

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

Visit [www.hamiltonbeach.com](http://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](http://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](http://www.hamiltonbeach.com) (EE. UU.) o [www.hamiltonbeach.com.mx](http://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 Steamer Cuiseur à vapeur numérique Vaporera Digital

English .....	2
Français.....	11
Español .....	21

# 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 and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free 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.
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 food, water, or other hot liquids.
13. To disconnect, turn unit OFF (⓪) and 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 steam bowl.
16. 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!

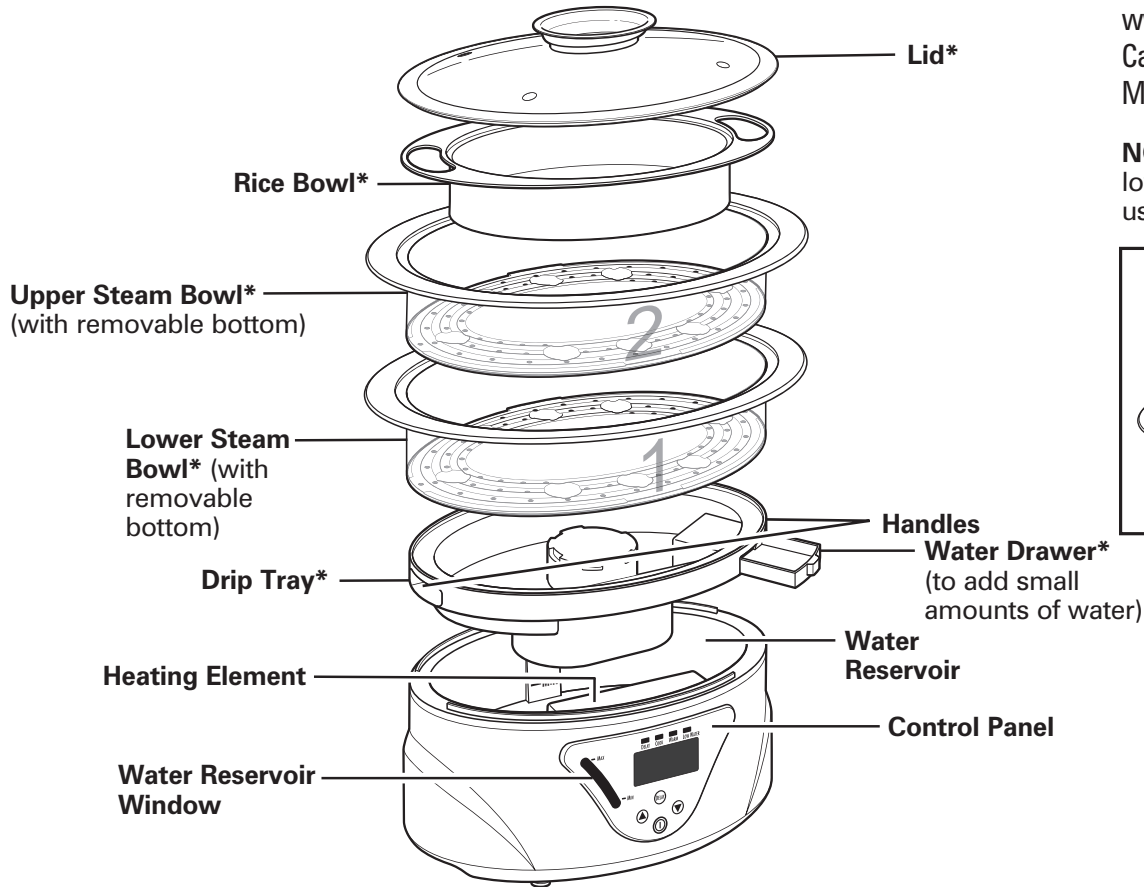
### Other Consumer Safety Information

**This appliance is intended for household use only.**

**WARNING!** Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces 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.

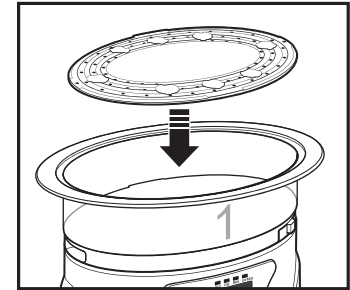
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the 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.

# Parts and Features



\*To order parts:  
US: 1.800.851.8900  
[www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)  
Canada: 1.800.267.2826  
Mexico: 01 800 71 16 100

**NOTE:** Both the upper and lower steam bowls may be used as an egg tray.



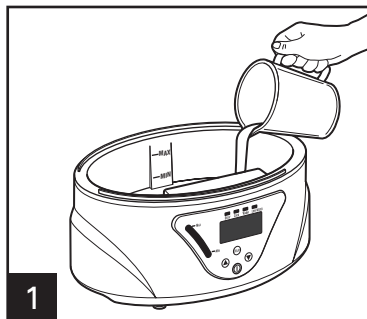
# How to Steam

**BEFORE FIRST USE:** Wash lid, rice bowl, steaming and drip trays, and removable bottoms in warm, soapy water.

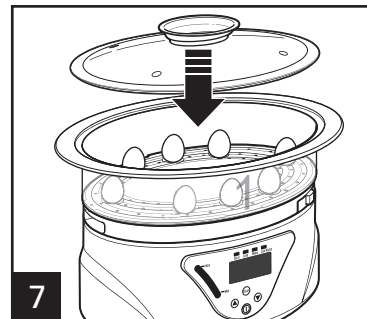
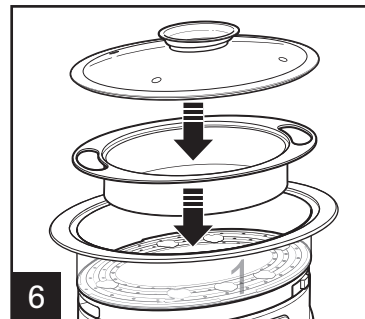
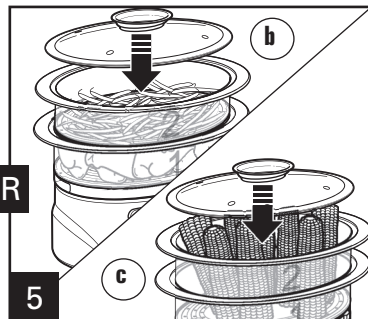
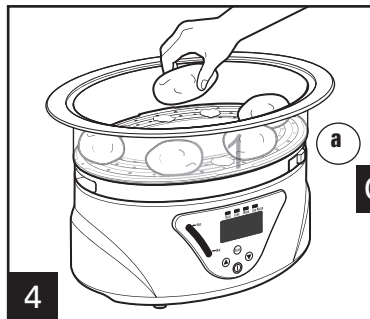
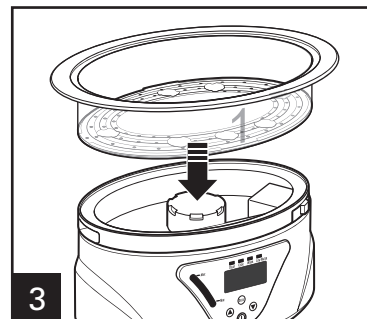
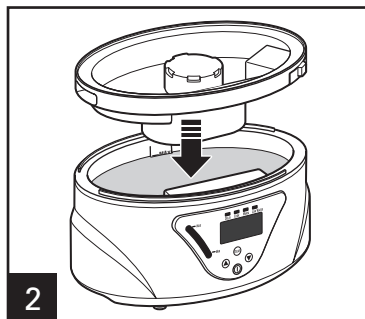
Dry thoroughly.

Wipe interior of water reservoir with a damp, nonabrasive cloth.

Never operate steamer without water in the reservoir, or use a liquid other than water for cooking purposes, since this may damage the unit.



Fill water reservoir to MAX line.



Steaming bowls may be used three ways:

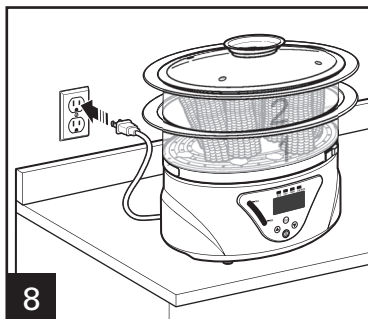
- 1 single steaming bowl. Place bowl number 1; see (a) above.
- 2 steaming bowls together. Place bowl 1 on base and top with bowl 2; see (b) above.
- Remove bottom from bowl 2 (upper bowl) for larger foods; see (c) above.

