

# Hamilton Beach®

## Multi-Cooker Multicuisineur Olla multiuso



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

For questions and other information:

USA  
hamiltonbeach.com  
1.800.851.8900

Pour des questions et d'autres informations :

Canada  
hamiltonbeach.ca  
1.800.267.2826

Para preguntas y otra información:

México  
hamiltonbeach.com.mx  
01 800 71 16 100

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

## 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:

- Read all instructions.
- 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.
- 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.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
- To protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 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.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
- Do not place removable pot or base on or near a hot gas or an electric burner. Do not place base in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil, food, water, or other hot liquids.
- To disconnect, turn off (ON/OFF); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp from the cord and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the cooker.
- CAUTION:** Risk of electric shock. Cook only in removable container.
- Intended for countertop use only.
- 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.
- WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
- Cooking pot may remain hot after unit is turned off.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

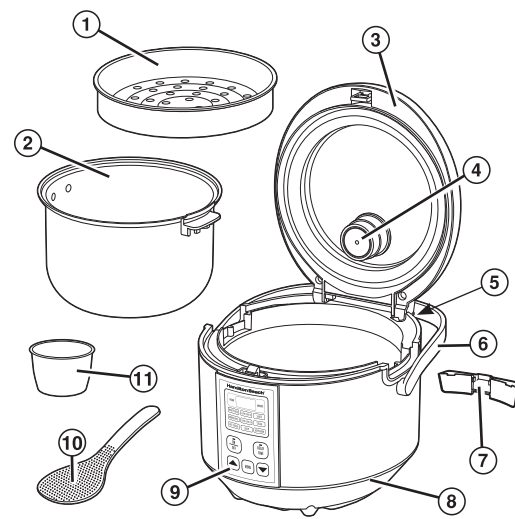
### Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord. To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

## Parts and features



To order parts:  
US: 1.800.851.8900  
www.hamiltonbeach.com  
Canada: 1.800.267.2826  
Mexico: 01 800 71 16 100

- Steamer Basket
- Cooking Pot with Handles
- Lid with Steam Vent
- Removable Steam Vent (bottom)
- Handle Rest (on back)
- Handle
- Condensation Collector
- Base
- Control Panel
- Rice Paddle
- Rice Measuring Cup 6-ounce (177 ml)

## How to use the Multi-Cooker

**WARNING Electrical Shock Hazard.** Cook only in removable Cooking Pot. Never place water or food directly into the Base.

**CAUTION Burn Hazard.** Steam from steam vent can cause injury.

**Before first use:** Wash Cooking Pot following "Care and cleaning" instructions; dry thoroughly. Assemble Lid with flat side of silicone washer facing down toward Cooking Pot.

### Cooking rice

**Rice Measuring Cup** – Do not throw away the Rice Measuring Cup that comes with your unit. This is an important tool in using your Multi-Cooker successfully as a rice cooker 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).

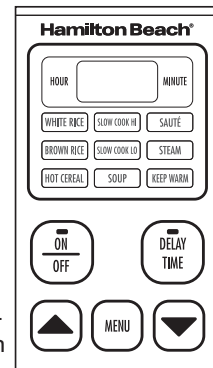
**Steamer Basket** – Use to steam vegetables, meat, poultry, seafood, and prepared foods such as dumplings or rice noodle rolls.

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

- Add desired amount of uncooked rice to Cooking Pot; then fill with water to corresponding water line. Example: If you add 4 level measuring cups of rice to the Cooking Pot, add water to the "4" line of the pot. DO NOT exceed 10-cup MAX.
- Place Cooking Pot straight down on Base. Make sure Cooking Pot is securely placed into Base.  
**NOTE:** Make sure bottom of Cooking Pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.
- Plug into outlet. Press ON/OFF to turn on Multi-Cooker.
- Press any button and all function buttons will flash. Press MENU button to select

desired function. Selected function and time will flash. Multi-Cooker will start to heat automatically after 5 seconds.

- At the end of the cooking time, the Multi-Cooker will automatically switch to KEEP WARM. Multi-Cooker will keep warm up to 12 hours, then sound an alarm and switch to standby mode. Use oven mitts if removing Cooking Pot from Base while still hot.



