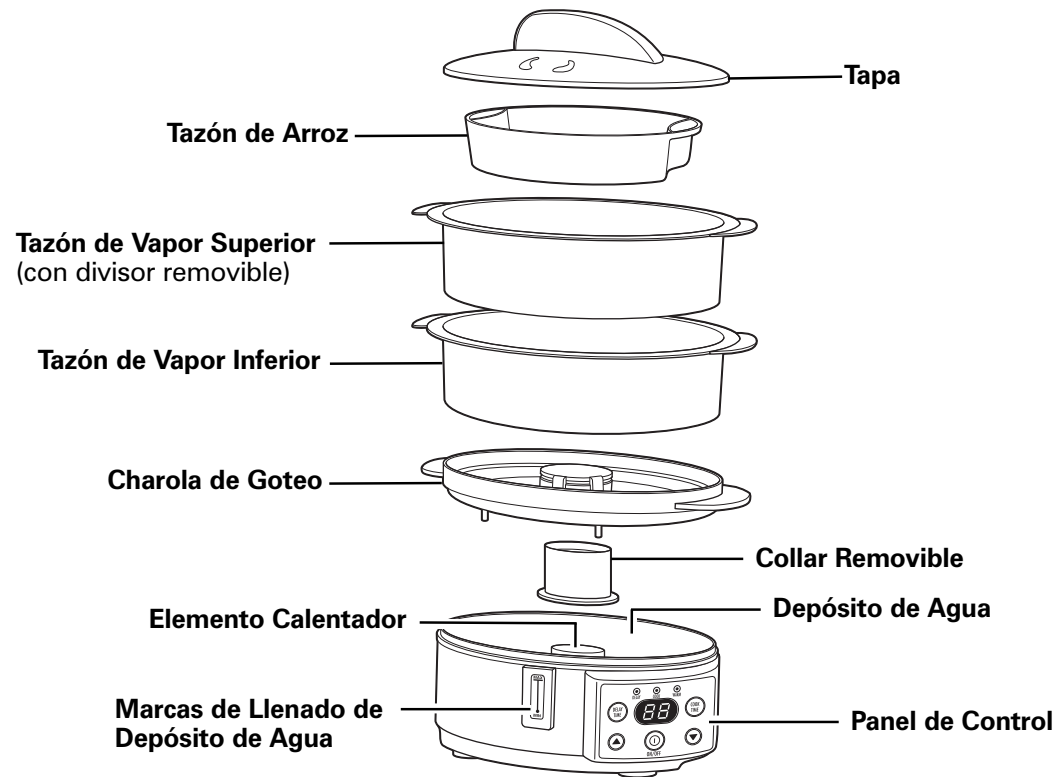
¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija ancha) que reduce el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe se ajusta sólo de una manera en una toma polarizada. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un eléctrico reemplace la toma.

20

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. Se debe de tener cuidado de acomodar el cable extensión de manera que no cuelgue de una cubierta o mesa y que pueda ser jalado por un niño o pueda provocar un tropiezo accidental.

Partes y Características

NOTA: Tanto el tazón de vapor superior como el inferior pueden ser usados como charola para huevos.



Cómo Preparar con Vapor

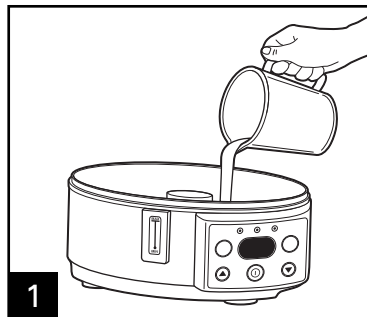
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:

Lave la tapa, tazón de arroz, charolas de vapor y de goteo, y collar removible en agua caliente jabonosa.

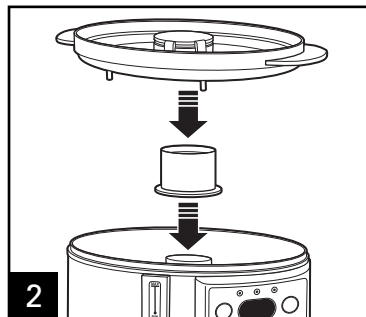
Seque completamente.