To cook rice: Ensure water reservoir is filled to MAX line. Place rice and water into rice bowl; then insert rice bowl into lower steaming bowl.

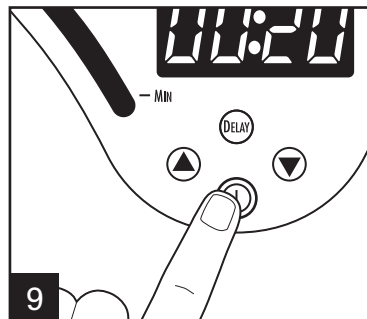
To hard-cook eggs: Place bottom in bottom of bowl with egg holder side up. Stand eggs in egg holder (maximum of 8 large eggs).



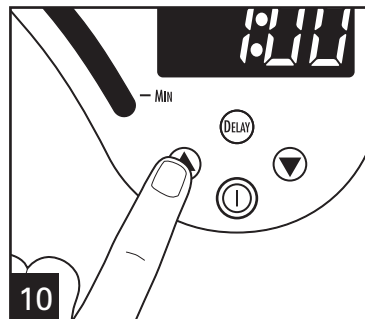
# How to Steam (cont.)



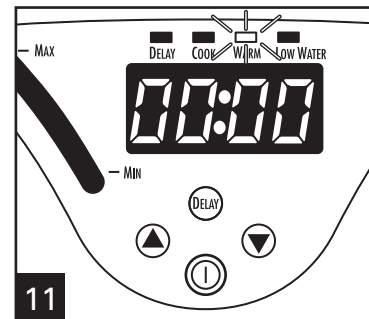
8  
Product will beep when plugged in and turned on.



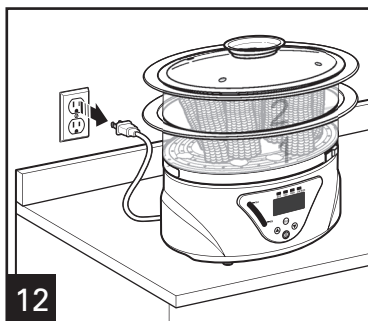
9  
Press **ON/OFF** (⏻) button to initiate steaming cycle.



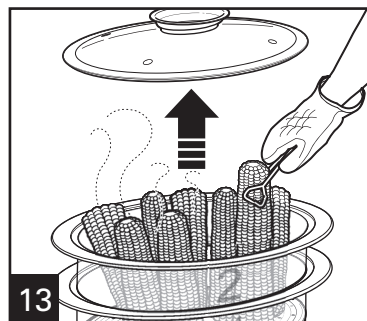
10  
To adjust the desired cooking time, press the up or down arrows. Max steam time is 1 hour.  
**NOTE:** If no adjustment is made to cooking time, the unit will begin steaming after approximately 5 seconds.



11  
The unit will switch to **WARM** mode for up to 1 hour. The **WARM** mode can be cancelled at any time by pressing the **ON/OFF** (⏻) button.

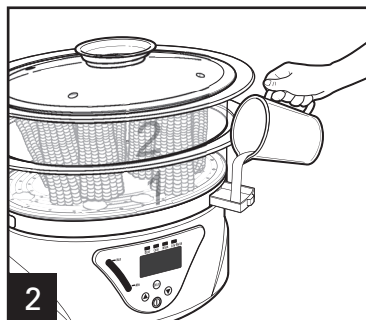
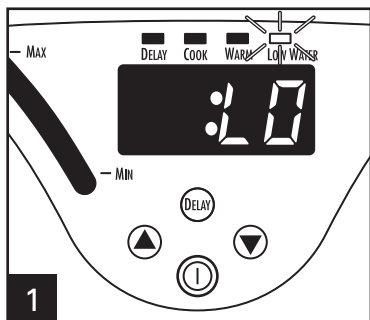


12  
Unit beeps when turned off and beeps again when unplugged.  
**NOTE:** Unit will automatically shut off after 1 hour of keep warm time.



13

# For Low Water:

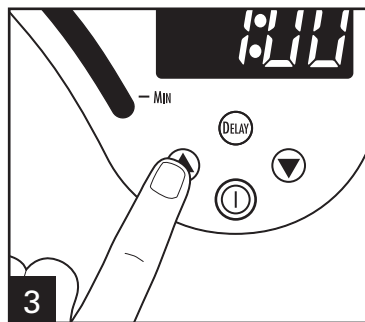
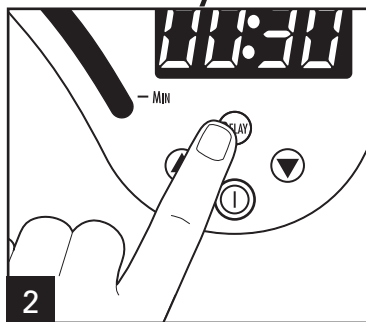
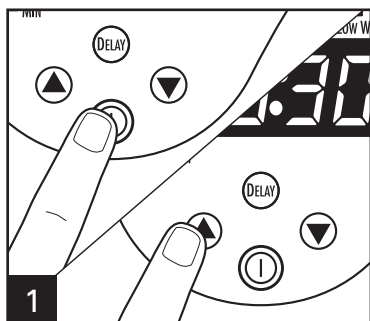


Unit will beep, display will tell you the water is low, and the LOW WATER light will come on. To Add Water: Pull out water drawer and gradually fill with water. Check the viewing window to see water level.

**NOTE:** Raw meat should NEVER be cooked using Delay Start Timer. Visit [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) for more information on safe food handling.

- Cooking/steaming will begin once the unit has completed the delay time countdown.
- The steamer will switch to WARM mode for up to 1 hour after cooking ends.
- If the water level in the steamer becomes too low, it will switch OFF and flash "--." Fill the unit with water to the MAX line; then push the **ON/OFF** (ⓘ) button to restart the steamer. The LOW WATER indicator light will also illuminate.

# How to Set Delay Start Timer



Press **ON/OFF** (ⓘ) button and then up or down arrows to set cooking time. Press **DELAY** button. The display will flash 00:30 as the default delay time. Minimum set time is 30 minutes and maximum delay time is 24 hours.

Press up or down arrows to set delay time. After approximately 5 seconds, the display will show the selected delay time and the unit will begin to count down. After the delay time expires, steamer will switch to cooking mode and steam for selected cook time.

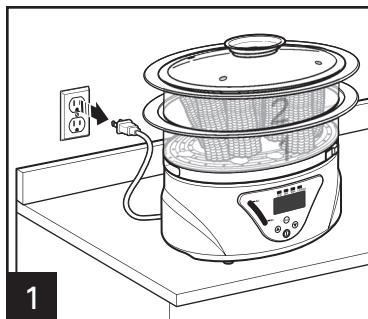
# Steaming Chart

Steamer Cooking Times (approximate) are based on steaming with cold water filled to the MAX Fill line. Steamer will switch to WARM after cooking time.

