

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

**For questions and other information:**  
**USA – 1.800.851.8900**  
**hamiltonbeach.com**

**Pour des questions et d'autres informations :**  
**Canada – 1.800.267.2826**  
**hamiltonbeach.ca**

**Para preguntas y otra información:**  
**México – 01 800 71 16 100**  
**hamiltonbeach.com.mx**

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

# Hamilton Beach®



Pressure Cooker  
Autocuiseur  
Cocedora a  
presión

English ..... 2  
Français..... 18  
Español ..... 33

# 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.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not place removable pot or base on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn control to OFF (O) then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable pot.
16. Vessel may remain hot until after unit is turned off. Read all instructions.
17. **WARNING!** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
18. Intended for countertop use only.
19. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See "Using Pressure Cook Modes."
20. When in pressure cook mode, do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Overfilling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. See "Pressure Cooking Modes Chart."
21. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in pressure cook mode.

- 22. Always check the pressure release devices for clogging before use.
- 23. Do not open the pressure cooker until all internal pressure has been released. If the lid is difficult to turn, this indicates that the

- cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See “Using Pressure Cook Modes.”
- 24. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Other Consumer Safety Information

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

**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard:** This appliance is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded 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 into the outlet, have an electrician replace the outlet.

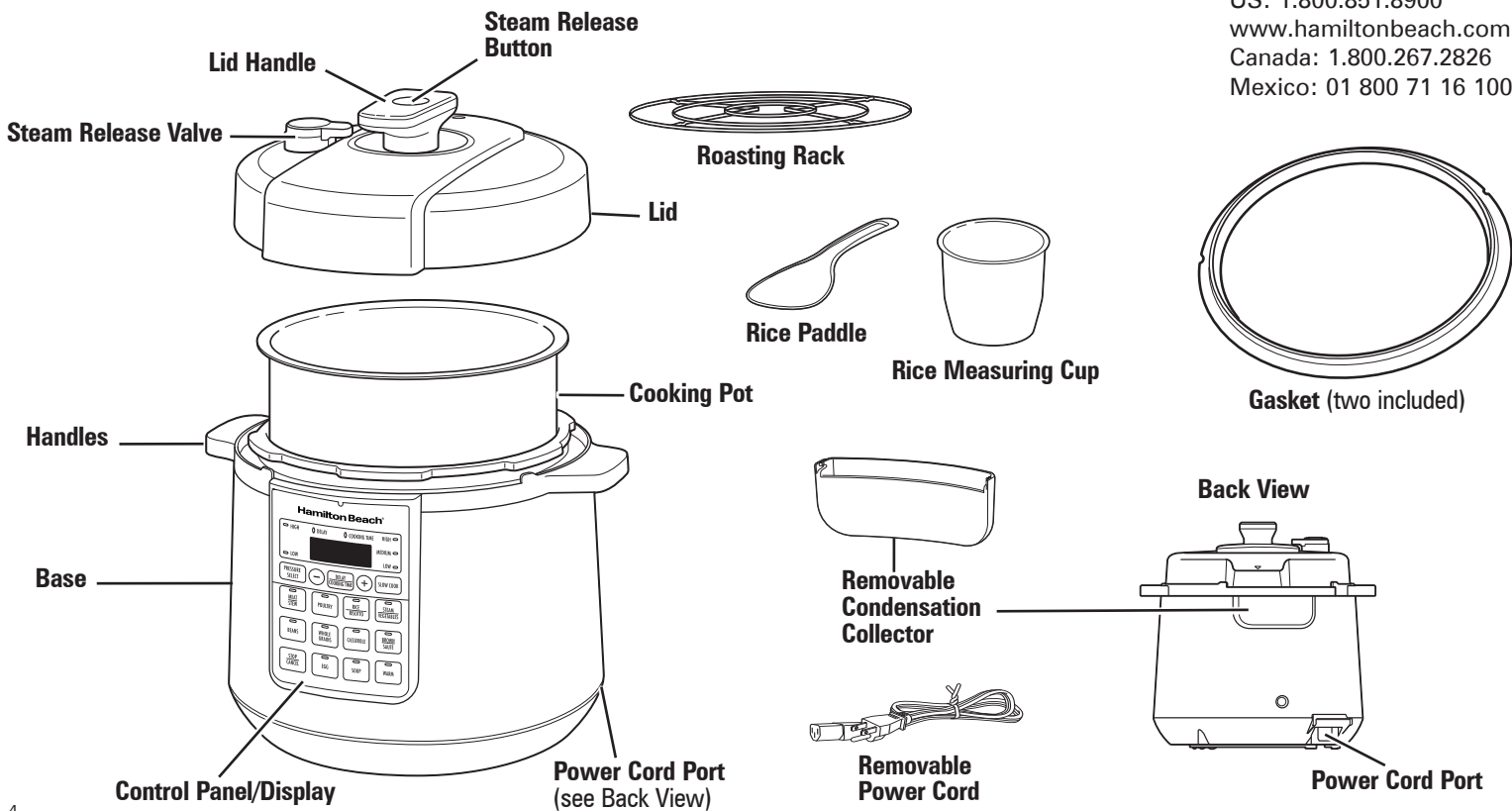
A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

