Hamilton Beach®

Multi-Function Rice Cooker
Cuiseur à riz multifonction
Olla arrocera multifuncional

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

For Questions:
For recipes, tips, product information and registration:
hamiltonbeach.com

Pour des questions :
Pour des recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement :
hamiltonbeach.ca

Para preguntas:
Para recetas, consejos, información del producto y registro:
hamiltonbeach.com.mx

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

ENTER TO WIN $100 TO SPEND ON WEBSITE
Visit:
register.hamiltonbeach.com

PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE GAGNER UN MONTANT DE 100 $ À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB
Visitez le
register.hamiltonbeach.com

INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD DE GANAR $100 PARA GASTAR EN NUESTRO SITIO WEB
Visite
register.hamiltonbeach.com

Open to US customers only • Ce concours s'adresse aux clients des États-Unis seulement • Este concurso está disponible sólo a clientes de los Estados Unidos

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
5. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
8. Cooking Pot may remain hot after unit is turned off.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
14. To disconnect, press CANCEL and then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. Open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the cooking pot.
17. **CAUTION:** Risk of electric shock. Cook only in removable cooking pot.
18. 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.
19. **WARNING!** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
20. Intended for countertop use only.
21. A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

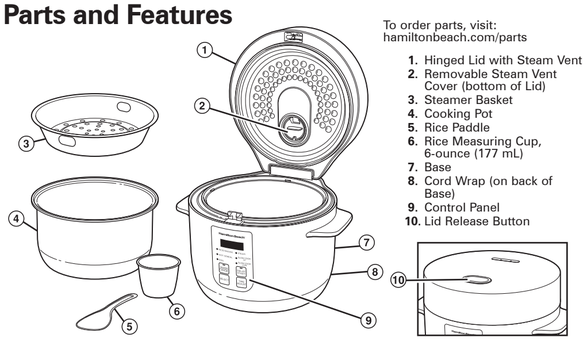
This appliance is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This appliance is not intended for use with any nonfood materials or products.

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.
Always unplug your Rice Cooker from the outlet when not in use.

Parts and Features

To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts



1. Hinged Lid with Steam Vent
2. Removable Steam Vent Cover (bottom of Lid)
3. Steamer Basket
4. Cooking Pot
5. Rice Paddle
6. Rice Measuring Cup, 6-ounce (177 mL)
7. Base
8. Cord Wrap (on back of Base)
9. Control Panel
10. Lid Release Button

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

How to Use

⚠ 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, Steamer Basket, Rice Measuring Cup, and Rice Paddle in hot, soapy water. Rinse and dry. Wipe inside of Lid with damp cloth.

To open Lid: Press Lid Release Button.

Cooking Rice

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

NOTE: For best results, rinse all rice in cold water and drain prior to cooking to remove surface starch and help prevent gummy rice.

Steamer Basket – Use to steam vegetables, meat, poultry, seafood, hard cook eggs, and prepared foods such as dumplings or rice noodle rolls.

Using Rice Cooker to Cook RICE/GRAINS or HOT CEREAL:

1. Add desired amount of uncooked rice or hot cereal to Cooking Pot; then fill with water to corresponding water line. Example: If you add 3 level Rice Measuring Cups of rice to Cooking Pot, add water to "3" line of Pot. DO NOT exceed 5.5-cup MAX. Refer to package directions for cooking hot cereal.
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. Display will show 4 dashes.
4. Press SELECT button for desired function; selected function and 4 dashed lines will flash. Rice Cooker will start to heat automatically after 5 seconds.
5. At end of cooking time, Rice Cooker will automatically switch to WARM except when using EGG or STEAM functions. Rice 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

This Rice Cooker uses fuzzy logic to automatically adjust cooking times and temperatures based on amount of liquid in Cooking Pot. RICE/GRAINS and HOT CEREAL functions have preprogrammed cycles with a default cooking time that cannot be adjusted. Actual cooking time depends on amounts of ingredients and liquid. Cooking times can range from 30-60 minutes. Cooking will start and display will show a rotating dash until cooking process is almost complete. Then, display will begin to count down when Rice Cooker senses approximately 6 minutes left in cooking cycle. Rice Cooker automatically switches to WARM when finished cooking and will keep warm up to 12 hours.