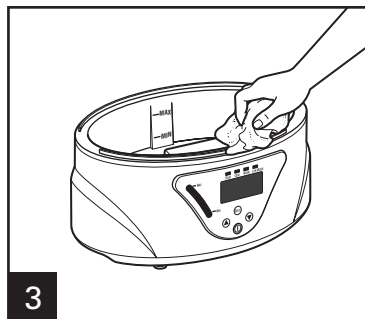
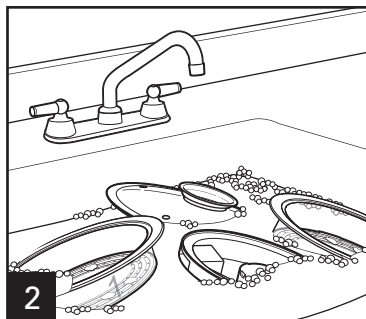
FOOD ITEM	WEIGHT/NUMBER	APPROXIMATE COOKING TIME
Asparagus, thin stalks	1 pound (454 g)	14–20 minutes
Baby Carrots	1 pound (454 g)	18–25 minutes
Broccoli Flowerettes from 1 head	1/2 to 3/4 pound (227 g to 340 g)	18–22 minutes
Cauliflower Flowerettes from 1 head	1 to 1 1/4 pounds (454 g to 567 g)	18–22 minutes
Corn on the Cob, halved	4 ears	18–22 minutes
Green Beans	1 pound (454 g)	12–16 minutes
Sugar Snap Peas	1 pound (454 g)	13–18 minutes
Squash, yellow and green, 1/2-inch (1.3 cm) thick slices	1 pound (454 g)	16–20 minutes
Whole Small Red Potatoes	1 pound (454 g)	28–32 minutes
Boneless, Skinless Chicken Breasts	3 (5 oz. [142 g] each)	14–18 minutes
Hot Dogs	8	12–15 minutes
Salmon Steaks, 1-inch (2.5 cm) thick	1 1/2 pounds (680 g)	18–22 minutes
Salmon Fillet	1 pound (454 g)	16–20 minutes
Swordfish Steak, 1-inch (2.5 cm) thick	1 1/2 pounds (680 g)	16–20 minutes
Tilapia Fillets	1 pound (454 g)	13–17 minutes
Little Neck Clams or Steamers	1 pound (454 g)	15–19 minutes
Shrimp, deveined with tails (16/20 count)	1 pound (454 g)	11–15 minutes
Lobster Tail, 4 to 5 oz.	4 (4 to 5 oz. [113 g to 142 g] each)	18–22 minutes
Eggs, large	8	20–22 minutes
Long-Grain White Rice	1 cup (237 ml) rice/1 cup (237 ml) water	32–35 minutes
Long-Grain Brown Rice	1 cup (237 ml) rice/1 1/4 to 1 1/2 cups (296 ml to 355 ml) water	67–70 minutes

# Cleaning

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



Unplug unit and allow all parts to cool completely.



# Troubleshooting

<b>PROBLEM</b>	<b>PROBABLE CAUSE/SOLUTION</b>
Drip tray and/or steaming bowls tilt/are unstable.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Drip tray installed incorrectly. Reorient the drip tray and place tray 1 first.</li></ul>
Unit will not turn on.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check to ensure unit is plugged in.</li></ul>
Steaming takes too long/little or no steam.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Heating element has accumulated deposits. Clean by putting 5 Tablespoons (74 ml) white vinegar into water reservoir; then fill water reservoir with tap water to the MIN line. Turn unit on and set timer for 5 minutes. Allow liquid to cool and then wash/dry all pieces thoroughly.</li></ul>
Rice cooked in rice bowl is under/overcooked.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Water level is too low, or lid not placed on steam bowl. Ensure only one steaming bowl is used. Ensure lid is placed securely on steam bowl.</li></ul>
Unit does not shut off after steaming.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Unit has switched to Keep Warm mode. Turn steamer off if desired, or allow unit to keep food warm until ready to eat.</li></ul>
Food not cooked uniformly.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Steaming bowl overcrowded with food. Leave enough space for adequate steam flow.</li></ul>
Food done in bottom tray, but not done in top tray.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Food cooks faster in bottom tray. Always place the longer cooking food items in lower tray. Or, place one tray (with the longer cooking food) onto the base and let steam first; then later add the second tray with the shorter cooking food. Try not to block steam holes.</li></ul>

# 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](http://hamiltonbeach.com) in the U.S. or [hamiltonbeach.ca](http://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 la fiche de la prise murale dès la fin de l'utilisation. Débrancher avant d'installer ou de retirer des pièces et permettre le refroidissement avant de nettoyer.
7. Ne pas faire fonctionner aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou suite à un dysfonctionnement de l'appareil, s'il est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle 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 avec les surfaces chaudes.
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, s'assurer que la commande de cuisson est relevée (Ⓛ) et puis débrancher 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 cuiseur.
16. 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.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS!

### Autres consignes de sécurité pour le consommateur

**Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.**

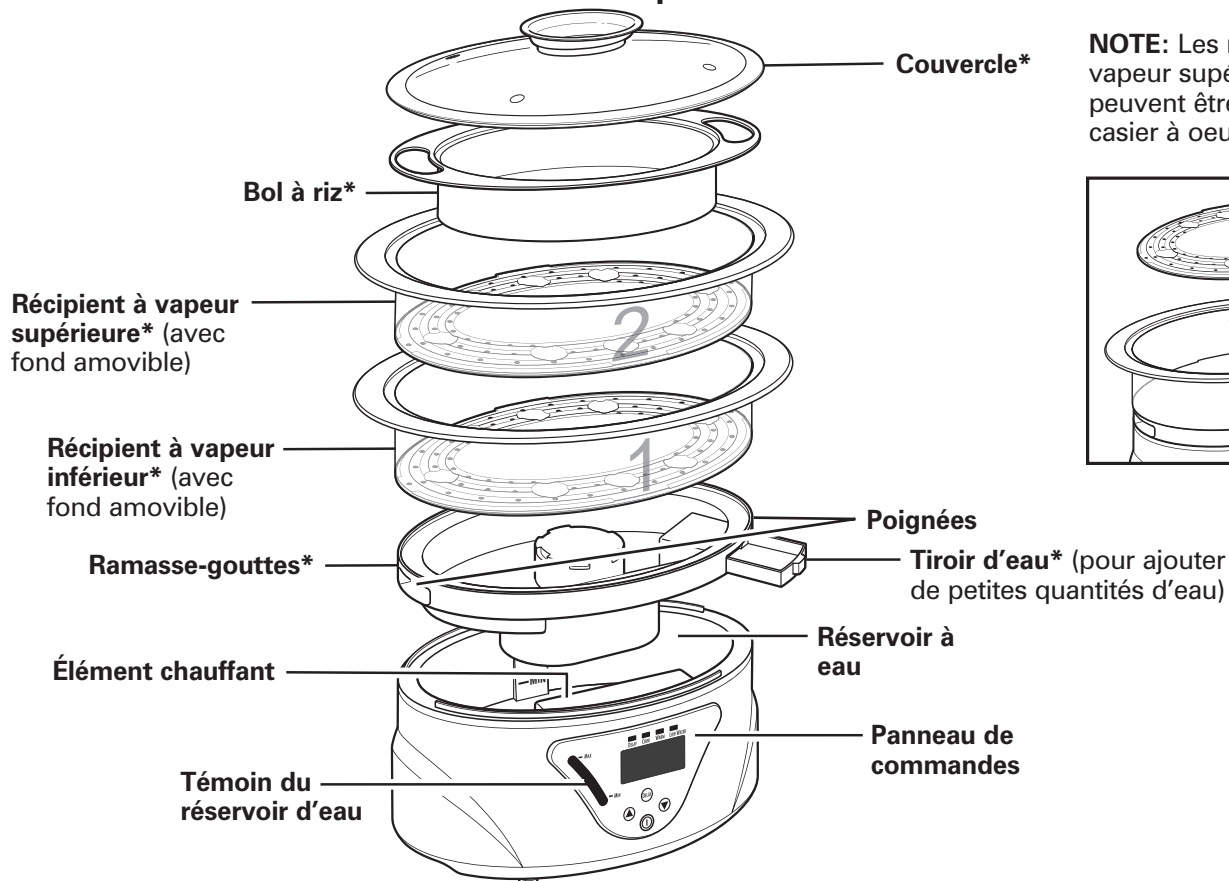
**AVERTISSEMENT!** Risque d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de 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 et pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

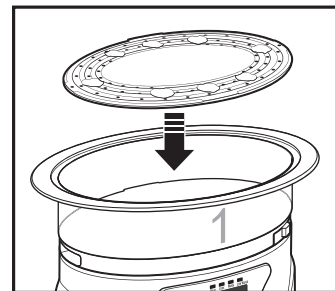


# Pièces et caractéristiques

\*Pour commander des pièces :  
Canada : 1.800.267.2826



**NOTE:** Les récipients à vapeur supérieur et inférieur peuvent être utilisés comme casier à oeufs.



# Cuisson à la vapeur

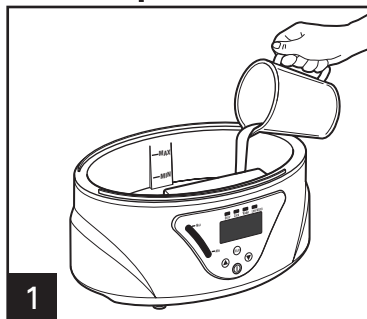
## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

Laver le couvercle, le bol à riz, le ramasse-gouttes, les récipients et les fonds amovibles dans l'eau chaude savonneuse.

