

**READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

iVisite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

Questions?

Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions ?

N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.

CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?

Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.

EE. UU.: 1.800.851.8900

MEX: 01 800 71 16 100

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

Hamilton Beach®

Digital Simplicity™ Rice Cooker & Food Steamer

2–14 Cup Food Capacity

Cuiseur de riz et marmite à vapeur Digital Simplicity™

Capacité de 473 ml à 3,3 L

Arrocera y Vaporera

Digital Simplicity™

Capacidad para Alimento de 2 a 14 Tazas



Recipes Included!
Recettes à l'intérieur !
¡Recetas Incluidas!

English 2
Français 22
Español 43

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 a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use. Unplug and allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
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. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not place on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil, food, water, or other hot liquids.
13. To disconnect, press **CANCEL (O)**; then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the cooker.
16. **CAUTION:** Risk of electric shock. Cook only in removable container.
17. 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

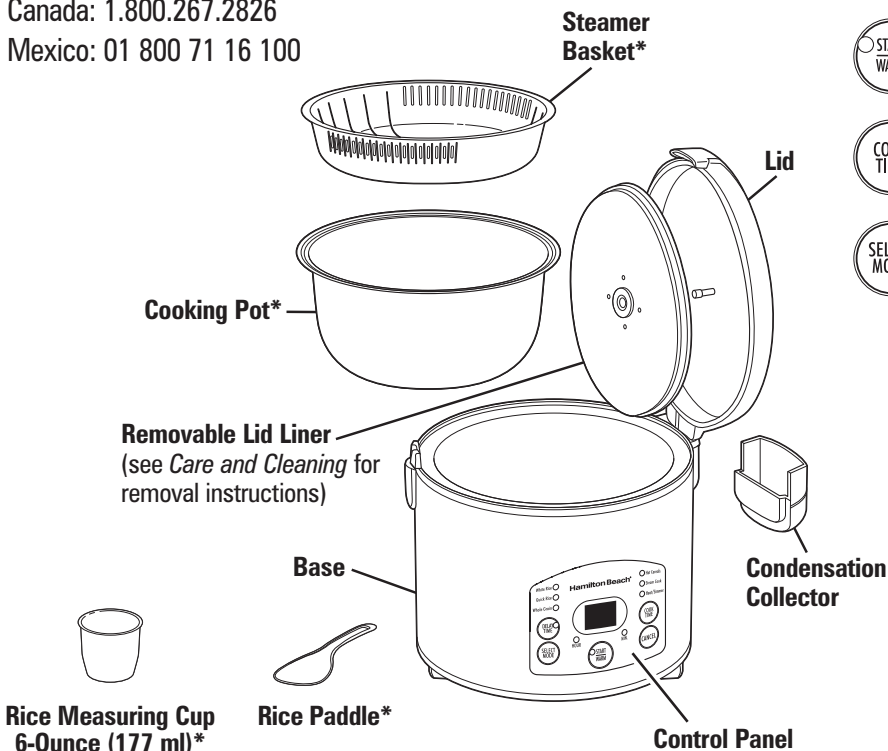
*To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100



Use to delay the start time (up to 15 hours) for any function EXCEPT START/WARM.



Press to turn the cooker off.



Press START/WARM to start cooking. Unit automatically shifts to WARM function after every function EXCEPT STEAM COOK.



Use to set cooking time for STEAM COOK and HEAT/SIMMER modes only.



Use to select rice or cooking type.

WHITE RICE: Use to cook white rice for a preprogrammed cook time.

QUICK RICE: Use to cook rice faster. This program eliminates the rice soak cycle for a preprogrammed cook time.

WHOLE GRAIN: Use to cook brown rice or other grains (any other than white rice) for a preprogrammed cook time.

HOT CEREALS: Use to cook all types of hot cereals, oats, or grits. This function will heat and then simmer for the selected period of time.

STEAM COOK: Use to steam food for a selected steam time. Steaming time can be set from 0 (to just boil water) to 30 minutes.

HEAT/SIMMER: Use with prepackaged rice mixes, soups, stews, beans, hot cereal or any other food that requires a heat and then simmer. This function will heat and then simmer for the selected period of time.

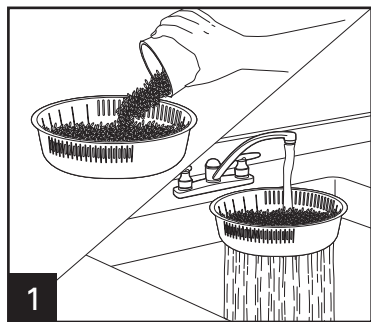
How to Cook Rice

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot. Never place water or food directly into the base.

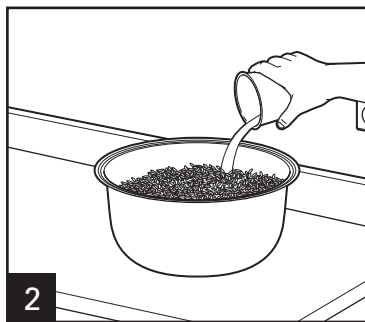
BEFORE FIRST USE: Wash cooking pot following *Care and Cleaning* instructions; dry thoroughly.

RICE MEASURING CUP INFORMATION

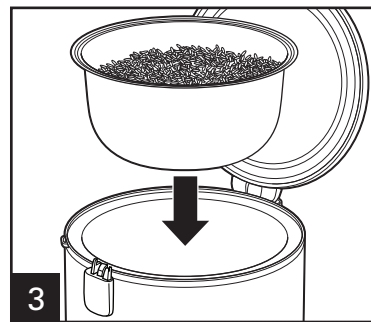
NOTE: Do not throw away the rice measuring cup that comes with your unit. This is an important tool in using your rice cooker successfully and its size is standard in the rice industry. One rice measuring cup equals 6 oz. (177 ml) or approximately 3/4 cup U.S. standard measuring cup.



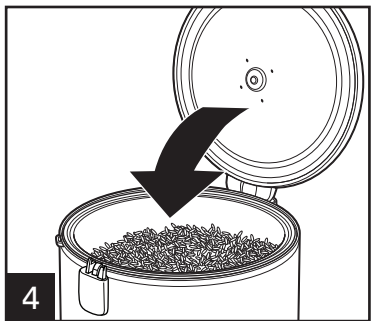
Measure rice with rice measuring cup. Add the desired amount of measured uncooked rice to steam basket. Do not fill above side vents to prevent rice from falling through while rinsing. Place basket under a slow-flowing faucet and rinse. Add drained rice to cooking pot. Repeat rinsing with any remaining rice.



Fill with water to corresponding water line. Example: If you add 3 level rice cups of rice to the cooking pot, add water to the "3" line of the cooking pot. **DO NOT** exceed 7-cup MAX fill line.

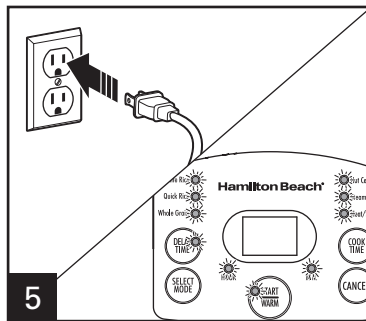


Place cooking pot securely into the base. **NOTE:** Make sure bottom of cooking pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.



Close lid.

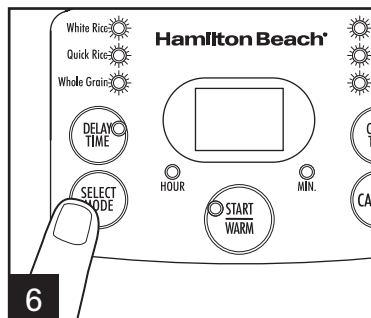
4



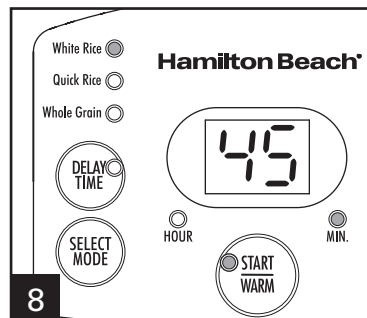
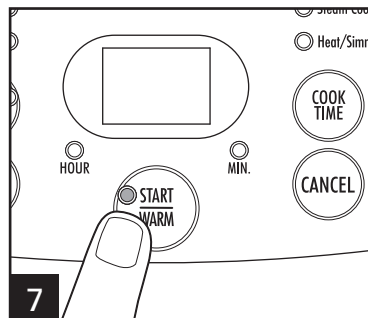
Plug into wall outlet; all lights will flash on control panel.

If program is not selected, OR after pressing **CANCEL (O)**, the rice cooker control panel will flash for 15 seconds and the rice cooker will turn off.

How to Cook Rice (cont.)

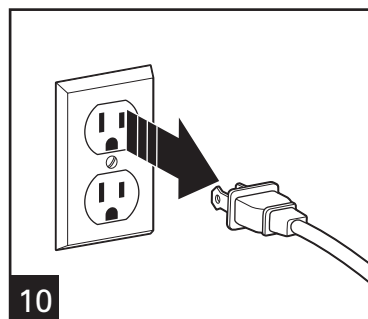
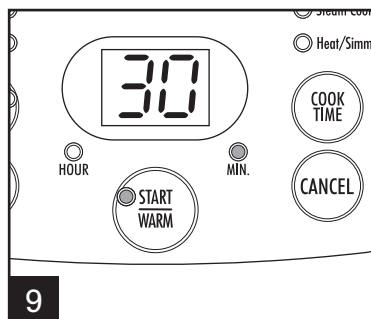


Press **SELECT MODE** until WHITE RICE, QUICK RICE, or WHOLE GRAIN is illuminated. Light will glow for mode selected. For packaged rice mixes, see *How to Heat/Simmer* on page 17. Press **START/WARM** to start cooking OR unit will start automatically in 5 seconds.



NOTE: Empty condensation collector as needed during cooking.

TIP: Quick Rice can make white rice or whole grains.



When finished cooking, cooker will switch to WARM and light will glow. Display will count up WARM time for up to 12 hours. After 12 hours, the rice cooker will turn off. OR, press **CANCEL** (O) to turn off.

TIP: If you prefer a softer rice, let cooked rice rest on WARM at least 10 to 15 minutes.

Once a mode is selected, the default time for that mode is displayed. The digital rice cooker will adjust the cooking time throughout the cooking cycle based on the amount of rice and moisture in the cooker. You may notice that the cooker will place a hold on the time or significantly decrease cooking time as the moisture content changes.

⚠ WARNING Burn Hazard:
Never use lid handle to carry cooker when contents are hot. Steam from steam vent can cause injury.

Rice Cooking Chart

- Chart is based on measuring rice and water with the rice measuring cup provided.
- There are many different types of rice. Rice packaging directions may call for different amounts of rice and water from the chart; following package directions may vary results.
- Do not exceed maximum 7 water fill line to prevent overflow while rice is cooking.

TYPE OF RICE	RICE COOKER SETTING	MAXIMUM AMOUNT OF RICE*	MAXIMUM AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	YIELD**
Long grain white	White Rice	7 cups (1.24 L)	fill to 7 line	50–52 min	14+ cups
Long grain brown	Whole Grain	7 cups (1.24 L)	fill to 7 line	58–60 min	14+ cups
Arborio	White Rice	7 cups (1.24 L)	fill to 7 line	45–47 min	14+ cups
Basmati	White Rice	7 cups (1.24 L)	fill to 7 line	48–50 min	14+ cups
Jasmine	White Rice	7 cups (1.24 L)	fill to 7 line	46–48 min	14+ cups
Sushi Rice	White Rice	7 cups (1.24 L)	fill to 7 line	42–44 min	14+ cups

*Measured in rice measuring cup

**Measured in 1-cup U.S. measure

How to Cook Grain

Follow directions to cook rice, except choose the WHOLE GRAIN setting. Add water as indicated on grain cooking chart.

Grain Cooking Chart

Chart is based on measuring grain and water with the rice measuring cup provided. Teff, amaranth, and other very small grains are not recommended.

Cook the following on the WHOLE GRAIN setting.

TYPE OF GRAIN	MAXIMUM AMOUNT OF GRAIN*	MAXIMUM AMOUNT OF WATER*	APPROX. COOKING TIME	YIELD**
Barley	2 cups (355 ml)	6 cups (1.06 L)	90–92 min	4 cups
Buckwheat	3 1/2 cups (621 ml)	10 1/2 cups (1.86 L)	55–57 min	11 1/2 cups
Farro	7 cups (1.24 L)	9 cups (1.6 L)	68–70 min	12 cups
Millet	4 1/2 cups (798 ml)	9 1/2 cups (1.69 L)	58–60 min	11 cups
Quinoa***	7 cups (1.24 L)	7 cups (1.24 L)	58–60 min	14 cups
Sorghum	3 1/2 cups (621 ml)	10 1/2 cups (1.86 L)	about 2 hours	8 1/2 cups
Wheatberries	7 cups (1.24 L)	8 cups (1.42 L)	about 1 3/4 hours	12 cups

*Measured in rice measuring cup

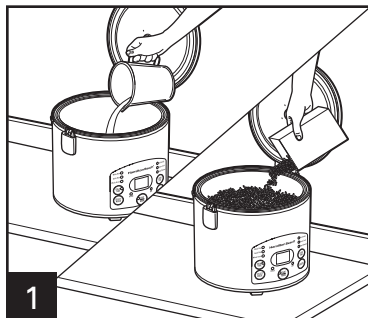
**Measured in 1-cup U.S. measure

***Rinse quinoa before cooking

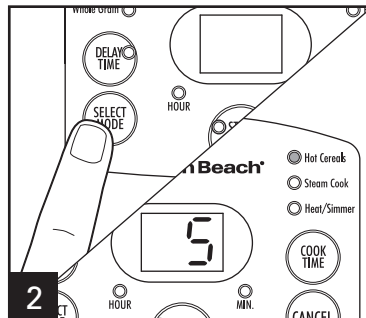
How to Cook Hot Cereals

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot and steamer basket. Never place water or food directly into the base.

BEFORE FIRST USE: Wash cooking pot following *Care and Cleaning* instructions; dry thoroughly.

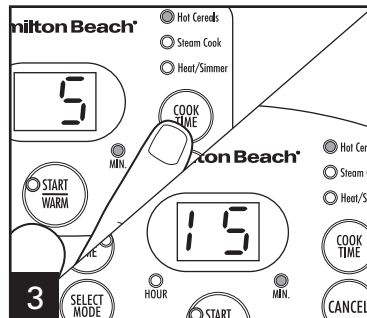


1 Place water and desired contents into cooking pot.

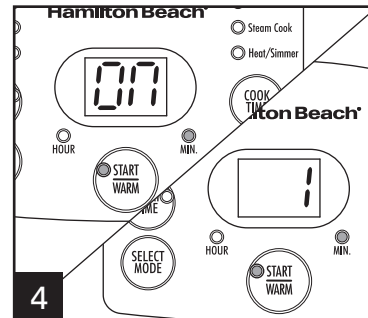


Press **SELECT MODE** until **HOT CEREALS** is illuminated. "5" will appear in the display. (5 minutes is the minimum amount of time.)

NOTE: The **HOT CEREALS** time can be set for up to 5 hours. Set **HOT CEREALS** time in 1-minute increments up to 90. After 90 minutes, set in 1-hour increments up to 5.



Press **COOK TIME** until desired amount of cooking time is selected. Press **START/WARM** or the rice cooker will automatically start after 5 seconds. The cooker will heat the contents and then simmer for the selected amount of time.



Display will show "ON" during heating and will count down set time once simmering has begun. After simmer time is complete, the cooker will automatically switch to **WARM**.

NOTE: The rice cooker starts heating liquids immediately. The start of actual simmering depends on the amounts of liquid and food placed in the rice cooker.

⚠ WARNING Burn Hazard: Never use lid handle to carry cooker when contents are hot. Steam from steam vent can cause injury.

Cereal Cooking Chart

Chart is based on measuring cereal and water with the rice measuring cup provided.
Cook the following on the HOT CEREALS setting.

TYPE OF CEREAL	MAXIMUM AMOUNT OF CEREAL*	MAXIMUM AMOUNT OF WATER*	APPROX. COOKING TIME	YIELD**
Cream of Wheat***†	6 1/2 cups (1.15 L)	10 cups (1.77 L)	28–30 min	12 cups
Grits	4 cups (710 ml)	fill to 7 line	about 1 hour	12 cups
Old-Fashioned Oatmeal	3 cups (532 ml)	9 cups (1.6 L)	28–30 min	9 cups
Steel-Cut Oats	3 cups (532 ml)	9 cups (1.6 L)	about 1 hour	9 cups

*Measured in rice measuring cup

**Measured in 1-cup U.S. measure

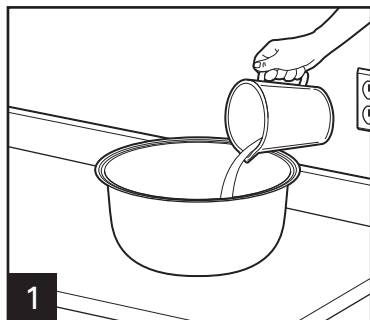
***Stir once or twice during cooking

†Cream of Wheat is a trademark of B&G Foods North America, Inc. Use of the trademark does not imply any affiliation with or endorsement by B&G North America, Inc.

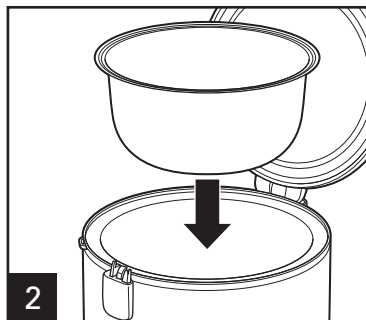
How to Steam Food

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot and steamer basket. Never place water or food directly into the base.

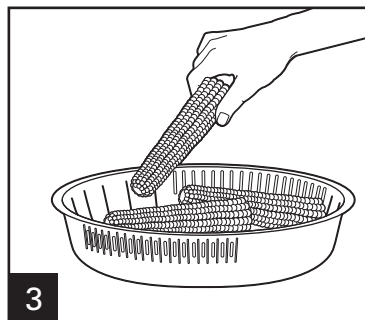
BEFORE FIRST USE: Wash cooking pot following *Care and Cleaning* instructions; dry thoroughly.