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

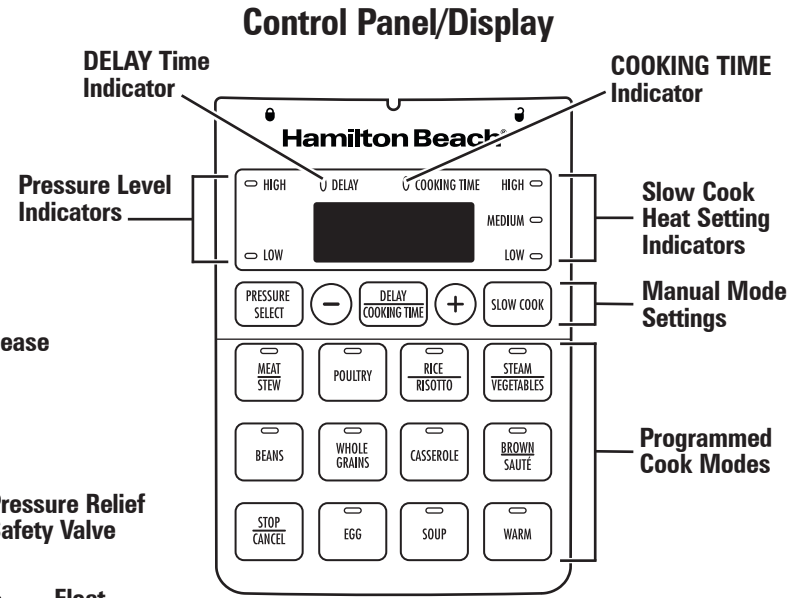
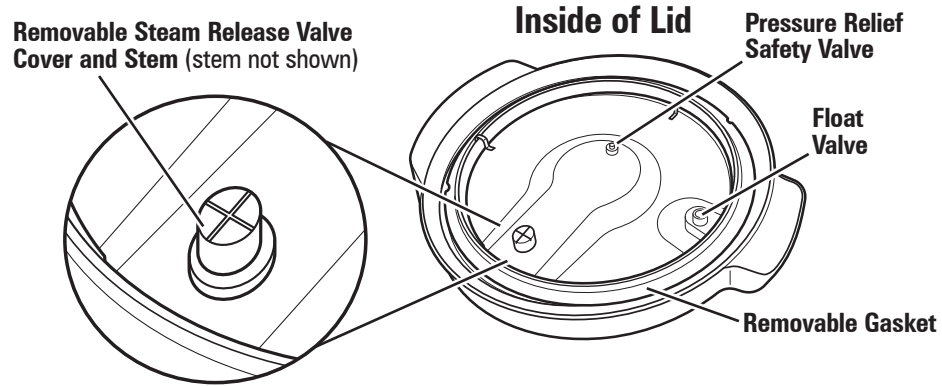
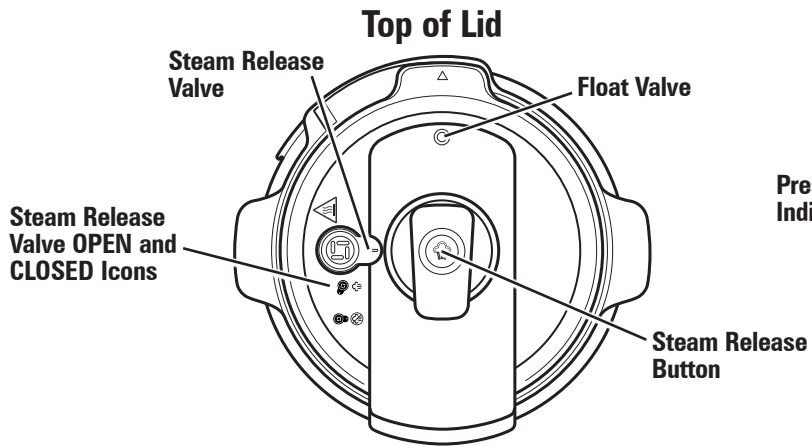
# Parts and Features

**Before first use:** Wash Cooking Pot, Lid, Roasting Rack, Rice Measuring Cup, Rice Paddle, and Removable Condensation Collector in hot, soapy water. Rinse and dry.

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



# Parts and Features (cont.)



# Meet Your Pressure Cooker

**⚠ WARNING Burn Hazard.** Steam is hot. Avoid contact with steam. Use care when pressing steam release button.

Cooking with pressure differs greatly from normal cooking methods. A pressure cooker is essentially a cooking pot with a sealed, lockable lid and a valve to control pressure. Once the pot is sealed, steam is captured and pressure builds up, raising cooking temperature and dramatically reducing cooking time. The pressure also forces liquid into food so it stays juicy and tender while deep, rich flavors develop quickly, and the high temperature allows food to brown and caramelize, despite the moist environment.

## Pressure Levels

When choosing pressure levels, remember that pressure is measured in psi (pounds per square inch).

**High Pressure** – 8 to 12 psi. High pressure is recommended for almost all foods. The higher the pressure, the faster food cooks.

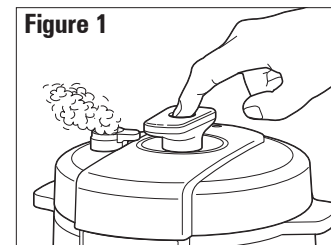
**Low Pressure** – 4 to 7 psi. Used for delicate foods. Lower pressure cooks food slower when compared to high pressure.

## Releasing Steam

When the cooking cycle is complete, steam must be released before the Lid can be opened. There are two ways to release steam:

**Natural release** – After cooking time ends, Cooker will switch to WARM mode. Allow Cooker to cool down naturally until Float Valve drops down and Lid unlocks. This may take 10 to 30 minutes or more depending on amount of food. During natural release, food is still warm and may continue to cook for the amount of time it takes to release steam.

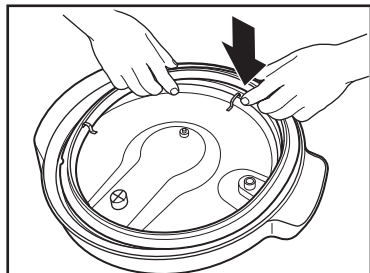
**Quick release** – When cooking cycle is complete, press Steam Release Button to allow steam to escape (Figure 1). The Steam Release Valve directs steam away from the Steam Release Button. Choose quick release when you want to stop the cooking immediately when cycle ends.



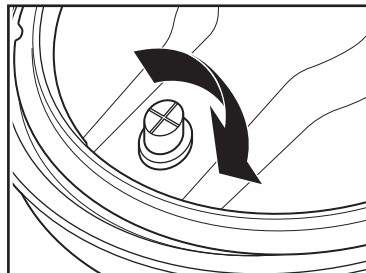
## Take a Test Run

1. Follow assembly instructions (see "How to Assemble"), but pour in 3 cups (711 ml) of water instead of food.
2. Plug into outlet.
3. Select HIGH pressure setting by pressing PRESSURE SELECT button.
4. Adjust time to 2 minutes by pressing + or – buttons; Cooker will automatically start within 10 seconds.
5. Display will show "On" until pressure is reached. Lid will lock and cooking time will start to count down. When cooking cycle is complete, Cooker will beep 5 times and switch to WARM mode.
6. Either allow pressure to naturally release, or press Steam Release Button to quick release. Steam Release Valve will direct steam away from the Steam Release Button.
7. When all pressure is released, Lid will automatically unlock. Rotate Lid counterclockwise to unlock. Remove Lid carefully, allowing excess moisture on Lid to drain back into Cooking Pot.
8. Press STOP/CANCEL to stop Cooker. Unplug.

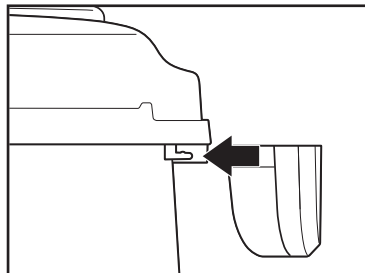
# How to Assemble



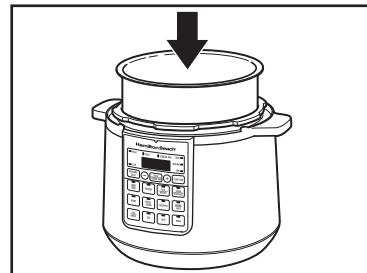
1. Ensure Gasket is properly inserted into Lid. Align Gasket behind metal ring and push Gasket firmly into place.