Assécher complètement.

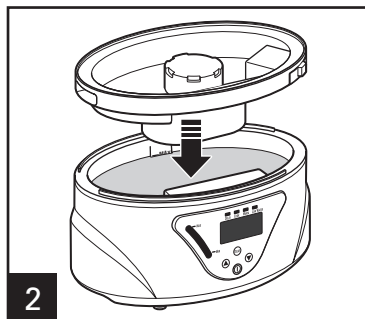
Essuyer l'intérieur du réservoir à eau avec un linge humide et non abrasif.

Ne jamais faire fonctionner le cuiseur à vapeur avec un réservoir à eau vide ou utiliser tout autre liquide pour les besoins de cuisson, car ceci pourrait endommager l'appareil.

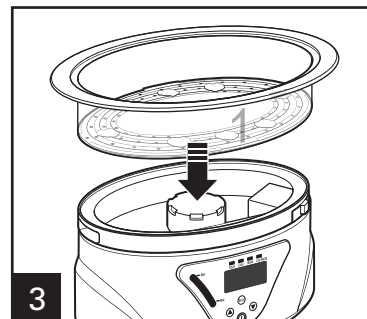


1

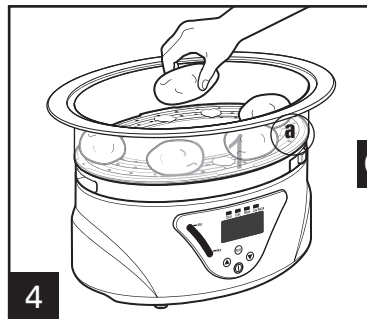
Remplir le réservoir à eau jusqu'à la ligne MAX.



2

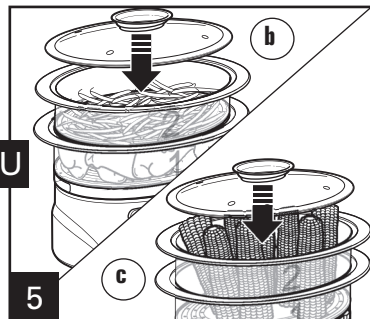


3

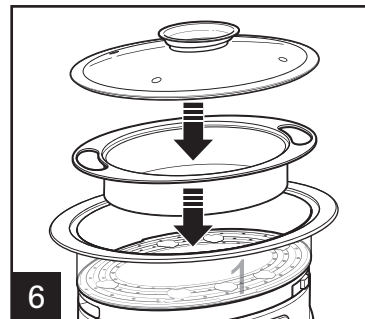


4

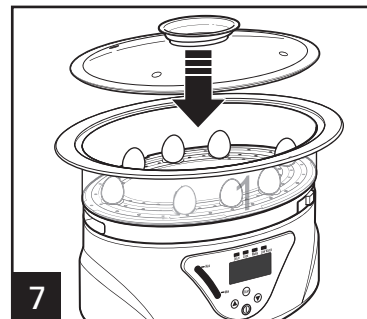
OU



5



6



7

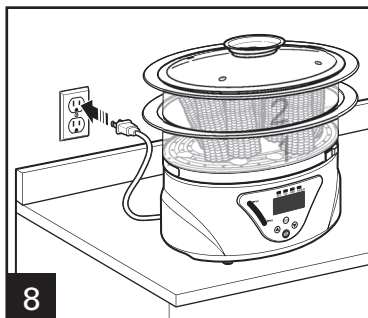
Récipients à vapeur utilisables de trois façons :

- 1 seul récipient à vapeur. Placer le récipient numéro 1 comme (a) ci-dessus.
- 2 récipients à vapeur ensemble. Placer le récipient no 1 sur le base et l'autre récipient par-dessus. Voir (b) ci-dessus.
- Retirer le fond du récipient 2 (récipient supérieur) pour les aliments plus volumineux, voir (c) ci-dessus.

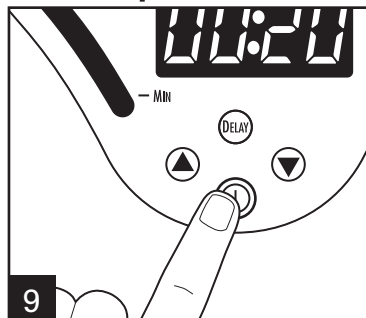
Cuisson du riz : S'assurer que le réservoir à eau est rempli jusqu'à la ligne MAX. Verser le riz et l'eau dans le bol à riz puis insérer le bol à riz dans le récipient à vapeur inférieur.

Pour les œufs durs : Placer le fond au fond du récipient avec le casier à œufs vers le haut. Placer les œufs dans le casier (8 gros eux maximum).

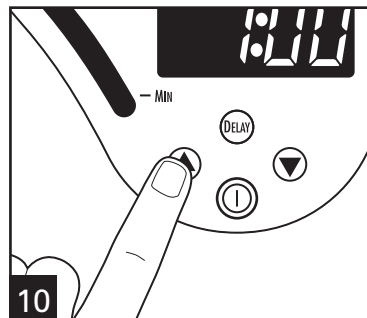
# Cuisson à la vapeur (suite)



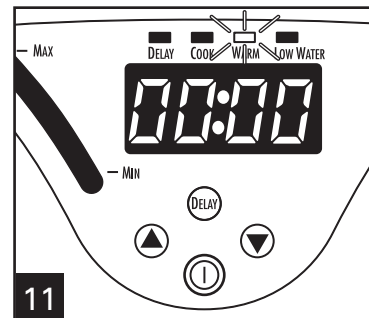
L'appareil émettra un signal sonore lors du branchement et de la mise en marche.



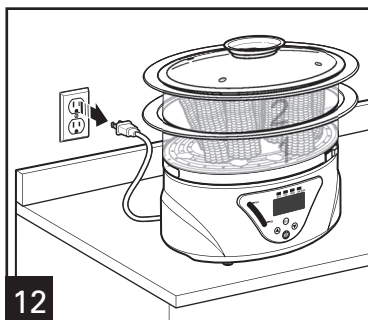
Appuyer sur le bouton **ON/OFF** (ⓘ) (marche/arrêt) pour initialiser le cycle de cuisson à la vapeur.



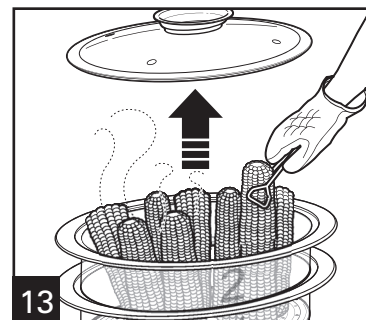
Pour régler la durée de cuisson désirée, appuyer sur l'une ou l'autre des flèches. La durée maximale de vapeur est d'une heure.



L'appareil passera au mode **WARM** (garde au chaud) pendant près d'une heure. Le mode **WARM** (garde au chaud) peut être annulé en tout temps en appuyant sur le bouton **ON/OFF** (ⓘ) (marche/arrêt).

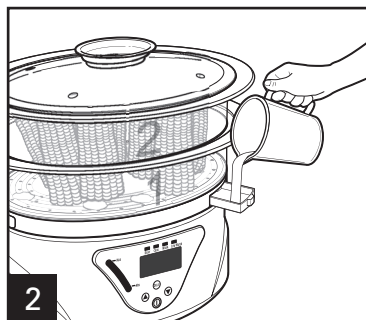
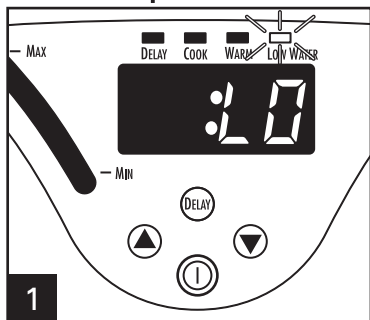


L'appareil émet un signal sonore à la mise en marche et un autre signal sonore lors du débranchement. **REMARQUE** : L'appareil s'éteindra automatiquement après la durée de garde au chaud d'une heure.