### Program functions

WHITE RICE and BROWN RICE functions have preprogrammed cycles with a default cooking time that cannot be adjusted. Actual cooking time depends on the amounts of ingredients and water. Cooking will start and the display will show a rotating dash until the cooking process is almost complete. Then, the display time will jump to a time designated by the program and start counting down until finished cooking. The Multi-Cooker automatically switches to KEEP WARM when done cooking and will keep warm up to 12 hours.

### Time functions

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

**NOTE:** The DELAY TIME function can be used with WHITE RICE, BROWN RICE, and HOT CEREAL.

FUNCTION	TIME RANGE
SLOW COOK HIGH	1–14 hours; timer countdown starts immediately. Automatically switches to KEEP WARM for a total cooking and warm time of 24 hours. For example, if slow cook time is 6 hours, KEEP WARM time is 18 hours (24 hours minus 6 hours).
SAUTÉ	1-60 minutes; timer countdown begins when cooking temperature reaches 300°F (150°C).
SLOW COOK LOW	Same as SLOW COOK HIGH.
STEAM	1-60 minutes; timer countdown begins when water boils.
HOT CEREAL	5 minutes–3 hours; timer countdown begins when water boils.
SOUP	5 minutes–5 hours; timer countdown begins when cooking temperature reaches 195°F (90°C). Temperature is held at 185–203°F (85–95°C) during cooking. Stir occasionally.
KEEP WARM	Select to keep food warm for up to 12 hours.

**NOTE\*:** If pot boils dry, Multi-Cooker will beep and the remaining time will flash in display. To continue STEAM/COOK, add more water within 3 minutes. If no water is added after 3 minutes, the display will flash "Er" until the ON/OFF button is pressed.

\*While slow cooking, the Condensation Collector may need to be emptied after each time you open the Lid to prevent overflow.

### KEEP WARM

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

### DELAY TIME

The Delay Time function can be used with WHITE RICE, BROWN RICE, and HOT CEREAL. Place water and food items in Cooking Pot or food in Steamer Basket. Select function and cooking time. Press MENU button to select function. Press ▲ to select cooking time, only for HOT CEREAL. Press DELAY TIME button and press ▲ to select delay time. Press ON/OFF button or Multi-Cooker will automatically start. DELAY TIME can be set from 0–24 hours.

### Memory save

If the power is cut off and restarts within 5 minutes, the Multi-Cooker will remember the initial cooking status and continue the previous function automatically. If the power break was longer than 5 minutes, the unit will switch to standby mode.

## Care and cleaning

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

- Unplug Multi-Cooker.
- The bottom of the Steam Vent and Condensation Collector are hand-washable. Both should be removed and cleaned after each use. Wash in hot, soapy water. Rinse and dry.
- Cooking Pot is dishwasher-safe. Steamer

Basket, Rice Measuring Cup, and Rice Paddle are dishwasher-safe, top-rack only. DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.

- Wipe Base with a soft, damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleanser.

### To remove Steam Vent:

- Unplug and cool.
- Raise Lid and turn bottom of Steam Vent counterclockwise to remove.

### To install bottom of Steam Vent:

- Align square opening in between 2 arrows on Steam Vent and turn clockwise until it clicks.

### To remove Condensation Collector:

- Unplug and cool.
- Pull Condensation Collector straight out and dispose of liquid. Wash as recommended.
- Align Condensation Collector below the Handle Rest on the back of Multi-Cooker, then push in to secure in place.

## Troubleshooting

Er shows in display.

- Cooking Pot doesn't have water. Add more water.

EH shows in display.

- Cooking Pot is too hot. Unplug and wait 20 minutes. Plug into outlet and try again.

E1 shows in display.

- Call Customer Service.

E2 shows in display.

- Call Customer Service.

## Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or

subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make 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

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veuillez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures corporelles, y compris ce qui suit :

- Lire toutes les instructions.
- 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.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
- Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- 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.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre par dessus le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
- Ne pas placer le pot amovible ou base sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique. Ne pas placer la base de la mijoteuse dans un four chauffé.
- Il est nécessaire de faire preuve de la plus grande prudence en déplaçant un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher la multicuisineur, tourner les boutons de réglage à OFF (ON/OFF [marche/arrêt]) puis débrancher la fiche de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
- Soulever et ouvrir le couvercle avec précaution pour éviter l'échaudage et permettre l'égouttement de l'eau dans le pot de cuisson.
- ATTENTION** : Risque d'électrocution. Cuire uniquement dans le pot de cuisson amovible.
- Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.
- Ne pas placer l'appareil directement sous

les armoires pendant le fonctionnement, car cet appareil dégage une grande quantité de vapeur. Éviter de tendre la main pour atteindre l'appareil pendant le fonctionnement.