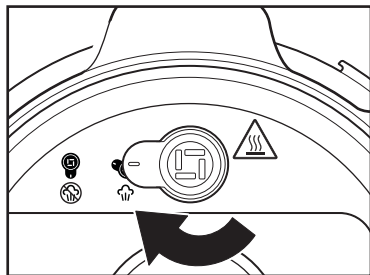
2. On underside of Lid, screw Steam Release Valve Cover onto Steam Release Valve Stem. Ensure that Steam Release Valve, Float Valve, and Pressure Relief Safety Valve are clean and free of debris.



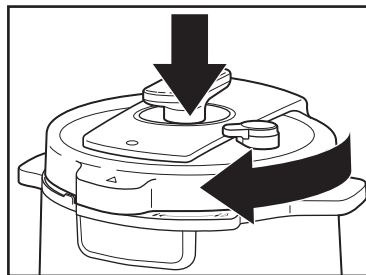
3. Install Condensation Collector at back of Cooker by aligning top of Collector with guides on Cooker and snap into place. Plug Power Cord into Power Cord Port on back of Base.



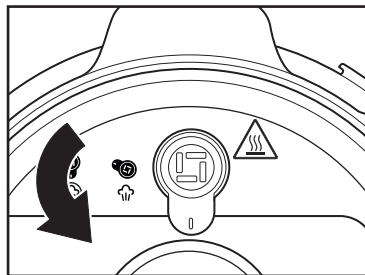
4. Place Cooking Pot into Base, and add food to the Cooking Pot.



5. On top of Lid, place Steam Release Valve on Valve Stem. Leave in OPEN position.



6. Place Lid on Cooker by matching arrow icon on Lid with unlock icon on Base. Rotate Lid clockwise to lock. Arrow icon and lock icon should align.



7. Turn Steam Release Valve to CLOSED position.

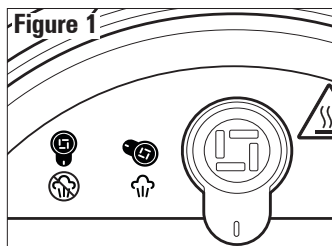
# Using Pressure Cook Modes

**⚠ WARNING Burn Hazard.** Steam is hot. Avoid contact with steam. Use care when pressing Steam Release Button.

The Cooker has 10 modes that use pressure and 3 modes that do not use pressure. Refer to the two Cooking Modes Charts (Pressure and Non-Pressure) for descriptions, recommendations, default cook times, and pressure levels for each mode.

1. Once Cooker is assembled (see “How to Assemble”), add food to Cooking Pot.
  - In order to create steam to build pressure, pressure cooking requires liquid in the Cooking Pot. Use a minimum of 1 cup (237 ml) water or other liquid.
  - Do not fill Cooking Pot more than 2/3 full. For foods that expand such as rice and beans, do not fill more than 1/2 full.
2. See Modes in the “Pressure Cooking Modes Chart.” Press a mode to select. Once selected, default pressure level and default cooking time will be displayed.
3. Adjust Pressure level and Cooking Time:
  - Pressure level can be changed for any pressure cook mode. Press PRESSURE SELECT button repeatedly to toggle between HIGH and LOW pressure.
  - Adjust cooking time by using the + and – buttons.
  - Steam Release Valve should be in CLOSED position (Figure 1).
4. For Manual mode, press PRESSURE SELECT button. Press again to change from LOW to HIGH. Default cooking time of 35 minutes will be displayed. Adjust cooking time by using the + and – buttons.
5. Cooker will start cooking within 10 seconds. Display will show “ON” until pressure is reached, then cooking time will begin to count down. When cooking cycle is complete, Cooker automatically switches to Warm mode.
6. Release steam by natural or quick release method. See “Releasing Steam” instructions in “Meet Your Pressure Cooker.”
7. Press STOP/CANCEL at any time to stop cooking. Display shows “OFF.” Always release steam before opening Lid.
8. Unplug.

**NOTE: When all pressure is released, Lid will automatically unlock. Rotate Lid counterclockwise to unlock. Remove Lid carefully, allowing excess moisture on Lid to drain back into Cooking Pot.**





# Pressure Cooking Tips

- Cooking times for pressure cooker recipes can be up to 70% faster than traditional methods. To adapt recipes, start by reducing time by half.
- The amount of liquid needed is much less than traditional cooking methods. To adapt favorite recipes to a pressure cooker, reduce liquid by about half.
- Liquid is required to create steam and build pressure in the Cooker. Always add a minimum of 1 cup (237 ml) water or other liquid.
- Fill Cooking Pot no more than 2/3 full. For foods that expand such as rice or beans, fill 1/2 full.
- Remember that the countdown for cooking time will not start until pressure has built in the Cooker and Lid is locked. Average time is 10 to 15 minutes but can be much longer.
- When cooking rice, use a 1:1 ratio for rice to water. Rinse rice before cooking.
- Add 1 tablespoon (15 ml) oil to rice or beans to reduce foaming and splattering.
- Beans do not require soaking, but soaking beans for at least 3 hours will yield softer, more consistent results.
- Steam foods by adding at least 1 cup (237 ml) water to bottom of Cooking Pot. Place food on Roasting Rack in Cooking Pot. Press STEAM/VEGETABLES mode button and follow desired recipe. Frozen vegetables can be steamed from frozen state: add 1 to 2 minutes to the time indicated on package directions.
- Frozen meat and poultry can be cooked from frozen state. A general guideline is to add 50 % more cooking time than recipe recommends. Visit [www.Food Safety.gov](http://www.Food Safety.gov) for safe doneless temperatures.

## Pressure Cooking Modes Chart

Mode	DEFAULT SETTINGS		Cook Time Range	Pressure Valve Position	Description and Recommendations
	Pressure Level	Cook Time			
PRESSURE SELECT:  LOW HIGH	Low High	35 min 35 min	1 min – 4 hours 1 min – 4 hours	CLOSED CLOSED	Use Manual mode to customize pressure level and time. Great for using with combination food recipes.
MEAT/STEW	High	35 min	15 min – 4 hours	CLOSED	Make tender, juicy meats and stews. Add longer cooking times for “fall off the bone” tenderness.
POULTRY	High	25 min	5 min – 4 hours	CLOSED	Whether roasting a whole chicken or quickly cooking chicken pieces, this mode cooks it perfectly.
RICE	Low	4 min	1 min – 30 min	CLOSED	Suitable for cooking all types of rice. Best to use natural release. Fill Cooking Pot no more than 1/2 full to allow for rice expansion.
STEAM/VEGETABLES	Low	10 min	1 min – 4 hours	CLOSED	Steam vegetables, seafood or reheat food on the Roasting Rack. Use quick release to prevent overcooking. Place at least 1 cup (237 ml) water in Cooking Pot, filling to just under the Roasting Rack. Add food to rack, making sure that water does not touch food.
BEANS	High	30 min	1 min – 4 hours	CLOSED	Soaked or unsoaked dry beans can be done in less than an hour on this mode. Be sure to cover the beans by at least 1/2-inch of water. Fill no more than 1/2 full to allow for bean expansion.
WHOLE GRAINS	High	40 min	1 min – 4 hours	CLOSED	Farro, quinoa, wild rice — any grain is suitable for this mode. Fill no more than 1/2 full to allow for grain expansion.
CASSEROLE	High	5 min	1 min – 30 min	CLOSED	Use for casseroles or one-pot meals. Fill no more than 1/2 full to allow for food expansion.
EGG	High	5 min	1 min – 30 min	CLOSED	Cook eggs in the shell to your desired doneness on the Roasting Rack. Eggs are steamed so they peel easily.
SOUP	High	30 min	1 min – 4 hours	CLOSED	Make soups and broths with delicious depth of flavor.