Limpie el interior del depósito de agua con un trapo húmedo no abrasivo.

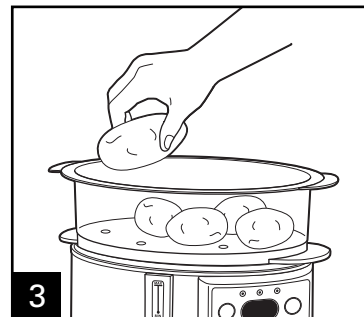
Nunca use la vaporera sin agua en el depósito, o use otro líquido que no sea agua con propósitos de cocimiento, ya que puede dañar la unidad.



1

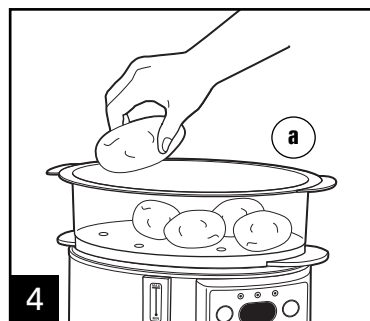


2

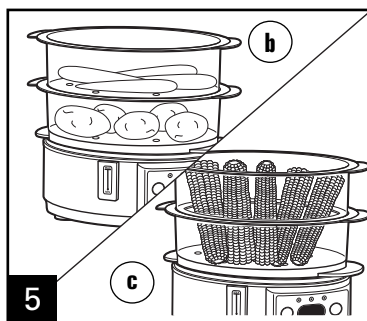


3

Llene el depósito de agua a la línea de MAX.

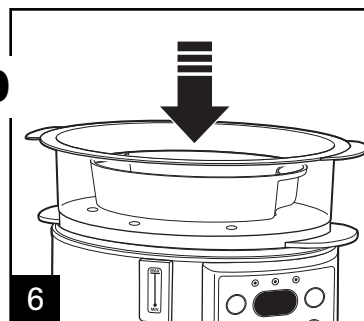


4

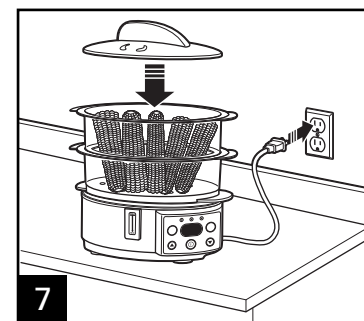


5

0



6



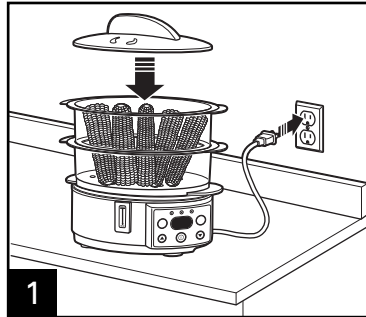
7

Los tazones de vapor pueden ser usados de tres formas:

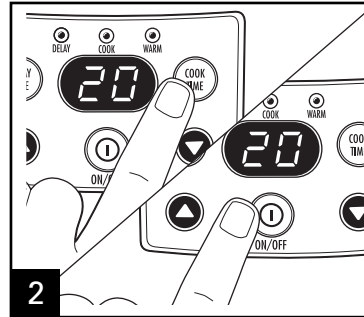
- 1 sólo tazón de vapor, vea (a) arriba
- 2 tazones de vapor apilados pero en compartimientos separados; coloque alimentos más grandes en el tazón de vapor inferior, vea (b) arriba
- 2 tazones de vapor con el divisor removido para alimentos grandes, vea (c) arriba

Para cocinar arroz: Asegúrese que el depósito de agua esté lleno a la línea de MAX. Coloque el arroz y el agua en el tazón de arroz; luego inserte el tazón de arroz en el tazón de vapor inferior. Una buena relación para cocinar arroz es 2 partes de agua por 1 de arroz.