**19. AVERTISSEMENT** : Les éclaboussures d'aliments peuvent causer des brûlures sérieuses. Garder l'appareil et son cordon

hors de la portée des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir et ne jamais utiliser avec une extension.

**20.** Le pot de cuisson peut rester chaud une fois que l'appareil est éteint.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.

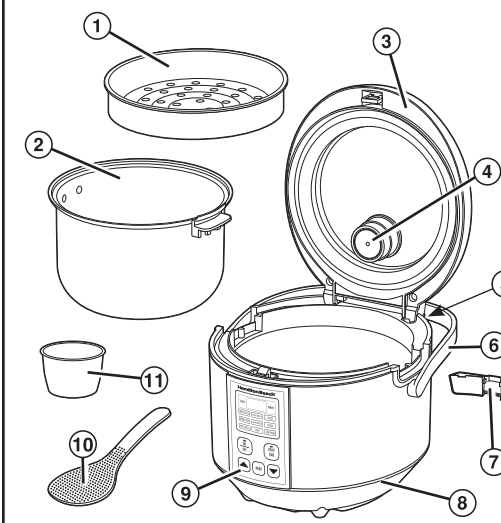
**AVERTISSEMENT Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche plus large) afin de réduire le risque de choc électrique. La fiche s'insère d'une seule façon dans une prise polarisée. Ne pas tenter de nuire au fonctionnement sécuritaire de la prise en modifiant la fiche de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si elle ne s'insère toujours

pas, demander à un électricien de remplacer la prise.

Un cordon d'alimentation court est utilisé afin de réduire le risque d'être saisi par les enfants, de s'em mêler, ou de trébucher sur un cordon plus long.

Afin d'éviter une surcharge des circuits électriques, ne pas utiliser un autre appareil dont la puissance est élevée sur le même circuit que cet appareil.

## Pièces et caractéristiques



Pour commander des pièces :  
Canada : 1.800.267.2826  
www.hamiltonbeach.ca

- Panier cuit-vapeur
- Pot de cuisson avec poignées
- Couvercle avec évent à vapeur
- Évent de vapeur amovible (en bas)
- Repose-poignée (à l'arrière)
- Poignée
- Collecteur d'eau condensée
- Base
- Panneau de commandes
- Spatule à riz
- Tasse à mesurer pour le riz de 177 ml (6 oz.)

## Comment utiliser le multicuisineur

### AVERTISSEMENT

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

### ATTENTION

**Risque de brûlure.** La vapeur s'échappant de l'évent à vapeur peut causer des blessures.

**AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS** : Laver le pot de cuisson en suivant les instructions à la section « Entretien et nettoyage ». Bien sécher. Assembler le couvercle en plaçant la rondelle de silicone de façon à faire face vers le pot de cuisson.

### Cuisson du riz

**Tasse à mesurer pour le riz** – Ne pas jeter la tasse à mesurer pour le riz incluse avec votre appareil. Elle constitue un outil essentiel à une cuisson du riz réussie et sa taille représente un standard dans l'industrie du riz. Une tasse à mesurer pour le riz équivaut à 177 ml (6 oz.) ou environ 3/4 de tasse (tasse à mesurer impériale standard).

**Panier cuit-vapeur** – Utiliser pour cuire à la vapeur les légumes, la viande, la volaille, les fruits de mer et les mets préparés, comme les raviolis chinois et les rouleaux de nouilles de riz.

