Hamilton Beach®

Multi-Cooker
Multicuiseur
Olla multiuso



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

For questions and other information:
USA–hamiltonbeach.com

Pour des questions et d'autres informations :
Canada – hamiltonbeach.ca

Para preguntas y otra información:
México–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. 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. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Intended for countertop use only.
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 hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. To disconnect slow cooker, turn controls to OFF (O) 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. **CAUTION!** To prevent damage or shock hazard, do not cook food in base. Cook food only in removable crock.
17. **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.
18. Vessel may remain hot after unit is turned off.
19. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
20. **CAUTION: HOT SURFACE**. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
21. Preheating slow cooker is not required; never heat empty crock.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

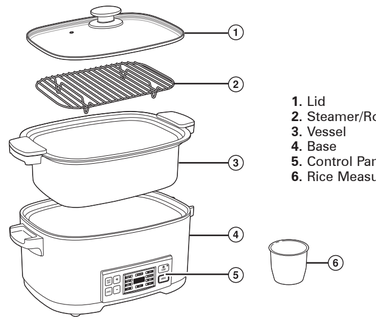
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard:
This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug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

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.

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:
hamiltonbeach.com/parts



1. Lid
2. Steamer/Roasting Rack
3. Vessel
4. Base
5. Control Panel
6. Rice Measuring Cup

How to use the Multi-Cooker

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: Cook only in removable Vessel. Never place water or food directly into the Base.

BEFORE FIRST USE: Wash Vessel, Steamer/Roasting Rack, Rice Measuring Cup, and Lid in hot, soapy water. Rinse and dry.

Program functions

WHITE RICE and WHOLE GRAIN program cycles have default times that cannot be changed. The Multi-Cooker will adjust the cooking time throughout the cycle based on the amount of rice and moisture. The cooker may place a hold on the time or significantly decrease the cooking time as the moisture content changes. The Multi-Cooker automatically switches to WARM when done and will hold that temperature for up to 12 hours.

The rice measuring cup is an important tool in successful rice cooking and its size is standard in the rice industry. One Rice Measuring Cup equals 6 oz. (177 ml) or approximately 3/4 cup U.S. standard. Add desired amount of uncooked rice to Vessel; then fill with water to corresponding water line. Example: If you add 4 level Rice Measuring Cups of rice to the Vessel, add water to the "4" line of the Vessel. DO NOT exceed RICE MAX line.

Test Kitchen Tip: To prevent rice from foaming and spattering, stir 1 tablespoon vegetable oil into rice before adding water.

FUNCTION	DEFAULT COOKING TIME
WHITE RICE	45 minutes
WHOLE GRAIN	60 minutes

Time functions

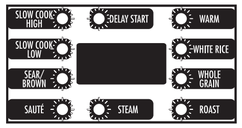
Six functions can be adjusted to the time you desire. After selecting function, press and hold the function button to start time. The display will show "ON" until the cooking temperature is reached, then the timer will count down. The Multi-Cooker automatically switches to WARM when done cooking and will keep warm up to 12 hours.

FUNCTION	TIME RANGE
ROAST	0–3 hours roasting time; preheat until Multi-Cooker beeps and set temperature is reached. Timer countdown begins when cooking temperature reaches 375°F (190°C). For best results, brown meats and poultry before roasting.
SAUTÉ	0–60 minutes; timer countdown begins when cooking temperature reaches 338°F (170°C). Always preheat and add food after the timer beeps.
SEAR/BROWN	0–30 minutes; timer countdown begins when cooking temperature reaches 400°F (205°C). Always preheat and add food after the timer beeps.
STEAM	0–60 minutes; timer countdown begins when water boils. Add Steamer/Roasting Rack and 2 cups (473 ml) liquid to Vessel before steaming.
SLOW COOK LOW	1–14 hours; timer countdown starts immediately. Automatically switches to WARM for a total cooking and warm time of 24 hours. For example, if slow cook time is 6 hours, WARM time is 18 hours (24 hours minus 6 hours).
SLOW COOK HIGH	Same as SLOW COOK LOW.