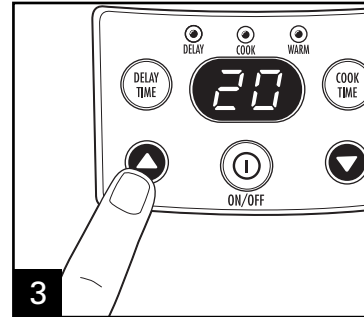
Cómo Ajustar Tiempo de Cocinado



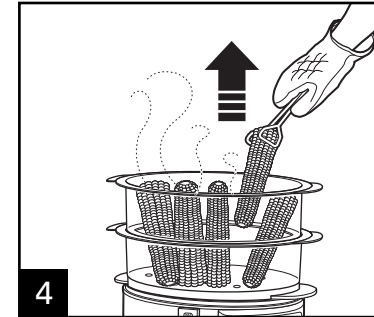
1



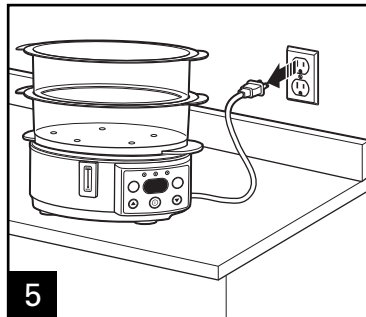
Presione el botón de **ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)** o **COOK TIME (TIEMPO DE COCINADO)** para iniciar el ciclo de preparación.



Para ajustar el tiempo de cocción deseado, presione las flechas hacia arriba o abajo.
NOTE: Si no se hace ningún ajuste al tiempo de cocinado, la unidad comenzará a emitir vapor después de aproximadamente 5 segundos.



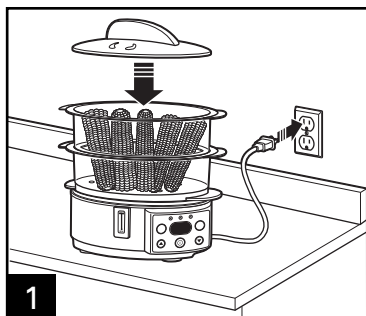
Sonará un bip cuando la preparación esté completa. La unidad cambiará al modo **WARM (CALIENTE)** por hasta 1 hora.



5

Cómo Ajustar el Programador de Tiempo de Inicio Retrasado

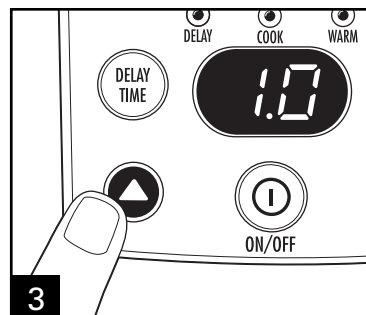
NOTE: La carne cruda NUNCA debe cocinarse con el programador de tiempo de inicio retrasado. Visite www.foodsafety.gov para más información sobre el manejo seguro del alimento.



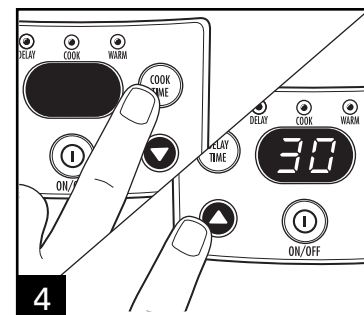
1 Asegúrese que el depósito de agua esté lleno hasta la línea de MAX; Luego coloque el alimento en los tazones de vapor. Vea *Como Preparar con Vapor*.



2 Presione el botón de **DELAY TIME (TIEMPO RETRASADO)**. La pantalla parpadeará 0.5 horas como tiempo de retardo predeterminado.



3 Presione las flechas hacia arriba y abajo para ajustar el tiempo de retraso. Después de aproximadamente 5 segundos, la pantalla mostrará el tiempo de retraso seleccionado en horas y la unidad comenzará con el conteo regresivo. Después de que el tiempo de retraso expire, la vaporera cambiará a modo de cocinado y vapor por el tiempo de cocción seleccionado.