### Si vous utilisez le multicuisineur pour la cuisson du riz, de céréales ou de grains :

- Ajouter la quantité de riz non cuit dans le pot de cuisson et remplir ensuite avec de l'eau jusqu'à la ligne d'eau correspondante. Exemple : Si vous ajoutez 4 tasses rases de riz dans le pot de cuisson, ajoutez de l'eau jusqu'à la ligne d'eau « 4 » du pot. NE PAS dépasser le MAXIMUM de 10 TASSES.
- Placer le pot de cuisson directement dans la base. Veuillez vous assurer que le pot de cuisson est bien placé dans la base.  
**REMARQUE** : Veuillez vous assurer que le dessous du pot de cuisson n'est pas courbé ou déformé, sinon il ne conduira pas bien la chaleur.
- Brancher à la prise de courant. Appuyer sur ON/OFF (marche/arrêt) pour mettre le multicuisineur en marche.
- Appuyer sur n'importe quel bouton et tous les boutons de fonction clignoteront. Appuyer sur le bouton MENU pour sélectionner la fonction souhaitée. La fonction et la durée sélectionnées clignoteront. Le multicuisineur commencera automatiquement à chauffer après 5 secondes.
- À la fin de la durée de cuisson, le multicuisineur passera automatiquement en mode KEEP WARM (maintien au chaud). Le multicuisineur maintiendra sa chaleur pour une période allant jusqu'à 12 heures, après quoi l'alarme sonnera et l'appareil passera en mode de veille. Utilisez les gants de cuisine si vous retirez le pot de cuisson de la base alors qu'il est chaud.

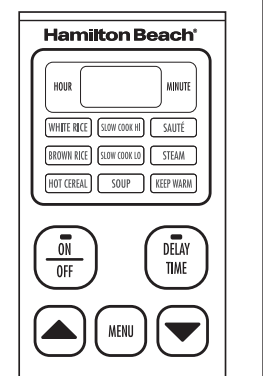
### Fonctions de programmation

Les fonctions WHITE RICE (riz blanc) et BROWN RICE (riz complet) ont des cycles préprogrammés comprenant des durées de cuisson par défaut qui ne peuvent pas être modifiées. Le temps réel de cuisson dépend de la quantité d'ingrédients et d'eau. La cuisson commencera et l'écran affichera un tiret tournant jusqu'à ce que le processus de cuisson soit presque terminé. Ensuite, l'affichage de la durée passera à une durée définie par le programme et commencera le compte à rebours jusqu'à ce que la cuisson soit terminée. Le multicuisineur passe automatiquement en mode KEEP WARM (maintien au chaud) lorsque la cuisson est terminée et maintiendra cette température pendant une période allant jusqu'à 12 heures.

### Fonctions de durée

Six fonctions peuvent être ajustées selon la durée que vous souhaitez. Après avoir sélectionné une fonction, appuyer et maintenir le bouton de fonction pour démarrer la durée. L'écran affichera « ON » (marche) jusqu'à ce que la température de cuisson est atteinte, ensuite la minuterie commencera le compte à rebours. Le multicuisineur passe automatiquement en mode KEEP WARM (maintien au chaud) lorsque la cuisson est terminée et maintiendra cette température pendant une période allant jusqu'à 12 heures.

**REMARQUE** : La fonction DELAY TIME (mise en marche différée) peut être utilisée avec les modes de cuisson WHITE RICE (riz blanc), BROWN RICE (riz complet) ET HOT CEREAL (céréales chaudes).





FOUNCTION	PLAGE DE TEMPS
SLOW COOK HIGH (Cuisson lente à température élevée)	1-14 heures <span> </span> : le compte à rebours de la minuterie commence immédiatement. Passe automatiquement en mode KEEP WARM (maintien au chaud) pour une période de cuisson et de réchaud totale de 24 heures. Par exemple, si la durée de cuisson lente est de 6 heures, la durée du mode KEEP WARM (maintien au chaud) est de 18 heures (24 heures moins 6 heures).
SAUTÉ	1-60 minutes <span> </span> : le compte à rebours de la minuterie commence lorsque la température atteint 300°F (150°C).
SLOW COOK HIGH (Cuisson lente à température basse)	Identique au mode CUISSON LENTE À TEMPÉRATURE ÉLEVÉE.
STEAM (Vapeur)	1-60 minutes <span> </span> : le compte à rebours de la minuterie commence lorsque l'eau boue.
HOT CEREAL (Céréales chaudes)	5 minutes - 3 heures <span> </span> : le compte à rebours de la minuterie commence lorsque l'eau boue.
SOUP (Soupe)	5 minutes - 5 heures <span> </span> : le compte à rebours de la minuterie commence lorsque la température atteint 195 °F (90 °C). La température est maintenue à 185-203°F (85-95°C) durant la cuisson. Remuer occasionnellement.
KEEP WARM (maintien au chaud)	Sélectionner pour maintenir les aliments chauds jusqu'à 12 heures.