Time Functions

Four functions can be adjusted to time you desire. After selecting function, press TIME ADJUST button to adjust time. Display will show rotating dashes until cooking temperature is reached, then timer will begin counting down. Rice Cooker automatically switches to WARM when finished cooking and will keep warm up to 12 hours.

NOTE: DELAY START function can be used with RICE/GRAINS and HOT CEREAL only.

FUNCTION	TIME RANGE
EGG	12 minutes is default time for hard-cooking 10 large eggs. Time can be adjusted by pressing TIME ADJUST Button until desired time is reached. Add water to Cooking Pot to 1-cup line.
SLOW COOK (LOW or HI)	Select SLOW COOK HI or SLOW COOK LOW. Timing can be adjusted within 5 seconds after function is selected or cooking will start automatically. Default is 6 hours for LOW and 4 hours for HI. To increase time, press TIME ADJUST Button until desired cooking time is displayed. Timer will count up in 30-minute increments from 1-10 hours and 1-hour increments from 10-14 hours.
STEAM	1-60 minutes; timer countdown begins when water boils. Add water to 1-cup line.
WARM	Rice Cooker automatically switches to WARM when finished cooking for up to 12 hours.

WARM/CANCEL

- Once cooking is completed, WARM light will illuminate for up to 12 hours. Timer will count up to display total amount of time on WARM.
- Press WARM/CANCEL button at any time to stop functions.

DELAY START

DELAY START function can be used with RICE/GRAINS and HOT CEREAL only. Place water and food items in Cooking Pot or food in Steamer Basket. Select function and cooking time. Once selected, press DELAY START, then press TIME ADJUST to select desired time. DELAY START can be set from 0–24 hours.

Program Functions Chart

FUNCTION	DELAY START	TIME ADJUST	SWITCH TO WARM	DEFAULT COOKING TIME	WARM TIME	COOKING TIME
RICE/GRAINS	Yes, (0–24 hours)	No	Yes	No	12 hours	Dashes rotating
HOT CEREAL	Yes, (0–24 hours)	No	Yes	No	12 hours	Dashes rotating
EGG	No	Yes (4–20 min)	No	12 minutes	N/A	Dashes rotating; Count down
STEAM	No	Yes (1 min–1 hour)	No	5 minutes	N/A	Dashes rotating; Count down
SLOW COOK HI	No	Yes (1–14 hours)	Yes	4 hours	Total 24 hours (cooking and warming)	Count down
SLOW COOK LOW	No	Yes (1–14 hours)	Yes	6 hours	Total 24 hours (cooking and warming)	Count down
WARM	No	No	N/A	N/A	N/A	Count up

NOTE: During RICE/GRAINS and HOT CEREAL, time displays last 5 minutes of cooking, then counts down.

Care and Cleaning

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

1. Unplug.
2. Cooking Pot, Steamer Basket, Rice Measuring Cup, and Rice Paddle are dishwasher-safe, top-rack only. DO NOT use "SANITIZE" setting when washing in dishwasher. SANITIZE cycle temperatures could damage your product.
3. Wipe Base and underside of Lid 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. Open 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

Rice is gummy.
- Rice was not rinsed. All rice should be rinsed in cold water and drained prior to cooking to prevent gummy cooked rice.

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.

E1 and E2 shows in display.
- Email or write Customer Service.

