Hamilton Beach®

Food Steamer
Étuveuse
Vaporera para alimentos

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

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

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

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

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. Vessel 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, 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. Lift and open lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the cooking pot.
17. **CAUTION:** Risk of electric shock. Cook only in removable steam trays.
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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

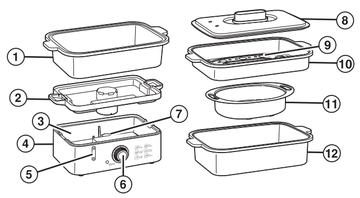
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug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

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

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

Parts and Features

To order parts, visit: hamiltonbeach.com/parts



1. #1 Steam Tray
2. Removable Drip Tray
3. Water Reservoir
4. Base
5. Water Reservoir Window
6. Control Dial
7. Heating Element
8. Lid
9. Egg Holder (wells in bottom of Trays are used to hold eggs)
10. #3 Steam Tray
11. Rice Bowl
12. #2 Steam Tray

How to Steam

Before first use: Wash Lid, Rice Bowl, Steam Trays, and Drip Tray, and removable bottoms in warm, soapy water. Rinse and dry.
Wipe interior of Water Reservoir with a damp, nonabrasive cloth.
Never operate Steamer without water in Reservoir, or use a liquid other than water for cooking purposes, since this may damage the unit.

1. Add cold water to MAX fill line on Base.
2. Place Removable Drip Tray securely on Base.
3. Add #1 Steam Tray onto Removable Drip Tray.
4. Steam Trays may be used three ways:
   - Single Steam Tray: Place #1 Tray onto Removable Drip Tray, then place Lid on top of Tray.
   - Two Trays: Place #1 Tray on Removable Drip Tray with #2 Tray on top, then place Lid on top of #2 Tray.
   - Three trays: Place #1 Tray on Removable Drip Tray, then #2 Tray, then #3 Tray on top, then place Lid on top of #3 Tray.

   NOTE: Poultry, meat, fish or seafood should always be placed in #1 Steam Tray to avoid dripping on food in Steam Trays. To cook rice: Ensure Water Reservoir is filled to MAX fill line. Place rice and water into Rice Bowl; then insert Rice Bowl into #1 or #2 Steam Tray.
5. To cook eggs: Stand eggs upright in Egg Holder in #1 or #2 Steam Tray (maximum 8 large eggs per Tray).
6. Plug into outlet.
7. Set time by turning Control Dial past 10 and then to desired time. Power Indicator Light will glow red when Control Dial is turned. Maximum steam time is 1 hour. Unit will emit an audible tone when selected time is done.
8. Unplug. Using an oven mitt, carefully remove Lid and food.

Steaming Chart

Steamer cooking times (approximate) are based on steaming with cold water filled to MAX fill line. Cooking times may vary based on quantity and type of food. When using 3 trays, cooking times in all 3 Steam Trays may need to be adjusted.

Food	Weight/Amount	Approximate Cooking Time
Vegetables	1 pound (454 g)	14–22 minutes
Whole Small Potatoes	1 1/2 pounds (681 g)	28–32 minutes
Chicken	3 (5 oz [142 g] each)	14–20 minutes
Eggs, large hard cooked*	8	18–22 minutes
Fish	1 pound (454 g)	16–20 minutes
Shrimp, deveined, with tails (16-20 count)	1 pound (454 g)	11–15 minutes
White Rice (cooked in Rice Bowl)	1 cup (237 mL) rice/1 cup (237 mL) water	30–35 minutes

*For soft cooked eggs, reduce cooking time by 8-10 minutes.

Care and Cleaning

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

1. Unplug and allow Food Steamer to cool completely.
2. Steam Trays, Rice Bowl and Lid are dishwasher-safe on the top rack only. Wash Removable Drip Tray in warm, soapy water. Rinse and dry. DO NOT use "SANITIZE" setting when washing in dishwasher. SANITIZE cycle temperatures could damage your product.
3. After every use, wipe Water Reservoir with a clean, damp nonabrasive cloth.
4. Wipe Base with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners.

To Remove Water and Mineral Deposits from Water Reservoir and Heating Element

1. Add 1 cup white vinegar plus cold water to MAX fill line.
2. Do not add Removable Drip Tray, Steam Trays or Lid.
3. Plug into outlet. Set time for 15 minutes. When done, remove any remaining water.
4. Unplug from outlet. Cool completely. Wipe Water Reservoir and Heating Element with a clean cloth.