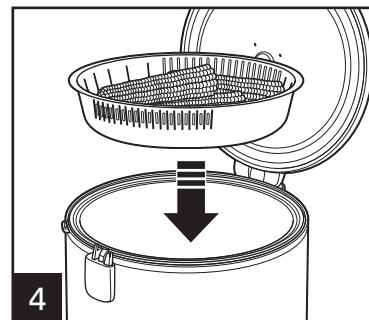
1 Pour desired amount of water in cooking pot.



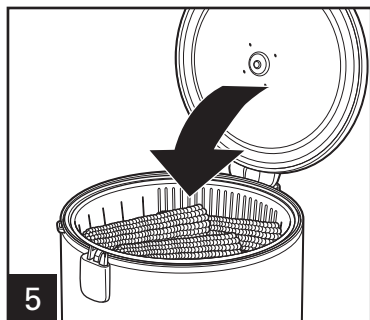
2 Place cooking pot securely into the base.



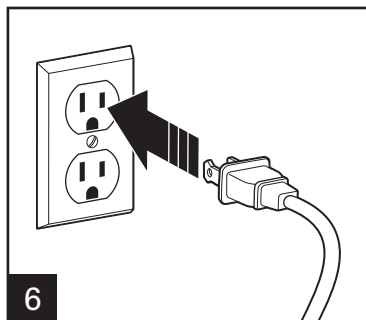
3



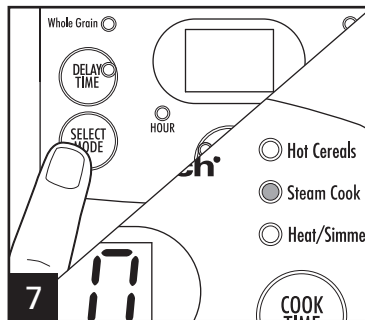
4



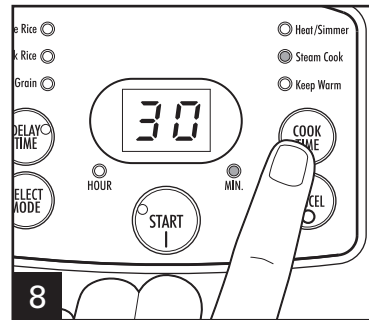
5 Close lid.



6

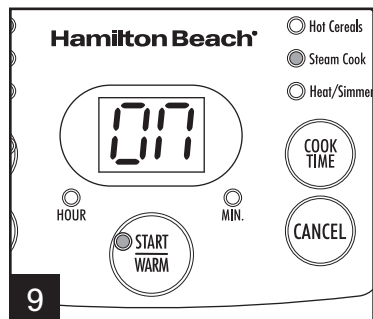


7 Press **SELECT MODE** until **STEAM COOK** is illuminated.



8 Press **COOK TIME** to set the steam time from 0 to 30 minutes. Press **START/ WARM**. Set to 0 if just boiling water.

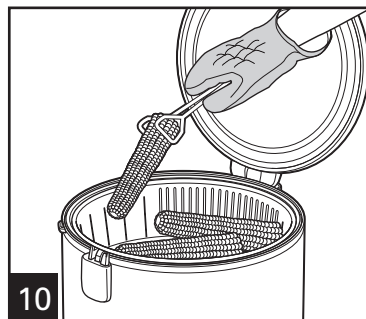
How to Steam Food (cont.)



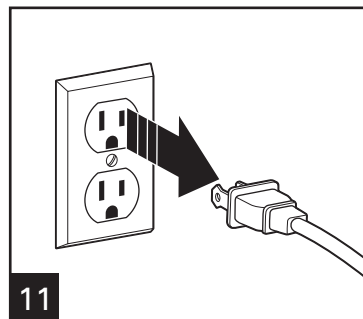
Display will show "ON" during heating, and display will count down set time once steaming has begun.

⚠ WARNING Burn Hazard:

Never use lid handle to carry cooker when contents are hot. Steam from steam vent can cause injury.



NOTE: If pot boils dry, rice cooker will beep and the remaining time will flash in display. To continue STEAM COOK, add more water. Unit will resume steaming if water is added before 3 minutes. After 3 minutes, press **CANCEL (O)** to cancel steam function. Press **SELECT MODE** until STEAM COOK is illuminated and set the COOK TIME.



Steam Cooking Chart

Cook the following on the STEAM COOK setting.

TYPE OF FOOD	MAXIMUM AMOUNT OF FOOD*	MAXIMUM AMOUNT OF WATER*	APPROX. COOKING TIME	DONENESS TEST FOR FOOD
Vegetables:				
Asparagus, cut in 3-inch pieces	4 cups (946 ml)	2 cups (473 ml)	6–8 min	Crisp-tender
Broccoli, florets	4 cups (946 ml)	2 cups (473 ml)	4–6 min	Crisp-tender
Carrots, sliced 1/4-inch thick	4 cups (946 ml)	2 cups (473 ml)	10–12 min	Crisp-tender
Corn-on-the-Cob	2 ears	2 cups (473 ml)	10–12 min	Crisp-tender
Potatoes, 3/4-inch cubes	4 cups (946 ml)	2 cups (473 ml)	18–20 min	Tender
Zucchini, sliced 1/4-inch thick	4 cups (946 ml)	2 cups (473 ml)	4–6 min	Crisp-tender
Poultry/Seafood:				
Chicken, tenders	20 oz. (567 g)	2 cups (473 ml)	15–17 min	Internal temperature 160°–165°F (71°–74°C)
Salmon, fillet	20 oz. (567 g)	2 cups (473 ml)	15–17 min	Internal temperature 145°F (63°C)
Shrimp, peeled and deveined 31–40 count	24 oz. (681 g)	2 cups (473 ml)	10–12 min	Pink and opaque

*Measured in 1-cup U.S. measure

- The more vegetables added to the steamer basket, the longer the steam time should be.
- Smaller pieces of vegetables will steam faster than larger pieces.

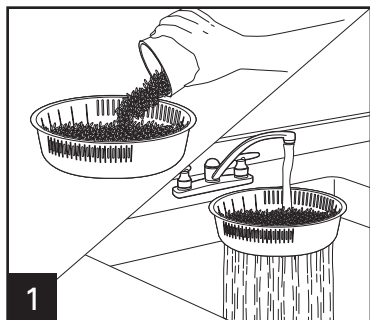
How to Steam Food While Cooking Rice

RICE MEASURING CUP INFORMATION

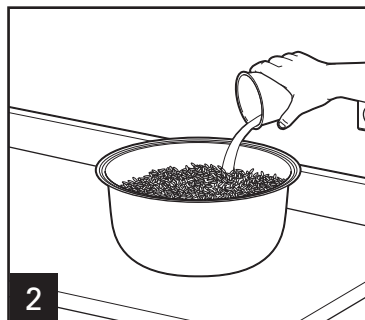
NOTE: Do not throw away the rice measuring cup that comes with your unit. This is an important tool in using your rice cooker successfully and its size is standard in the rice industry. One rice measuring cup equals 6 oz. (177 ml) or approximately 3/4 cup U.S. standard measuring cup.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot and steamer basket. Never place water or food directly into the base.

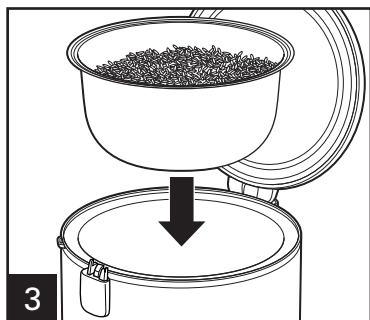
BEFORE FIRST USE: Wash cooking pot following *Care and Cleaning* instructions; dry thoroughly.



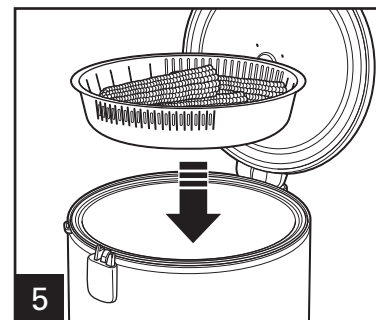
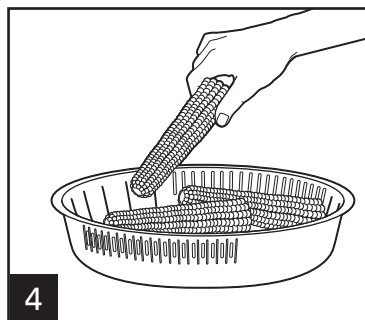
Measure rice with rice measuring cup. Add the desired amount of measured uncooked rice to steam basket. Do not fill above side vents to prevent rice from falling through while rinsing. Place basket under a slow-flowing faucet and rinse. Add drained rice to cooking pot. Repeat rinsing with any remaining rice.



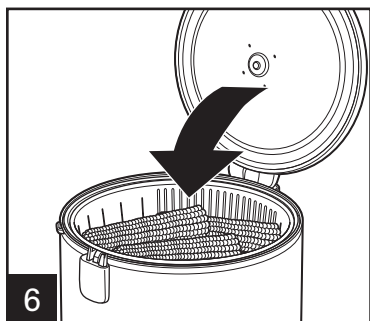
Fill with water to corresponding water line. See chart on page 15 for maximum amounts of rice and food. Example: If you add 3 level rice cups of rice to the cooking pot, add water to the "3" line of the cooking pot.



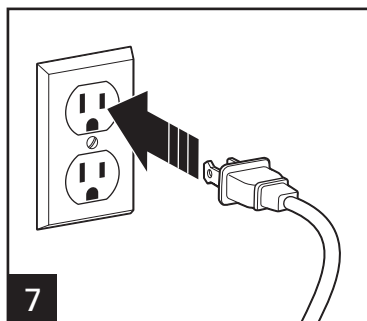
Place cooking pot securely into the base. **NOTE:** Make sure bottom of cooking pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.



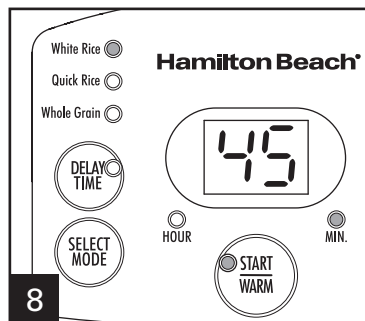
How to Steam Food While Cooking Rice (cont.)



6 Close lid.



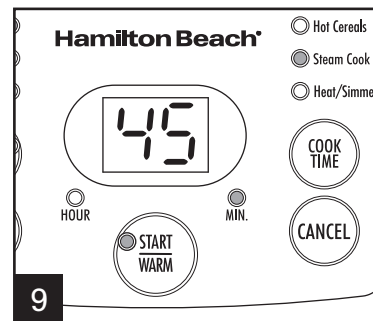
7



8

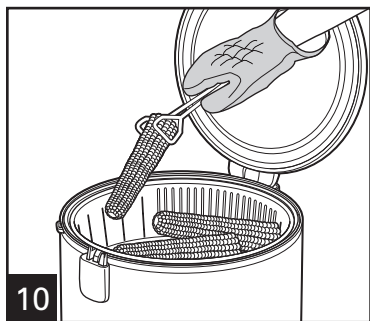
While lights are flashing, press desired program. Once a mode is selected, the default time for that mode is displayed. For WHITE RICE, QUICK RICE, and WHOLE GRAIN programs, the digital rice cooker will adjust the cooking cycle based on the amount of rice and moisture in the cooker. You may notice that the cooker will place a hold on the time or significantly decrease cooking time as the moisture content changes.

TIP: QUICK RICE can make white rice or whole grains.



9

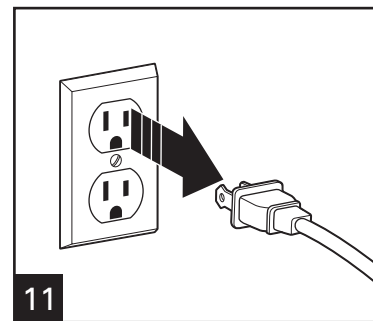
Display will show default time during heating, and display will count down time once steaming has begun.



10

⚠ WARNING Burn Hazard:

Never use lid handle to carry cooker when contents are hot. Steam from steam vent can cause injury.



11

Steaming Food With Rice Chart

Cook the following on the WHITE RICE setting.

TYPE OF FOOD	MAXIMUM AMOUNT OF FOOD*	MAXIMUM AMOUNT OF RICE**	MAXIMUM AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME***	YIELD OF RICE*	DONENESS TEST FOR FOOD
Asparagus, cut in 3-inch pieces	4 cups (946 ml)	2 cups (355 ml)	fill to 2 line	34–36 min	6 cups	Crisp-Tender: add vegetables when steaming heavily from vent
Broccoli, florets	4 cups (946 ml)	2 cups (355 ml)	fill to 2 line	34–36 min	5 cups	Crisp-Tender: add vegetables when steaming heavily from vent
Corn-on-the-Cob	2 ears	2 cups (355 ml)	fill to 2 line	36–38 min	6 cups	Crisp-Tender
Potatoes, cut in 3/4–1 inch chunks	4 cups (946 ml)	2 cups (355 ml)	fill to 2 line	36–38 min	5 cups	Firm but Tender
Yellow Squash and Red Bell Peppers, sliced 1/4-inch thick and 1-inch cubes	4 cups (946 ml)	2 cups (355 ml)	fill to 2 line	34–36 min	5 cups	Crisp-Tender: add vegetables when steaming heavily from vent
Chicken, tenders	12 oz. (340 g)	2 cups (355 ml)	fill to 2 line	34–36 min	5 cups	Internal temperature 160°–165°F (71°–74°C)
Salmon, fillet	12 oz. (340 g) (2 fillets)	2 cups (355 ml)	fill to 2 line	34–36 min	5 cups	Internal temperature 145°F (63°C)
Shrimp, peeled and deveined	24 oz. (681 g)	2 cups (355 ml)	fill to 2 line	36–38 min	5 cups	Pink and opaque

*Measured in 1-cup U.S. measure

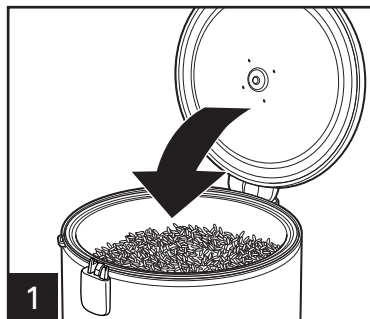
**Measured in rice measuring cup

***All times are for long grain white rice

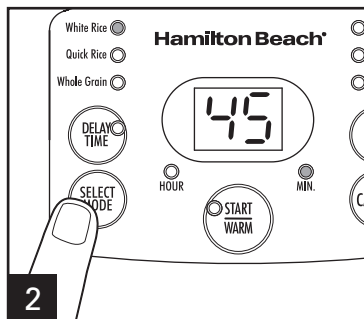
- The more vegetables added to the steamer basket, the longer the steam time should be.
- Smaller pieces of vegetables will steam faster than larger pieces.

- Give rice a flavor boost by substituting an equal amount of chicken/ beef/vegetable broth for water.

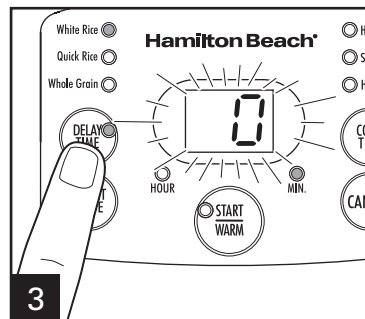
How to Set Delay Start Time



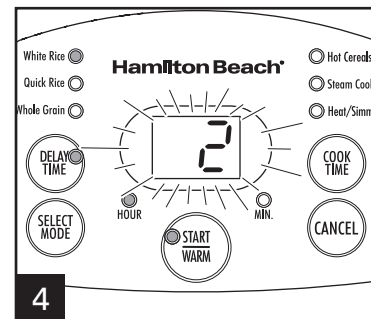
Delay Time can be used with WHITE RICE, WHOLE GRAIN, HOT CEREALS, HEAT/ SIMMER, and STEAM COOK. Place water and food items in cooking pot or food in steamer basket.



Press **SELECT MODE** to set cooking mode. Set time if using HEAT/ SIMMER, HOT CEREALS, or STEAM COOK.



Press **DELAY TIME**. The display will flash "0." Continue to press **DELAY TIME** to set delay time from 1 to 15 hours. Press **START/WARM** to begin delay start countdown or rice cooker will automatically start after 5 seconds.



The display will flash and then begin counting down the set delay time. After cooking is complete, the rice cooker will go to WARM (except for STEAM COOK).

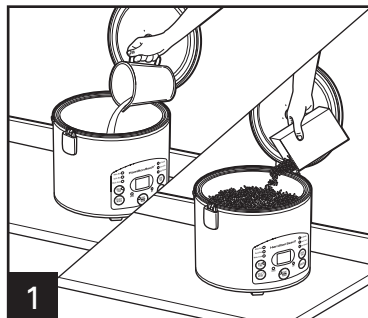
NOTES:

- Cooking/steaming will begin once the unit has completed the delay time countdown.
- This function is ideal for soaking and cooking dried beans.

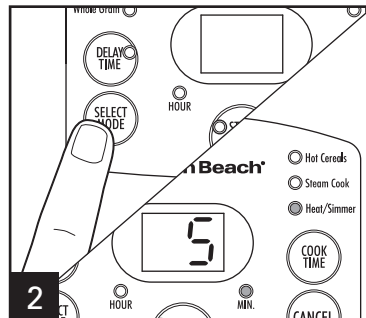
How to Heat/Simmer

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot and steamer basket. Never place water or food directly into the base.

BEFORE FIRST USE: Wash cooking pot following *Care and Cleaning* instructions; dry thoroughly.

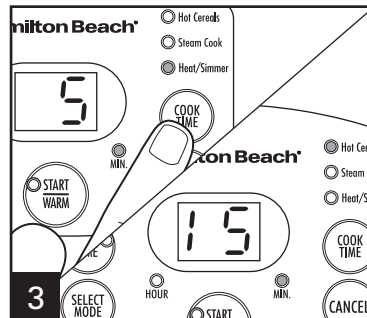


Place water and desired contents into cooking pot.

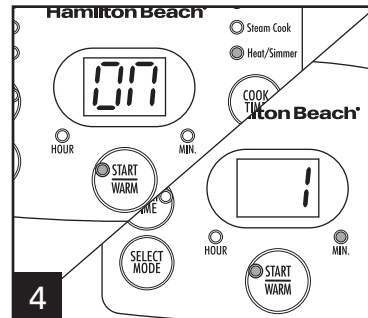


Press **SELECT MODE** until HEAT/SIMMER is illuminated. "5" will appear in the display. (5 minutes is the minimum amount of time.)