4 Presione el botón de **COOK TIME (TIEMPO DE COCINADO)** y luego las flechas hacia arriba y abajo para ajustar el tiempo de cocción. Vea *Como Preparar con Vapor* para más información.

- El Cocimiento/Vapor comenzará una vez que la unidad haya completado el conteo de tiempo de retraso.
- La vaporera cambiará al modo de Caliente hasta por 1 hora después de que termine de cocinar.
- Si el nivel de agua de la vaporera está bajo, cambiará a APAGADO y parpadeará "--". Llene la unidad con agua hasta la línea de MAX, luego presione el botón de **ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)** para reiniciar la vaporera.

Tabla para Preparar con Vapor

Tiempo de Cocción de la Arrocera (aproximado). La arrocera cambiará a WARM (CALIENTE) después del tiempo de cocción, indicando que el arroz está cocido. Ración = 3/4 de taza (175 g)

TIPO DE ALIMENTO	PESO O NÚMERO DE PIEZAS	TIEMPO DE COCINADO APROX.
Frijoles verdes, cortados o enteros	12 onzas (350 g)	12–16 minutos
Brócoli, ramo	8 onzas (225 g)	18–20 minutos
Col (rebanada)	16 onzas (450 g)	16–18 minutos
Zanahorias (rebanadas finas)	16 onzas (450 g)	20 minutos
Maíz en mazorca	3–5	25 minutos
Papas, enteras, piel roja	24 onzas o 1-1/2 libras (675 g)	35–45 minutos
Calabaza, amarilla verano y zucchini	16 onzas (450 g)	12–14 minutos
Almejas, en concha	16 onzas (450 g)	12–14 minutos
Langosta, colas	2–4	16–18 minutos
Mejillón, fresco	16 onzas (450 g)	14–16 minutos
Ostras, frescas	48 onzas (1400 g)	18–20 minutos
Camarón, sin pelar		
Mediano	16 onzas (450 g)	12–14 minutos
Grande/Jumbo	16 onzas (450 g)	16–18 minutos
Pescado		
Entero	1/2 a 3/4 libra (225 g a 350 g)	18–25 minutos
Filetes	16 onzas (450 g) / (aprox. 1" [2,5 cm] de grueso)	20–25 minutos
Pechugas de Pollo	2 piezas, 8 onzas (225 g) cada una	26–30 minutos
Hot Dogs	16 onzas (450 g)	10–16 minutos
Huevos		
Cocidos suave	1–12 huevos	12–15 minutos
Cocidos duros	1–12 huevos	15–18 minutos

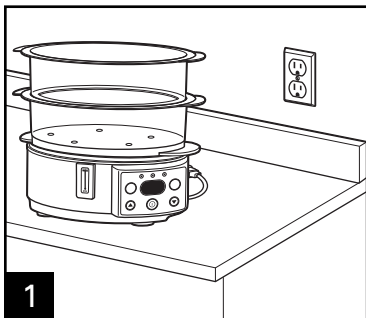
Tabla de Cocción de Arroz

Tiempo de Cocción de la Arrocera (aproximado). La arrocera cambiará a WARM (CALIENTE) después del tiempo de cocción, indicando que el arroz está cocido.
Ración = 3/4 de taza (175 g)

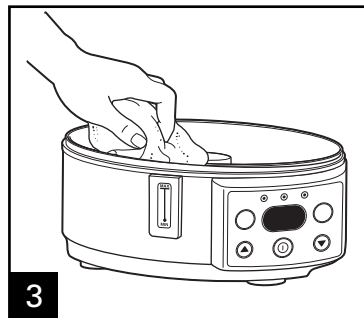
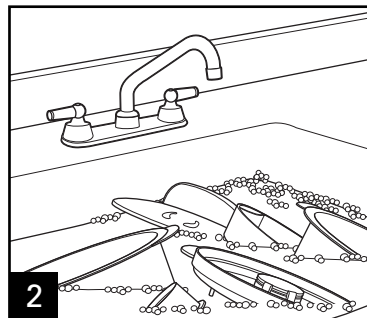
TIPO DE ARROZ	CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN
Blanco, Grano Largo	1 taza (250 ml)	1 a 1-1/2 tazas (250 a 375 ml)	20–25 minutos
Integral	1/2 taza (125 ml)	1 taza (250 ml)	42–45 minutos

Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.
No sumerja la base en agua u otro líquido.