**NOTE**: Si aucun réglage n'est effectué pour la durée de cuisson, l'appareil commencera la cuisson à la vapeur après environ 5 secondes.

# Lorsque le niveau d'eau est faible :

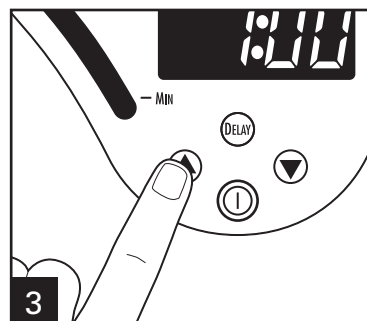
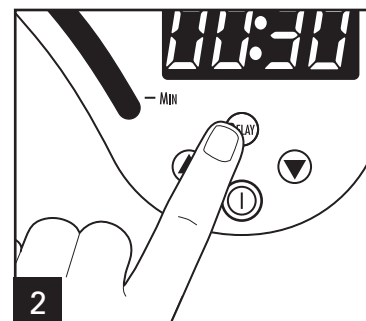
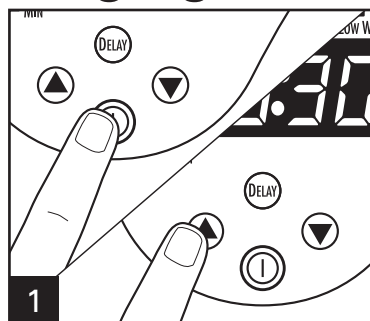


L'appareil émettra un signal sonore pour indiquer le bas niveau d'eau, et le témoin LOW WATER (faible niveau d'eau) s'allumera. Pour ajouter de l'eau : Sortir le tiroir et ajouter graduellement de l'eau. Surveiller le témoin pour voir le niveau d'eau.

**NOTE:** Ne JAMAIS cuire de viande crue en utilisant la minuterie de mise en marche différée de mise en marche. Visiter les différents sites gouvernementaux pour plus d'information à propos de la manipulation sécuritaire des aliments.

- La cuisson et la cuisson à la vapeur commenceront dès que l'appareil a atteint le moment de la mise en marche différée.
- Le cuiseur à vapeur passera au mode WARM (garde au chaud) pendant environ 1 heure suivant la fin du cycle de cuisson.
- Si la quantité d'eau du cuiseur à vapeur est insuffisante, l'appareil se met hors tension et affiche le message « -- » clignotant. Remplir l'appareil avec de l'eau jusqu'à la ligne MAX puis appuyer sur le bouton ON/OFF (⓪) (marche/arrêt) pour réinitialiser le cuiseur à vapeur. Le témoin LOW WATER (faible niveau d'eau) s'allumera aussi.

# Réglage de la minuterie de mise en marche différée



Appuyer sur le bouton ON/OFF (⓪) (marche/arrêt) puis sur les flèches vers le haut ou le bas pour régler la durée de cuisson. Appuyer sur le bouton DELAY. Le temps de mise en marche différée par défaut de 00:30 minutes clignotera sur l'afficheur. Le réglage minimum de la minuterie est de 30 minutes et la mise en marche différée maximum est de 24 heures.

Appuyer sur l'une ou l'autre des flèches pour régler la minuterie de mise en marche différée. Après environ 5 secondes, l'afficheur indiquera le temps différé choisi en heures et l'appareil commencera le compte à rebours. Après l'expiration de la durée de cuisson différée, le cuiseur à vapeur passe au mode de cuisson à la vapeur pour la durée de cuisson choisie.

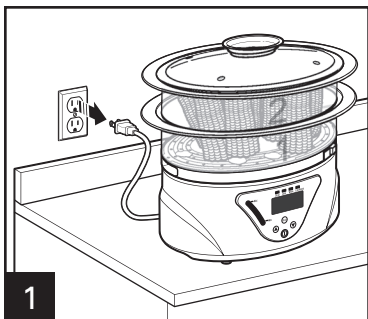
# Tableau de cuisson à la vapeur

Les durées (approximatives) de cuisson à la vapeur sont basées sur un remplissage avec de l'eau froide et jusqu'à la ligne de remplissage MAX. Le cuiseur à vapeur passera en mode WARM (garde au chaud) à la fin de la cuisson.

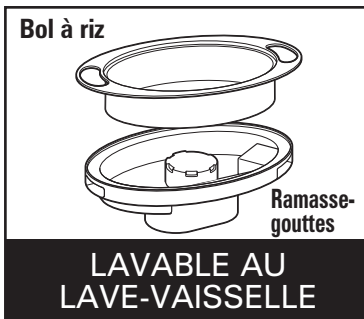
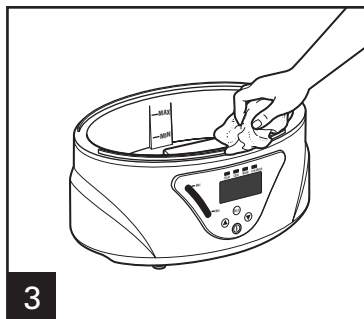
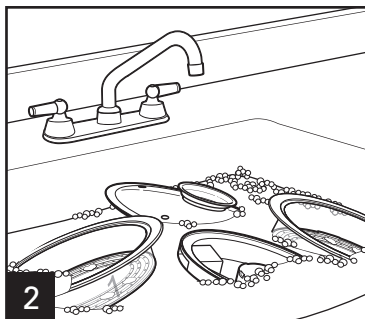
TYPE D'ALIMENTS	POIDS ET NOMBRE DE MORCEAUX	TEMPS DE CUISSON APPROX.
Asperges, petites tiges	1 livre (454 g)	14–20 minutes
Mini-carottes	1 livre (454 g)	18–25 minutes
Fleurettes de brocoli, 1 tête	1/2 à 3/4 livre (227 g à 340 g)	18–22 minutes
Fleurettes de chou-fleur, 1 tête	1 à 1 1/4 livres (454 g à 567 g)	18–22 minutes
Épis de maïs, en deux	4 épis	18–22 minutes
Haricots verts	1 livre (454 g)	12–16 minutes
Pois sugar snap	1 livre (454 g)	13–18 minutes
Courge, d'été jaune ou courgettes, morceaux épais de 1/2 po (1,3 cm)	1 livre (454 g)	16–20 minutes
Pommes de terre, entières, rouges	1 livre (454 g)	28–32 minutes
Poitrines de poulet sans peau, avec l'os	3 (5 oz. [142 g] chaque)	14–18 minutes
Hot Dogs	8	12–15 minutes
Darnes de saumon, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	1 1/2 livres (680 g)	18–22 minutes
Filet de saumon	1 livre (454 g)	16–20 minutes
Darnes d'espadon, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	1 1/2 livres (680 g)	16–20 minutes
Filets de tilapia	1 livre (454 g)	13–17 minutes
Palourdes américaines ou coques	1 livre (454 g)	15–19 minutes
Crevettes, sans veine et avec la queue (16 à 20)	1 livre (454 g)	11–15 minutes
Homard, queues, 4 to 5 oz.	4 (4 à 5 oz. [113 g à 142 g] chaque)	18–22 minutes
Œufs, gros	8	20–22 minutes
Riz blanc, à grain long	1 tasse (237 ml) de riz/1 tasse (237 ml) d'eau	32–35 minutes
Riz brun, à grain long	1 tasse (237 ml) de riz/1 1/4 à 1 1/2 tasses (296 ml à 355 ml) d'eau	67–70 minutes

# Nettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT** Risque d'électrocution.  
Ne pas immerger la base dans l'eau ou tout autre liquide.



Débrancher l'appareil et permettre le refroidissement complet de toutes les pièces.