NOTE: The simmer time can be set for up to 5 hours. Set HEAT/SIMMER time in 1-minute increments up to 90. After 90 minutes, set in 1-hour increments up to 5.



Press **COOK TIME** until desired amount of "simmer" time is selected. Press **START/WARM** or the rice cooker will automatically start after 5 seconds. The cooker will heat the contents and then simmer for the selected amount of time.



Display will show "ON" during heating and will count down set time once simmering has begun. After simmer time is complete, the cooker will automatically switch to WARM.

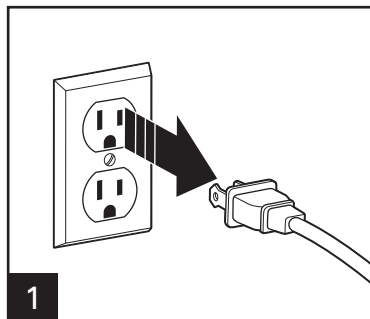
NOTE: The rice cooker starts heating liquids immediately. The start of actual simmering depends on the amounts of liquid and food placed in the rice cooker.

⚠ WARNING Burn Hazard: Never use lid handle to carry cooker when contents are hot. Steam from steam vent can cause injury.

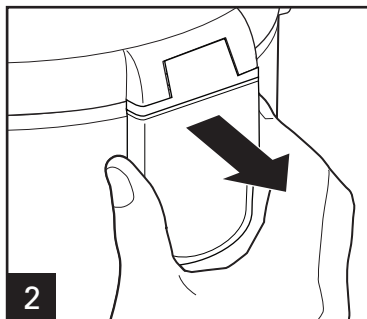
Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

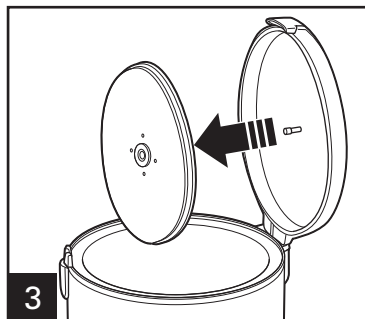
Do not immerse base, cord, or plug in water or other liquid.



1 Unplug rice cooker.

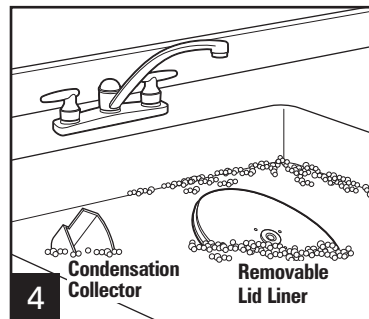


2



3

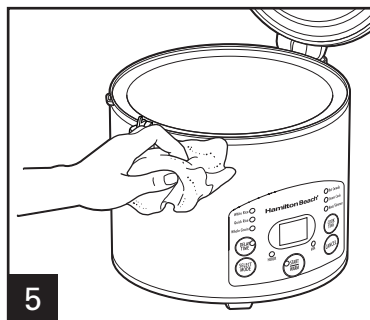
Lid liner may be removed to wash by hand.



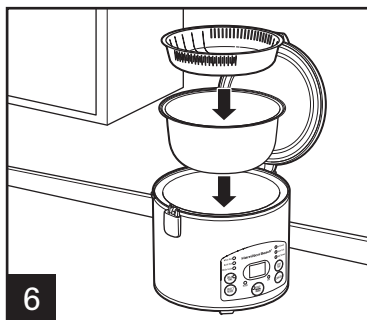
4

Condensation
Collector

Removable
Lid Liner



5



6



DISHWASHER-SAFE

DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.

Recipes

Overnight Oatmeal

Ingredients:

2 cups (473 ml) old-fashioned oatmeal
4 cups (946 ml) water
1/2 cup (118 ml) dried apples, chopped
Dash salt
1/4 teaspoon (1.3 ml) cinnamon
Sugar or sweetener, to taste
2 tablespoons (30 ml) butter, optional

Directions:

Place oatmeal, water, dried apples, salt and cinnamon into cooking pot.

Set Cooker: Delay Start (at least 6 hours or overnight)
HOT CEREALS: 5 minutes

Optional: Stir in sugar and butter.

NOTE: This recipe may be made immediately (without using delay option), if desired.

Servings: 4

Test Kitchen Tip: Replace old-fashioned oatmeal with steel-cut oats. Use Delay Start and set cook time for 15 minutes on HOT CEREALS.

Steamed Salmon With Brown Rice

Ingredients:

2 salmon fillets (wild Alaskan, 3–4 ounces/85–113 g each)
2 teaspoons (10 ml) ground ginger
3 tablespoons (44 ml) low-sodium soy sauce
1 garlic clove, minced
2 teaspoons (10 ml) dark brown sugar
1/2 teaspoon (2.5 ml) chili flakes
1 green onion or shallot, sliced
Salt and pepper, to taste
Brown rice (uncooked)

Directions:

Place steamer basket on plate (to catch any drippings). Mix ginger, soy sauce, garlic, dark brown sugar and chili flakes. Rub fish fillets with mixture and place in refrigerator to marinate for approximately 30 minutes.

Measure brown rice and water according to desired servings/package directions. Chicken or vegetable stock/broth may also be substituted for water.

Set Cooker: WHOLE GRAIN—after approximately 30–35 minutes, lift cover and add steamer basket with salmon fillets.

Cook an additional 8–10 minutes or until salmon flakes easily with a fork. Serve salmon over rice and sprinkle with sliced green onion.

Servings: 2

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Cooker doesn't turn on.	• Cooker is not plugged in. Make sure rice cooker is plugged into a properly operating electrical outlet.
Rice is not cooked.	• Not enough water/cooking liquid. Follow package directions. • Place cooking pot securely into the base. NOTE: If cooking pot is bent or warped, it will not seat properly in base and, therefore, will not conduct heat correctly. To replace cooking pot, call the toll-free Customer Assistance number listed on the cover of this guide. • Let rice rest for 10 to 15 minutes after cooking is complete and rice cooker has switched to WARM.
Rice is mushy.	• Too much liquid added to cooking pot. Reduce liquid.
Rice cooker starts to "beep" during Steam Cook.	• Cooking pot has boiled dry. Add more water and select STEAM COOK function to continue steaming or press START (I).
Cooking pot not fitting.	• Call the toll-free Customer Assistance number listed on the cover of this guide.
Display time skips minutes or holds time.	• Rice cooker is adjusting time for the type of rice and amount of rice and moisture in the cooker. The rice cooker is working correctly. You may notice that the cooker will place a hold on the time or significantly decrease cooking time as the moisture content changes.

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., 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 a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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. 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 éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la prise ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Débrancher et laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
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. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer sur ou près de surfaces chaudes comme un brûleur électrique ou à gaz ou un four chaud.
12. Exercer une très grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant des aliments, de l'eau ou tout autre liquide chaud.
13. Pour débrancher, soulever l'interrupteur puis débrancher la fiche de la prise murale.
14. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
15. Soulever et ouvrir le couvercle avec précaution pour éviter l'échaudage et permettre l'égouttement de l'eau dans le pot de cuisson.
16. **MISE EN GARDE** : Risque d'électrocution. Cuire uniquement dans le pot de cuisson amovible.
17. 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Autre consigne 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.

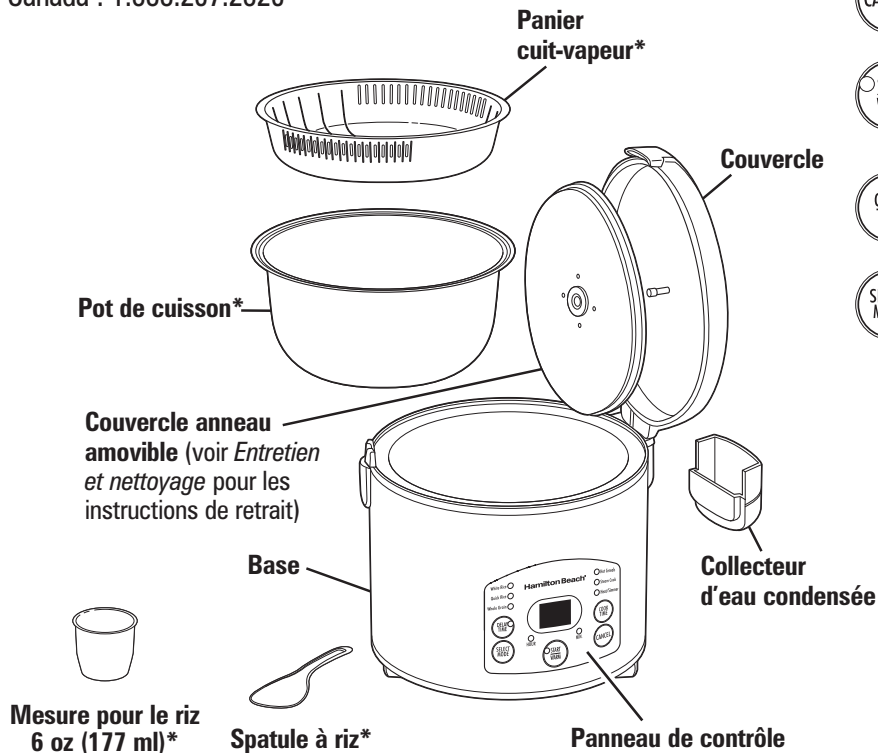
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes 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 :

Canada : 1.800.267.2826



Utiliser pour différer la mise en marche (jusqu'à 15 heures) de toutes les fonctions SAUF START/WARM (commencer/garde au chaud).

Appuyer pour mettre le cuiseur hors tension.

Appuyer sur START/WARM (commencer/garde au chaud) pour commencer la cuisson. L'appareil passera automatiquement à la fonction WARM (garde au chaud) après chaque fonction SAUF pour STEAM COOK (cuisson à la vapeur).

Pour régler la durée de cuisson pour les modes de STEAM COOK (cuisson à la vapeur) et HEAT/SIMMER (cuire/mijoter) seulement.

Pour choisir le type de riz ou de cuisson.

WHITE RICE (riz blanc) : Utiliser pour cuire le riz blanc selon une durée de cuisson préprogrammée.

QUICK RICE (cuisson rapide) : Pour cuire le riz plus rapidement. Ce mode passe le cycle de trempage du riz selon une durée de cuisson préprogrammée.

WHOLE GRAIN (grain entier) : Utiliser pour cuire le grain brun ou autres grains (autre que le riz blanc) selon une durée de cuisson préprogrammée.

HOT CEREALS (céréales chaudes) : Utiliser pour cuire toutes les sortes de céréales, d'avoines et gruaux chauds. Cette fonction réchauffera puis mijotera les aliments pendant la durée sélectionnée.

STEAM COOK (cuisson à la vapeur) : Utiliser pour cuire les aliments à la vapeur selon une durée de cuisson à la vapeur choisie. La durée de cuisson à la vapeur peut être réglée de 0 (uniquement pour bouillir l'eau) à 30 minutes.

HEAT/SIMMER (cuire/mijoter) : Utiliser pour les mélanges de riz, soupes, ragoûts, haricots et céréales chaudes préemballés ou tout autre aliment devant être chauffés et ensuite mijotés. Cette fonction chauffera puis mijotera les aliments pendant la durée sélectionnée.

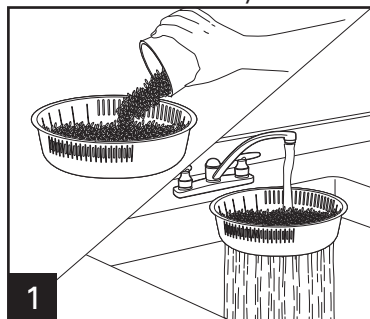
Cuisson du riz

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Cuire les aliments uniquement dans le pot de cuisson amovible. Ne jamais verser d'eau ou déposer des aliments directement dans la base.

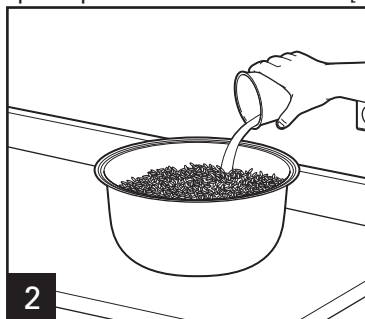
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le pot de cuisson en suivant les instructions au chapitre *Entretien et nettoyage* ; assécher complètement.

INFORMATION À PROPOS À LA TASSE DU MESUREUR DE RIZ

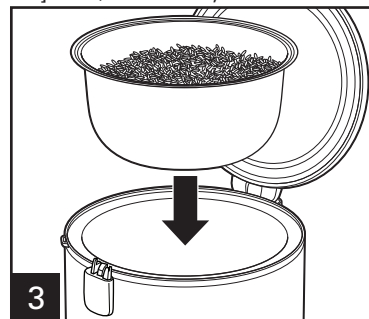
REMARQUE : Ne pas jeter la tasse du mesureur de riz qui accompagne votre appareil. Le mesureur est un accessoire important pour l'utilisation optimale du cuiseur de riz grâce à son format conforme à l'industrie du riz. Une tasse du mesureur de riz n'est pas équivalente à une tasse à mesurer basée sur le système de mesures américain (le mesureur de riz en plastique contient environ 6 oz. [177 ml] ou 3/4 de tasse).



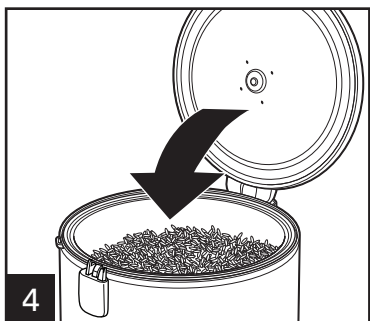
Mesurer la quantité de riz avec la mesure pour le riz. Ajouter la quantité désiré de riz mesuré non cuit dans le panier cuit-vapeur. Ne pas remplir au-delà des événements pour éviter que le riz ne tombe pendant le rinçage. Placer le panier sous un jet d'eau faible du robinet et rincer. Ajouter le riz rincé dans le pot de cuisson. Répéter le rinçage avec le reste du riz.



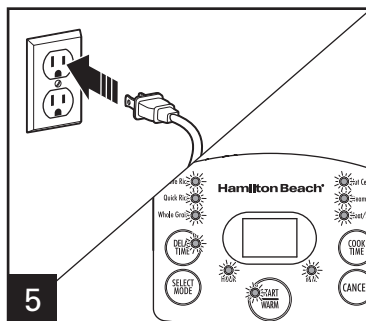
Remplir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage d'eau correspondante. Exemple : Pour trois mesures de riz dans le pot de cuisson, ajouter de l'eau jusqu'à la ligne « 3 » du pot de cuisson. **NE PAS** remplir au-delà de la ligne de remplissage de 7 tasses MAX.



Placer le pot de cuisson solidement dans la base.
REMARQUE : S'assurer que le fond du pot de cuisson n'est pas croché ou tordu, autrement le transfert de chaleur ne sera pas uniforme.

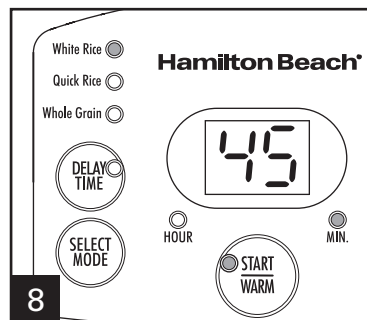
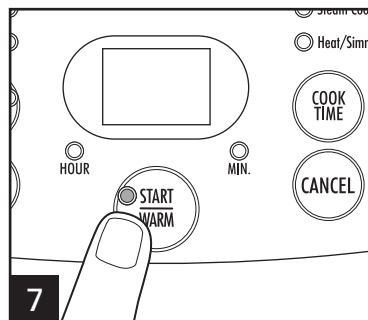
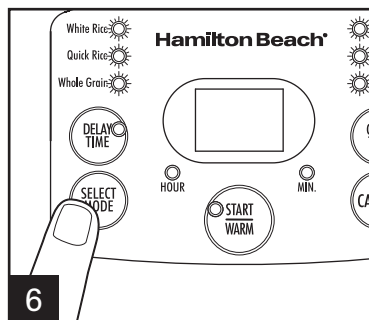


Fermer le couvercle. Brancher dans la prise de courant. Tous les témoins du panneau de commande clignoteront.



Si aucun programme n'est sélectionné OU après avoir appuyé sur **CANCEL** (annuler/O), le panneau de commande du cuiseur de riz clignote pendant 15 secondes puis le cuiseur de riz s'éteint.

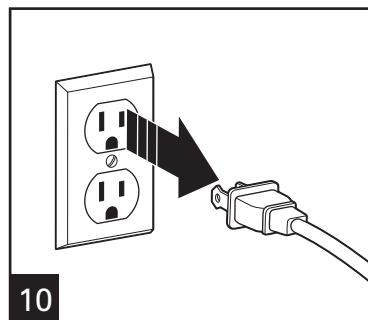
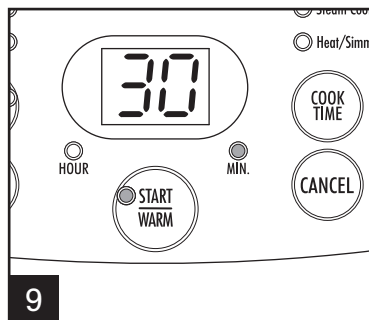
Cuisson du riz (suite)



REMARQUE : Vider le collecteur d'eau condensée au besoin pendant la cuisson.

CONSEIL : Le mode Quick Rice (cuisson rapide) peut cuire le riz blanc ou à grains entiers.

Appuyer sur **SELECT MODE** (choix d'un mode) jusqu'à ce que le témoin WHITE RICE (riz blanc), QUICK RICE (cuisson rapide) ou WHOLE GRAIN (grain entier) s'allume. Le témoin clignotera selon le mode choisie. Pour les mélanges de riz emballés, consulter le chapitre « Cuisson/Mijotage » à la page 38. Appuyer sur **START/WARM** (commencer/garde au chaud) pour commencer la cuisson SINON le cuiseur de riz se mettra automatiquement sous tension après 5 secondes. Une fois le mode sélectionné, la durée par défaut de ce mode s'affichera. Le cuiseur de riz numérique réglera la durée de cuisson pendant le cycle de cuisson selon la quantité de riz et d'humidité dans le cuiseur de riz. Il est possible que le cuiseur de riz effectue une pause de durée ou diminue considérablement la durée de cuisson dès qu'il détecte des modifications du contenu d'humidité.