NOTE: If Vessel boils dry, Multi-Cooker will beep and the remaining time will flash in display. To continue STEAM, add more water within 3 minutes. If no water is added after 3 minutes, the display will flash remaining time and alarm will sound until the CANCEL button is pressed.

If using Multi-Cooker to cook rice, cereal, or grain:

1. Place Vessel straight down on Base. Make sure Vessel is securely placed into Base.
2. Plug into outlet. Press START (⏻) to turn on Multi-Cooker.
3. All function buttons will flash for 15 seconds. Press MENU button to select function. Then press + or - to select time. Selected function and time will flash. Press START (⏻) button.
4. At the end of the cooking time, the Multi-Cooker will automatically switch to WARM. Multi-Cooker will keep warm up to 12 hours, then sound an alarm and switch to standby mode.



WARM

The WARM function should be used for already-cooked food. Do not cook on WARM. Timer will count up to display the total amount of time on WARM up to 12 hours.

DELAY START

The DELAY START function can be used with WHITE RICE, WHOLE GRAIN, and STEAM. Place water and food items in Vessel. Press MENU button to select function, then press DELAY START button, and press + or - to adjust delay time. The function and DELAY START buttons will flash, and display will flash "0." Continue to press DELAY START to set delay time from 1 to 15 hours. Multi-Cooker will automatically start after 5 seconds, counting down the delay time. Cooking/steaming will begin once the unit has completed the delay time countdown. After cooking is complete, the Multi-Cooker will switch to WARM (except for STEAM).

Memory save

If the power is cut off and restarts within 5 minutes, the Multi-Cooker will remember the initial cooking status and continue the previous function automatically.

Care and cleaning

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

1. Unplug Multi-Cooker and allow to cool.
2. Vessel and Steamer/Roasting Rack are dishwasher-safe. DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.
3. Wipe Base with a soft, damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleanser.

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 one (1) year from date of original delivery in Canada and 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. 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 risqued'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
5. Pour 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 le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
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. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.
11. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
12. Ne pas placer sur une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud ou à proximité de ces appareils.
13. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
14. Pour débrancher la mijoteuse, tourner les boutons de réglage à OFF (O/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
16. **ATTENTION !** Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le pot amovible.
17. **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.
18. Le contenant peut rester chaud une fois que l'appareil est éteint.
19. Éviter les changements soudains de température, tels que l'ajout de nourriture sortant du réfrigérateur dans un pot amovible chauffé.
20. **ATTENTION : SURFACE CHAUDE**. La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.
21. Il n'est pas nécessaire de préchauffer la mijoteuse; ne jamais faire chauffer un pot vide.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autre consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

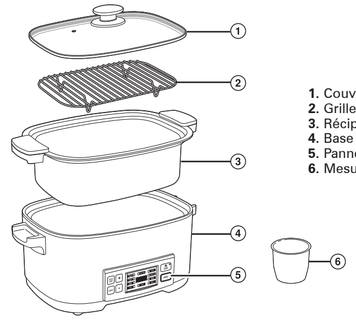
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque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

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour éviter le risque d'être attrapé par un enfant, de s'enchevêtrer ou un trébuchement provoqué par un cordon plus long.

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 :
hamiltonbeach.ca/parts



1. Couvercle
2. Grille pour la cuisson vapeur/le rôtissage
3. Récipient
4. Base
5. Panneau de contrôle
6. Mesure pour le riz

Comment utiliser le multicuiseur

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cuisiner seulement dans le récipient amovible. Ne jamais verser d'eau ou déposer des aliments directement dans la base.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Nettoyer le récipient, la grille pour la cuisson vapeur/le rôtissage, la tasse à mesurer pour le riz et le couvercle à l'eau chaude, savonneuse. Rincer et essuyer pour sécher.