# Dépannage

## PROBLÈME

## CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

Ramasse-gouttes et/ou récipients à vapeur inclinés ou instables.

- Le ramasse-gouttes est mal installé. Réorienter le ramasse-gouttes et l'insérer en premier.

L'appareil refuse de se mettre sous tension.

- S'assurer que l'appareil est branché.

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

- Présence de dépôts sur l'élément chauffant. Nettoyer en versant 5 cuillères à soupe (74 ml) de vinaigre blanc dans le réservoir à eau puis remplir le réservoir avec de l'eau du robinet jusqu'à la ligne MIN. Mettre l'appareil en marche et régler la minuterie à 5 minutes. Laisser refroidir le liquide puis nettoyer et assécher complètement toutes les pièces.

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

- Le niveau d'eau est trop bas ou le couvercle du récipient à vapeur n'est pas installé. S'assurer de n'utiliser qu'un récipient à vapeur. S'assurer que le couvercle est placé correctement sur le récipient à vapeur.

L'appareil ne se met pas hors tension à la fin de la cuisson à la vapeur.

- L'appareil est passé au mode KEEP WARM (garde au chaud). Mettre le cuiseur à vapeur hors tension si désiré ou laisser l'appareil en mode WARM (garde au chaud) jusqu'au moment de servir.

La cuisson des aliments n'est pas uniforme.

- Trop d'aliments dans le récipient à vapeur. Laisser suffisamment d'espace pour une circulation de vapeur adéquate.

Les aliments contenus dans le récipient inférieur sont cuits, mais les aliments contenus dans le récipient supérieur ne sont pas cuits.

- La cuisson des aliments contenus dans le récipient inférieur est plus rapide. Toujours placer les aliments nécessitant une durée de cuisson plus longue dans le récipient inférieur. Ou placer un récipient (avec les aliments nécessitant une durée de cuisson plus longue) sur la base et laisser cuire à la vapeur. Plus tard, installer le deuxième récipient contenant les aliments nécessitant une durée de cuisson plus courte. Éviter l'obstruction des orifices d'évacuation de vapeur.



# Notes

# 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](http://www.hamiltonbeach.com) aux É.-U. ou [www.hamiltonbeach.ca](http://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 antes de poner o quitar partes y permita que se enfríe antes de limpiar.
8. No opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del aparato, o si se ha caído o dañado de cualquier manera. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente 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 una mesa o cubierta o toque superficies calientes.
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 contiene comida, agua u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, asegúrese que el interruptor de cocimiento esté presionado hacia la posición "arriba" (Ⓢ), 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. 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!

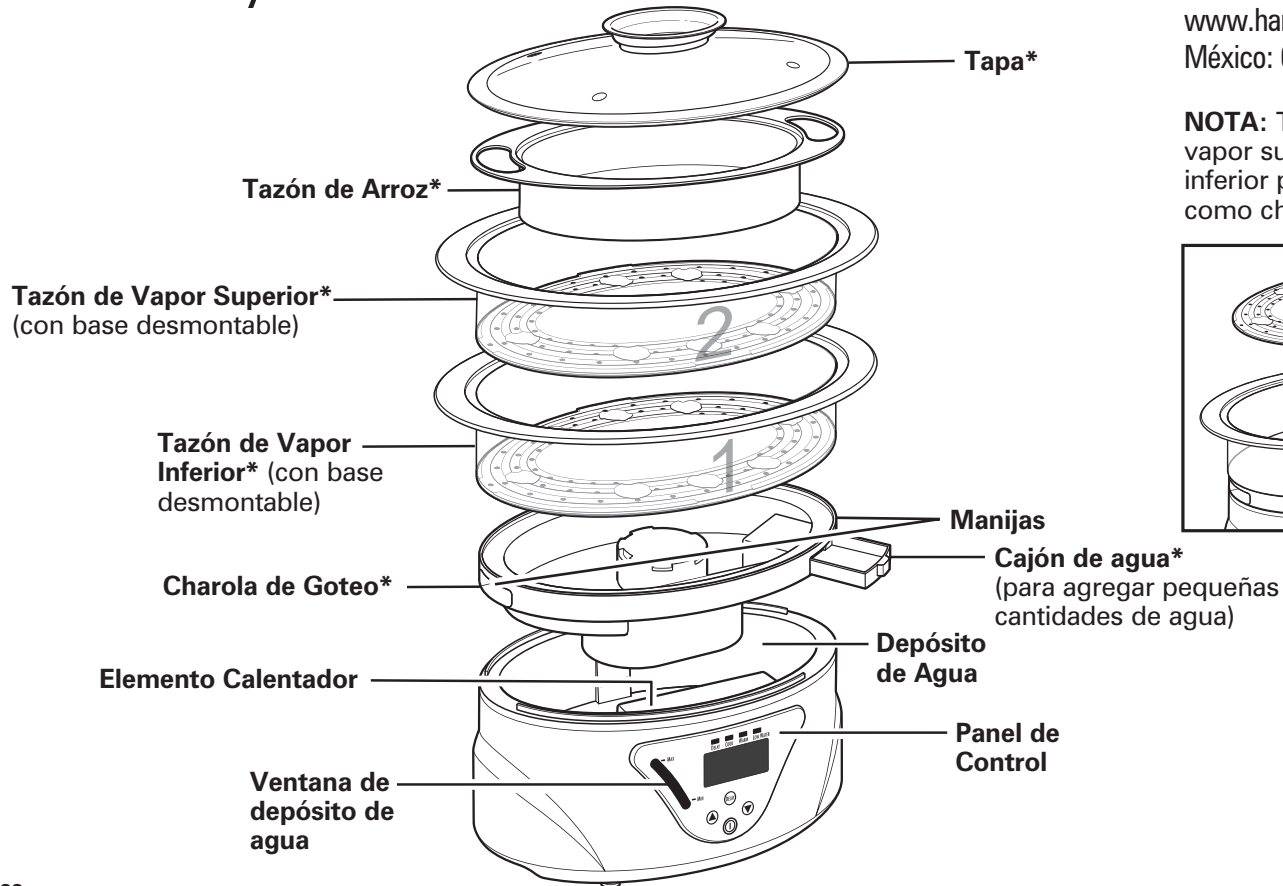
### Otra Información de Seguridad para el Cliente

**Este aparato está planeado para uso doméstico.**

**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce 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.

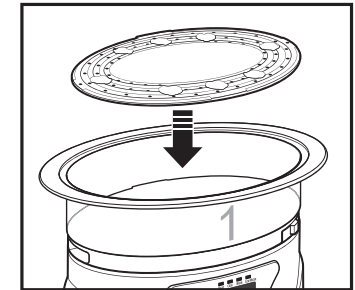
El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser 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.

# Partes y Características



\*Para ordenar partes:  
EE. UU.: 1.800.851.8900  
[www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)  
México: 01 800 71 16 100

**NOTA:** Tanto el tazón de vapor superior como el inferior pueden ser usados como charola para huevos.



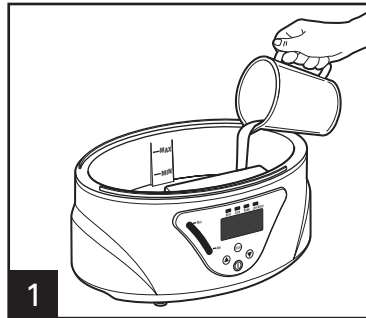
# Cómo Preparar con Vapor

**ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:** Lave la tapa, tazón de arroz, charolas de vapor y de goteo, y bases removibles en agua caliente jabonosa.