CONSEIL : Laisser reposer le riz au mode WARM (garde au chaud) pendant au moins 10 à 15 minutes afin d'obtenir un riz plus tendre.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures : Ne jamais utiliser la poignée pour transporter le cuiseur contenant des aliments chauds. La vapeur s'échappant de l'évent peut provoquer des blessures.

Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur passera automatiquement en mode WARM (garde au chaud) et le voyant sera allumé. L'afficheur comptera la durée de réchauffage jusqu'à 12 heures. Après 12 heures, le cuiseur de riz s'éteindra. OU, appuyer sur **CANCEL** (annuler/O) pour éteindre l'appareil.

Aide-mémoire pour la cuisson du riz

- Le tableau est basé selon la quantité de riz et d'eau mesurée avec la mesure de riz fournie.
- Il existe plusieurs sortes de riz. Les modes d'emploi sur les emballages de riz peuvent demander des quantités différentes de riz et d'eau que celles mentionnées au tableau; les résultats peuvent être différents si l'on utilise les modes d'emploi sur les emballages.
- Ne pas remplir au-delà de la ligne « 7 » pour éviter le débordement pendant la cuisson du riz.

SORTE DE RIZ	RÉGLAGES DU CUISEUR DE RIZ	MAX. QUANTITÉ DE RIZ*	MAX. QUANTITÉ D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.	PORTION**
Blanc, à grain long	Riz blanc	7 tasses (1,24 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 7 »	50 à 52 min	14+ tasses
Brun, à grain long	Grain entier	7 tasses (1,24 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 7 »	58 à 60 min	14+ tasses
Arborio	Riz blanc	7 tasses (1,24 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 7 »	45 à 47 min	14+ tasses
Basmati	Riz blanc	7 tasses (1,24 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 7 »	48 à 50 min	14+ tasses
Jasmine	Riz blanc	7 tasses (1,24 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 7 »	46 à 48 min	14+ tasses
Riz à sushi	Riz blanc	7 tasses (1,24 L)	Remplir jusqu'à la ligne « 7 »	42 à 44 min	14+ tasses

*Quantité mesurée dans la mesure de riz

**Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

Cuisson des grains

Suivre les instructions de cuisson du riz, mais sélectionner le réglage WHOLE GRAIN (grain entier). Ajouter l'eau comme indiqué au tableau de cuisson des grains.

Tableau de cuisson des grains

Le tableau correspond à la mesure de grains et d'eau faite avec la mesure de riz fournie. Le tef, l'amarante et les autres grains très petits ne sont pas recommandés.

Sélectionner le réglage WHOLE GRAIN (grain entier) pour cuire les aliments suivants.

SORTE DE GRAIN	QUANTITÉ MAX. DE GRAIN*	QUANTITÉ MAX. D'EAU*	DURÉE DE CUISSON APPROX.	PORTION**
Orge	2 tasses (355 ml)	6 tasses (1,06 L)	90 à 92 min	4 tasses
Sarrasin	3 1/2 tasses (621 ml)	10 1/2 tasses (1,86 L)	55 à 57 min	11 1/2 tasses
Farro	7 tasses (1,24 L)	9 tasses (1,6 L)	68 à 70 min	12 tasses
Millet	4 1/2 tasses (798 ml)	9 1/2 tasses (1,69 L)	58 à 60 min	11 tasses
Quinoa***	7 tasses (1,24 L)	7 tasses (1,24 L)	58 à 60 min	14 tasses
Sorghum	3 1/2 tasses (621 ml)	10 1/2 tasses (1,86 L)	environ 2 heures	8 1/2 tasses
Grains de blé	7 tasses (1,24 L)	8 tasses (1,42 L)	environ 1 3/4 heures	12 tasses

*Quantité mesurée dans la mesure de riz

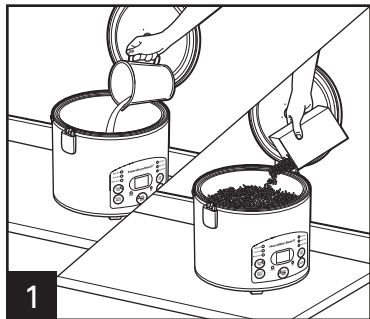
**Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

***Rincer le quinoa avant de le faire cuire

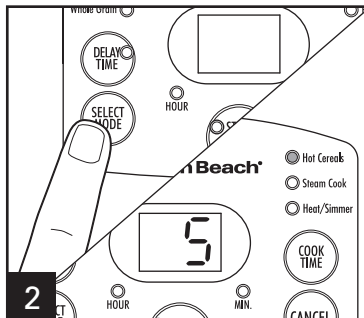
Cuisson des céréales chaudes

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Cuire les aliments uniquement dans le pot de cuisson amovible et le panier cuit-vapeur. Ne jamais verser d'eau ou déposer des aliments directement dans la base.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le pot de cuisson en suivant les instructions au chapitre *Entretien et nettoyage* ; assécher complètement.

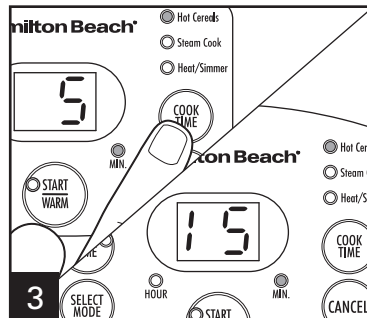


1 Verser l'eau et les ingrédients dans le pot de cuisson.

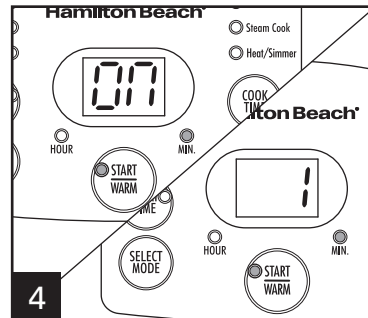


2 Appuyer sur **SELECT MODE** (choix d'un mode) jusqu'à ce que le témoin **HOT CEREALS** (céréales chaudes) s'allume. Le chiffre « 5 » apparaîtra à l'afficheur. (La durée minimum est de 5 minutes).

REMARQUE : La durée du programme **HOT CEREALS** (céréales chaudes) peut être prolongée jusqu'à 5 heures. Régler la durée du programme **HOT CEREALS** (céréales chaudes) jusqu'à 90 minutes, par incrément d'une minute. Après 90 minutes, régler jusqu'à 5 heures par incrément d'une heure.



3 Appuyer sur **COOK TIME** (durée de cuisson) jusqu'à ce que la durée de cuisson soit atteinte. Appuyer sur **START/WARM** (commencer/garde au chaud) ou le cuit-vapeur de riz se mettra automatiquement sous tension après 5 secondes. Le cuit-vapeur chauffera le contenu puis passera au mijotage selon la durée sélectionnée.



4 L'afficheur indique « ON » (marche) pendant la cuisson et le compte à rebours de la durée sélectionnée dès que la cuisson commence. Dès que la durée de cuisson est atteinte, le cuit-vapeur passera automatiquement au **WARM** (garde au chaud).

REMARQUE : Le cuit-vapeur de riz chauffera immédiatement les liquides. Le début de mijotage actuelle varie selon les quantités de liquides et d'aliments contenus dans le cuit-vapeur de riz.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures : Ne jamais utiliser la poignée pour transporter le cuit-vapeur contenant des aliments chauds. La vapeur s'échappant de l'évent peut provoquer des blessures.

Tableau de cuisson des céréales

Le tableau correspond à la mesure de grains et d'eau faite avec la mesure de riz fournie.
Sélectionner le réglage HOT CEREALS (céréales chaudes) pour cuire les aliments suivants.

SORTE DE CÉRÉALES	QUANTITÉ MAX. DE CÉRÉALES*	QUANTITÉ MAX. D'EAU*	DURÉE DE CUISSON APPROX.	PORTION**
Cream of Wheat***† (Crème de blé)	6 1/2 tasses (1,15 L)	10 tasses (1,77 L)	28 à 30 min	12 tasses
Gruau de maïs	4 tasses (710 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «7»	environ 1 heure	12 tasses
Gruau à l'ancienne	3 tasses (532 ml)	9 tasses (1,6 L)	28 à 30 min	9 tasses
Avoine découpée	3 tasses (532 ml)	9 tasses (1,6 L)	environ 1 heure	9 tasses

*Quantité mesurée dans la mesure de riz

**Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

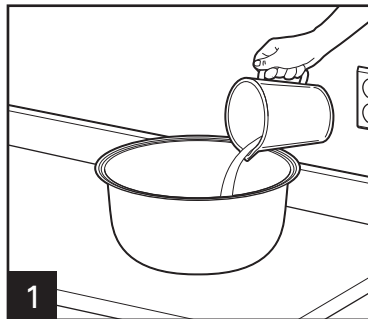
***Mélanger une ou deux fois pendant la cuisson

†Cream of Wheat est une marque de commerce de B&G Foods North America, Inc. L'utilisation de la marque de commerce ne suppose ni affiliation ni approbation par B&G Foods North America, Inc.

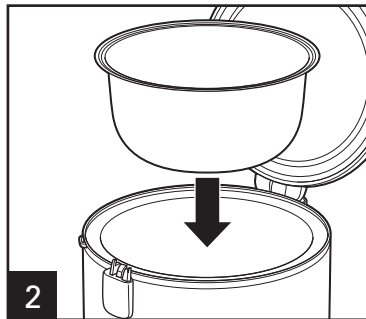
Cuisson des aliments à la vapeur

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Cuire les aliments uniquement dans le pot de cuisson amovible et le panier cuit-vapeur. Ne jamais verser d'eau ou déposer des aliments directement dans la base.

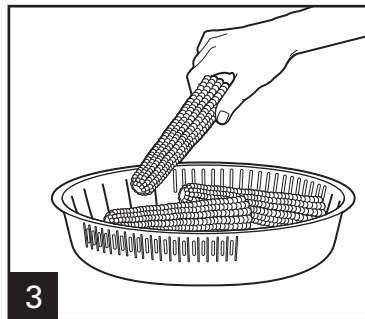
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le pot de cuisson en suivant les instructions au chapitre *Entretien et Nettoyage* ; assécher complètement.



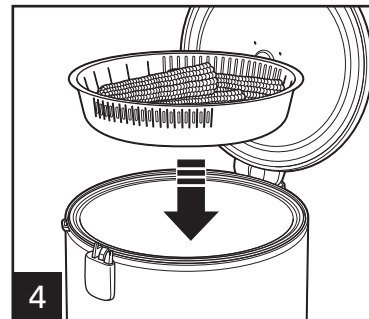
1 Verser la quantité désirée d'eau dans le pot de cuisson.



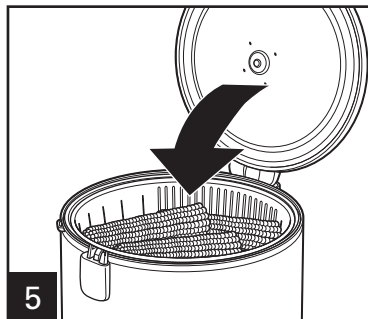
2 Placer le pot de cuisson solidement dans la base.



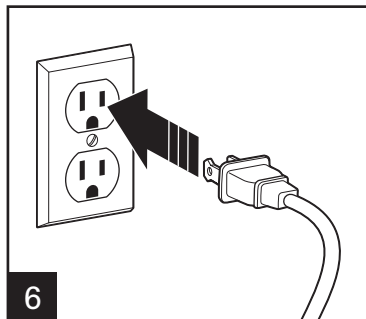
3



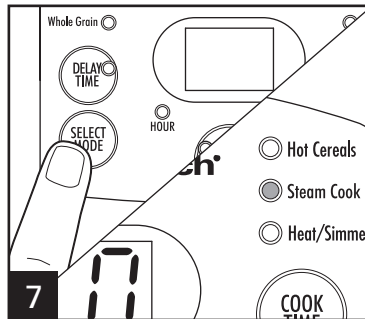
4



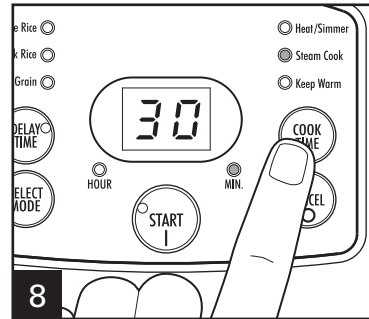
5 Fermer le couvercle.



6



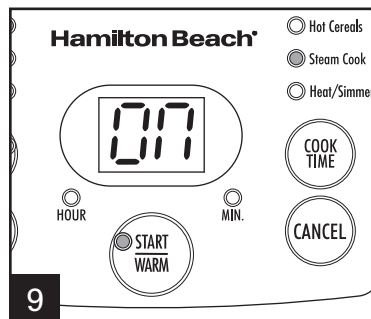
7



8

Appuyer sur **SELECT MODE** (choix d'un mode) jusqu'à ce que le témoin **STEAM COOK** (cuisson à la vapeur) s'allume. Appuyer sur **COOK TIME** (durée de cuisson) pour régler la durée de cuisson à la vapeur de 0 à 30 minutes. Appuyer sur **START/WARM** (commencer/garde au chaud). Pour faire uniquement bouillir de l'eau, régler à « 0 ».

Cuisson des aliments à la vapeur (suite)

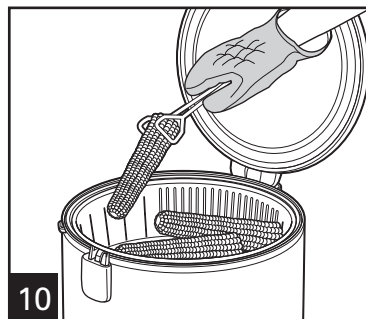


L'afficheur indiquera « ON » (en marche) pendant la cuisson et affichera la durée restante dès que la cuisson à la vapeur commence.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures :

Ne jamais utiliser la poignée pour transporter le cuiseur contenant des aliments chauds. La vapeur s'échappant de l'évent peut provoquer des blessures.



REMARQUE : S'il ne reste plus de vapeur dans le pot, le cuiseur de riz émettra un signal sonore et l'afficheur indiquera la durée résiduelle. Pour poursuivre Steam Cook (cuisson à la vapeur), ajouter de l'eau. L'appareil continuera la cuisson à la vapeur si l'eau est ajoutée avant les 3 minutes. Après 3 minutes, appuyer sur **CANCEL** (annuler/O) pour annuler la fonction de cuisson à la vapeur. Appuyer sur **SELECT MODE** (choix d'un mode) jusqu'à ce que le témoin STEAM COOK (cuisson à la vapeur) s'allume puis régler la durée de cuisson (COOK TIME).

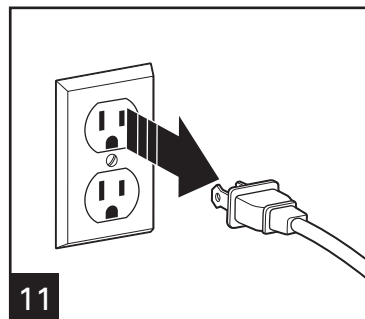


Tableau de cuisson à la vapeur

Sélectionner le réglage STEAM COOK (cuisson à la vapeur) pour cuire les aliments suivants.

SORTE D'ALIMENTS	QUANTITÉ MAXIMUM D'ALIMENTS*	QUANTITÉ MAXIMUM D'EAU*	DURÉE DE CUISSON APPROX.	VÉRIFICATION DE LA CUISSON DES ALIMENTS
Légumes :				
Asperges, coupées en morceaux de 3 po (7,6 cm)	4 tasses (946 ml)	2 tasses (473 ml)	6 à 8 min	Croquant-tendre
Brocoli, fleurettes	4 tasses (946 ml)	2 tasses (473 ml)	4 à 6 min	Croquant-tendre
Carottes, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	4 tasses (946 ml)	2 tasses (473 ml)	10 à 12 min	Croquant-tendre
Épi de maïs	2 rondelles	2 tasses (473 ml)	10 à 12 min	Croquant-tendre
Pommes de terres, cubes de 3/4 po (1,9 cm)	4 tasses (946 ml)	2 tasses (473 ml)	18 à 20 min	Tendre
Courgette, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	4 tasses (946 ml)	2 tasses (473 ml)	4 à 6 min	Croquant-tendre
Volaille/fruits de mer :				
Poulet, filets	20 oz (567 g)	2 tasses (473 ml)	15 à 17 min	Température interne 160°–165°F (71°–74°C)
Saumon, filet	20 oz (567 g)	2 tasses (473 ml)	15 à 17 min	Température interne 145°F (63°C)
Crevette, pelée et déveinée 31 à 40 count	20 oz (567 g)	2 tasses (473 ml)	10 à 12 min	Rose et opaque

*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

- Plus il y a de légumes dans le panier cuit-vapeur, plus ils prendront longtemps à cuire.
- Les morceaux plus petits de légumes cuiront plus vite que les plus gros.

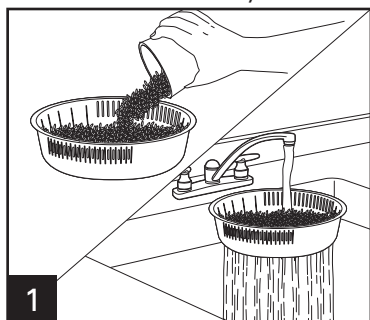
Cuisson à la vapeur des aliments pendant la cuisson du riz

INFORMATION À PROPOS DE LA TASSE DU MESUREUR DE RIZ

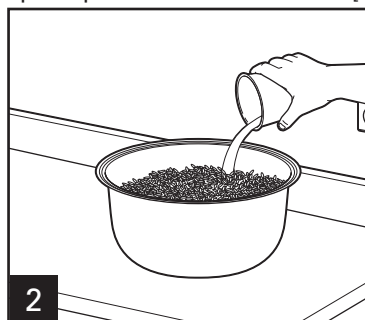
REMARQUE : Ne pas jeter la tasse du mesureur de riz qui accompagne votre appareil. Le mesureur est un accessoire important pour l'utilisation optimale du cuiseur de riz grâce à son format conforme à l'industrie du riz. Une tasse du mesureur de riz n'est pas équivalente à une tasse à mesurer basée sur le système de mesures américain (le mesureur de riz en plastique contient environ 6 oz. [177 ml] ou 3/4 de tasse).