NOTE: Using filtered water will help reduce mineral deposits.

To Store Food Steamer

1. Cool Food Steamer completely and clean before storing. Ensure all water has been removed from Water Reservoir; make sure Water Reservoir is completely dry before storing.
2. Add Removable Drip Tray to Base, stack Steam Trays inside each other on Drip Tray, and add Rice Bowl. Top with Lid.

Troubleshooting

Removable Drip Tray and/or Steam Trays tilt/are unstable.
- Drip Tray installed incorrectly. Reorient Drip Tray and place #1 Steam Tray first.

Unit will not turn on.
- Check to ensure unit is plugged in.

Steaming takes too long/little or no steam.
- Heating Element has accumulated deposits. Refer to Care and Cleaning section for cleaning instructions.

Rice cooked in Rice Bowl is under/overcooked.
- Water level is too low, or Lid not placed on a Steam Tray. Ensure only one Steam Tray is used. Ensure Lid is placed securely on Steam Tray.

Food not cooked uniformly.
- Steam Tray overcrowded with food. Leave enough space for adequate steam flow.

Food done in #1 Steam Tray, but not done in #2 Steam Tray or #3 Steam Tray.
- Food cooks faster in #1 Steam Tray. Always place longer-cooking food items in #1 Steam Tray. Or, place one Tray (with longer-cooking food) onto Removable Drip Tray on Base and let steam first; then later add second Tray with shorter-cooking food. Try not to block steam holes.

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 replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, we will replace with a similar one of equal or greater value.
This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).
We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.
To make warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, include 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 nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des, ou en présence d'enfants. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas fait par des enfants à moins d'être sous supervision. Les enfants doivent être supervisés afin d'assurer qu'ils 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 contenant peut rester chaud une fois que l'appareil est éteint.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricante de l'appareil peut causer des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes, incluant la cuisinière.
12. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
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, retirer la fiche de la prise murale. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
16. Soulever et ouvrir le couvercle avec précaution pour éviter l'échaudage et permettre l'égouttement de l'eau dans le pot de cuisson.
17. **ATTENTION :** Risque de choc électrique. Cuire uniquement dans les plateaux d'étuvage amovible.
18. Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires pendant le fonctionnement, 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 destiné à un usage domestique uniquement.

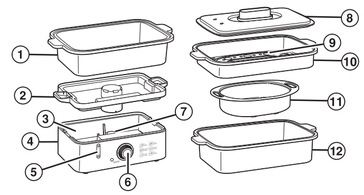
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque 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.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et caractéristiques

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



1. Plateau d'étuvage no 1
2. Plateau d'égouttement amovible
3. Réservoir d'eau
4. Base
5. Témoin du réservoir d'eau
6. Cadran de contrôle
7. Élément chauffant
8. Couvercle
9. Plateau à œufs (les cavités au fond des plateaux servent à tenir les œufs)
10. Plateau d'étuvage no 3
11. Bol à riz
12. Plateau d'étuvage no 2

Cuisson à la vapeur

Avant la première utilisation : Laver le couvercle, le bol à riz, les plateaux d'étuvage, le plateau d'égouttement et les fonds amovibles dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
Essuyer l'intérieur du réservoir d'eau avec un linge humide et non abrasif.
Ne jamais faire fonctionner l'étuveuse avec un réservoir d'eau vide ou utiliser tout autre liquide pour les besoins de cuisson, car ceci pourrait endommager l'appareil.

1. Ajouter de l'eau froide jusqu'à la ligne de remplissage MAX sur la base.
2. Placez le plateau d'égouttement amovible solidement sur la base.
3. Déposer le plateau d'étuvage no 1 sur le plateau d'égouttement amovible.
4. Les plateaux d'étuvage peuvent être utilisés de trois façons :
   - Un seul plateau d'étuvage : Placer le plateau no 1 sur le plateau d'égouttement amovible et déposer le couvercle sur le plateau.
   - Deux plateaux : Placer le plateau no 1 sur le plateau d'égouttement amovible et le plateau no 2 par-dessus, puis déposer le couvercle sur le plateau no 2.
   - Trois plateaux : Placer le plateau no 1 sur le plateau d'égouttement amovible, puis le plateau no 2 et le plateau no 3 par-dessus, et déposer le couvercle sur le plateau no 3.