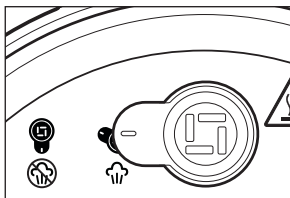
Visit [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) for more information on safe internal cooking temperatures.

# Using Non-Pressure Cook Modes

Follow directions for assembling Pressure Cooker in “How to Assemble.” Press mode button to select. A default time will display. To adjust cooking time, press + or – buttons.

- **Brown/Sauté mode** can be used to brown foods or sauté vegetables before pressure cooking, slow cooking, or as a function on its own. Lid should be off while using this mode. Brown/Sauté time will start to count down when cooker has reached browning temperature.
- **Slow Cook Mode** can be used in LOW, MEDIUM, or HIGH heat. To select heat setting, press SLOW COOK button multiple times to toggle through settings. Steam Release Valve should be in OPEN position (Figure 1). Slow Cook will automatically start to count down cooking time within 10 seconds. When cooking cycle is complete, cooker will switch to WARM and timer will begin counting up for up to 24 hours.
- **Warm** can be used as a mode for keeping cooked foods at serving temperature. Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using Warm setting. The Warm setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on Warm setting. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on Slow Cook LOW, MEDIUM, or HIGH and then switch to WARM. Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more information.
- **Delay Time** should only be used with non-perishable foods. Do not use for recipes containing meat, fish, poultry, eggs or milk. Follow USDA food safety guidelines and visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more information. To set a delay start time, select cooking mode and adjust pressure level and cooking time if necessary. Then, press DELAY/COOKING TIME button and adjust to desired delay start time by pressing + or – button. Countdown for delay time will start within 10 seconds. Selected mode will begin when delay countdown is complete.
- **Stop/Cancel** cancels all functions, clears time and returns display to “OFF.” Use at any time to stop cooking modes.
- **Sound Off/On** when Cooker is in standby mode, press and hold the “-” button to turn sound off. Press and hold the “+” button to turn sound on.

Figure 1



# Slow Cooking Tips

- The Cooking Pot should be at least 1/2 full for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing Lid results in major heat loss and the cooking time may need to be extended. However, if cooking on HIGH, you may want to stir occasionally.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch (5 cm) space between the top of the Cooking Pot and the food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in Cooking Pot, cover with Lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place Cooking Pot in Cooker and start cooking.
- Do not use frozen meat or poultry in Slow Cook Mode. Thaw any meat or poultry before cooking.
- Some foods are not suited for extended cooking in a slow cooker: pasta, seafood, milk, cream or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for slow cooking.
- The higher the fat content of meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of Cooking Pot.
- If cooking a recipe with root vegetables, place root vegetables in the bottom of the Cooking Pot.

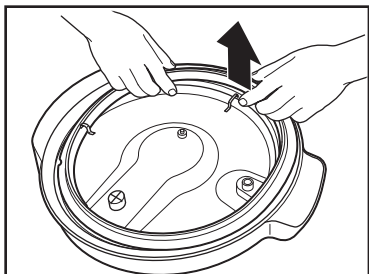
## Non-Pressure Cooking Modes Chart

Mode	DEFAULT SETTINGS		Cook Time Range	Pressure Valve Position	Description and Recommendations
	Pressure Level	Cook Time			
BROWN/SAUTÉ	N/A	30 min	1 min – 30 min	N/A	Use for browning meats or poultry, or sautéing vegetables. Also use to preheat Cooker to speed up pressure building. Cooker heats to 345°F (174°C) before countdown begins. Lid should be off while using this mode. Cook time will begin countdown when Cooker has reached browning temperature.
SLOW COOK:					
LOW	N/A	8 hours	30 min – 20 hours	OPEN	A true slow cook function that uses lower temperatures and longer cooking times to achieve tender, flavorful meals.
MEDIUM	N/A	6 hours	30 min – 20 hours	OPEN	To select heat setting, press SLOW COOK button multiple times to toggle through settings. Cook time begins countdown within 10 seconds. Once cycle is complete, Cooker will switch to WARM for up to 24 hours.
HIGH	N/A	4 hours	30 min – 20 hours	OPEN	
WARM	N/A	4 hours	10 min – 24 hours	OPEN	Warm setting should not be used to cook food, but used to keep already-cooked food warm. Each program mode automatically switches to WARM when cycle is complete.

Visit [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) for more information on safe internal cooking temperatures.

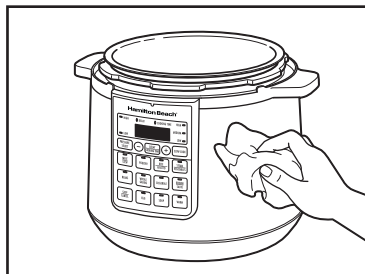
# Care and Cleaning

**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.** Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.

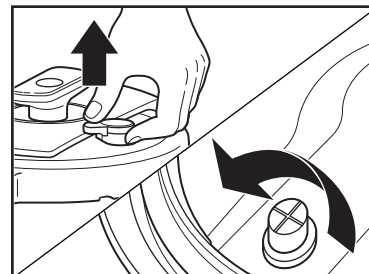


1. Unplug unit. Allow to cool. Remove Gasket from Lid by pulling out from under metal ring.

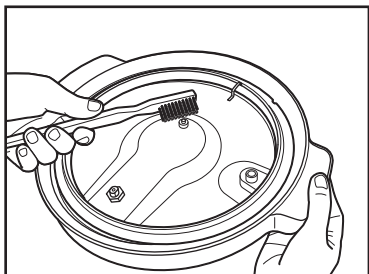
**NOTE:** Gasket, Roasting Rack, Rice Measuring Cup, Rice Paddle, and Condensation Collector are dishwasher-safe. DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.



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

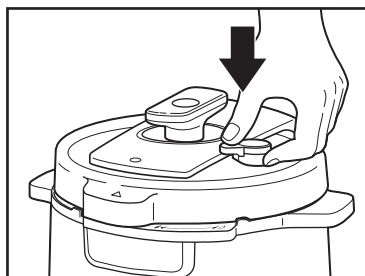


3. Pull up Steam Release Valve to remove from Lid. Flip Lid over and unscrew Steam Release Valve Cover from underside of Lid.



4. Hold Lid at an angle, and use a small, soft brush to clear the Float Valve, Steam Release Valve Stem, and Pressure Relief Safety Valve of any debris. Rinse these areas with warm water.