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 warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas fait par des enfants à moins d'être sous supervision. 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. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
8. Le pot de cuisson peut rester chaud après que l'appareil a été éteint.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. 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.
12. Ne pas placer sur ou près d'une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
13. Exercer une très grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant des aliments, de l'eau ou tout autre liquide chaud.
14. Pour débrancher l'appareil, appuyer sur CANCEL (annuler), puis retirer 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.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
16. Ouvrir le couvercle avec précaution pour éviter les brûlures, et permettre à l'eau de s'écouler dans le pot de cuisson.
17. **ATTENTION** : Risque de choc électrique. Ne cuire les aliments que dans le pot de cuisson.
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. Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.
21. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire les risques qu'il soit attrapé par un enfant, qu'il s'emmêle ou qu'il fasse trébucher quelqu'un comme pourrait le faire un cordon plus long.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est conçu uniquement pour préparer, cuire et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec des matériaux ou des produits non alimentaires.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.
Toujours débrancher le cuiseur à riz de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé.

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces, visiter :
hamiltonbeach.ca/parts



1. Couvercle à charnière avec évent à vapeur
2. Couvercle amovible de l'évent à vapeur (dessous du couvercle)
3. Panier cuit-vapeur
4. Pot de cuisson
5. Spatule à riz
6. Tasse à mesurer pour le riz de 177 mL (6 oz.)
7. Base
8. Enrouleur de cordon (à l'arrière de la base)
9. Panneau de commandes
10. Bouton d'ouverture du couvercle

⚠ ATTENTION : SURFACE CHAUDE. La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

Utilisation

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

⚠ ATTENTION Risque de brûlures. La vapeur s'échappant de l'évent à vapeur peut causer des blessures.

Avant la première utilisation : Laver le pot de cuisson, le panier cuit-vapeur, la tasse à mesurer pour le riz et la spatule à riz à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Essuyer l'intérieur du couvercle avec un linge humide.

Pour ouvrir le couvercle : Appuyer sur le bouton d'ouverture du couvercle.

Cuisson du riz

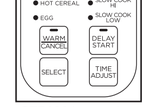
Tasse à mesurer pour le riz – Ne pas jeter la tasse à mesurer pour le riz incluse avec votre appareil. Elle est un outil important pour une utilisation réussie du cuiseur à riz et sa taille correspond au standard du secteur rizicole. Une tasse à mesurer pour le riz équivaut à 177 mL (6 oz.) ou environ 3/4 de tasse (tasse à mesurer impériale standard). Elle est basée sur le gō, une unité de mesure traditionnelle japonaise.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, toujours rincer le riz à l'eau froide et l'égoutter avant de le cuire pour éliminer l'excédent de l'amidon en surface, et pour éviter que le riz soit caoutchouteux.

Panier cuit-vapeur – Utilisé pour cuire à la vapeur les légumes, la viande, la volaille, les fruits de mer, les œufs durs et les aliments préparés comme les raviolis asiatiques ou les rouleaux à base de feuille de riz.

Utilisation des fonctions RICE/GRAINS (riz/grains) ou HOT CEREAL (céréales chaudes) du cuiseur à riz :

1. Ajouter la quantité souhaitée de riz ou de mélange pour céréales chaudes dans le pot de cuisson, puis ajouter de l'eau jusqu'à la ligne de mesure d'eau correspondante. Example: Si vous ajoutez 3 tasses rases de riz dans le pot de cuisson, ajoutez de l'eau jusqu'à la ligne d'eau « 3 » du pot. NE PAS dépasser le MAXIMUM de 5,5 tasses. Consulter les instructions sur l'emballage pour la cuisson des céréales chaudes.
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. L'écran affichera 4 tirets.
4. Appuyer sur le bouton SELECT (sélectionner) pour choisir la fonction souhaitée; la fonction sélectionnée et les 4 tirets clignoteront. Le cuiseur à riz commencera à chauffer automatiquement après 5 secondes.
5. À la fin du temps de cuisson, le cuiseur à riz passera automatiquement en mode WARM (réchaud), sauf si les fonctions EGG (œuf) ou STEAM (vapeur) sont utilisées. Le cuiseur à riz restera en mode réchaud jusqu'à 12 heures, puis émettra une alarme et passera en mode d'attente. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le pot de cuisson de la base lorsqu'il est encore chaud.