   REMARQUE : La volaille, la viande, le poisson et les fruits de mer devraient toujours être placés dans le plateau d'étuvage no 1 pour éviter qu'ils ne s'égouttent sur les aliments des autres plateaux. Cuisson du riz : Remplir le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage MAX. Déposer le riz et l'eau dans le bol à riz, puis insérer le bol à riz dans le plateau d'étuvage no 1 ou 2.
5. Cuisson des œufs : Déposer les œufs à la verticale dans le plateau à œufs du plateau d'étuvage no 1 ou 2 (maximum de 8 gros œufs par plateau).
6. Brancher à la prise de courant.
7. Régler le temps de cuisson en tournant le cadran de contrôle au-delà de 10, puis en le ramenant à la durée souhaitée. En tournant le cadran de contrôle, le voyant d'alimentation s'illumine en rouge. La durée d'étuvage maximale est de 1 heure. L'appareil émet un signal sonore lorsque le temps de cuisson est terminé.
8. Débrancher. Utiliser un gant de cuisine pour enlever soigneusement le couvercle et les aliments.

Tableau d'étuvage

Les temps de cuisson (approximatifs) de l'étuveuse sont basés sur un étuvage avec la base rempli d'eau froide jusqu'à la ligne de remplissage MAX. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la quantité et du type d'aliments. Lorsque les 3 plateaux sont utilisés, les temps de cuisson de chacun des 3 plateaux d'étuvage devront peut-être être ajustés.

Aliments	Poids/Quantité	Temps de cuisson approx.
Légumes	454 g (1 livre)	14–22 minutes
Petites pommes de terre entières	681 g (1 1/2 livres)	28–32 minutes
Poulet	3 (142 g [5 oz.] chaque)	14–20 minutes
Gros œufs cuits durs*	8	18–22 minutes
Poisson	454 g (1 livre)	16–20 minutes
Crevettes, sans veine et avec la queue (16 à 20)	454 g (1 livre)	11–15 minutes
Riz blanc (cuites dans le bol de cuisson pour le riz)	237 mL (1 tasse) de riz/237 mL (1 tasse) d'eau	30–35 minutes

*Pour les œufs mollets, réduire le temps de cuisson de 8 à 10 minutes.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Ne pas immerger la base dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Débrancher et laisser l'étuveuse refroidir complètement.
2. Les plateaux d'étuvage, le bol à riz et le couvercle vont au lave-vaisselle dans le panier supérieur seulement. Laver le plateau d'égouttement amovible dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Ne pas utiliser le cycle « SANITIZE » lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » pourraient endommager votre produit.

3. Après chaque utilisation, essuyer le réservoir d'eau avec un linge propre et humide.
4. Essuyer la base avec linge sec. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.

Élimination des dépôts d'eau et de minéraux du réservoir d'eau et de l'élément chauffant

1. Ajouter une tasse de vinaigre blanc avec de l'eau froide jusqu'à la ligne de remplissage MAX.
2. Ne pas ajouter le plateau d'égouttement amovible, les plateaux d'étuvage ou le couvercle.
3. Brancher l'appareil dans une prise. Régler la minuterie à 15 minutes. Une fois le processus terminé, jeter l'eau restante.
4. Débrancher l'appareil de la prise. Laisser l'appareil refroidir complètement. Essuyer le réservoir d'eau et l'élément chauffant avec un linge propre.

REMARQUE : Utiliser de l'eau filtrée aidera à réduire les dépôts minéraux.

Rangement de l'étuveuse

1. Laisser refroidir complètement l'étuveuse et le nettoyer avant de le ranger. S'assurer que toute l'eau a été enlevée du réservoir d'eau pour s'assurer que le réservoir d'eau est complètement sec avant le rangement.
2. Ajouter le plateau d'égouttement amovible sur la base, empiler les plateaux d'étuvage les uns dans les autres sur le plateau d'égouttement et ajouter le bol à riz. Mettre le couvercle par-dessus.

Dépannage

Le plateau d'égouttement amovible ou les plateaux d'étuvage sont inclinés ou instables.

- Le plateau d'égouttement n'est pas placé correctement. Réorienter le plateau d'égouttement et placer le plateau d'étuvage no 1 en premier.

L'appareil refuse de se mettre sous tension.

- S'assurer que l'appareil est branché.

La durée de cuisson à la vapeur est trop longue ou trop courte ou aucune vapeur..

- Présence de dépôts sur l'élément chauffant. Consulter la section Entretien et nettoyage pour connaître les instructions de nettoyage.

Le riz cuit dans le bol à riz n'est pas assez cuit ou trop cuit.