**REMARQUE\*** : Si le pot de cuisson dessèche par ébullition, le multicuiseur émettra un bip sonore et la durée restante clignotera dans l’afficheur. Pour continuer la cuisson en mode STEAM/COOK (vapeur/cuisson), ajouter plus d’eau dans les 3 minutes. Si vous n’ajoutez pas d’eau une fois les 3 minutes écoulées, l’afficheur indiquera « Er » jusqu’à ce vous appuyez sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt).

\*Lors de la cuisson lente, le collecteur d'eau condensée peut avoir besoin d'être vidé chaque fois que vous ouvrez le couvercle afin d'éviter un débordement.

**KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)**

La fonction KEEP WARM (maintien au chaud) devrait être utilisée pour les aliments déjà cuits. Ne pas faire de cuisson en mode KEEP WARM (maintien au chaud). La minuterie fera le compte pour afficher la durée totale en mode KEEP WARM (maintien au chaud).

**DELAY START (MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE)**

La fonction DELAY START (mise en marche différée) peut être utilisée avec les modes de cuisson WHITE RICE (riz blanc), BROWN RICE (riz complet) ET HOT CEREAL (céréales chaudes). Ajouter l’eau et les aliments dans le pot de cuisson ou le panier cuit-vapeur. Sélectionner la fonction et la durée de cuisson.

Appuyer sur le bouton MENU pour sélectionner une fonction. Appuyer sur ▲ pour sélectionner la durée de cuisson, seulement en mode HOT CEREAL (céréales chaudes). Appuyer sur le bouton DELAY TIME (mise en marche différée) et appuyer sur ▲ pour sélectionner la durée du délai. Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) ou le multicuiseur commencera automatiquement. La DELAY TIME (mise en marche différée) peut être réglée de 0 à 24 heures.

**Préservation de la mémoire**

Si l’alimentation électrique est coupée et qu’elle revient dans les 5 minutes, le multicuiseur se souviendra du statut initial de la cuisson et poursuivra la fonction précédente automatiquement. Si la panne d’alimentation électrique dure plus longtemps que 5 minutes, l’appareil passera en mode de veille.

## Entretien et nettoyage

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

- Débrancher le multicuiseur.
- Le bas de l’évent à vapeur et le collecteur d’eau condensée sont lavables à la main. Les deux doivent être retirés et nettoyés après chaque utilisation. Laver dans de l’eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
- Le pot de cuisson va au lave-vaisselle. Le panier cuit-vapeur, la tasse à mesurer pour

le riz et la spatule à riz vont au lave-vaisselle, dans le panier du haut. NE PAS régler au cycle « SANI » lors du nettoyage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » pourraient endommager votre produit.

- Essuyer la base à l’aide d’un chiffon ou d’une éponge douce et humide. Pour éliminer les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux et non abrasif.

**Pour retirer l’évent à vapeur :**

- Débrancher et laisser refroidir.
- Soulever le couvercle et tourner le bas de l’évent à vapeur dans le sens antihoraire pour le retirer.

**Pour installer le bas de l’évent à vapeur :**

- Aligner l’ouverture carrée entre les deux flèches sur l’évent à vapeur et tourner dans le sans horaire jusqu’à ce qu’il s’enclenche.

**Pour retirer le collecteur d’eau condensée :**

- Débrancher et laisser refroidir.
- Tirer le collecteur d’eau condensée vers le haut et jeter le liquide. Nettoyer tel que recommandé.
- Aligner le collecteur d’eau condensée en dessous du repose-poignée à l’arrière du multicuiseur et ensuite pousser pour le placer solidement.

## Dépannage

**L’afficheur indique Er.**

- Il n’y a plus d’eau dans le pot de cuisson. Ajouter de l’eau.

**L’afficheur indique EH.**

- Le pot de cuisson est trop chaud. Débrancher attendre 20 minutes. Brancher à la prise de courant et essayer à nouveau.

### Garantie limitée

Cette garantie s’applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. La présente Garantie Limitée est l’unique garantie expresse pour ce produit et remplace toute autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti d’être exempt de défaut en matériaux et en fabrication pour une période de cinq (5) ans à partir de la date d’achat originale au Canada et un (1) an à partir de la date d’achat originale aux É.-U. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera à la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit vers nos bureaux et de nos frais lorsque nous vous retournons le produit ou un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant n’est plus disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres,

**L’afficheur indique E1.**

- Veuillez communiquer avec le service à la clientèle.