Fonctions de programmes

Les cycles programmés pour le riz blanc et le riz complet disposent de durées par défaut et ne peuvent pas être modifiés. Le multicuiseur ajustera la durée de cuisson au cours du cycle en fonction de la quantité de riz et de l'humidité. Le cuiseur peut pauser la durée ou diminuer considérablement le temps de cuisson au fur et à mesure que la teneur en humidité change. Le multicuiseur passe automatiquement en mode WARM (réchaud) lorsque la cuisson est terminée et maintiendra cette température jusqu'à 12 heures.

La tasse à mesurer pour le riz constitue un outil essentiel à une cuisson du riz réussie et sa taille représente un standard dans l'industrie du riz. Une tasse à mesurer pour le riz équivaut à 177 ml (6 oz) ou environ 3/4 de tasse selon la norme américaine. Ajouter la quantité de riz non cuit dans le récipient, remplir ensuite avec de l'eau jusqu'à la ligne d'eau correspondante. Exemple : Si vous ajoutez 4 tasses rases de riz dans le récipient, ajoutez de l'eau jusqu'à la ligne d'eau « 4 » du récipient. NE PAS dépasser la ligne MAXIMUM POUR LE RIZ.

Conseil : Afin d'empêcher le riz de mousser et d'éclabousser, mélanger une cuillère à table d'huile végétale au riz avant d'ajouter l'eau.

FONCTION	DURÉE DE CUISSON PAR DÉFAUT
RIZ BLANC	45 minutes
GRAIN ENTIER	60 minutes

Fonctions de durée

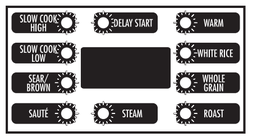
Six fonctions pouvant être réglées selon la durée désirée. Après avoir sélectionné une fonction, appuyer et maintenir le bouton de fonction pour démarrer la durée. L'afficheur indiquera « ON » (mise en marche) jusqu'à ce que la température de cuisson soit atteinte puis la minuterie commencera le compte à rebours. Le multicuiseur passera automatiquement au mode de WARM (réchaud) dès que la cuisson est terminée et gardera les aliments au chaud jusqu'à 12 heures.

FONCTION	GAMME DE TEMPS
ROAST (rôtir)	0–3 heures de rôtissage; préchauffer jusqu'à ce que le multicuiseur émette un bip sonore et que la température réglée soit atteinte. Le compte à rebours commence lorsque la température atteint 375 °F (190 °C). Pour de meilleurs résultats, saisir les viandes et la volaille avant le rôtissage.
SAUTÉ	0–60 minutes; le compte à rebours de la minuterie commence dès que la température de cuisson atteint 170 °C (338 °F). Veuillez toujours préchauffer et ajouter les aliments après le bip sonore de la minuterie.
SEAR/BROWN (saisir/brunir)	0–30 minutes; le compte à rebours de la minuterie commence dès que la température de cuisson atteint 205 °C (400 °F). Veuillez toujours préchauffer et ajouter les aliments après le bip sonore de la minuterie.
STEAM (vapeur)	0–60 minutes; le compte à rebours de la minuterie commence dès que l'eau bout. Ajouter lla grille pour la cuisson vapeur/le rôtissage et 473 ml (2 tasses) de liquide dans le récipient avant la cuisson à vapeur.
SLOW COOK LOW (cuisson lente – faible intensité)	1–14 heures; le compte à rebours de la minuterie commence immédiatement. Passe au mode de WARM (réchaud) pour un total de durée de cuisson et de réchaud de 24 heures. Par exemple, si la durée de la cuisson lente est de 6 heures, la durée de WARM (réchaud) sera de 18 heures (24 heures moins 6 heures).
SLOW COOK HIGH (cuisson lente – intensité élevée)	Même que SLOW COOK LOW (cuisson lente – faible intensité).