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Cuire les aliments uniquement dans le pot de cuisson amovible et la panier cuit-vapeur. Ne jamais verser d'eau ou déposer des aliments directement dans la base.

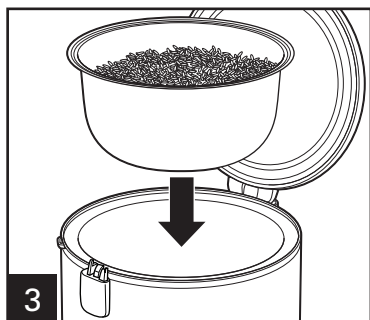
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le pot de cuisson en suivant les instructions au chapitre *Entretien et nettoyage* ; assécher complètement.



Mesurer la quantité de riz avec la mesure pour le riz. Ajouter la quantité désiré de riz mesuré non cuit dans le panier cuit-vapeur. Ne pas remplir au-delà des événements pour éviter que le riz ne tombe pendant le rinçage. Placer le panier sous un jet d'eau faible du robinet et rincer. Ajouter le riz rincé dans le pot de cuisson. Répéter le rinçage avec le reste du riz.

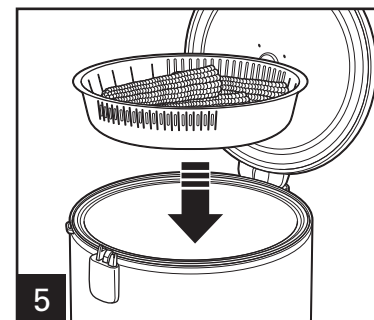
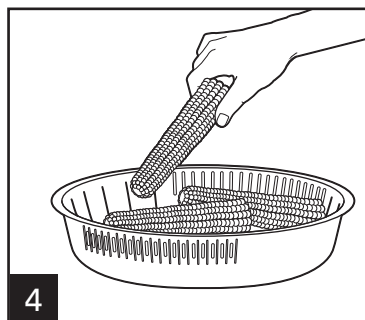


Remplir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage d'eau correspondante. Voir le tableau à la page 35 pour les montants maximaux de riz et des aliments. Exemple : Pour trois mesures de riz dans le pot de cuisson, ajouter de l'eau jusqu'à la ligne « 3 » du pot de cuisson.

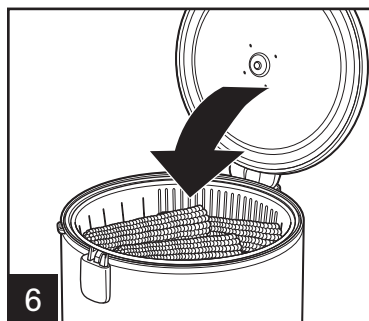


Placer le pot de cuisson solidement dans la base.

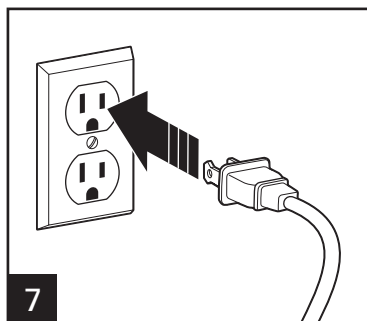
REMARQUE : S'assurer que le fond du pot de cuisson n'est pas croché ou tordu, autrement le transfert de chaleur ne sera pas uniforme.



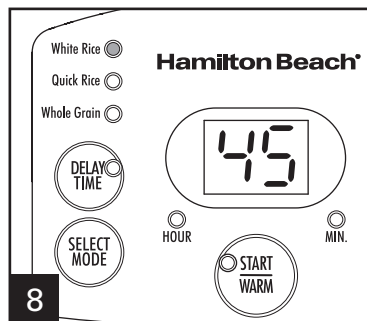
Cuisson à la vapeur des aliments pendant la cuisson du riz (suite)



6 Fermer le couvercle.



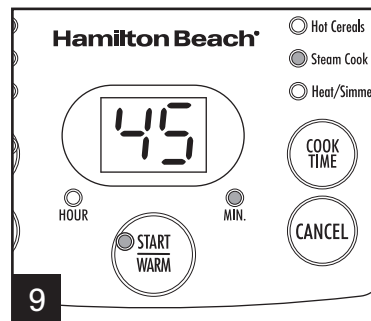
7



8

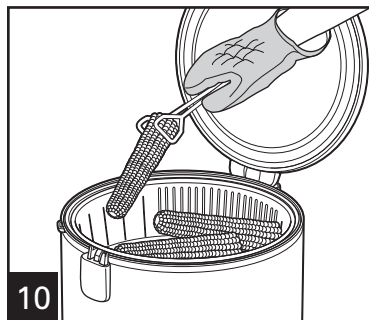
Pendant que les témoins clignent, sélectionner le programme désiré. Une fois le mode sélectionné, la durée par défaut de ce mode s'affichera. Le cuiseur de riz numérique ajustera la durée de cuisson des programmes WHITE RICE (riz blanc), QUICK RICE (riz à cuisson rapide) et WHOLE GRAIN (grain entier) pendant le cycle de cuisson selon la quantité de riz et l'humidité à l'intérieur du cuiseur. Il est possible que le cuiseur de riz effectue une pause de durée ou diminue considérablement la durée de cuisson dès qu'il détecte des modifications du contenu d'humidité.

CONSEIL : Le mode QUICK RICE (cuisson rapide) peut cuire le riz blanc ou à grains entiers.



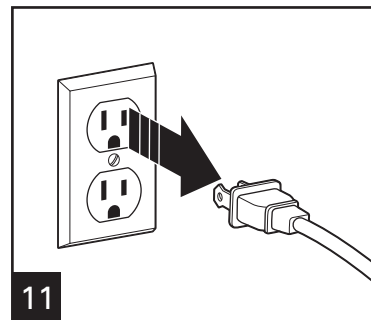
9

L'afficheur indiquera la durée par défaut pendant le chauffage et commencera le compte à rebours dès que la cuisson à la vapeur commence.



10

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures : Ne jamais utiliser la poignée pour transporter le cuiseur contenant des aliments chauds. La vapeur s'échappant de l'évent peut provoquer des blessures.



11

Cuisson à la vapeur d'aliments avec riz

Sélectionner le réglage WHITE RICE (riz blanc) pour cuire les aliments suivants.

SORTE D'ALIMENTS	QUANTITÉ MAXIMUM D'ALIMENTS*	QUANTITÉ MAXIMALE DE RIZ**	QUANTITÉ MAXIMALE D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.***	PORTION DE RIZ*	VÉRIFICATION DE LA CUISSON DES ALIMENTS
Asperges, coupées en morceaux de 3 po (7,6 cm)	4 tasses (946 ml)	2 tasses (355 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «2»	34 à 36 min	6 tasses	Croustillant/tender : ajouter les légumes lorsqu'une grande quantité de vapeur s'échappe de l'évent.
Brocoli, fleurettes	4 tasses (946 ml)	2 tasses (355 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «2»	34 à 36 min	5 tasses	Croustillant/tender : ajouter les légumes lorsqu'une grande quantité de vapeur s'échappe de l'évent.
Épi de maïs	2 rondelles	2 tasses (355 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «2»	36 à 38 min	6 tasses	Croquant-tendre
Pommes de terre, cubes de 3/4 à 1 po (1,9 à 2,5 cm)	4 tasses (946 ml)	2 tasses (355 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «2»	36 à 38 min	5 tasses	Ferme, mais tendre

*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

**Quantité mesurée dans la mesure de riz

***Toutes les durées indiquées sont pour le riz blanc à grain long

- Plus il y a de légumes dans le panier cuit-vapeur, plus ils prendront longtemps à cuire.
- Les morceaux plus petits de légumes cuiront plus vite que les plus gros.

- Rehausser la saveur du riz en substituant une quantité égale de bouillon de poulet, de bœuf ou de légumes à l'eau.

Cuisson à la vapeur d'aliments avec riz (suite)

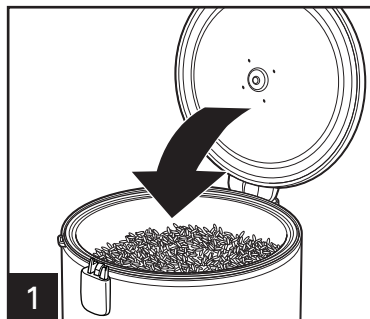
SORTE D'ALIMENTS	QUANTITÉ MAXIMUM D'ALIMENTS*	QUANTITÉ MAXIMALE DE RIZ**	QUANTITÉ MAXIMALE D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.***	PORTION DE RIZ*	VÉRIFICATION DE LA CUISSON DES ALIMENTS
Courge jaune et poivrons rouges, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur et cubes de 1 po (2,5 cm)	4 tasses (946 ml)	2 tasses (355 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «2»	34 à 36 min	5 tasses	Croustillant/tender : ajouter les légumes lorsqu'une grande quantité de vapeur s'échappe de l'évent.
Poulet, filets	12 oz (340 g)	2 tasses (355 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «2»	34 à 36 min	5 tasses	Température interne 160°–165°F (71°–74°C)
Saumon, filet	12 oz (340 g) (2 filets)	2 tasses (355 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «2»	34 à 36 min	5 tasses	Température interne 145°F (63°C)
Crevette, pelée et déveinée	24 oz (681 g)	2 tasses (355 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «2»	36 à 38 min	5 tasses	Rose et opaque

*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

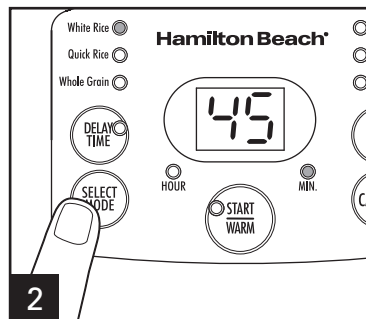
**Quantité mesurée dans la mesure de riz

***Toutes les durées indiquées sont pour le riz blanc à grain long

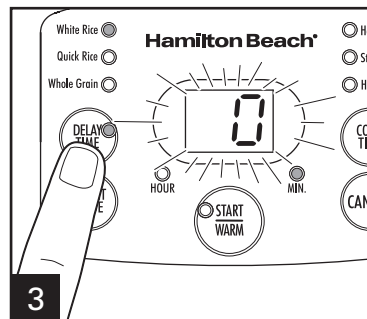
Réglage de la minuterie de mise en marche différée



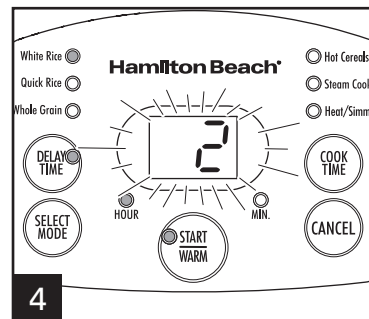
1 La minuterie différée peut être utilisée pour les programmes WHITE RICE (riz blanc), WHOLE GRAIN (grain entier), HOT CEREALS (céréales chaudes), HEAT/SIMMER (cuire/mijoter) et STEAM COOK (cuisson à la vapeur). Mettre l'eau et les aliments dans le pot de cuisson ou le panier cuit-vapeur.



2 Appuyer sur **SELECT MODE** (choix d'un mode) pour régler le mode de cuisson. Régler la durée en utilisant HEAT/SIMMER (cuire/mijoter), HOT CEREALS (céréales chaudes) ou STEAM COOK (cuisson à la vapeur).



3 Appuyer sur **DELAY TIME** (minuterie différée). Le chiffre « 0 » clignotera à l'afficheur. Maintenir le bouton **DELAY TIME** (minuterie différée) enfoncé pour régler la durée différée de 1 à 15 heures. Appuyer sur **START/WARM** (commencer/garde au chaud) pour commencer le compte à rebours de la durée différée sinon le cuiseur de riz se mettra automatiquement sous tension après 5 secondes.



4 L'afficheur clignotera puis commencera le compte à rebours de la mise en marche différée réglée. Dès que la cuisson est terminée, le cuiseur de riz passera au WARM (garde au chaud) (sauf pour le choix STEAM COOK [cuisson à la vapeur]).

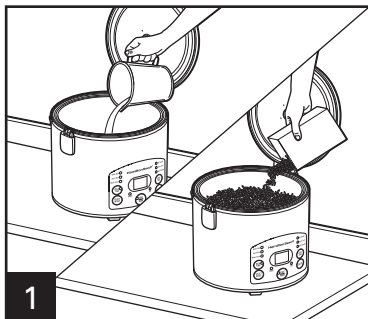
REMARQUES :

- La cuisson ou à la vapeur débutera lorsque l'unité a achevé le compte à rebours du délai.
- Cette fonction est idéale pour tremper et cuisiner à séché des haricots.

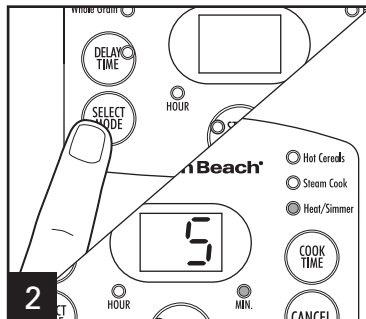
Cuisson/Mijotage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Cuire les aliments uniquement dans le pot de cuisson amovible et la panier cuit-vapeur. Ne jamais verser d'eau ou déposer des aliments directement dans la base.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le pot de cuisson en suivant les instructions au chapitre *Entretien et nettoyage* ; assécher complètement.

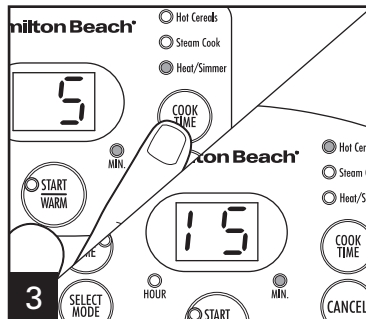


1 Verser l'eau et les ingrédients dans le pot de cuisson.

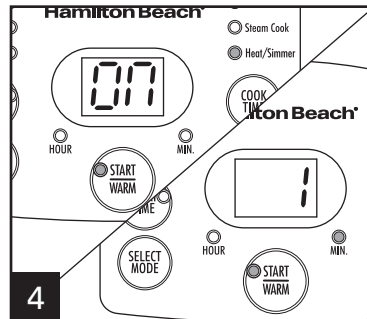


2 Appuyer sur **SELECT MODE** (choix d'un mode) jusqu'à ce que **HEAT/SIMMER** (cuire/mijoter) s'allume. Le chiffre « 5 » apparaîtra à l'afficheur. (La durée minimale est de 5 minutes.)

REMARQUE : Le durée de la cuisson lente peut être réglée jusqu'à 5 heures. Régler la durée de **HEAT/SIMMER** (cuire/mijoter) par incrément de 1 minute jusqu'à 90. Après 90 minutes, régler par incrément de 1 heure jusqu'à 5.



3 Maintenir la touche **COOK TIME** (durée de cuisson) enfoncée jusqu'à ce que la durée de « mijotage » soit atteinte. Appuyer sur **START/WARM** (commencer/garde au chaud) ou le cuiseur le riz se mettra automatiquement sous tension après 5 secondes. Le cuiseur chauffera les ingrédients puis les cuira lentement selon la durée de cuisson choisie.



4 L'afficheur indiquera « ON » (en marche) pendant la cuisson et commencera le compte à rebours dès que la cuisson lente commence. Dès que la durée de cuisson lente est atteinte, le cuiseur passera automatiquement au **WARM** (garde au chaud).

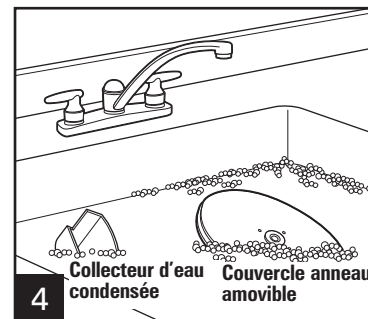
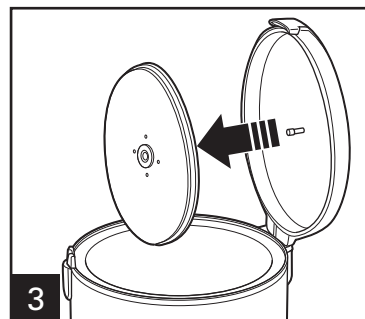
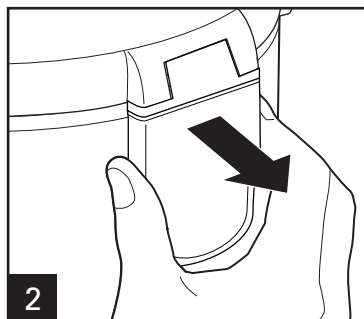
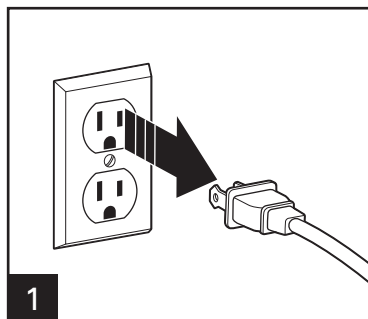
REMARQUE : Le cuiseur de riz commence immédiatement à chauffer les liquides. Le début de la cuisson lente dépend des quantités de liquide et d'aliments contenus dans le cuiseur de riz.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures : Ne jamais utiliser la poignée pour transporter le cuiseur contenant des aliments chauds. La vapeur s'échappant de l'évent peut provoquer des blessures.

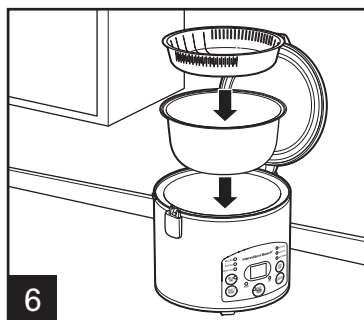
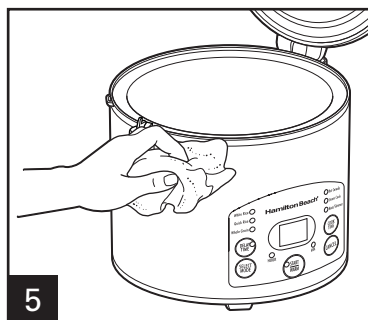
Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.



L'anneau du couvercle est amovible et peut être lavé à la main.



NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit.