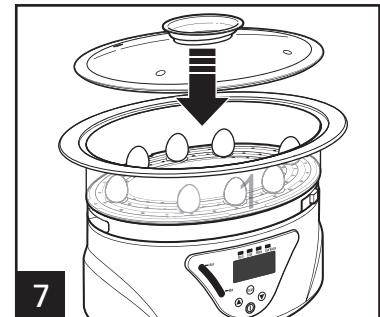
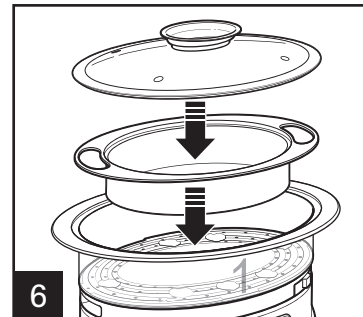
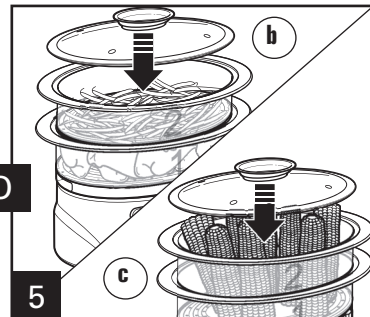
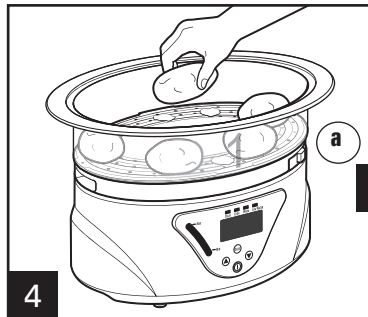
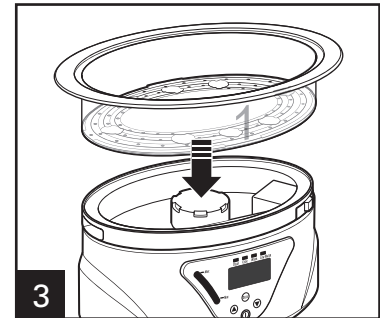
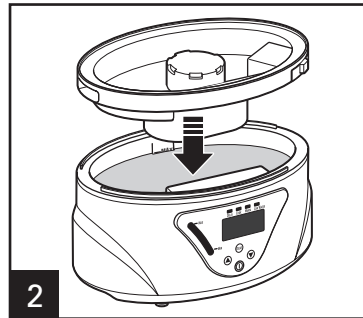
Seque completamente.

Limpie el interior del depósito de agua con un trapo húmedo no abrasivo.

Nunca use la vaporera sin agua en el depósito, o use otro líquido que no sea agua con propósitos de cocimiento, ya que puede dañar la unidad.



Llene el depósito de agua a la línea de MAX.



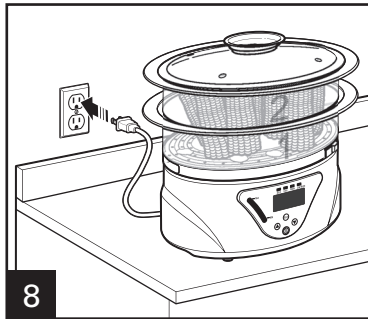
Los tazones de vapor pueden utilizarse de tres maneras:

- 1 único tazón de vapor. Coloque el tazón número 1; ver (a) arriba.
- 2 tazones de vapor juntos. Coloque el tazón 1 en la base y por encima el tazón 2; ver (b) arriba.
- Quite la base del tazón 2 (tazón superior) para alimentos más grandes; ver (c) arriba.

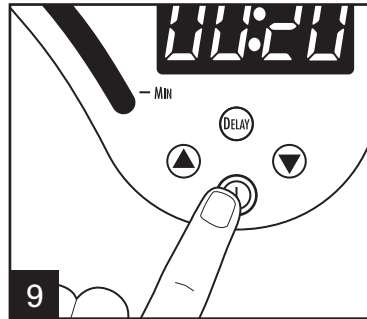
Para cocinar arroz: Asegúrese que el depósito de agua esté lleno a la línea de MAX. Coloque el arroz y el agua en el tazón de arroz; luego inserte el tazón de arroz en el tazón de vapor inferior.

Para cocer huevos duros: Coloque la base en el tazón con el soporte para huevos hacia arriba. Coloque los huevos en el soporte (un máximo de 8 huevos grandes).

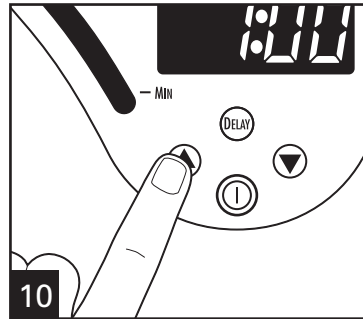
# Cómo Preparar con Vapor (cont.)



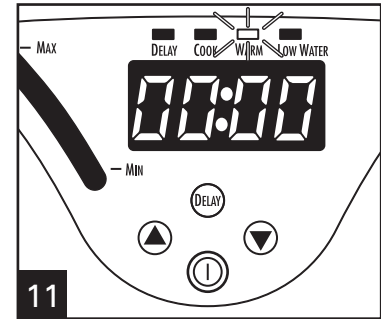
8 El producto emitirá un pitido cuando se lo enchufe y se encienda.



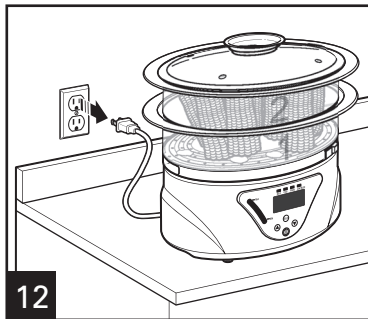
9 Presione el botón de **ON/OFF** (encendido/apagado) (⏻) para iniciar el ciclo de preparación.



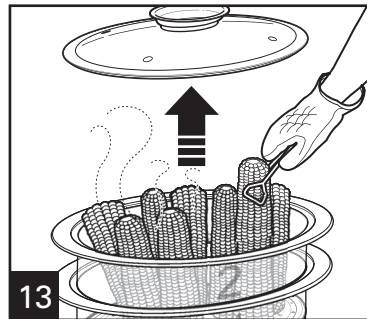
10 Para ajustar el tiempo de cocción deseado, presione las flechas hacia arriba o abajo. El tiempo de cocción por vapor es de 1 hora.



11 La unidad cambiará al modo **WARM** (tibio) por hasta 1 hora. El modo **WARM** (tibio) puede cancelarse en cualquier momento presionando el botón **ON/OFF** (⏻) (encendido/apagado).



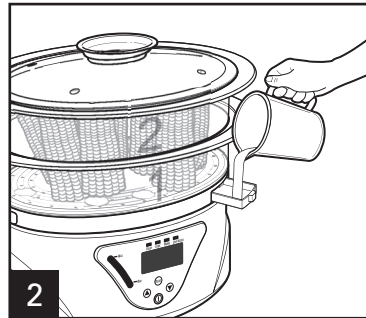
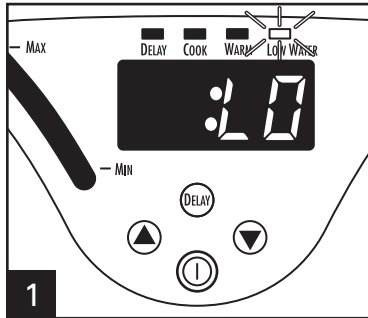
12 La unidad emite un pitido cuando se la apaga y emite otro pitido cuando se la desenchufa. **NOTE:** La unidad se apagará en forma automática después de 1 hora de terminada la configuración "mantener caliente".



13

# Para nivel bajo de agua:

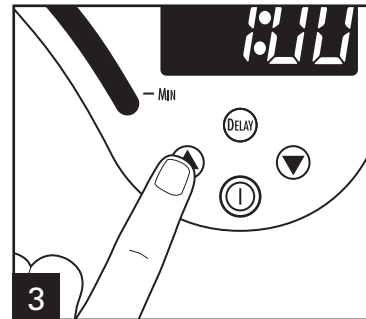
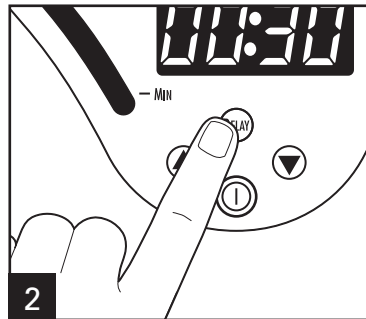
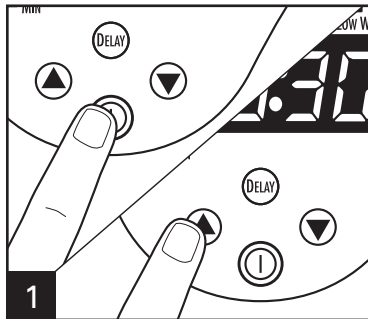
**NOTE:** La carne cruda NUNCA debe cocinarse con el programador de tiempo de inicio retrasado. Visite [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) para más información sobre el manejo seguro del alimento.