- Le niveau d'eau est trop bas, ou le couvercle n'est pas placé sur le plateau d'étuvage. S'assurer qu'un seul plateau d'étuvage est utilisé. Veiller à ce que le couvercle soit bien en place sur le plateau d'étuvage.

La cuisson des aliments n'est pas uniforme.

- Le plateau d'étuvage contient trop d'aliments. Laisser assez d'espace pour permettre à l'air de circuler adéquatement entre les aliments.

Les aliments du plateau d'étuvage no 1 sont cuits, mais pas ceux du plateau d'étuvage no 2 ou 3.

- Les aliments cuisent plus rapidement dans le plateau d'étuvage no 1. Toujours placer les aliments plus longs à cuire dans le plateau d'étuvage no 1. Ou encore, placer un plateau (avec les aliments les plus longs à cuire) dans le plateau d'égouttement amovible sur la base et cuire les aliments à l'étuvée en premier avant d'ajouter le deuxième plateau contenant des aliments plus rapides à cuire. Ne pas bloquer les sorties de vapeur.

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., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, 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 inclure les numéros de modèle, de type et de série de 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 necesita una supervisión estrecha al usar cualquier aparato por niños o en la presencia de los niños. La limpieza y la reparación no debe ser hecha por niños a menos que estén siendo supervisados. Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
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 desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
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. El recipiente puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
11. No lo use al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
13. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni 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, quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorriente. Nunca tire el cable de alimentación.
16. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.
17. Levante y abra la cubierta cuidadosamente para evitar escaldaduras, y permita que el agua escurra a la olla.
18. **PRECAUCIÓN:** Riesgo de descarga eléctrica. Cocine sólo en las bandejas de goteo removible.
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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

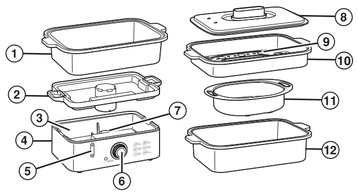
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe 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.

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

Piezas y características

Para ordenar piezas, visite: hamiltonbeach.com/parts



1. Bandeja de vapor #1
2. Bandeja de goteo extraíble
3. Depósito de agua
4. Base
5. Ventana de depósito de agua
6. Perilla de control
7. Elemento calentador
8. Tapa
9. Portahuevos (los agujeros al fondo de las bandejas se usan para portar los huevos)
10. Bandeja de vapor #3
11. Tazón de arroz
12. Bandeja de vapor #2

Cómo preparar con vapor

Antes del primer uso: Lave la tapa, el tazón de arroz, las bandejas de vapor y las bandejas de goteo, así como los fondos extraíbles con agua tibia y jabón. Enjuague y seque.
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. Agregue agua fría hasta la línea de llenado MAX en el depósito de agua.
2. Coloque la bandeja de goteo extraíble de forma segura en la base.
3. Agregue la bandeja de vapor #1 en la bandeja de goteo extraíble.
4. Las bandejas de vapor se pueden usar de tres formas:
   - Una bandeja de vapor: Coloque la bandeja #1 en la bandeja de goteo extraíble, luego coloque la tapa encima de la bandeja.
   - Dos bandejas: Coloque la bandeja #1 en la bandeja de goteo extraíble con la bandeja #2 encima, luego coloque la tapa encima de la bandeja #2.
   - Tres bandejas: Coloque la bandeja #1 en la bandeja de goteo extraíble, luego la bandeja #2 y después la bandeja #3 encima, luego coloque la tapa encima de la bandeja #3.

   NOTA: El pollo, la carne, el pescado y los mariscos siempre deben colocarse en la bandeja de vapor #1 para evitar goteos de comida en las bandejas de vapor. Para cocinar arroz: Asegúrese de que el depósito de agua esté lleno hasta la línea de llenado MAX. Coloque arroz y agua en el tazón de arroz; luego inserte el tazón de arroz en la bandeja de vapor #1 o #2.
5. Para cocinar huevos: Coloque los huevos verticalmente en el portahuevos en la bandeja de vapor #1 o #2 (máximo 8 huevos largos por bandeja).
6. Enchufe al tomacorriente.
7. Configure el tiempo girando la perilla de control más allá de 10 minutos y luego ajuste el tiempo deseado. La luz indicadora de encendido brillará en rojo cuando la perilla de control gire. El tiempo máximo de cocción al vapor es de 1 hora. La unidad emitirá un tono audible cuando el tiempo seleccionado se acabe.
8. Desenchufe. Con un guante para horno, retire con cuidado la tapa y los alimentos.