5. Wash Cooking Pot, Steam Release Valve, Steam Release Valve Cover, and Lid with warm, soapy water. Rinse and dry. Ensure that Steam Release Valve, Steam Release Valve Stem, Float Valve, and Pressure Relief Safety Valve are clean and free of debris. Center of Steam Release Valve Cover must be clear of food and debris before cooking.



6. Replace Gasket and screw Steam Release Valve Cover back onto Steam Release Valve Stem to underside of Lid. Flip Lid over and replace Steam Release Valve to topside of Lid (refer to "How to Assemble" if needed).

**NOTE:** Use care when inserting Gasket. Stretching Gasket will allow steam to escape from between Base and Lid.

Always replace Gasket with manufacturer's Gasket. See "To Order Parts" in "Parts and Features."

# Troubleshooting

## **Display shows Error Codes 1-6.**

- Unit is malfunctioning; call Customer Service.

## **Cooker will not turn on.**

- Make sure outlet is functioning properly.
- Check to be sure Power Cord is securely inserted into Power Cord Port and securely plugged into outlet.

## **Lid is difficult to close.**

- Make sure Gasket is inserted properly in the underside of Lid.
- If Cooker has been used to Brown/Sauté or is still warm from previous cooking, there may be a small amount of pressure in Cooker. Move Steam Release Valve to OPEN position, close Lid and then move Valve to CLOSED position.

## **Lid will not lock.**

- Gasket is not installed properly.
- Debris may be blocking Gasket or Valves. Make sure all are clean and free of food.

## **Steam is escaping from Cooker during cooking.**

- It is normal for some steam to come out of the Float Valve until the Cooker comes to pressure and Lid is locked.
- Lid may not be closed and locked properly.
- Gasket may not be inserted properly or needs to be replaced.
- Valves or Gasket may need to be cleaned to remove debris. See "Care and Cleaning."

## **Lid cannot be removed.**

- Pressure must be completely released before Lid is unlocked. See "Releasing Steam" instructions in "Meet Your Pressure Cooker."

## **Spattering occurs when steam is released.**

- Cooking Pot may be overfilled. Fill no more than 2/3 full, or 1/2 full for foods that expand, such as rice and beans.
- If spattering occurs, wear an oven mitt to protect hand and release pressure in short bursts or allow to natural release.

## **Cooker takes too long to come to pressure.**

- Amount of time to bring to pressure depends on amount of liquid and food in Cooking Pot. Starting temperature of food may also extend time.

## **Food is not done.**

- More cooking time is needed. Reset cooking mode and adjust for additional time, or set Cooker to BROWN/SAUTÉ and allow food to simmer longer.
- If LOW pressure was used, try using HIGH pressure next time.
- Make sure there is enough liquid to create steam and build pressure. A minimum of 1 cup (237 ml) liquid is recommended.

## **Food is overdone.**

- Make sure the proper pressure and cooking time was selected.
- Reduce cooking time or select LOW pressure.

# 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.



# Notes

# 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 :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
5. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, entrer en contact avec les surfaces chaudes, y compris le four.
11. Ne pas placer pot amovible ou base sur ou près de surfaces chaudes comme un brûleur électrique ou à gaz, ou dans un four chaud.
12. Exercer une très grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaude.
13. Pour débrancher, appuyer sur le bouton de contrôle en position OFF (O/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
14. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
15. **ATTENTION** : Afin de prévenir les risques de chocs électriques ou les dommages, ne pas cuisiner dans la base. Cuisiner seulement dans la marmite amovible.
16. Le contenu peut rester chaud même après que l'appareil soit éteint. Lire toutes les instructions.
17. **AVERTISSEMENT!** Les éclaboussures d'aliments peuvent causer des brûlures sérieuses. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir et ne jamais utiliser avec une extension.
18. Conçu pour être utilisé sur le comptoir de comptoir seulement.
19. Cet appareil cuit sous pression. Une mauvaise utilisation peut entraîner des brûlures. Veuillez vous assurer que l'appareil soit bien fermé avant de le faire fonctionner. Voir la section « Utilisation des modes de cuisson sous pression ».
20. En mode de cuisson sous pression, ne pas remplir l'appareil à plus des 2/3 de sa pleine capacité. Lors de la cuisson d'aliments

qui gonflent pendant la cuisson, comme le riz ou les légumineuses sèches, ne pas remplir l'appareil à plus de la moitié de sa pleine capacité. Un remplissage excessif peut entraîner le risque de boucher le tuyau de ventilation et générer un excès de pression. Voir le « Tableau des modes de cuisson sous pression ».

21. Sachez que certains aliments, comme la compote de pomme, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent former de la mousse, de l'écume et des éclaboussures susceptibles de boucher le dispositif permettant d'évacuer la pression (évent à vapeur). Ces aliments ne doivent

pas être cuits en mode de cuisson sous pression.

22. Veuillez toujours vérifier que les dispositifs de décompression ne soient pas bouchés avant d'utiliser.
23. Ne pas ouvrir l'autocuiseur avant que la pression intérieure soit complètement évacuée. Si le couvercle est difficile à tourner, cela indique que l'autocuiseur est toujours pressurisé; ne pas forcer pour l'ouvrir. Toute pression résiduelle dans l'autocuiseur peut être dangereuse. Voir la section « Utilisation des modes de cuisson sous pression ».
24. Ne pas utiliser cet autocuiseur pour faire de la friture sous pression avec de l'huile.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

**⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique :** Cet appareil est fourni avec une fiche mise à la terre (3 broches) afin de réduire le risque de choc électrique. La fiche s'insère d'une seule façon dans une prise mise à la terre. 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 toujours pas, demander à un électricien de remplacer la prise.