Recettes

Gruau à cuisson lente

Ingrédients :

2 tasses (473 ml) de gruau à l'ancienne
4 tasses (946 ml) d'eau
1/2 tasse (118 ml) de pommes séchées hachées
1 pincée de sel
1/4 de cuillère à café (1,3 ml) de cannelle
Sucre ou édulcorant au goût
2 cuillère à soupe (30 ml) de beurre, facultatif

Instructions :

Verser le gruau, l'eau, les pommes séchées, le sel et la cannelle dans le pot de cuisson.

Réglage du cuiseur : Delay Start (mise en marche différée) (au moins 6 heures ou toute la nuit)
HOT CEREALS (céréales chaudes) : 5 minutes

Facultatif : Mélanger avec du sucre et du beurre.

NOTE : Cette recette peut être préparée immédiatement (sans utiliser l'option de mise en marche différée), si désirée.

Portions : 4

Conseils : Remplacer gruau à l'ancienne avec d'avoine acier coupées. Utiliser Delay Start (mise en marche différée) et régler le temps de cuisson pendant 15 minutes à HOT CEREALS (céréales chaudes).

Saumon à la vapeur avec riz brun

Ingrédients :

2 filets de saumon (sauvage de l'Alaska de 3 à 4 oz chacun [85 à 113 g])
2 cuillères à café (10 ml) de gingembre moulu
3 cuillères à soupe (44 ml) de sauce soya réduite en sel
1 gousse d'ail émincée
2 cuillères à café (10 ml) de cassonade
1/2 cuillère à café (2,5 ml) de flocons de chile
1 oignon vert ou échalotte, en tranches
Sel et poivre au goût
Riz brun (non cuit)

Instructions :

Placer le panier cuit-vapeur sur la plaque (pour récupérer tout déversement). Mélanger le gingembre, la sauce soja, l'ail, la cassonade foncée et les flocons de piments. Badigeonner les filets de poisson de cette préparation et faire mariner au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Mesurer le riz brun et l'eau en suivant les instructions sur l'emballage selon la quantité de portions désirées. Fond ou bouillon de poulet ou de légumes peuvent également remplacer l'eau.

Réglage du cuiseur : WHOLE GRAIN (grains entiers) — après environ 30 à 35 minutes, soulever le couvercle et déposer le panier cuit-vapeur contenant les filets de saumon.

Cuire 8 à 10 minutes de plus ou jusqu'à ce que le poisson se détache facilement à la fourchette. Déposer le saumon sur le riz et parsemer d'oignon vert tranché.

Portions : 2

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
Le cuiseur refuse de se mettre en marche.	• Le cuiseur n'est pas branché. S'assurer que le cuiseur de riz est branché dans une prise murale fonctionnant normalement.
Le riz n'est pas cuit.	• Trop peu d'eau/de liquide de cuisson. Suivre le mode d'emploi inscrit sur l'emballage. • Placer le pot de cuisson solidement dans la base. NOTE : Si le pot de cuisson est croche ou tordu, il ne reposera pas correctement dans sa base et le transfert de chaleur ne sera pas uniforme. Pour remplacer le pot de cuisson, appeler le numéro sans frais du Service à la clientèle inscrit sur la page couverture de ce guide. • Laisser reposer le riz pendant 10 à 15 minutes suivant la fin de la cuisson et que le cuiseur de riz soit passé au mode WARM (garde au chaud).
Le riz est pâteux.	• Trop d'eau a joutée dans le pot de cuisson. Réduire la quantité de liquide.
Le cuiseur de riz émet un signal sonore pendant le cycle Steam Cook (cuisson à la vapeur).	• Le pot de cuisson a chauffé à vide. Ajouter plus d'eau et appuyer sur STEAM COOK (cuisson à la vapeur) pour continuer la cuisson à la vapeur ou sur START (commencer/I).
Le pot de cuisson ne s'insère pas.	• Appeler le numéro sans frais du Service à la clientèle inscrit sur la page couverture de ce guide.
La minuterie n'indique pas toutes les minutes ou effectue une pause de durée.	• Le cuiseur de riz règle la durée selon la sorte et la quantité de riz ainsi que l'humidité contenue dans le cuiseur de riz. Le cuiseur de riz fonctionne normalement. Il est possible que le cuiseur de riz effectue une pause de durée ou diminue considérablement la durée de cuisson dès qu'il détecte des modifications du contenu d'humidité.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

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

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

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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 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 las superficies calientes. Use las manijas o perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica no sumerja el cable, enchufe o base en agua u otro líquido.
7. Desconecte de la toma cuando no esté en uso. Desconecte y deje enfriar antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
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. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
13. Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente, comida caliente, agua u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, presione **CANCEL** (cancelar/O), luego desconecte de la toma de la pared.
15. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.
16. Levante y abra la cubierta cuidadosamente para evitar escaldaduras, y permita que el agua escurra a la olla.
17. **PRECAUCIÓN:** Riesgo de descarga eléctrica. Cocine sólo en el contenedor removible.
18. 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 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.

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 cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe 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 partes:

EE. UU.: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

México: 01 800 71 16 100



Use para retrasar el tiempo de inicio (hasta 15 horas) para cualquier función EXCEPTO START/WARM (iniciar/calentar).

Presione para apagar la arrocera.

Presione START/WARM (iniciar/calentar) para comenzar a cocinar. La unidad cambia automáticamente a la función WARM (mantener caliente) después de cada función CON EXCEPCIÓN de STEAM COOK (cocción al vapor).

Utilice para configurar el tiempo de cocción sólo para los modos STEAM COOK (cocción al vapor) y HEAT/SIMMER (calentar/fuego lento).

Utilice para seleccionar el arroz o el tipo de cocción.

WHITE RICE (arroz blanco): Use para cocinar arroz blanco por un tiempo preprogramado de cocción.

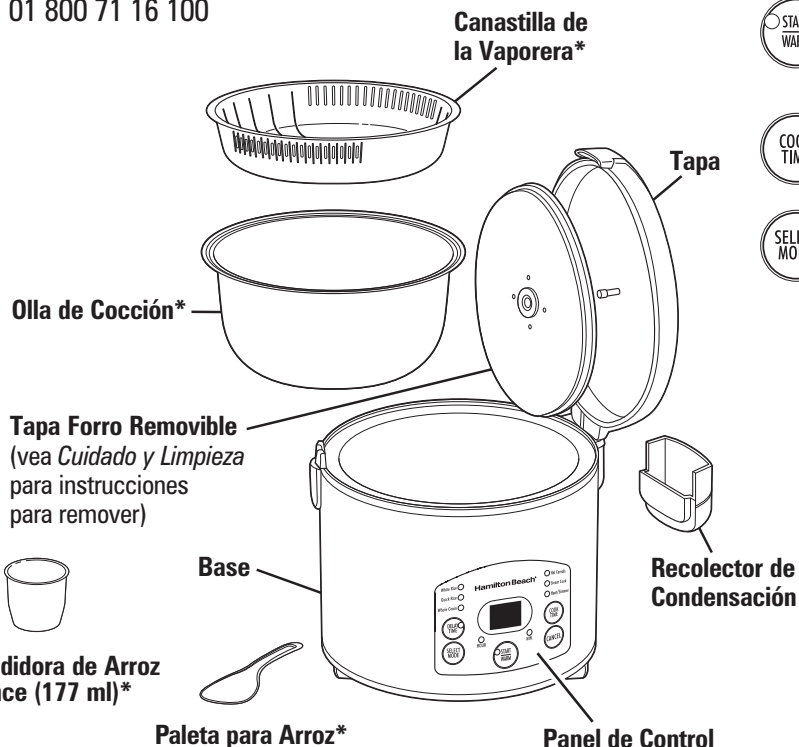
QUICK RICE (arroz rápido): Utilice para cocinar el arroz más rápido. Este programa elimina el ciclo de remojo de arroz por un tiempo de cocción preprogramado.

WHOLE GRAIN (integral): Use para cocinar arroz integral y otros granos (que no sea arroz blanco) por un tiempo preprogramado de cocción.

HOT CEREALS (cereales calientes): Utilícelo para cocer toda clase de cereales calientes, avena o sémola de maíz. Esta función calienta y luego coce a fuego lento durante el tiempo seleccionado.

STEAM COOK (cocción al vapor): Use para cocinar con vapor por un tiempo a vapor seleccionado. El tiempo de cocimiento a vapor puede ajustarse a 0 (para sólo hervir agua) a 30 minutos.

HEAT/SIMMER (calentar/fuego lento): Utilice con mezclas de arroz pre-empaquetados, sopas, estofados, frijoles, cereal caliente o cualquier otro alimento que requiera calentarse y luego cocerse a fuego lento. Esta función calienta y luego coce a fuego lento durante el tiempo seleccionado.



Taza Medidora de Arroz
6-Ounce (177 ml)*

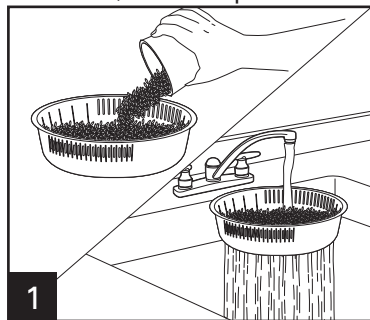
Cómo Cocer Arroz

INFORMACIÓN DEL TAZA MEDIDORA DE ARROZO

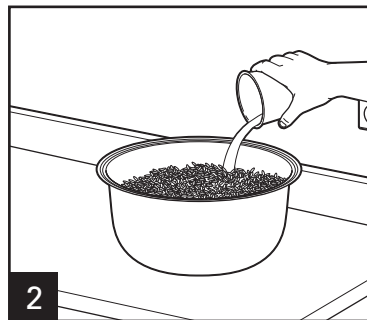
NOTA: No tire la taza del medidora de arroz que viene con su unidad. Esta es una herramienta importante para usar su arrocera exitosamente y su tamaño es estándar en la industria del arroz. Una taza del medidor de arroz no es igual a una taza de EU estándar (la taza del medidora de arroz es de 6 onzas/177 ml o aproximadamente 3/4 de una taza de EU).

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Cocine sólo en la olla de cocción removible. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.

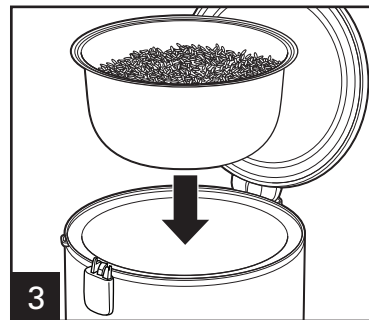
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave la olla de cocción siguiendo las instrucciones de *Cuidado y Limpieza*; seque completamente.



Mida el arroz con la taza medidora. Agregue la cantidad deseada de arroz sin cocer a la canastilla de la vaporera. No llene por encima de las ventilaciones laterales para evitar que el arroz se caiga durante el enjuague. Coloque la canastilla debajo de un grifo de flujo lento y enjuague. Agregue el arroz enjuagado a la olla de cocción. Repita el proceso de enjuague con el arroz restante.

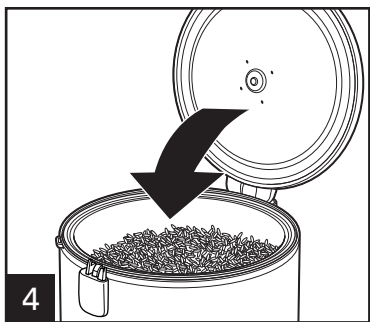


Llene con agua hasta la línea de agua correspondiente. Ejemplo: Si usted agrega 3 tazas rasas de arroz a la olla de cocción, agregue agua hasta la línea "3" de la olla de cocción. NO supere la línea de llenado MAX de 7 tazas.

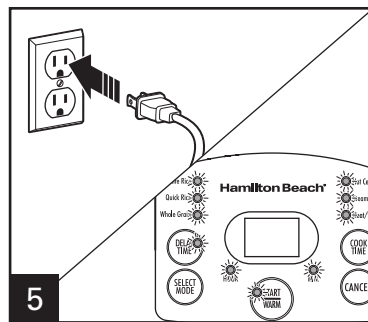


Coloque la olla de cocción firmemente en la base.

NOTA: Asegúrese que el fondo de la olla de cocción no esté doblado o deformado o no conducirá el calor correctamente.



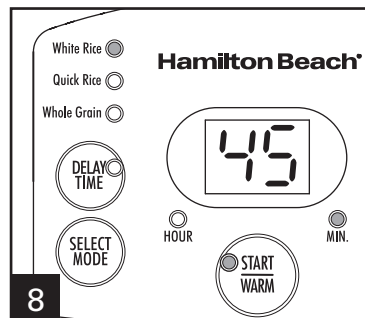
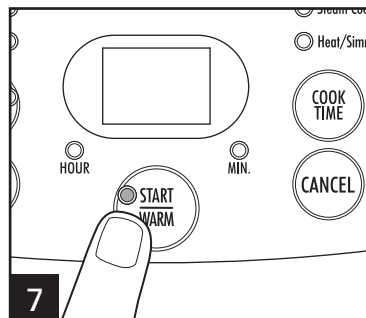
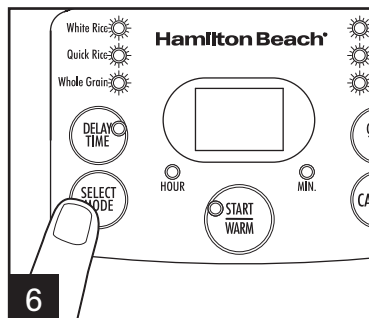
Cierra la tapa.



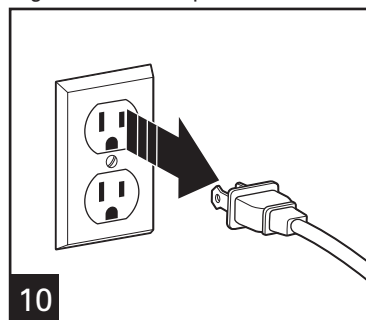
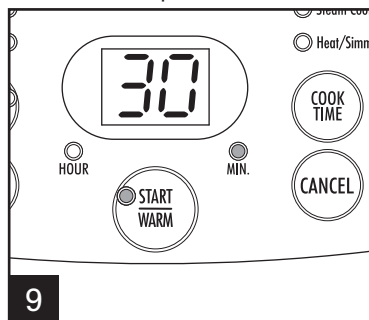
Enchufe en el tomacorriente de pared; todas las luces del panel de control titilarán.

Si no se selecciona un programa, o después de presionar **CANCEL** (cancelar/**O**), el panel de control de la arrocera titilará por 15 segundos y la arrocera se apagará.

Cómo Cocer Arroz (cont.)



Presione **SELECT MODE** (seleccionar modo) hasta que se ilumine **WHITE RICE** (arroz blanco), **QUICK RICE** (arroz rápido) o **WHOLE GRAIN** (integral). Se encenderá la luz del modo seleccionada. Para mezclas de arroz en paquete, ver *Cómo Calentar/Fuego Lento* en la página 59. Presione **START WARM** (iniciar/calentar) para comenzar la cocción o la unidad se activará en 5 segundos. Una vez que se selecciona un modo, puede visualizarse el tiempo predeterminado para ese modo. La arrocera digital ajustará el tiempo de cocción a través del ciclo de cocción en base a la cantidad de arroz y humedad de la arrocera. Usted notará que la arrocera detendrá el tiempo o disminuirá en forma significativa el tiempo de cocción a medida que cambia el contenido de humedad.



Cuando termine de cocer, la olla cambiará a **WARM** (mantener caliente) y la luz se iluminará. En la pantalla contará hasta el tiempo de **WARM** (mantener caliente) para máximo de 12 horas. Después de 12 horas, la arrocera se apagará. O presione **CANCEL** (cancelar/O) para apagar.

NOTA: Vacíe el recolector de condensación según sea necesario durante el cocimiento.

CONSEJO: El programa Quick Rice (arroz rápido) puede preparar arroz blanco o integral.

CONSEJO: Si usted prefiere un arroz más cocido, deje que el arroz cocido permanezca en **WARM** (mantener caliente) durante por lo menos 10 a 15 minutos.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Quemaduras: Nunca use la manija de la tapa para llevar la arrocera cuando el contenido esté caliente. El vapor que sale de la ventila puede causar lesiones.

Tabla de Cocción de Arroz

- La tabla está basada en las mediciones de arroz y agua utilizando la taza medidora provista.
- Existe una gran variedad de tipos de arroz. Las instrucciones del paquete de arroz pueden indicar cantidades de arroz y agua diferentes a las incluidas en la tabla; seguir las instrucciones del paquete puede hacer variar los resultados.
- No supere la línea máxima de llenado de agua número 7 para evitar desbordes mientras el arroz se está cociendo.

TIPO DE ARROZ	CONFIGURACIÓN DE LA ARROCERA	MAX. CANTIDAD DE ARROZ*	MAX. CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO**
Blanco, Grano Largo	Arroz Blanco	7 tazas (1.24 L)	Llene hasta la línea 7	50–52 min	14+ tazas
Café, Grano Largo	Integral	7 tazas (1.24 L)	Llene hasta la línea 7	58–60 min	14+ tazas
Arborio	Arroz Blanco	7 tazas (1.24 L)	Llene hasta la línea 7	45–47 min	14+ tazas
Basmati	Arroz Blanco	7 tazas (1.24 L)	Llene hasta la línea 7	48–50 min	14+ tazas
Jazmín	Arroz Blanco	7 tazas (1.24 L)	Llene hasta la línea 7	46–48 min	14+ tazas
Arroz para Sushi	Arroz Blanco	7 tazas (1.24 L)	Llene hasta la línea 7	42–44 min	14+ tazas

*Medición en la taza medidora de arroz

**Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

Cómo Cocer Granos

Siga las instrucciones de la arrocera, pero elija la configuración WHOLE GRAIN (integral). Agregue agua según la indicación de la tabla de cocción de granos.

Tabla de Cocción de Granos

La tabla está basada en las mediciones de granos y agua utilizando la taza medidora provista. No se recomiendan el teff, amaranto y otros granos muy pequeños.

Cocine los siguientes en la configuración WHOLE GRAIN (integral).