REMARQUE : Si le récipient dessèche par ébullition, le multicuiseur émettra un bip sonore et la durée restante clignotera dans l'afficheur. Pour continuer la cuisson en mode STEAM (vapeur), ajouter plus d'eau dans les 3 minutes. Si vous n'ajoutez pas d'eau une fois les 3 minutes écoulées, la durée restante clignotera dans l'afficheur et l'alarme sonnera jusqu'à ce vous appuyez sur le bouton START (⏻) (mise en marche).

Utilisation du multicuiseur pour cuire le riz, les céréales ou les grains :

1. Placer le récipient directement dans la base. Veuillez vous assurer que le récipient est bien placé dans la base.
2. Brancher à la prise de courant. Appuyer sur START (⏻) (mise en marche) pour mettre le multicuiseur en marche.
3. Tous les boutons de fonction clignoteront pendant 15 secondes. Appuyer sur le bouton MENU pour sélectionner une fonction. Appuyer ensuite + ou - pour sélectionner la durée. La fonction et la durée sélectionnées clignoteront. Appuyer sur le bouton START (⏻) (mise en marche).
4. À la fin de la durée de cuisson, le multicuiseur passera automatiquement au mode de WARM (réchaud). Le multicuiseur gardera les aliments au chaud jusqu'à 12 heures puis émettra un signal sonore et passera au mode d'attente.



WARM (réchaud)

La fonction de WARM (réchaud) doit être utilisée pour les aliments déjà cuits. Ne pas cuire en utilisant la fonction de WARM (réchaud). L'afficheur indiquera la durée progressive totale du cycle de WARM (réchaud) jusqu'à 12 heures.

DELAY START (mise en marche différée)

La fonction DELAY START (mise en marche différée) peut être utilisée avec les modes de cuisson WHITE RICE (riz blanc), WHOLE GRAIN (riz complet) et STEAM (vapeur). Verser l'eau et les aliments dans le récipient. Appuyer sur le bouton MENU pour sélectionner une fonction puis appuyer ensuite sur le bouton DELAY START (mise en marche différée), et appuyer **+** ou **-** pour ajuster les temps de délai. Les boutons de fonction et DELAY START clignoteront et le chiffre « 0 » clignotera dans l'afficheur. Continuer à appuyer sur le bouton DELAY START afin de régler la longueur du délai de 1 à 15 heures. Le multicuiseur se mettra en marche automatiquement après 5 secondes et fera le compte à rebours du temps de délai. Le rôtissage ou la cuisson vapeur commencera lorsque l'appareil aura terminé le compte à rebours du délai. Une fois la cuisson terminée, le multicuiseur passera en mode WARM (réchaud), à l'exception du mode de cuisson STEAM (vapeur).

Mémoire de sauvegarde

Si l'alimentation électrique est interrompue et se réactive en moins de 5 secondes, le multicuiseur se souviendra de l'état de cuisson initial et continuera automatiquement la fonction précédente. Si l'alimentation électrique est d'une durée plus longue que les 5 secondes, l'appareil passera au mode d'attente.

Entretien et nettoyage

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

1. Débrancher le multicuiseur et le laisser refroidir.
2. Le récipient et la grille pour la cuisson vapeur/le rôtissage vont au lave-vaisselle. NE PAS utiliser le réglage « SANI » du lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » peuvent endommager le produit.
3. Essuyer la base avec un linge doux, humide ou une éponge. Pour enlever les taches rebelles, utiliser un nettoyant doux et non abrasif.