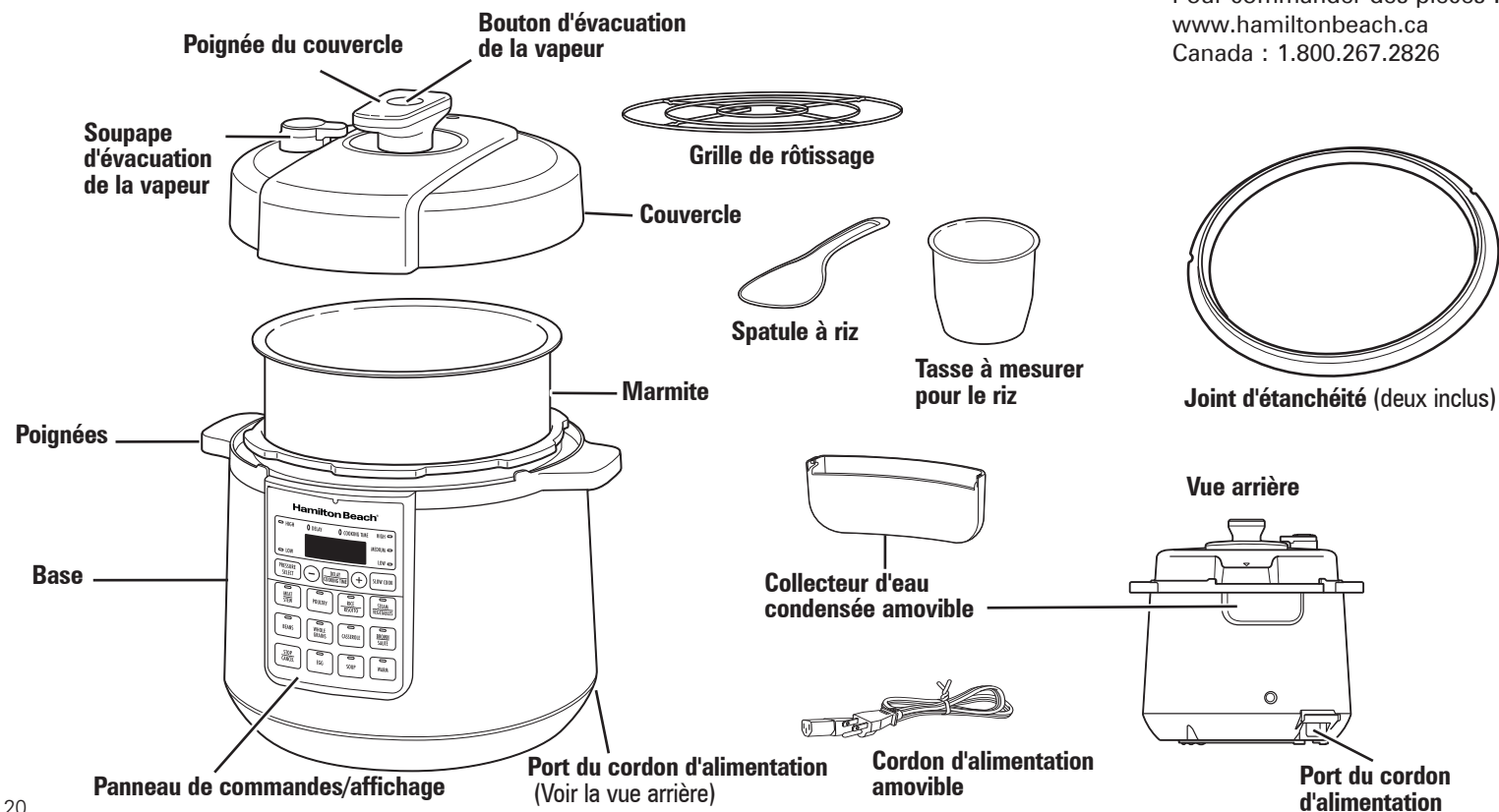
Un cordon d'alimentation court est utilisé afin de réduire le risque d'être saisi par les enfants, de s'emmêler, ou de trébucher sur un cordon plus long.

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

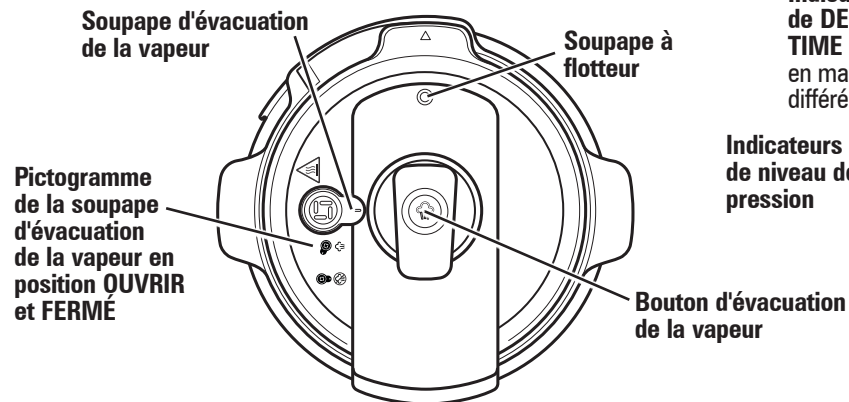
**Avant d'utiliser pour la première fois :** Laver la marmite, le couvercle, la grille pour le rôtissage, la tasse à mesurer pour le riz, la spatule à riz et le collecteur d'eau condensée amovible dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

Pour commander des pièces :  
[www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca)  
Canada : 1.800.267.2826



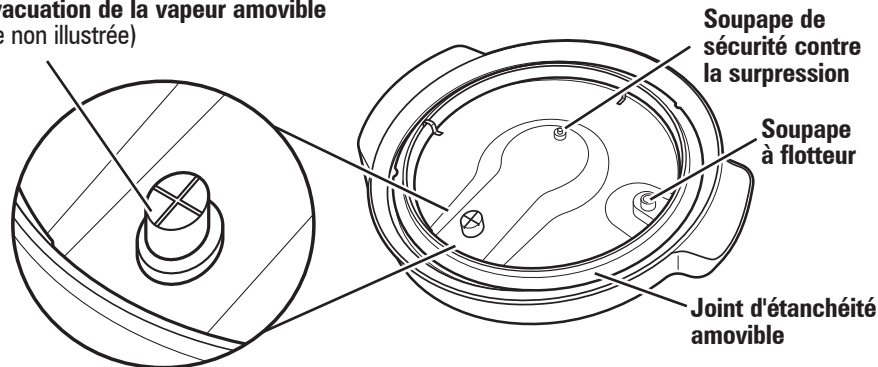
# Pièces et caractéristiques (suite)

## Dessus du couvercle

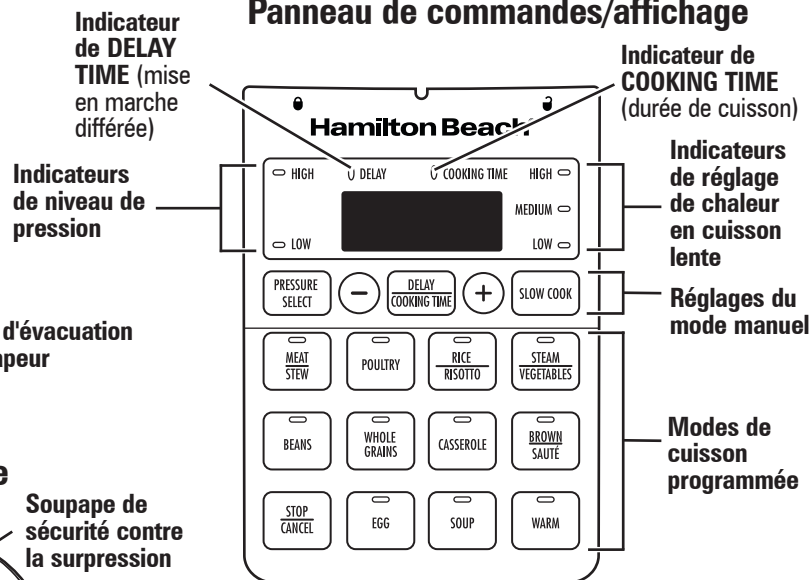


Couvercle et tige de la soupape d'évacuation de la vapeur amovible (tige non illustrée)

## Intérieur du couvercle



## Panneau de commandes/affichage



# Voici votre autocuiseur

La cuisson sous pression est très différente des méthodes de cuisson habituelles. Un autocuiseur consiste principalement en une marmite équipée d'un couvercle étanche verrouillé et d'une soupape pour contrôler la pression. Une fois que la marmite est étanchéifiée, la vapeur s'accumule et la pression augmente, ce qui a pour effet d'augmenter la température de cuisson et de réduire considérablement le temps de cuisson. La pression force également le liquide à être absorbé par les aliments de sorte qu'ils restent tendres et juteux tout en permettant de développer des saveurs riches. Les hautes températures permettent également aux aliments de dorer et de caraméliser malgré l'humidité.