TIPO DE GRANO	CANTIDAD MÁXIMA DE GRANO*	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA*	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO**
Cebada	2 tazas (355 ml)	6 tazas (1.06 L)	90–92 min	4 tazas
Trigo Sarraceno	3 1/2 tazas (621 ml)	10 1/2 tazas (1.86 L)	55–57 min	11 1/2 tazas
Farro	7 tazas (1.24 L)	9 tazas (1.6 L)	68–70 min	12 tazas
Millet	4 1/2 tazas (798 ml)	9 1/2 tazas (1.69 L)	58–60 min	11 tazas
Quinoa***	7 tazas (1.24 L)	7 tazas (1.24 L)	58–60 min	14 tazas
Sorgo	3 1/2 tazas (621 ml)	10 1/2 tazas (1.86 L)	Alrededor de 2 horas	8 1/2 tazas
Grano de Trigo Integral	7 tazas (1.24 L)	8 tazas (1.42 L)	Alrededor de 1 3/4 horas	12 tazas

*Medición en la taza medidora de arroz

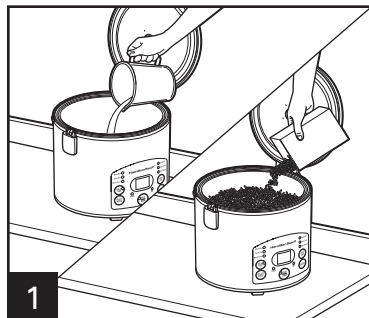
**Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

***Enjuague la quinoa antes de cocerla

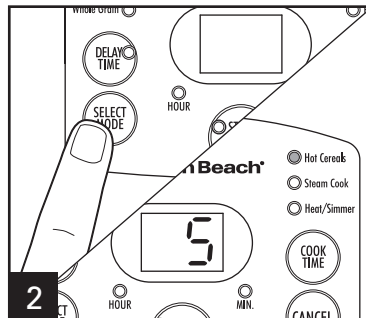
Cómo cocer cereales calientes

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Cocine sólo en la olla de cocción removible y canastilla de la vaporera. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave la olla de cocción siguiendo las instrucciones de *Cuidado y Limpieza*; seque completamente.

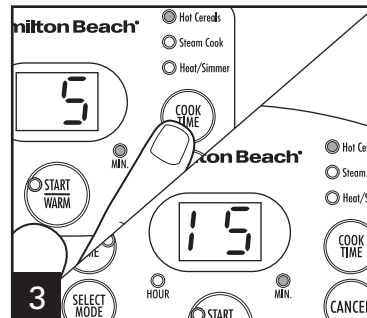


1 Coloque el agua y contenido deseado en la olla de cocción.

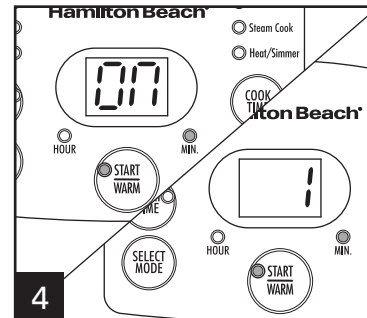


2 Presione **SELECT MODE** (seleccionar modo) hasta que se ilumine **HOT CEREALS** (cereales calientes). "5" aparecerá en la pantalla. (5 minutos es la cantidad de tiempo mínima).

NOTA: El tiempo de **HOT CEREALS** puede configurarse hasta en 5 horas. Configure el tiempo de **HOT CEREALS** en aumentos de 1 minuto hasta en 90 minutos. Después de 90 minutos, configure en aumentos de 1 hora hasta en 5.



3 Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción) hasta seleccionar la cantidad de tiempo de cocción deseada. Presione **START/WARM** (iniciar/calentar) o la arrocera se activará automáticamente después de 5 segundos. La arrocera calentará el contenido y luego lo cocinará a fuego lento durante el tiempo seleccionado.



4 En la pantalla podrá verse "ON" (encendido) durante el proceso de calentamiento, y la cuenta regresiva del tiempo programado una vez que haya comenzado a fuego lento. Una vez finalizado el tiempo de cocción a fuego lento, la arrocera cambiará automáticamente a la función **WARM** (mantener caliente).

NOTA: La arrocera comienza a calentar los líquidos inmediatamente. El inicio de la cocción a fuego lento depende de las cantidades de líquido y de los alimentos colocados en la arrocera.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras: Nunca use la manija de la tapa para llevar la arrocera cuando el contenido esté caliente. El vapor que sale de la ventila puede causar lesiones.

Tabla de Cocción de Cereales

La tabla está basada en las mediciones de cereal y agua utilizando la taza medidora provista.
Cocine los siguientes en la configuración HOT CEREALS (cereales calientes).

TIPO DE CEREAL	CANTIDAD MÁXIMA DE CEREAL*	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA*	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO**
Crema de Trigo***†	6 1/2 tazas (1.15 L)	10 tazas (1.77 L)	28–30 min	12 tazas
Sémola	4 tazas (710 ml)	Llene hasta la línea 7	Alrededor de 1 hora	12 tazas
Avena Estilo Tradicional	3 tazas (532 ml)	9 tazas (1.6 L)	28–30 min	9 tazas
Avena Cortada al Acero	3 tazas (532 ml)	9 tazas (1.6 L)	Alrededor de 1 hora	9 tazas

*Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

**Medición en la taza medidora de arroz

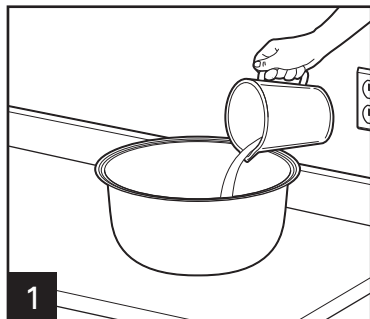
***Mezcle una o dos veces durante la cocción

†Cream of Wheat es una marca registrada de B&G Foods North America, Inc. El uso de la marca registrada no implica ninguna afiliación o promoción por parte de B&G North America, Inc.

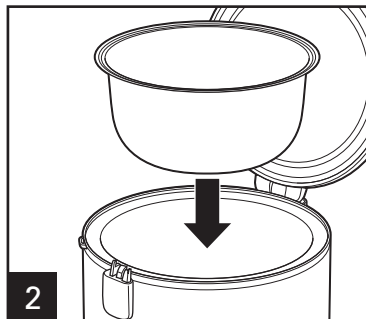
Cómo Cocinar Alimentos a Vapor

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Cocine sólo en la olla de cocción removible y canastilla de la vaporera. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.

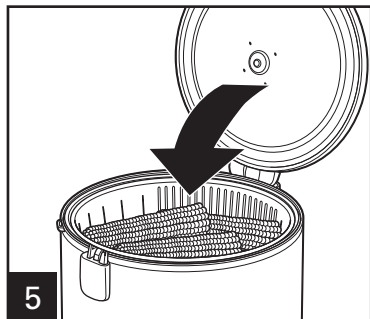
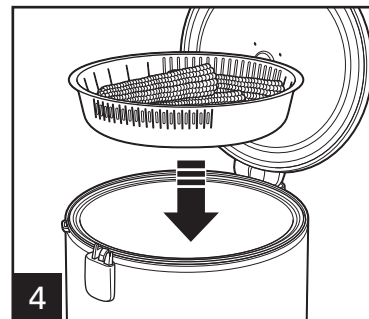
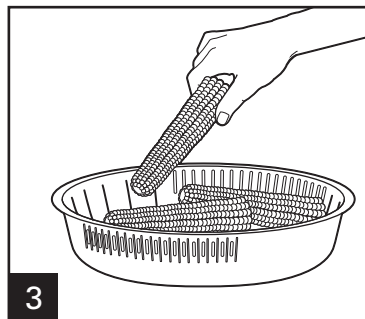
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave la olla de cocción siguiendo las instrucciones de *Cuidado y Limpieza*; seque completamente.



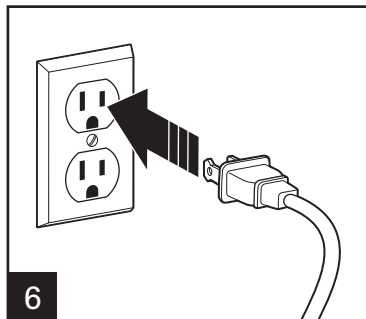
1 Vacíe la cantidad deseada de agua en la olla de cocción.



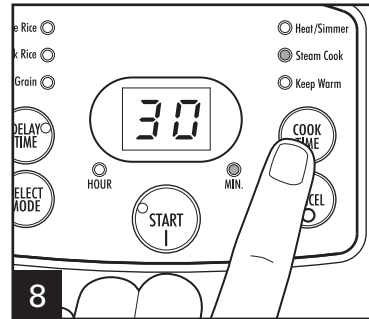
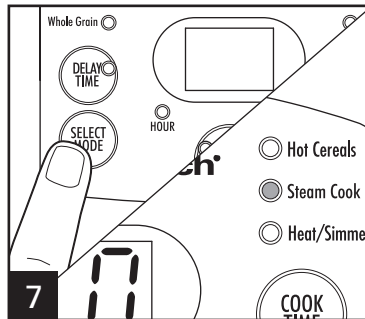
2 Coloque la olla de cocción firmemente en la base.



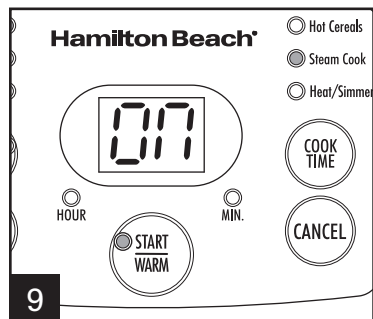
5 Cierra la tapa.



6 Presione **SELECT MODE** (seleccionar modo) hasta que se ilumine **STEAM COOK** (cocción al vapor). Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción) para configurar el tiempo de vapor de 0 a 30 minutos. Presione **START/WARM** (iniciar/calentar). Configure en 0 si sólo hierve agua.



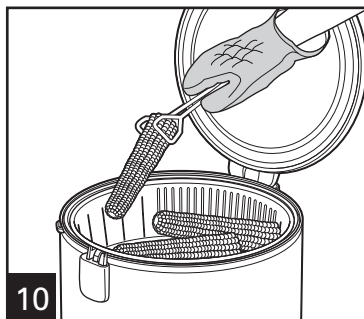
Cómo Cocinar Alimentos a Vapor (cont.)



En la pantalla podrá verse "ON" (encendido) durante el proceso de calentamiento, y la cuenta regresiva del tiempo programado una vez que haya comenzado la cocción por vapor.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Quemaduras: Nunca use la manija de la tapa para llevar la arrocera cuando el contenido esté caliente. El vapor que sale de la ventila puede causar lesiones.



NOTA: Si la olla hierve en seco, la arrocera emitirá un pitido y el tiempo restante titilará en la pantalla. Para continuar con STEAM COOK (cocción al vapor), agregue más agua. La unidad reanudará la cocción por vapor si se agrega agua antes de los 3 minutos. Después de 3 minutos, presione **CANCEL** (cancelar/O) para cancelar la función de vapor. Presione **SELECT MODE** (seleccionar modo) hasta que se ilumine STEAM COOK (cocción al vapor) y configure COOK TIME (tiempo de cocción).

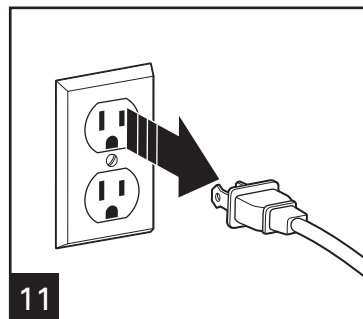


Tabla de Cocción al Vapor

Cocine los siguientes en la configuración STEAM COOK (cocción al vapor).

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA DE ALIMENTOS*	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA*	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	PRUEBA DE NIVEL DE COCCIÓN
Vegetales:				
Espárragos cortados en trozos de 3 pulgadas (7.6 cm)	4 tazas (946 ml)	2 tazas (473 ml)	6–8 min	Crocante-tierno
Flores de brócoli	4 tazas (946 ml)	2 tazas (473 ml)	4–6 min	Crocante-tierno
Zanahorias cortadas en rebanadas de 1/4 de pulgadas (0.6 cm)	4 tazas (946 ml)	2 tazas (473 ml)	10–12 min	Crocante-tierno
Mazorca de maíz	2 ears	2 tazas (473 ml)	10–12 min	Crocante-tierno
Papas en cubos de 3/4 pulgadas (1.8 cm)	4 tazas (946 ml)	2 tazas (473 ml)	18–20 min	Tierno
Zucchini cortado en rebanadas de 1/4 de pulgadas (0.6 cm)	4 tazas (946 ml)	2 tazas (473 ml)	4–6 min	Crocante-tierno
Carne de Ave/Frutos de Mar:				
Frituras de pollo	20 oz (567 g)	2 tazas (473 ml)	15–17 min	Temperatura interna 160°–165°F (71°–74°C)
Filete de salmón	20 oz (567 g)	2 tazas (473 ml)	15–17 min	Temperatura interna 145°F (63°C)
Langostinos pelados y sin vaina 31–40 count	24 oz (681 g)	2 tazas (473 ml)	10–12 min	Rosados y opacos

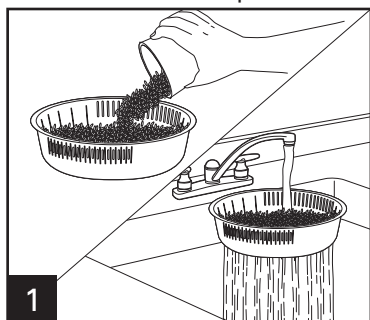
*Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

- Cuantos más vegetales se agreguen a la canastilla de la vaporera, más tiempo tardará la cocción con vapor.
- Los trozos más pequeños de vegetales se cocinarán más rápidamente que los trozos más grandes.

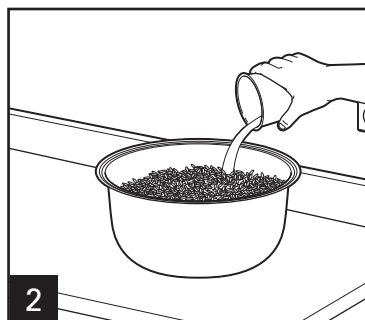
Cómo Cocer Alimentos al Vapor con Arroz

INFORMACIÓN DEL TAZA MEDIDORA DE ARROZO

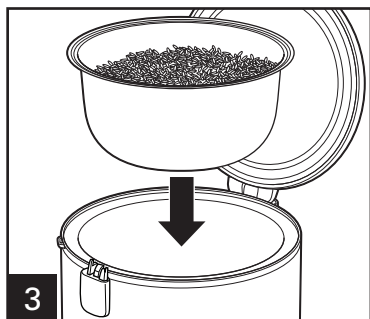
NOTA: No tire la taza del medidora de arroz que viene con su unidad. Esta es una herramienta importante para usar su arrocera exitosamente y su tamaño es estándar en la industria del arroz. Una taza del medidor de arroz no es igual a una taza de EU estándar (la taza del medidora de arroz es de 6 onzas/177 ml o aproximadamente 3/4 de una taza de EU).



Mida el arroz con la taza medidora. Agregue la cantidad deseada de arroz sin cocer a la canastilla de la vaporera. No llene por encima de las ventilaciones laterales para evitar que el arroz se caiga durante el enjuague. Coloque la canastilla debajo de un grifo de flujo lento y enjuague. Agregue el arroz enjuagado a la olla de cocción. Repita el proceso de enjuague con el arroz restante.

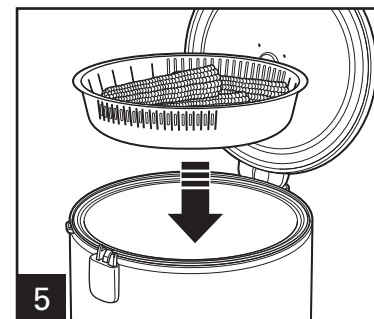
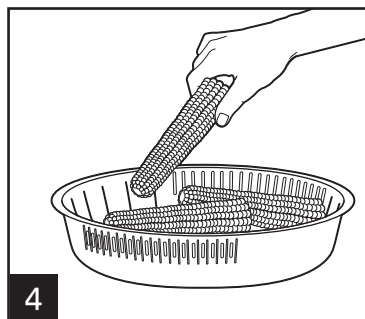


Llene con agua hasta la línea de agua correspondiente. Vea la tabla en la página 56 para las cantidades máximas de arroz y alimentos. Ejemplo: Si usted agrega 3 tazas rasas de arroz a la olla de cocción, agregue agua hasta la línea "3" de la olla de cocción.

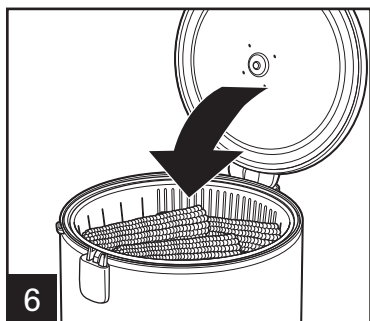


Coloque la olla de cocción firmemente en la base.

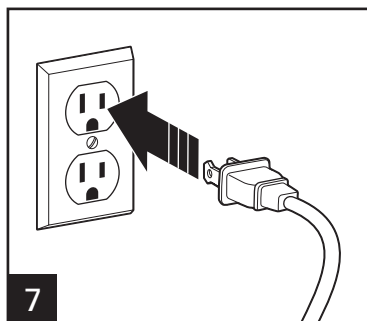
NOTA: Asegúrese que el fondo de la olla de cocción no esté doblado o deformado o no conducirá el calor correctamente.



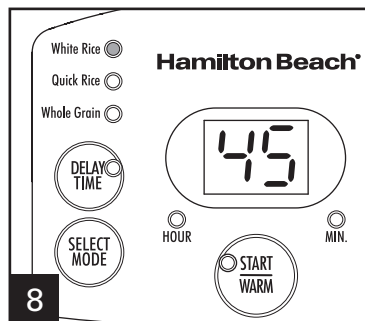
Cómo Cocer Alimentos al Vapor con Arroz (cont.)



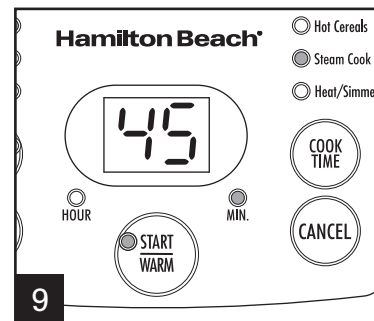
6 Cierra la tapa.