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 un (1) an à compter de la date d'achat d'origine au Canada et aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite**. Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use los mangos 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 esté en uso y antes de la limpieza. Deje enfriar el aparato antes de colocar o retirar piezas. 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. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. Diseñado para usarse solamente en superficies de gabinetes o mesas de cocina.
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 coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
14. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. Para desconectar la olla de cocción, ponga los controles en OFF (**O**/apagado), luego remueva el enchufe de la toma de pared. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
16. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
17. **PRECAUCIÓN!** Para evitar daños o riesgos de choque eléctrico, no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro de la olla removible.
18. **¡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.
19. El recipiente puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga.
20. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una olla removible caliente.
21. **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato se encuentra en funcionamiento.
22. No es necesario precalentar la olla de cocción lenta; nunca caliente la olla vacía.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

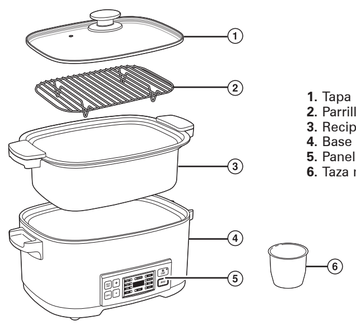
⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Descarga Eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad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

Se utiliza un cable eléctrico corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo o de que sea jalado por niños.

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

Partes y características

Para ordenar partes:
hamiltonbeach.com/parts



1. Tapa
2. Parrilla para cocinar al vapor/asar
3. Recipiente
4. Base
5. Panel de control
6. Taza medidora de arroz

Como usar la olla multiuso

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Descarga Eléctrica:** Cocine sólo en el recipiente extraíble. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave el recipiente, la parrilla para cocinar al vapor/asar, la taza medidora para arroz y la tapa con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.

Funciones de programas

Los ciclos de arroz blanco y grano entero tienen tiempos predeterminados que no se pueden cambiar. La olla multiuso ajustará el tiempo de cocción a lo largo de todo el ciclo según la cantidad de arroz y la humedad. La cocedora puede aumentar o disminuir considerablemente el tiempo de cocción según los cambios del contenido de humedad. La olla multiuso cambia automáticamente a WARM (mantener caliente) y conservará esa temperatura hasta por 12 horas.

La taza medidora de arroz es una herramienta importante en el éxito de la cocción de arroz y su tamaño es estándar en la industria arrocera. Una Taza medidora de arroz equivale a 177 ml (6 oz.) o aproximadamente 3/4 de taza estándar de los EE.UU. Agregue la cantidad deseada de arroz crudo al recipiente; a continuación, llene con agua hasta la línea de agua correspondiente. Ejemplo: Si agrega 4 tazas medidoras de arroz en el recipiente, añada agua hasta que la línea "4" del recipiente. NO SOBREPASE la línea MAX PARA ARROZ.

Consejos para cocinar: Para evitar que el arroz haga espuma y salpique, revuelva 1 cucharada de aceite vegetal en el arroz antes de añadir el agua.

FUNCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN PREDETERMINADO
ARROZ BLANCO	45 minutos
INTEGRAL	60 minutos

Funciones de tiempo

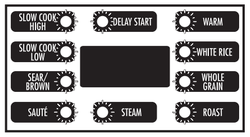
Seis funciones pueden ajustarse para el tiempo que usted desea. Después de seleccionar la función, presione y sostenga el botón de función para activar el tiempo. En la pantalla podrá verse "ON" (encendido) hasta alcanzar la temperatura de cocción, luego el temporizador hará una cuenta regresiva. La olla multiuso cambia automáticamente a WARM (mantener caliente) cuando finaliza la cocción y se mantendrá caliente por hasta 12 horas.