- El cocimiento/vapor comenzará una vez que la unidad haya completado el conteo de tiempo de retraso.
- La vaporera cambiará al modo de WARM (caliente) hasta por 1 hora después de que termine de cocinar.
- Si el nivel de agua de la vaporera está bajo, cambiará a APAGADO y parpadeará "--." Llene la unidad con agua hasta la línea de MAX, luego presione el botón de **ON/OFF** (encendido/apagado) (ⓘ) para reiniciar la vaporera. La luz indicadora LOW WATER (nivel bajo de agua) también se encenderá.

La unidad emitirá un pitido, la pantalla indicará que el nivel de agua es bajo y se encenderá la luz LOW WATER (nivel bajo de agua). Para agregar agua: Abra el cajón de agua y llene con agua en forma gradual. Observe la ventana de visualización para confirmar el nivel de agua.

# Cómo Ajustar el Programador de Tiempo de Inicio Retrasado



Presione las flechas hacia arriba y abajo para ajustar el tiempo de retraso. Después de aproximadamente 5 segundos, la pantalla mostrará el tiempo de retraso seleccionado en horas y la unidad comenzará con el conteo regresivo. Después de que el tiempo de retraso expire, la vaporera cambiará a modo de cocinado y vapor por el tiempo de cocción seleccionado.

Presione el botón **ON/OFF** (encendido/apagado) (ⓘ) y luego las flechas ascendente y descendente para configurar un tiempo de cocción. Presione el botón de **DELAY**. La pantalla parpadeará 00:30 horas como tiempo de retardo predeterminado. El tiempo de configuración mínimo es 30 minutos y el tiempo máximo de retardo es 24 horas.



# Tabla para Preparar con Vapor

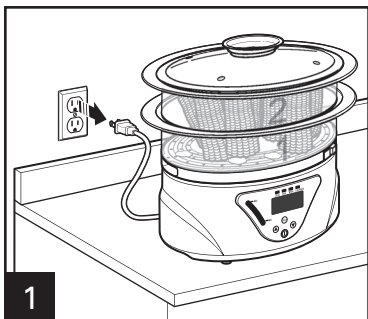
Los tiempos (aproximados) de cocción de la vaporera se basan en una cocción con agua fría agregando agua hasta la línea de llenado MAX. La arrocera cambiará a WARM (CALIENTE) después del tiempo de cocción, indicando que el arroz está cocido.

TIPO DE ALIMENTO	PESO O NÚMERO DE PIEZAS	TIEMPO DE COCINADO APROX.
Espárragos, tallos finos	1 libra (454 g)	14–20 minutos
Zanahorias bebé	1 libra (454 g)	18–25 minutos
Flores de brócoli de una planta	1/2 a 3/4 libra (227 g a 340 g)	18–22 minutos
Flores de coliflor de una planta	1 a 1 1/4 libras (454 g a 567 g)	18–22 minutos
Maíz en mazorca, cortado a la mitad	4 mazorcas	18–22 minutos
Frijoles verdes	1 libra (454 g)	12–16 minutos
Arvejas dulces	1 libra (454 g)	13–18 minutos
Calabaza, amarilla verano y zucchini, rebanadas gruesas de 1/2 pulgada (1.3 cm)	1 libra (454 g)	16–20 minutos
Papas, enteras, piel roja	1 libra (454 g)	28–32 minutos
Pechugas de pollo sin piel y sin hueso	3 (5 oz. [142 g] cada)	14–18 minutos
Hot Dogs	8	12–15 minutos
Filetes de salmón, grosor de 1 pulgada (2.5 cm)	1 1/2 libras (680 g)	18–22 minutos
Filete de salmón	1 libra (454 g)	16–20 minutos
Filete de pez espada, grosor de 1 pulgada (2.5 cm)	1 1/2 libras (680 g)	16–20 minutos
Filetes de Tilapia	1 libra (454 g)	13–17 minutos
Almejas pequeñas o mariscos	1 libra (454 g)	15–19 minutos
Langostinos, sin vaina con colas (16/20 unidades)	1 libra (454 g)	11–15 minutos
Langosta, colas, 4 to 5 oz.	4 (4 a 5 oz. [113 g a 142 g] cada)	18–22 minutos
Huevos grandes	8	20–22 minutos
Arroz blanco, Grano Largo	1 taza (237 ml) de arroz/1 taza (237 ml) de agua	32–35 minutos
Arroz integral, Grano Largo	1 taza (237 ml) de arroz/1 1/4 a 1 1/2 tazas (296 ml a 355 ml) de agua	67–70 minutos

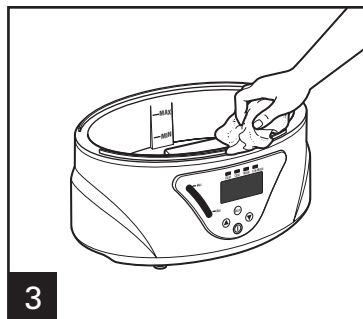
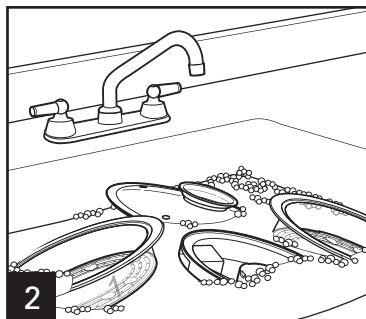
# Limpieza

**⚠ ADVERTENCIA** Peligro de Descarga Eléctrica.

No sumerja la base en agua u otro líquido.



Desconecte la unidad y deje que todas las partes se enfríen completamente.



# Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
La charola de goteo y/o tazones de vapor se inclinan/están inestables.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La charola de goteo está instalada incorrectamente. Vuelva a colocar la charola de goteo y coloque la charola 1 primero.</li> </ul>
La unidad no enciende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revise para asegurarse que la unidad esté conectada.</li> </ul>
La preparación toma mucho/poco tiempo o no hay vapor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El elemento calefactor ha acumulado depósitos. Limpie poniendo 5 cucharadas (74 ml) de vinagre blanco en el depósito de agua, luego llene el depósito de agua con agua de la llave hasta la línea de MIN. Encienda la unidad y ajuste el contador a 5 minutos. Deje que el líquido enfríe y luego lave/sequé todas las piezas completamente.</li> </ul>
El arroz cocido en el tazón para arroz se coció de menos/más.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El nivel de agua es muy bajo o la tapa no está colocada en el tazón de vapor. Asegúrese que sólo un tazón de vapor es usado. Asegura la tapa en su lugar sobre el tazón de vapor.</li> </ul>
La unidad no se apaga después de preparar a vapor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La unidad ha pasado a modo de Keep Warm (mantener caliente). Apague la vaporera si lo desea, o deje que la unidad mantenga el alimento WARM (caliente) hasta que esté listo para comer.</li> </ul>
El alimento no se cocina de manera pareja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El tazón de vapor está lleno de mas con alimento. Deje suficiente espacio para un flujo de vapor adecuado.</li> </ul>
El alimento está listo en la charola inferior, pero no lo está en la charola superior.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El alimento se cocina más rápido en la charola inferior. Siempre coloque los alimentos que tardan más en cocinar en la charola inferior. O, coloque una charola (con alimentos que tardan más en cocinar) en la base y deje preparar con vapro primero, luego agregue la segunda charola con el alimento que tarda menos. Intente no bloquear los hoyos de vapor.</li> </ul>

# Notas



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: <b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b> 01 800 71 16 100 Email: <a href="mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com.mx">mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</a>

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

**Distrito Federal**

**ELECTRODOMÉSTICOS**

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499

Zacahuiztco 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:**  
37520, 37530, 37530A

**Tipo:**  
VS04

**Características Eléctricas:**  
120 V~ 60 Hz 800 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".**