Fonctions de programmation

Ce cuiseur à riz utilise la logique floue pour ajuster automatiquement les temps et les températures de cuisson en fonction de la quantité d'eau dans le pot de cuisson. 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. Les temps de cuisson réels varient en fonction des quantités d'ingrédients et de liquide. Les temps de cuisson peuvent aller de 30 à 60 minutes. La cuisson commencera et l'écran affichera un tiret tournant jusqu'à ce que le processus de cuisson soit presque terminé. Puis, l'écran commencera à afficher un décompte lorsque le cuiseur à riz déterminera qu'il reste environ 6 minutes au cycle de cuisson. Le cuiseur à riz passe automatiquement en mode WARM (réchaud) lorsque la cuisson est terminée et il gardera le contenu chaud jusqu'à 12 heures.

Fonctions de durée

Quatre fonctions peuvent être ajustées en fonction du temps de cuisson souhaité. Après avoir sélectionné la fonction, appuyer sur le bouton TIME ADJUST (ajuster le temps) pour ajuster le temps. 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 cuiseur à riz passe automatiquement en mode WARM (réchaud) lorsque la cuisson est terminée et il gardera le contenu chaud jusqu'à 12 heures.

REMARQUE : La fonction DELAY START (mise en marche différée) ne peut être utilisée qu'avec RICE/GRAINS (riz/grains) et HOT CEREAL (céréales chaudes).

FONCTION	PLAGE DE TEMPS
EGG (œuf)	Le temps de cuisson par défaut pour cuire 10 gros œufs durs est de 12 minutes. Le temps peut être ajusté en appuyant sur le bouton TIME ADJUST (ajuster le temps) jusqu'au temps souhaité. Ajouter de l'eau dans le pot de cuisson jusqu'à la ligne de 1 tasse.
SLOW COOK (LOW ou HI) [cuisson lente (à température basse ou élevée)]	Sélectionner SLOW COOK HI (cuisson lente à température élevée) ou SLOW COOK LOW (cuisson lente à température basse). Le temps peut être ajusté dans les 5 secondes suivant la sélection de la fonction, après quoi la cuisson débutera automatiquement. Le temps de cuisson par défaut est de 6 heures pour la température LOW (basse) et de 4 heures pour la température HI (élevée). Pour augmenter le temps, appuyer sur le bouton TIME ADJUST (ajuster le temps) jusqu'au temps de cuisson souhaité. La minuterie augmentera par tranches de 30 minutes entre 1 à 10 heures et par tranches de 1 heure entre 10 et 14 heures.
STEAM (vapeur)	1-60 minutes : le compte à rebours de la minuterie commence lorsque l'eau boue. Ajouter de l'eau jusqu'à la ligne de 1 tasse.
WARM (réchaud)	Le cuiseur à riz passe automatiquement en mode WARM (réchaud) durant jusqu'à 12 heures une fois la cuisson terminée.

WARM/CANCEL (réchaud/annuler)

- Une fois la cuisson terminée, le voyant WARM (réchaud) s'illuminera jusqu'à 12 heures. La minuterie affichera le compte ascendant de la durée totale à laquelle l'appareil est en mode WARM (réchaud).
- Appuyer sur le bouton WARM/CANCEL (réchaud/annuler) à tout moment pour arrêter les fonctions.

DELAY START (mise en marche différée)

La fonction DELAY START (mise en marche différée) ne peut être utilisée qu'avec RICE/GRAINS (riz/grains) et HOT CEREAL (céréales chaudes). Ajouter l'eau et les aliments dans le pot de cuisson ou les aliments dans le panier cuit-vapeur. Sélectionner la fonction et le temps de cuisson. Une fois qu'ils ont été sélectionnés, appuyer sur DELAY START (mise en marche différée), puis sur TIME ADJUST (ajuster le temps) pour choisir le temps souhaité. La fonction DELAY START (mise en marche différée) peut être réglée de 0 à 24 heures.