Tabla de cocción al vapor

Los tiempos de cocción al vapor (aproximados) se basan en la cocción al vapor con agua fría llenada hasta la línea de llenado MAX. Los tiempos de cocción pueden variar según la cantidad y el tipo de comida. Al usar 3 bandejas, los tiempos de cocción en las 3 bandejas de vapor pueden necesitar un ajuste.

Alimento	Peso/Cantidad	Tiempo de cocinado aprox.
Verduras	1 libra (454 g)	14–22 minutos
Papas pequeñas enteras	1 1/2 libras (681 g)	28–32 minutos
Pollo	3 (5 oz. [142 g] cada)	14–20 minutos
Huevos grandes cocidos*	8	18–22 minutos
Pescado	1 libra (454 g)	16–20 minutos
Langostinos, sin vaina con colas (16/20 unidades)	1 libra (454 g)	11–15 minutos
Arroz blanco (cocinado en el tazón de arroz)	1 taza (237 mL) de arroz/1 taza (237 mL) de agua	30–35 minutos

*Para huevos cocidos blandos, reduzca el tiempo de cocción de 8 a 10 minutos.

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica. No sumerja la base en agua u otro líquido.

1. Desconecte y deje enfriar completamente el vaporera.
2. Las bandejas de vapor, el tazón de arroz y la tapa son aptas solamente para la rejilla superior del lavavajillas. Lave la bandeja de goteo con agua tibia y jabón. NO use la configuración "HIGIENIZAR" al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "HIGIENIZAR" podrían dañar su producto.
3. Después de cada uso, limpie el depósito de agua con un paño no abrasivo limpio y húmedo.
4. Limpie la base con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos.

Para extraer los depósitos minerales y de agua del depósito de agua y el elemento calentador

1. Agregue 1 taza de vinagre blanco más agua fría hasta la línea de llenado MAX.
2. No agregue la bandeja de goteo, las bandejas de vapor o la tapa.
3. Enchufe en un tomacorriente. Ajuste el tiempo durante 15 minutos. Cuando termine, elimine el agua restante.
4. Desenchufe del tomacorriente. Déjela enfriar completamente. Limpie el depósito de agua y el elemento calentador con un paño limpio.

NOTA: El uso de agua filtrada ayudará a reducir los depósitos minerales.

Para almacenar el vaporera

1. Enfríe el vaporera por completo y límpielo antes de almacenarlo. Asegúrese de que se haya eliminado toda el agua del depósito de agua; asegúrese de que el depósito de agua esté completamente seco antes de almacenarlo.
2. Agregue la bandeja de goteo extraíble a la base, ponga cada una de las bandejas de vapor dentro de la bandeja de goteo y añada el tazón de arroz. Cubra con la tapa.

Resolviendo problemas

La bandeja de goteo extraíble y/o las bandejas de vapor se inclinan/son inestables.

- La bandeja de goteo se instaló incorrectamente. Reoriente la bandeja de goteo y coloque primero la bandeja de vapor #1.

La unidad no enciende.

- Revise para asegurarse que la unidad esté conectada.

La preparación toma mucho/poco tiempo o no hay vapor.

- El elemento calentador ha acumulado depósitos Consulte la sección Cuidado y limpieza para obtener instrucciones de limpieza.

El arroz cocido en el tazón de arroz se coció de menos/más.

- El nivel del agua es demasiado bajo o la tapa no está colocada en una bandeja de vapor. Asegúrese de que solo se use una bandeja de vapor. Asegúrese de que la tapa esté colocada de forma segura en la bandeja de vapor.

El alimento no ce cocina de manera pareja.

- La bandeja de vapor está sobrecargada de comida. Deje suficiente espacio para un flujo de vapor adecuado.

Los alimentos de la bandeja de vapor #1 están listos, pero no los de la bandeja de vapor #2 ni los de la bandeja de vapor #3.

- Los alimentos se cocinan más rápido en la bandeja de vapor #1. Coloque siempre los alimentos de cocción más larga en la bandeja de vapor #1. Si no, coloque una bandeja (con alimentos de cocción más larga) en la bandeja de goteo extraíble en la base y deje cocer al vapor primero; luego agregue una segunda bandeja con alimentos de cocción más corta. Intente no bloquear los orificios de vapor.

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@hamiltonbeach.com**

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México
ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias 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., C.P. 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:
37430	VS08	120 V ~ 60 Hz 800 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".

840375001 | A2 - 23.33 x 16.5 in 7/24