## Niveaux de pression

Lorsque vous sélectionnez les niveaux de pression, souvenez-vous que la pression est mesurée en psi (livres par pouce carré).

**Pression élevée** — 8 à 12 psi. Le niveau de pression élevé est recommandé pour la plupart des aliments. Plus le niveau de pression est élevé, plus les aliments cuisent rapidement.

**Pression basse** — 4 à 7 psi. Utiliser pour les aliments plus délicats. Le niveau de pression bas cuit les aliments plus lentement que lors de la cuisson sous pression élevée.

## Évacuation de la vapeur

Lorsque le cycle de cuisson est terminé, la vapeur doit être évacuée avant de pouvoir ouvrir le couvercle. Il y a deux façons d'évacuer la vapeur :

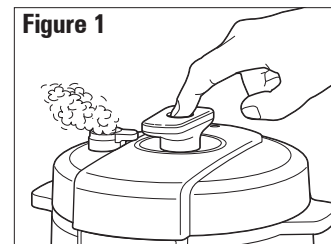
**Décompression naturelle** — Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'autocuiseur passera en mode WARM (réchaud). Laisser l'autocuiseur refroidir de façon naturelle jusqu'à ce que la soupape à flotteur soit descendue et que le couvercle se déverrouille. Cela peut prendre de 10 à 30 minutes ou plus selon la quantité d'aliments. Au cours de l'évacuation naturelle, les aliments restent chauds et peuvent continuer à cuire pendant la durée nécessaire pour évacuer la vapeur.

**Décompression rapide** — Lorsque le temps de cuisson est terminé, appuyer sur le bouton d'évacuation de la vapeur pour permettre à la vapeur de s'échapper (Figure 1). La soupape d'évacuation de la vapeur dirige la vapeur à l'écart du bouton d'évacuation de la vapeur. Sélectionner la décompression rapide lorsque vous souhaitez arrêter la cuisson immédiatement après que le cycle de cuisson soit terminé.

## Faites un test

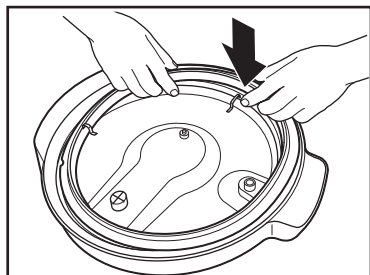
1. Veuillez suivre les instructions d'assemblage (voir la section « Comment assembler »), mais versez 711 ml (3 tasses) au lieu de mettre des aliments.
2. Brancher dans la prise.
3. Sélectionner le niveau de pression au réglage HIGH (élevée) en appuyant sur le bouton **PRESSURE SELECT** (sélecteur de pression).
4. Ajuster la durée à 2 minutes en appuyant sur les boutons + ou -. L'autocuiseur se mettra automatiquement en marche dans les 10 secondes.
5. L'afficheur indiquera « ON » (marche) jusqu'à ce que le niveau de pression soit atteint. Le couvercle se verrouillera et le compte à rebours de la cuisson commencera. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'autocuiseur émettra

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de brûlure.** La vapeur est chaude. Éviter tout contact avec la vapeur. Soyez vigilant lorsque vous appuyez sur le bouton d'évacuation de la vapeur.

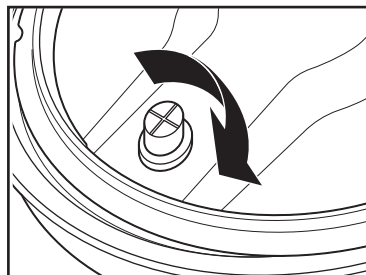


- 5 bips sonores et passera automatiquement en mode WARM (réchaud).
6. Vous pouvez laisser la décompression s'effectuer de façon naturelle, ou appuyer le bouton d'évacuation rapide de la vapeur. La soupape d'évacuation de la vapeur dirigera la vapeur à l'écart du bouton d'évacuation de la vapeur.
7. Lorsque est complètement évacuée, le couvercle se déverrouille automatiquement. Tourner le couvercle dans le sens antihoraire pour déverrouiller. Retirer le couvercle avec prudence, en laissant l'excès d'humidité accumulée à l'intérieur du couvercle s'écouler dans la marmite.
8. Appuyer sur le bouton **STOP/CANCEL** (arrêt/annuler) pour arrêter l'autocuiseur. Débrancher.

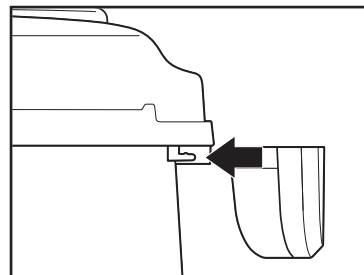
# Comment assembler



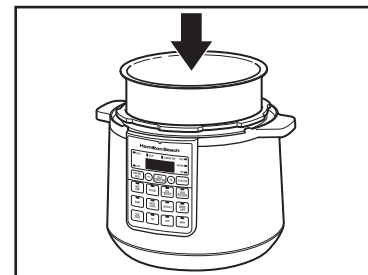
1. Veuillez vous assurer que le joint d'étanchéité est inséré correctement dans le couvercle. Aligner le joint d'étanchéité derrière l'anneau en métal et pousser le joint d'étanchéité solidement en place.



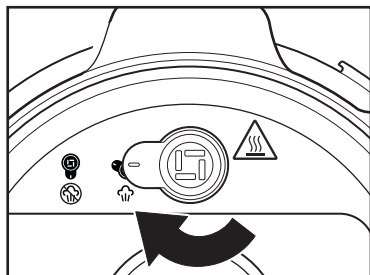
2. Visser le couvercle de la soupape d'évacuation de la vapeur sur la tige de la soupape d'évacuation de la vapeur en dessous du couvercle. Veuillez vous assurer que la soupape d'évacuation de la vapeur, la soupape à flotteur et la soupape de sécurité contre la surpression soient propres et exempts de tout débris.