Tableau des fonctions de programmation

FONCTION	DELAY START (mise en marche différée)	TIME ADJUST (ajuster le temps)	PASSAGE EN MODE RÉCHAUD	TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT	DURÉE DU MODE RÉCHAUD	TEMPS DE CUISSON
RICE/GRAINS (riz/grains)	Oui, (0-24 heures)	Non	Oui	Non	12 heures	Tiret tournant
HOT CEREAL (céréales chaudes)	Oui, (0-24 heures)	Non	Oui	Non	12 heures	Tiret tournant
EGG (œuf)	Non	Oui (4–20 min)	Non	12 minutes	S/O	Tiret tournant; décompte
STEAM (vapeur)	Non	Oui (1 min–1 heure)	Non	5 minutes	S/O	Tiret tournant; décompte
SLOW COOK HI (cuisson lente à température élevée)	Non	Oui (1–14 heures)	Oui	4 heures	Total de 24 heures (cuisson et réchaud)	Décompte
SLOW COOK LOW (cuisson lente à température basse)	Non	Oui (1–14 heures)	Oui	6 heures	Total de 24 heures (cuisson et réchaud)	Décompte
WARM (réchaud)	Non	Non	S/O	S/O	S/O	Compte ascendant

REMARQUE : Avec les modes RICE/GRAINS (riz/grains) et HOT CEREAL (céréales chaudes), le temps s'affiche sous forme de décompte pour les 5 dernières minutes de cuisson.

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
2. Le pot de cuisson, le panier cuit-vapeur, la tasse à mesurer pour le riz et la spatule à riz peuvent aller au lave-vaisselle dans le panier supérieur seulement. Ne pas utiliser le cycle « SANITIZE » lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » pourraient endommager votre produit.
3. Essuyer la base et le dessous du couvercle avec un linge ou une éponge humide. Pour éliminer les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux et non abrasif.

Pour retirer le couvercle de l'évent à vapeur :

1. Débrancher et laisser refroidir.
2. Retirer le couvercle et soulever le couvercle de l'évent à vapeur vers le haut. Laver dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Pour installer, placer l'extrémité pointue du couvercle de l'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

Le riz est caoutchouteux.
- Le riz n'a pas été rincé. Le riz devrait toujours être rincé à l'eau froide et égoutté avant la cuisson pour éviter que le riz cuit soit caoutchouteux.

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

L'afficheur indique EH.
- Le pot de cuisson est trop chaud. Débrancher l'appareil et attendre 20 minutes. Brancher l'appareil dans la prise et réessayer.

Les codes E1 et E2 s'affichent sur l'écran.
- Communiquer avec le service à la clientèle par courriel ou par la poste.

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 de 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 recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article 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.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión. 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. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
9. La olla de cocción puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
11. No lo use al aire libre.
12. 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.
13. No lo coloque sobre o cerca de una cocina eléctrica o a gas caliente o dentro de un horno caliente.
14. Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene comida, agua u otros líquidos calientes.
15. Para desconectar, presione CANCEL (cancelar) y a continuación retire el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
16. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.
17. Abra la tapa con cuidado para evitar escaldaduras y permita que el agua gotee dentro de la olla.
18. **PRECAUCIÓN:** Riesgo de descarga eléctrica. Cocine solo en la olla extraíble.
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. Diseñado para usarse solo en superficies de cocción.
22. 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato está destinado únicamente a la preparación, cocción y servicio de alimentos. Este equipo no está destinado para usarse con ningún material o producto no alimenticio.

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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

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

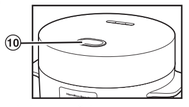
Siempre desenchufe su olla arrocera del tomacorriente cuando no esté en uso.

Piezas y características

Para ordenar piezas, visite: hamiltonbeach.com/parts



1. Tapa abisagrada con ventilación de vapor
2. Tapa extraíble con cubierta de ventilación de vapor (parte inferior de la tapa)
3. Cesta vaporera
4. Olla de cocción
5. Paleta de arroz
6. Taza medidora de arroz 6 onzas (177 mL)
7. Base
8. Almacén para el cable (en la parte trasera de la base)
9. Panel de control
10. Botón de liberación de la tapa



PRECAUCIÓN: **SUPERFICIE CALIENTE**. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

Cómo usar

⚠ 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 del primer us: Lave la olla de cocción, la cesta vaporera, la taza de medición de arroz y la paleta para arroz en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. Limpie el interior de la tapa con un paño húmedo jabonoso.