Desconecte la unidad y deje que todas las partes se enfríen completamente.



Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
La charola de goteo y/o tazones de vapor se inclinan/están inestables.	La charola de goteo está instalada incorrectamente. Reoriente la charola de goteo buscando la marca en la manija de la charola de goteo que dice "DERECHA" y coloque la charola adecuadamente en la base.
La unidad no enciende.	Revise para asegurarse que la unidad esté conectada.
El tiempo de inicio retardado es demasiado corto/largo.	Ajuste a un tiempo de retardo más corto o largo.
La preparación toma mucho/ poco tiempo o no hay vapor.	- El collar removible no está instalado adecuadamente en el depósito de agua. Reajuste el collar removible para ajustarse alrededor del elemento calefactor. - El elemento calefactor ha acumulado depósitos. Limpie poniendo 5 cucharadas de vinagre blanco en el depósito de agua, luego llene el depósito de agua con agua de la llave hasta la línea de MIN. Encienda la unidad y ajuste el contador a 5 minutos. Deje que el líquido enfríe y luego lave/sequé todas las piezas completamente.
El arroz cocido en el tazón para arroz se coció de menos/más.	El nivel de agua es muy bajo, la tapa no está colocada en el tazón de vapor, o el collar removible no está instalado adecuadamente. Asegúrese que sólo un tazón de vapor es usado y/o reajuste el collar removible para ajustarse adecuadamente alrededor del elemento calefactor. Asegure la tapa en su lugar sobre el tazón de vapor.
La unidad emite un bip y muestra "— —".	No hay agua suficiente en el depósito. Agregue agua al depósito de manera que quede entre las líneas MIN/MAX.
La unidad no se apaga después de preparar a vapor.	La unidad ha pasado a modo de Keep Warm (Mantener Caliente). Apague la vaporera si lo desea, o deje que la unidad mantenga el alimento WARM (CALIENTE) hasta que esté listo para comer.
El alimento no se cocina de manera pareja.	El tazón de vapor está lleno de mas con alimento. Deje suficiente espacio para un flujo de vapor adecuado.
El alimento está listo en la charola inferior, pero no lo está en la charola superior.	El alimento se cocina más rápido en la charola inferior. Siempre coloque los alimentos que tardan más en cocinar en la charola inferior. O, coloque una charola (con alimentos que tardan más en cocinar) en la base y deje preparar con vapro primero, luego agregue la segunda charola con el alimento que tarda menos. Intente no bloquear los hoyos de vapor.

Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.		
COBERTURA		
• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.		
LIMITACIONES		
• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.		
EXCEPCIONES		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.		

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

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 Elías Calles No. 1499

Zacahuiztco MEXICO 09490 D.F.

Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac MEXICO 03910 D.F.

Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon**FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES**

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Centro MONTERREY, 64000 N.L.

Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**

Garibaldi No. 1450

Ladrón de Guevara

GUADALAJARA 44660 Jal.

Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua**DISTRIBUIDORA TURMIX**

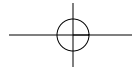
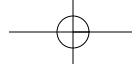
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.

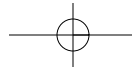
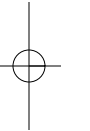
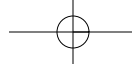
Int. Hipermart

Alamos de San Lorenzo

CD. JUAREZ 32340 Chih.

Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030





Modelo:
37537

Tipo:
VS02

Características Eléctricas:
120V ~ 60Hz 650W

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".