**L’afficheur indique E2.**

- Veuillez communiquer avec le service à la clientèle.

l’usure normale d’utilisation, l’utilisation non conforme aux présentes instructions imprimées ou les dommages causés à l’appareil en raison d’un accident, de modifications, d’abus ou de mauvaise utilisation. Cette garantie ne s’applique qu’au consommateur qui a fait l’achat original ou qui l’a reçu en cadeau. Veuillez garder le reçu de caisse, car la preuve d’achat est requise pour faire toute réclamation de garantie. Cette garantie est nulle si le produit est utilisé pour toutes fins autre qu’une utilisation domestique par une seule famille ou soumis à toute tension ou forme d’onde autres que celles précisées sur l’étiquette signalétique (par. ex. 120 V ~ 60 Hz).

Nous refusons toutes les revendications pour dommages particuliers, accessoires et consécutifs causés par une violation de la garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limité au montant du prix d’achat. **Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité**

**marchande ou de conformité à des fins particulières, est déclinée sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits particuliers. Vous pouvez avoir d’autres droits qui varient selon l’endroit où vous habitez. Certains états ou certaines provinces n’autorisent pas de limitations sur les garanties implicites ou les dommages particuliers, accessoires ou consécutifs. Par conséquent, la restriction

précédente pourrait donc ne pas s’appliquer à vous.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez composer le 1.800.851.8900 aux É.-U. ou 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site hamiltonbeach.com aux É.-U. ou hamiltonbeach.ca au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, incluidos los siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- 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.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque superficies calientes. Use los manijas o las perillas. Use guantes de cocina cuando renueva contenedores calientes.
- Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
- 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.
- No lo use al aire libre.
- No deje que el cordón cuelgue sobre el

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**Información de seguridad adicional para el consumidor**

**Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico.**

**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de descarga eléctrica:** Este aparato está provisto de un enchufe polarizado (una hoja ancha) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe entra de una sola manera en un tomacorriente polarizado. No anule el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta la posición del enchufe. Si aún no

entra, haga que un electricista reemplace el tomacorriente.

Se usa un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo de ser sujetado por niños, enredarse o tropezarse con un cable más largo.

Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use otro aparato de alto consumo de vatios en el mismo circuito que este aparato.

# Piezas y características

Para ordenar piezas: EE. UU. 1.800.851.8900 www.hamiltonbeach.com.mx México: 01 800 71 16 100

- Canasta vaporera
- Olla de cocción con asas
- Tapa con ventila de vapor
- Ventila de vapor extraíble (fondo)
- Apoyo del asa (sobre la parte posterior)
- Asa
- Colector de condensación
- Base
- Panel de control
- Paleta de arroz
- Taza medidora de arroz 6 onzas (177 ml)

## Cómo usar la olla multiuso

**⚠ ADVERTENCIA** **Peligro de descarga eléctrica.** Cocine solo en la olla extraíble. Nunca coloque agua o alimentos directamente dentro de la base.

**ANTES DEL PRIMER USO** Lave la olla siguiendo las instrucciones de “Cuidado y limpieza”; seque completamente. Ensamble la tapa con el lado plano de la arandela de silicona hacia abajo, hacia la olla de cocción.

**Para cocinar arroz**

**Taza medidora de arroz** – No tire la taza medidora de arroz que viene con su unidad. Esta es una herramienta importante para usar con éxito su olla multiuso como arrocera y su tamaño es estándar en la industria del arroz. Una Taza medidora de arroz equivale a 6 oz. (177 ml) o aproximadamente 3/4 de taza (taza medidora estándar de los EE.UU.).

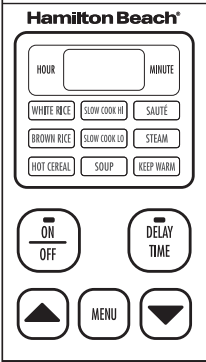
**Canasta vaporera** – Se utiliza para cocer al vapor verduras, carne, aves, mariscos y alimentos preparados como bolas de masa hervidas o rollos de tallarines con arroz.