Para abrir la tapa: Presione el botón de liberación 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 arrocera 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.). Esto se basa en la tradicional unidad japonesa de medición gō.

NOTA: Para obtener los mejores resultados, enjuague todo el arroz en agua fría y escúrralo antes de cocinarlo para eliminar el exceso de almidón, eliminar el almidón de la superficie y ayudar a evitar el arroz gomoso.

Cesta vaporera – Se utiliza para cocer al vapor verduras, carne, aves, mariscos, huevos duros y alimentos preparados como bolas de masa hervidas o rollos de tallarines con arroz.

Usando las funciones RICE/GRAINS (arroz/granos) o HOT CEREAL (cereal caliente) de la olla arrocera

1. Agregue la cantidad deseada de arroz sin cocer o cereal caliente a la olla de cocción; a continuación, llene con agua hasta la línea de agua correspondiente. Ejemplo: Si agrega 3 tazas medidoras de arroz en la olla de cocción, añada agua hasta que la línea "3" de la olla de cocción. NO exceda la línea MAX de 5.5 tazas. Consulte las instrucciones del paquete para cocinar cereal caliente.
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. La pantalla mostrará 4 guiones.
4. Presione el botón SELECT (seleccionar) para la función deseada; la función seleccionada y 4 guiones parpadearán. La arrocera comenzará a calentar automáticamente después de 5 segundos.
5. Al finalizar el tiempo de cocción, la olla arrocera cambiará automáticamente a WARM (mantener caliente), excepto cuando se utilicen las funciones EGG (huevos) o STEAM (cocer al vapor). La olla arrocera se mantendrá caliente hasta 12 horas, luego sonará una alarma y cambiará al modo de espera. Use guantes para horno si retira la olla arrocera de la base mientras aún está caliente.

Funciones del programa

Esta olla arrocera utiliza lógica difusa para ajustar automáticamente los tiempos y temperaturas de cocción según la cantidad de líquido en la olla. 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. El tiempo de cocción real depende de la cantidad de ingredientes y agua. El tiempo de cocción varía de 30-60 minutos. Luego, el tiempo mostrado saltará a una hora designada por el programa y comenzará la cuenta regresiva hasta que termine la cocción. Luego, la pantalla comenzará la cuenta regresiva cuando la olla arrocera detecte que quedan aproximadamente 6 minutos en el ciclo de cocción. La olla arrocera cambia automáticamente a WARM (mantener caliente) al terminar la cocción y mantendrá caliente hasta por 12 horas.

Funciones de tiempo

Cuatro funciones se pueden ajustar al tiempo que usted desee. Después de seleccionar la función, presione el botón TIME ADJUST (ajuste de tiempo) para ajustar el tiempo. La pantalla mostrará guiones giratorios hasta que se alcance la temperatura de cocción, luego el temporizador comenzará la cuenta regresiva. La olla arrocera cambia automáticamente a WARM (mantener caliente) al terminar la cocción y mantendrá caliente hasta por 12 horas.

NOTA: La función DELAY START (inicio diferido) solo se puede utilizar con RICE/GRAINS (arroz/granos) y HOT CEREAL (cereal caliente).

FUNCIÓN	INTERVALO DE TIEMPO
EGG (huevo)	12 minutos es el tiempo predeterminado para cocinar 10 huevos duros grandes. Se puede ajustar el tiempo presionando el botón TIME ADJUST (ajuste de tiempo) hasta que se alcance el tiempo deseado. Agregue agua a la olla de cocción hasta la línea de 1 taza.
SLOW COOK (LOW o HI) [cocción lenta (baja o alta)]	Seleccione SLOW COOK HI (cocción lenta alta) o SLOW COOK LOW (cocción lenta baja). El tiempo se puede ajustar dentro de 5 segundos después de seleccionar la función o la cocción comenzará automáticamente. El valor predeterminado es 6 horas para LOW (baja) y 4 horas para HI (alta). Para aumentar el tiempo, presione el botón TIME ADJUST (ajuste de tiempo) 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. Agregue agua hasta la línea de 1 taza.
WARM (mantener caliente)	La olla arrocera cambia automáticamente a WARM (mantener caliente) al terminar la cocción y mantendrá caliente hasta por 12 horas.