FUNCIÓN	RANGO DE TIEMPO
ROAST (rostizar)	0–3 horas de cocimiento; precaliente hasta que la Cocedora multiuso pite y se alcance la temperatura fijada. El temporizador comienza la cuenta regresiva cuando la temperatura de cocción alcanza 190°C (375°F). Para obtener mejores resultados, dore las carnes y aves antes de asarlas.
SAUTÉ (saltear)	0–60 minutos; la cuenta regresiva del temporizador comienza cuando la temperatura de cocción alcanza 170°C (338°F). Siempre precaliente y añada los alimentos después de que el temporizador pite.
SEAR/BROWN (sellar/dorar)	0–30 minutos; la cuenta regresiva del temporizador comienza cuando la temperatura de cocción alcanza 205°C (400°F). Siempre precaliente y añada los alimentos después de que el temporizador pite.
STEAM (cocción al vapor)	0–60 minutos; la cuenta regresiva del temporizador comienza cuando hierve el agua. Agregue la parrilla para cocinar al vapor/asar y 473 ml (2 tazas) de líquido al depósito antes de la cocción al vapor.
SLOW COOK LOW (cocción lenta baja)	1–14 horas; la cuenta regresiva del temporizador comienza de inmediato. Cambia en forma automática a WARM (mantener caliente) para un tiempo total de cocción y de mantener caliente de 24 horas. Por ejemplo, si el tiempo de cocción lenta es de 6 horas, el tiempo de WARM (mantener caliente) es de 18 horas (24 horas menos 6 horas).
SLOW COOK HIGH (cocción lenta alta)	Igual a SLOW COOK LOW (cocción lenta baja).

NOTA: Si el recipiente hierve hasta quedar seco, la olla multiuso pitará y el tiempo restante parpadeará en la pantalla. Para continuar STEAM (cocción al vapor), añada más agua dentro de 3 minutos. Si no se añade agua después de 3 minutos, la pantalla parpadeará el tiempo restante y la alarma sonará hasta que se presione el botón START (encender).

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

1. Coloque el recipiente directamente sobre la base. Asegúrese de que el recipiente esté colocado firmemente en la base.
2. Enchufe en un tomacorrientes. Presione START (⏻) (encender) para encender la olla multiuso.
3. Todos los botones de función parpadearán durante 15 segundos. Presione el botón MENU para seleccionar la función. Después presione **+** o **-** para seleccionar la hora. La función seleccionada y la hora parpadearán. Presione el botón START (⏻) (encender).
4. Al finalizar el tiempo de cocción, la olla multiuso cambiará automáticamente a WARM (mantener caliente). La olla multiuso se mantendrá caliente por hasta 12 horas, luego sonará una alarma y cambiará al modo de espera.



WARM (mantener caliente)

La función WARM (mantener caliente) debe usarse para alimentos ya cocidos. No cocine en la configuración WARM (mantener caliente). El temporizador hará una cuenta ascendente para mostrar el tiempo restante total en WARM (mantener caliente) por hasta 12 horas.

DELAY START (inicio retardado)

La función DELAY START (inicio retardado) se puede utilizar con WHITE RICE (arroz blanco), WHOLE GRAIN (grano entero), y STEAM (cocción al vapor). Coloque el agua y los alimentos en el recipiente. Presione el botón MENU para seleccionar la función, continuación presione el botón DELAY START (inicio retardado), y presione **+** o **-** para ajustar el tiempo de retardo. Los botones de función y de DELAY START parpadearán, y la pantalla parpadeará "0". Continúe presionando DELAY START para fijar el tiempo de retardo de 1 a 15 horas. La olla multiuso se iniciará automáticamente después de 5 segundos, contando en forma regresiva el tiempo de retardo. La cocción/cocimiento al vapor comenzará una vez que la unidad haya completado la cuenta regresiva de retardo. Cuando la cocción esté completa, la olla multiuso cambiará a WARM (mantener caliente), salvo en el caso del modo STEAM (cocción al vapor).

Guardar memoria

Si se corta la energía y regresa dentro de los 5 segundos, la olla multiuso recordará el estado de cocción inicial y continuará con la función previa en forma automática. Si el corte de energía fue mayor a los 5 segundos, la unidad pasará al modo de espera.

Cuidado y limpieza

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

1. Desenchufe la olla multiuso y déjelo enfriar.
2. El recipiente y la parrilla para cocinar al vapor/asar son aptos para lavavajillas. No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.
3. Limpie la base con un paño suave, húmedo o esponja. Para remover las manchas tercas, use un limpiador suave no abrasivo.

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 diríjirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.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., 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:
33604	SC79	120 V ~ 60 Hz 1350 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".

840384200 | A2 - 23.33 x 16.5 in 3/25