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

- Agregue la cantidad deseada de arroz crudo al recipiente; a continuación, llene con agua hasta la línea de agua correspondiente. Ejemplo: Si agrega 4 tazas medidoras de arroz en la olla de cocción, añada agua hasta que la línea “4” de la olla de cocción. NO exceda la línea MAX de 10 tazas.
- Coloque la olla de cocción directamente sobre la base. Asegúrese de que la olla de cocción esté colocada firmemente en la base. **NOTA:** Asegúrese de que el fondo de la olla de cocción no esté doblado ni combado, de lo contrario no conducirá el calor correctamente.
- Enchufe al tomacorriente. Presione ON/OFF para encender la olla multiuso
- Presione cualquier botón y todos los botones de función parpadearán. Presione el botón MENU para seleccionar la función.

La función seleccionada y la hora parpadearán. La olla multiuso comenzará a calentar automáticamente después de 5 segundos.

- Al final del tiempo de cocción, la olla multiuso cambiará automáticamente a KEEP WARM (mantener caliente). La olla multiuso se mantendrá caliente hasta 12 horas, luego sonará una alarma y cambiará al modo de espera. Use guantes para horno si retira la olla de cocción de la base mientras aún está caliente.



**Funciones del programa**
Las funciones WHITE RICE (arroz blanco) y BROWN RICE (arroz integral) tienen ciclos preprogramados con un tiempo de cocción predeterminado que no se puede ajustar el tiempo de cocción real depende de la cantidad de ingredientes y agua. Comenzará la cocción y la pantalla mostrará un guión giratorio hasta que el proceso de cocción esté casi completo. Luego, el tiempo mostrará saltará a una hora designada por el programa y comenzará la cuenta regresiva hasta que termine la cocción. La olla multiuso cambia automáticamente a KEEP WARM (mantener caliente) y mantendrá caliente hasta por 12 horas.

**Funciones de tiempo**

Seis funciones se pueden ajustar al tiempo que usted desee. Después de seleccionar una función, mantenga presionado el botón de función para iniciar el tiempo. La pantalla mostrará “ON” (encendido) hasta que se alcance la temperatura de cocción, luego el temporizador comenzará la cuenta regresiva. La olla multiuso cambia automáticamente a KEEP WARM (mantener caliente) y mantendrá caliente hasta por 12 horas.

**NOTA:** La función DELAY TIME (tiempo de retardado) se puede utilizar con WHITE RICE (arroz blanco), BROWN RICE (arroz integral), y HOT CEREAL (cereales calientes).

FUNCIÓN	INTERVALO DE TIEMPO
SLOW COOK HIGH (Cocción lenta alto)	1-14 horas; la cuenta regresiva del temporizador comienza de inmediato. Cambia automáticamente a KEEP WARM (mantener caliente) para un tiempo total de cocción y de calentamiento de 24 horas. Por ejemplo, si el tiempo de cocción lenta es de 6 horas, el tiempo de KEEP WARM (mantener caliente) es de 18 horas (24 horas menos 6 horas).
SAUTÉ	1-60 minutos; el temporizador comienza la cuenta regresiva cuando la temperatura de cocción alcanza 300°F (150°C).
SLOW COOK LOW (cocción lenta bajo)	Igual que SLOW COOK HIGH (cocción lenta alto).
STEAM (vapor)	1-60 minutos; la cuenta regresiva del temporizador comienza cuando el agua hierve.
HOT CEREAL (cereales calientes)	5 minutos - 3 horas; la cuenta regresiva del temporizador comienza cuando el agua hierve.
SOUP (sopa)	5 minutos - 5 horas; el temporizador comienza la cuenta regresiva cuando la temperatura de cocción alcanza 195 °F (90 °C). La temperatura se mantiene a 185-203 °F (85-95 °C) durante la cocción. Revuelva de vez en cuando.
KEEP WARM (Mantener caliente)	Seleccione para mantener los alimentos calientes hasta por 12 horas.

**NOTA\*:** Si la olla hierve hasta quedar seca, la olla multiuso pitará y el tiempo restante parpadeará en la pantalla. Para continuar con la función STEAM/COOK (cocción al vapor), añada más agua dentro de 3 minutos. Si no se añade agua después de 3 minutos, la pantalla mostrará “Er” hasta que se presione el botón ON/OFF (encendido/apagado).