WARM/CANCEL (calentar/cancelar)

- Una vez que se complete la cocción, la luz WARM (mantener caliente) se iluminará hasta por 12 horas. El temporizador contará progresivamente para mostrar la cantidad total de tiempo en WARM (mantener caliente).
- Presione el botón WARM/CANCEL (mantener caliente/cancelar) en cualquier momento para parar las funciones.

DELAY START (inicio diferido)

La función DELAY START (inicio diferido) solo se puede utilizar con RICE/GRAINS (arroz/granos) y HOT CEREAL (cereal caliente). Coloque 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 START (inicio diferido), luego presione TIME ADJUST (ajuste de tiempo) para seleccionar el tiempo deseado. DELAY START (inicio diferido) se puede configurar de 0 a 24 horas.

Tabla de funciones programadas

FUNCIÓN	DELAY START (inicio diferido)	TIME ADJUST (ajuste de tiempo)	CAMBIAR A MANTENER CALIENTE	TIEMPO DE COCCIÓN PREDETERMINADO	DURACIÓN DE MANTENER CALIENTE	TIEMPO DE COCCIÓN
RICE/GRAINS (arroz/granos)	Sí, (0-24 horas)	No	Sí	No	12 horas	Guiones girando
HOT CEREAL (cereal caliente)	Sí, (0-24 horas)	No	Sí	No	12 horas	Guiones girando
EGG (huevos)	No	Sí (4–20 min)	No	12 minutos	N/A	Guiones girando; cuenta regresiva
STEAM (vapor)	No	Sí (1 min–1 hora)	No	5 minutos	N/A	Guiones girando; cuenta regresiva
SLOW COOK HI (cocción lenta alta)	No	Sí (1–14 horas)	Sí	4 horas	Total de 24 horas (cocción y calentamiento)	Cuenta regresiva
SLOW COOK LOW (cocción lenta baja)	No	Sí (1–14 horas)	Sí	6 horas	Total de 24 horas (cocción y calentamiento)	Cuenta regresiva
WARM (mantener caliente)	No	No	N/A	N/A	N/A	Cuenta progresiva

NOTA: Durante las funciones RICE/GRAINS (arroz/granos) y HOT CEREAL (cereal caliente), el tiempo muestra los últimos 5 minutos de cocción, luego cuenta regresivamente.

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.
2. La olla de cocción, la canasta vaporera, la taza medidora de arroz y la paleta de arroz son aptas para lavavajillas, solo en el estante superior. NO use la configuración "HIGIENIZAR" al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "HIGIENIZAR" podrían dañar su producto.
3. Limpie la base y la parte inferior de la tapa con un paño húmedo o esponja. Para limpiar manchas difíciles, use un limpiador suave y no abrasivo.

Para extraer la cubierta de ventilación de vapor:

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

El arroz está gomoso.
- El arroz no se enjuagó. Todo el arroz se debe enjuagar con agua fría y escurrir antes de cocinarlo para evitar que el arroz cocido se vuelva gomoso.

Er se muestra en la pantalla.
- La olla de cocción no tiene agua. Agregue más agua.

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.

La pantalla muestra E1 y E2.
- Envíe un correo electrónico o escriba a Servicio al Cliente.

Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

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 al: **Centro de Atención al Consumidor: 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 o 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, 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.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA___ MES___ AÑO___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **800 71 16 100** **Email: mexico.service@proctorsilex.com**

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México
ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León
FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro
Monterrey, N.L., CP 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco
SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
Guadalajara,
Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelo:	Tipo:	Características eléctricas:
37561	RC28	120 V ~ 60 Hz 500 W

Los modelos incluídos 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".

840360500 | Page size: 23.33" x 16.5" 02/22