7



8

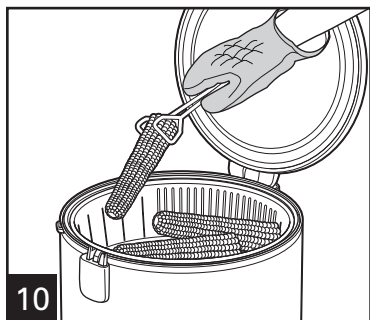


9

Mientras las luces titilan, presione el programa deseado. Una vez que se selecciona un modo, puede visualizarse el tiempo predeterminado para ese modo. Para los programas WHITE RICE (arroz blanco), QUICK RICE (arroz rápido) y WHOLE GRAIN (integral), la arrocera digital ajustará el tiempo de cocción a través del ciclo de cocción en base a la cantidad de arroz y humedad de la arrocera. Usted notará que la arrocera detendrá el tiempo o disminuirá en forma significativa el tiempo de cocción a medida que cambia el contenido de humedad.

CONSEJO: El programa QUICK RICE (arroz rápido) puede preparar arroz blanco o integral.

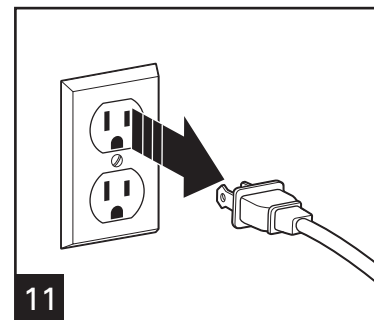
En la pantalla podrá verse el tiempo predeterminado durante el proceso de calentamiento, y podrá verse la cuenta regresiva del tiempo una vez que haya comenzado la cocción al vapor.



10

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Quemaduras: Nunca use la manija de la tapa para llevar la arrocera cuando el contenido esté caliente. El vapor que sale de la ventila puede causar lesiones.



11

Table de Cocer Alimentos al Vapor con Arroz

Cocine los siguientes en la configuración WHITE RICE (arroz blanco).

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA DE ALIMENTOS*	MAX. CANTIDAD DE ARROZ**	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.***	RENDIMIENTO DEL ARROZ*	PRUEBA DE NIVEL DE COCCIÓN
Espárragos cortados en trozos de 3 pulgadas (7.6 cm)	4 tazas (946 ml)	2 tazas (355 ml)	Llene hasta la línea 2	34–36 min	6 tazas	Crocante-tierno: agregue los vegetales cuando sale mucho vapor por la ventilación
Flores de brócoli	4 tazas (946 ml)	2 tazas (355 ml)	Llene hasta la línea 2	34–36 min	5 tazas	Crocante-tierno: agregue los vegetales cuando sale mucho vapor por la ventilación
Mazorca de maíz	2 mazorcas	2 tazas (355 ml)	Llene hasta la línea 2	36–38 min	6 tazas	Crocante-tierno
Papas cortadas en trozos de 3/4 a 1 pulgado (1.9 a 2.5 cm)	4 tazas (946 ml)	2 tazas (355 ml)	Llene hasta la línea 2	36–38 min	5 tazas	Firme pero tierno

*Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

**Medición en la taza mediadora de arroz

***Todos los tiempos son para arroz blanco de grano largo

- Cuantos más vegetales se agreguen a la canastilla de la vaporera, más tiempo tardará la cocción con vapor.
- Los trozos más pequeños de vegetales se cocinarán más rápidamente que los trozos más grandes.

- Dé un impulso de sabor arroz sustituyendo una cantidad igual de caldo de pollo/res/vegetales por el agua.

Table de Cocer Alimentos al Vapor con Arroz (cont.)

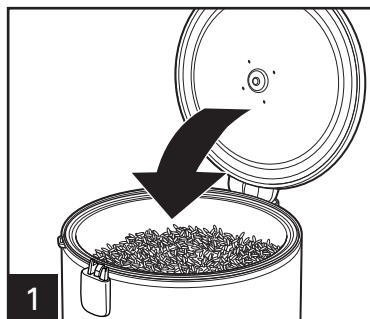
TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA DE ALIMENTOS*	MAX. CANTIDAD DE ARROZ**	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.***	RENDIMIENTO DEL ARROZ*	PRUEBA DE NIVEL DE COCCIÓN
Zapallo amarillo y pimientos rojos cortados en rebanadas de 1/4 pulgadas (0.6 cm) y cubos de 1 pulgada (2.5 cm)	4 tazas (946 ml)	2 tazas (355 ml)	Llene hasta la línea 2	34–36 min	5 tazas	Crocante-tierno: agregue los vegetales cuando sale mucho vapor por la ventilación
Frituras de pollo	12 oz (340 g)	2 tazas (355 ml)	Llene hasta la línea 2	34–36 min	5 tazas	Temperatura interna 160°–165°F (71°–74°C)
Filete de salmón	12 oz (340 g) (2 filetes)	2 tazas (355 ml)	Llene hasta la línea 2	34–36 min	5 tazas	Temperatura interna 145°F (63°C)
Langostinos pelados y sin vaina	24 oz (681 g)	2 tazas (355 ml)	Llene hasta la línea 2	36–38 min	5 tazas	Rosados y opacos

*Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

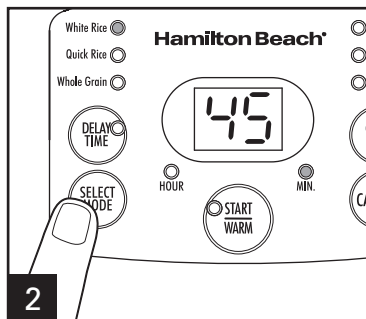
**Medición en la taza medidora de arroz

***Todos los tiempos son para arroz blanco de grano largo

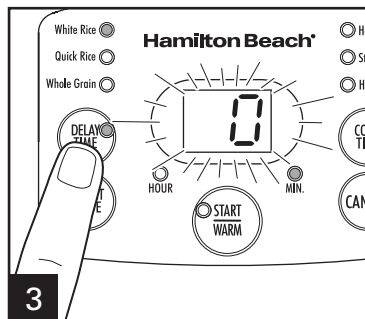
Cómo Ajustar Tiempo de Inicio Retardo



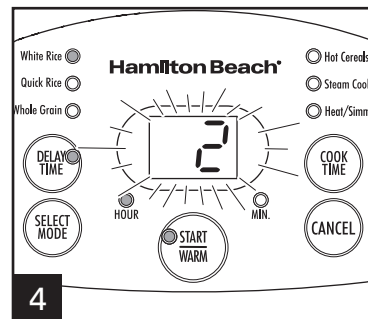
El tiempo de retardo puede utilizarse con WHITE RICE (arroz blanco), WHOLE GRAIN (integral), HOT CEREALS (cereales calientes), HEAT/SIMMER (calentar/fuego lento) y STEAM COOK (cocción al vapor). Coloque el agua y los alimentos en la olla de cocción o el alimento en la canastilla de la vaporera.



Presione **SELECT MODE** (seleccionar modo) para configurar el modo de cocción. Configure el tiempo si utiliza HEAT/SIMMER (calentar/fuego lento), HOT CEREALS (cereales calientes) o STEAM COOK (cocción al vapor).



Presione **DELAY TIME** (tiempo de retardo). La pantalla destellará "0". Continúe presionando **DELAY TIME** (tiempo de retardo) para configurar el tiempo de retardo de 1 a 15 horas. Presione **START/WARM** (iniciar/mantener caliente) para comenzar la cuenta regresiva del tiempo de retardo o la arrocera se accionará automáticamente después de 5 segundos.

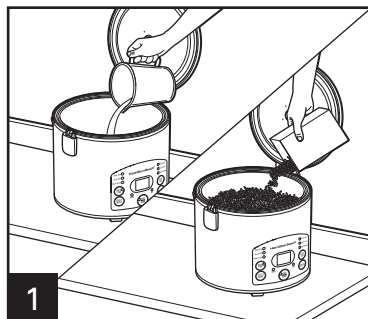


La pantalla parpadeará luego comenzará a contar regresivamente para ajustar el tiempo de retardo. Después de finalizada la cocción, la arrocera cambiará a la función WARM (mantener caliente) (con excepción de STEAM COOK [cocción al vapor]).

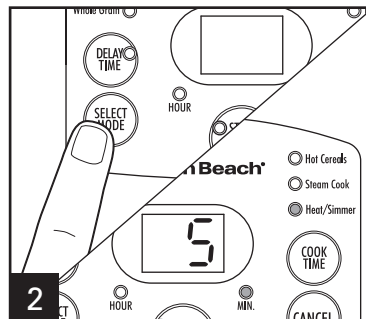
NOTAS:

- El cocimiento/vapor comenzará una vez que la unidad ha terminado la cuenta regresiva el tiempo de retardo.
- Esta función es ideal para remojar y cocinar frijoles secos.

Cómo Calentar/ Fuego Lento



1 Coloque el agua y contenido deseado en la olla de cocción.

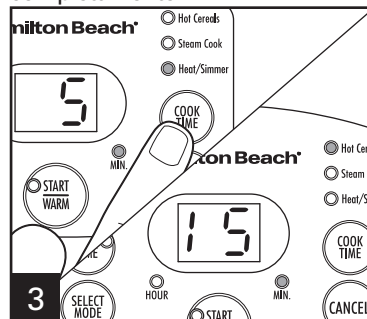


2 Presione **SELECT MODE** (seleccionar modo) hasta que se ilumine **HEAT/SIMMER** (calentar/fuego lento). "5" aparecerá en la pantalla. (5 minutos es la cantidad de tiempo mínima).

NOTA: El tiempo de cocción a fuego lento puede configurarse hasta en 5 horas. Configure el tiempo de **HEAT/SIMMER** (calentar/fuego lento) en aumentos de 1 minuto hasta en 90 minutos. Después de 90 minutos, configure en aumentos de 1 hora hasta en 5.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Cocine sólo en la olla de cocción removible y canastillo de la vaporera. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave la olla de cocción siguiendo las instrucciones de *Cuidado y Limpieza*; seque completamente.

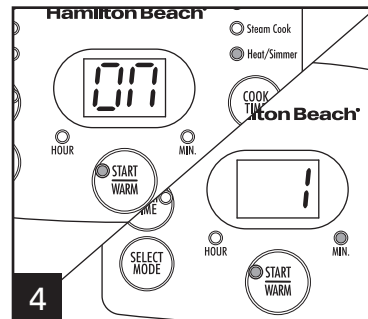


3 Presionando **COOK TIME** (tiempo de cocción) hasta seleccionar la cantidad deseada de tiempo de "cocción lenta". Presione **START/WARM** (iniciar/calentar) o la arrocera se activará automáticamente después de 5 segundos. La arrocera calentará el contenido y luego lo cocinará a fuego lento durante el tiempo seleccionado.

En la pantalla podrá verse "ON" (encendido) durante el proceso de calentamiento, y la cuenta regresiva del tiempo programado una vez que haya comenzado la cocción fuego lento. Una vez finalizado el tiempo de cocción a fuego lento, la arrocera cambiará en forma automática a la función **WARM** (mantener caliente).

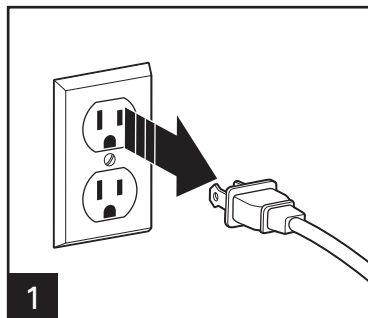
NOTA: La arrocera comienza a calentar los líquidos inmediatamente. El inicio de la cocción a fuego lento depende de las cantidades de líquido y de los alimentos colocados en la arrocera.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras. Nunca use la manija de la tapa para llevar la arrocera cuando el contenido esté caliente. El vapor que sale de la ventila puede causar lesiones.

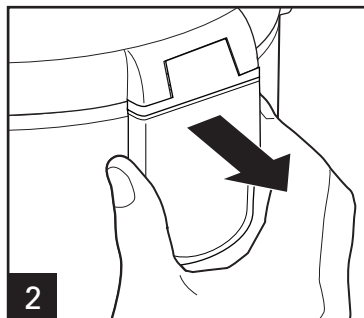


Cuidado y Limpieza

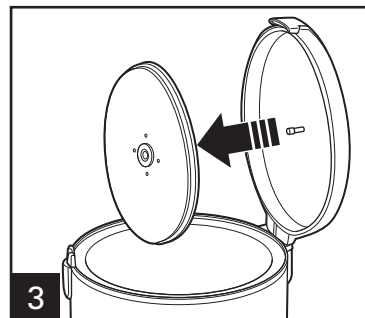
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.
No sumerja la base, el cable o enchufe en agua u otros líquidos.



1 Desenchufe la arrocera.

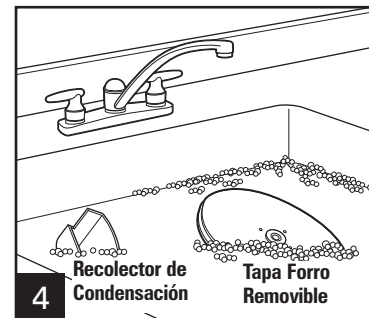


2



3

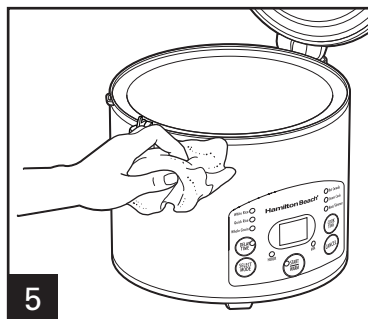
Tapa forro removible también se pueden lavar a mano.



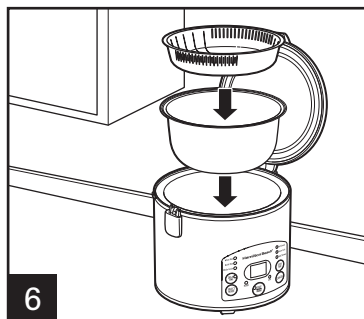
4

Recolector de
Condensación

Tapa Forro
Removible



5



6



**RESISTENTE AL
LAVAVAJILLAS**

No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.

Recetas

Avena Nocturna

Ingredientes:

2 tazas (473 ml) de avena a la antigua
4 tazas (946 ml) de agua
1/2 taza (118 ml) de manzana seca, cortada
Salpique sal
1/4 de cucharadita (1.3 ml) de canela
Azúcar o edulcorante, al gusto
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla, opcional

Instrucciones:

Coloque la avena, agua, manzanas secas, sal y canela en la olla de cocción.

Ajuste la Olla: Delay Start (inicio de retardo) (al menos 6 horas o durante la noche)
HOT CEREALS (cereales calientes): 5 minutos

Opcional: Menee al agregar azúcar y mantequilla.

NOTA: Esta receta se puede hacer inmediatamente (sin usar la opción de retardo), si lo desea.

Porciones: 4

Consejo de cocina: Reemplace la avena tradicional por avena cortada al acero. Utilice Delay Time (inicio retardo) y programe el tiempo de cocción en 15 minutos en HOT CEREALS (cereales calientes).

Salmón al Vapor con Arroz Integral

Ingredientes:

2 filetes de salmón (salvaje de Alaska, 3–4 onzas/85–113 g cada uno)
2 cucharaditas (10 ml) de jengibre molido
3 cucharadas (44 ml) de salsa de soya baja en sodio
1 diente de ajo, picado
2 cucharaditas (10 ml) de azúcar morena
1/2 cucharadita (2.5 ml) de hojuelas de chili
1 cebolla verde o shallot, rebanada
Sal y pimienta al gusto
Arroz integral (sin cocinar)

Instrucciones:

Coloque la canastilla de la vaporera en el plato (para atrapar lo que pueda caer). Mezcle el jengibre, salsa de soya, ajo, azúcar morena y hojuelas de chili. Frote los filetes con la mezcla y coloque en el refrigerador para marinar por aproximadamente 30 minutos.

Mida el arroz integral y agua de acuerdo a las indicaciones del paquete/porciones. Caldo de pollo o vegetales también puede usarse para sustituir agua.

Ajuste la Olla: WHOLE GRAIN (integral)—después de aproximadamente 30–35 minutos, levante la cubierta y agregue la canastilla de la vaporera con filetes de salmón.

Cocine por unos 8–10 minutos adicionales o hasta que el salmón se descascare fácilmente con un tenedor. Sirva el salmón sobre el arroz y rocíe con cebolla verde rebanada.

Porciones: 2

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
La arrocera no se enciende.	• La arrocera no está conectada. Asegúrese que la arrocera esté enchufada en un tomacorriente que funcione correctamente.
El arroz no está cocido.	• No hay suficiente agua/líquido de cocción. Siga las instrucciones del paquete. • Coloque la olla de cocción firmemente en la base. NOTA: Si la olla de cocción está doblada o deformada no sentará bien en la base y, por lo tanto, no conducirá el calor adecuadamente. Para reemplazar la olla de cocción, llame al número de Asistencia al Cliente sin costo enlistado en la cubierta de esta guía. • Deje reposar el arroz de 10 a 15 minutos después de completar la cocción y que la arrocera haya pasado a WARM (mantener caliente).
El arroz está blando.	• Se agregó mucho líquido a la olla de cocción. Reduzca el líquido.
La arrocera comienza a emitir un “bip” durante Steam Cook (cocción al vapor).	• La olla de cocción hirvió hasta secarse. Agregue más agua y presione STEAM COOK (cocción al a vapor) para continuar cociendo a vapor o presione START (iniciar/I).
La olla de cocción no se ajusta bien.	• Llame al número gratuito de asistencia al cliente incluido en la tapa de esta guía.
El tiempo en visualización saltea minutos o detiene el tiempo.	• La arrocera está ajustando el tiempo en base al tipo de arroz y cantidad de arroz y humedad de la arrocera. La arrocera funciona perfectamente. Usted notará que la arrocera detendrá el tiempo o disminuirá en forma significativa el tiempo de cocción a medida que cambia el contenido de humedad.



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz 124-301
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11560, México, Distrito Federal
01 800 71 16 100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
-----------	--------	---------

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

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

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 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.**Distrito Federal****ELECTRODOMÉSTICOS**

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499

Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.

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

CASA GARCIA

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac MEXICO 03910 D.F.

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

Nuevo Leon**FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES**

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Centro MONTERREY, 64000 N.L.

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

Jalisco**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**

Garibaldi No. 1450

Ladrón de Guevara

GUADALAJARA 44660 Jal.

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

Chihuahua**DISTRIBUIDORA TURMIX**

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

Int. Hipermart

Alamos de San Lorenzo

CD. JUAREZ 32340 Chih.

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

Modelo:**37548****Tipo:****RC15****Características Eléctricas:****120 V~ 60 Hz 500 W**

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".