\*Durante la cocción lenta, puede ser necesario vaciar el colector de condensación después de cada vez que abra la tapa para evitar el desbordamiento.

**KEEP WARM (Mantener caliente)**

La función KEEP WARM (mantener caliente) se debe usar para alimentos ya cocinados. No cocine en KEEP WARM (mantener caliente). El temporizador contará en progresivamente para mostrar la cantidad total de tiempo en KEEP WARM (mantener caliente).

**DELAY TIME (Tiempo de retard)**

La función Delay Time (tiempo de retard) se puede utilizar con WHITE RICE (arroz blanco), BROWN RICE (arroz integral), y HOT CEREAL (cereales calientes). Coloque el agua y los alimentos en la olla de cocción o en la canasta vaporera. Seleccione la función y el tiempo de cocción.

Presione el botón MENU para seleccionar la función. Presione ▲ para seleccionar el tiempo de cocción, solo para HOT CEREAL (cereales calientes). Presione el botón DELAY TIME (tiempo de retard) y presione ▲ para seleccionar el tiempo de retard. Al presionar el botón ON/OFF (encendido/apagado) o olla multiuso se iniciará automáticamente. DELAY TIME (tiempo de retard) se puede configurar de 0 a 24 horas.

**Guardar en memoria**

Si se interrumpe el suministro eléctrico y se reinicia dentro de 5 minutos, la olla multiuso recordará el estado de cocción inicial y continuará la función anterior automáticamente. Si el corte de energía fue superior a 5 minutos, la unidad cambiará al modo de espera.

## Cuidado y limpieza

**⚠ ADVERTENCIA** **Peligro de descarga eléctrica.** No sumerja la Base, el cable o el enchufe en agua ni en otro líquido.

- Desenchufe la olla multiuso.
- El fondo de la Ventila de vapor y del Colector de condensación se pueden lavar a mano. Ambos se deben extraer y limpiar después de cada uso. Lave con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.
- La olla de cocción es apta para lavavajillas. La canasta vaporera, la taza medidora de

**Para extraer la ventila de vapor:**

- Desconecte y deje enfriar.
- Levante la tapa y gire la parte inferior de la ventila de vapor en sentido contrario a las agujas del reloj para extraerla.

**Para instalar la parte inferior de la ventila de vapor:**

- Alinee la abertura cuadrada entre 2 flechas en la ventila de vapor y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que haga clic.

**Para extraer el colector de condensación:**

- Desconecte y deje enfriar.
- Tire del colector de condensación directamente hacia afuera y deseche el líquido. Lave según lo recomendado.

- Alinee el colector de condensación debajo del apoyo del asa en la parte posterior de la olla multiuso, luego empuje hacia adentro para fijarlo en su lugar.

## Solución de problemas

**Er se muestra en la pantalla.**

- La olla de cocción no tiene agua Agregue más agua.

**EH se muestra en la pantalla.**

- La olla de cocción está demasiado caliente. Desenchufe y espere 20 minutos. Enchúfela al tomacorriente y vuelva a intentarlo.

arroz y la paleta de arroz son aptas para lavavajillas, solo en el estante superior. NO use la configuración “SANI” al lavarlos en el lavavajillas.. Las temperaturas del ciclo “SANI” podrían dañar su producto.

- Limpie la base con un paño suave y húmedo o una esponja. Para limpiar manchas difíciles, use un limpiador suave y no abrasivo.

<p><b>Hamilton Beach</b></p>	<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. Monte Eilbruz No. 124 - 401 Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo Ciudad de México, C.P. 11560</p>
<p><b>GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO</b></p>	
<p>PRODUCTO: MARCA: MODELO:</p>	
<p>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: <b>Centro de Atención al Consumidor: 01 800 71 16 100</b></p>	
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b></p>	
<p><b>COBERTURA</b></p>	
<p>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</p> <p>• 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.</p> <p>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</p>	
<p><b>LIMITACIONES</b></p>	
<p>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</p> <p>• 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.</p>	
<p><b>EXCEPCIONES</b></p>	
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p> <p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
<p><b>Modelo: 37523</b> <b>Tipo: RC26</b> <b>Características Técnicas: 120 V- 60 Hz 700 W</b></p>	
<p>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".</p>	

<p>840304400</p>	<p>10/18</p>
------------------	--------------