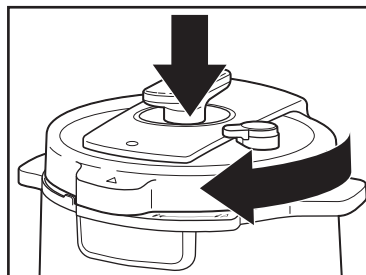
3. Installer le collecteur d'eau condensée à l'arrière de l'autocuiseur en alignant le dessus du collecteur avec les guides sur l'autocuiseur et enclencher. Brancher le cordon d'alimentation dans le port du cordon d'alimentation à l'arrière de la base.



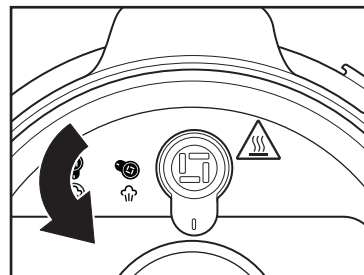
4. Mettre la marmite dans la base et ajouter les aliments dans la marmite.



5. Sur le dessus du couvercle, placer la soupape d'évacuation de la vapeur sur la tige de la soupape. Veuillez laisser en position OUVRIR.



6. Installer le couvercle sur l'autocuiseur en alignant les pictogrammes des flèches du couvercle avec le pictogramme de déverrouillage de la base. Tourner le couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller. Le pictogramme de flèche et le pictogramme de déverrouillage doivent être alignés.



7. Tourner la soupape d'évacuation de la vapeur en position FERMÉ.

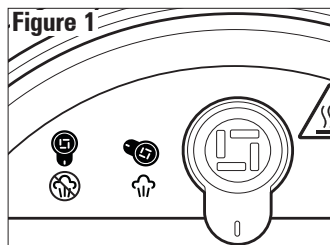
# Utilisation des modes de cuisson avec pression

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de brûlure.** La vapeur est chaude. Éviter tout contact avec la vapeur. Soyez vigilant lorsque vous appuyez sur le bouton d'évacuation de la vapeur.

L'autocuiseur dispose de 10 modes de cuisson avec pression et 3 modes de cuisson sans pression. Veuillez vous reporter aux deux tableaux de modes de cuisson (avec ou sans pression) pour connaître les descriptions, les recommandations, les durées de cuisson par défaut et les niveaux de pression pour chaque mode.

- Une fois que l'autocuiseur est assemblé (voir la section « Comment assembler », ajouter le trépied à la marmite).
  - Pour créer la vapeur nécessaire à augmenter la pression, il faut ajouter de l'eau dans la marmite en mode de cuisson sous pression. Ajouter un minimum de 237 ml (1 tasse) d'eau ou de tout autre liquide.
  - Ne pas remplir la marmite à plus des 2/3 de sa capacité totale. Pour les aliments qui gonflent lors de la cuisson, comme le riz et les haricots, ne pas remplir à plus de la moitié de la pleine capacité.
- Voir les modes dans le « Tableau des modes de cuisson sous pression ». Appuyer sur un mode pour le sélectionner. Une fois sélectionnés, le niveau de pression par défaut et la durée de cuisson par défaut seront affichés.
- Ajuster le niveau de pression et la durée de cuisson :
  - Le niveau de pression peut être modifié pour tous les modes de cuisson sous pression. Appuyer sur le bouton PRESSURE SELECT (sélecteur de pression) à plusieurs reprises pour passer entre les niveaux de pression HIGH (élevée) et LOW (bas).
  - Ajuster la durée de cuisson en utilisant les boutons + et -.
  - La soupape d'évacuation de la vapeur doit être en position FERMÉ (Figure 1).
- En mode manuel, appuyer sur le bouton PRESSURE SELECT (sélecteur de pression). Appuyer à nouveau pour passer de LOW (bas) à HIGH (élevée). La durée de cuisson par défaut de 35 minutes s'affichera. Ajuster la durée de cuisson en utilisant les boutons + et -.
- L'autocuiseur commencera la cuisson dans les 10 secondes. L'afficheur indiquera « ON » (marche) jusqu'à ce que le niveau de pression soit atteint. Le compte à rebours de la durée de cuisson commencera ensuite. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'autocuiseur passe automatiquement en mode WARM (réchaud).
- Évacuer la vapeur de façon naturelle ou en utilisant la méthode d'évacuation rapide. Voir les instructions sous la rubrique « Évacuation de la vapeur » dans la section « Voici votre autocuiseur ».
- Appuyer sur STOP/CANCEL (arrêt/annuler) en tout temps pour arrêter la cuisson. L'afficheur indique « OFF » (arrêt). Veuillez toujours évacuer la pression avant d'ouvrir le couvercle.
- Débrancher.

**REMARQUE :** Lorsque la pression est complètement évacuée, le couvercle se déverrouille automatiquement. Tourner le couvercle dans le sens horaire pour déverrouiller. Retirer le couvercle avec prudence, en laissant l'excès d'humidité accumulée à l'intérieur du couvercle s'écouler dans la marmite.





# Conseil concernant la cuisson sous pression

- Les durées de cuisson des recettes pour autocuiseur peuvent être 70 % plus rapides que les méthodes de cuisson traditionnelles. Pour adapter les recettes, commencez par réduire le temps de cuisson de moitié.
- La quantité de liquide nécessaire est beaucoup plus petite que dans les méthodes de cuisson traditionnelles. Pour adapter vos recettes préférées à la cuisson sous pression, veuillez réduire la quantité de liquide d'environ la moitié.
- Le liquide est nécessaire à la création de la vapeur et à l'augmentation de pression dans l'autocuiseur. Veuillez toujours ajouter un minimum de 237 ml (1 tasse) d'eau ou de tout autre liquide.
- Veuillez ne pas remplir la marmite à plus des 2/3 de sa pleine capacité. Pour les aliments qui gonflent lors de la cuisson comme le riz et les haricots, remplir à la moitié de la pleine capacité.
- Souvenez-vous que le compte à rebours de la durée de cuisson ne commencera pas jusqu'à ce que la pression nécessaire soit atteinte dans l'autocuiseur et que le couvercle soit verrouillé. La durée moyenne est de 10 à 15 minutes, mais elle peut être plus longue.
- Lors de la cuisson du riz, utiliser un ratio de riz et d'eau de 1:1. Rincer le riz avant de le faire cuire.
- Ajouter 15 ml (1 cuil. à table) d'huile au riz ou aux haricots afin de réduire la formation de mousse ou les éclaboussures.
- Les haricots n'ont pas besoin de tremper. Cependant, tremper les haricots pendant au moins 3 heures permettra d'obtenir des haricots dont la texture est plus tendre et consistante.
- Faites cuire les aliments à la vapeur en ajoutant au moins 237 ml (1 tasse d'eau) dans le fond de la marmite. Déposer les aliments sur la grille de rôtissage dans la marmite. Appuyer sur le bouton du mode STEAM/VEGETABLES (vapeur/légumes) et suivre la recette souhaitée. Les légumes congelés peuvent être cuits à la vapeur sans les décongeler : ajouter 1 à 2 minutes de cuisson de plus que la durée indiquée sur l'emballage.
- La viande et la volaille congelées peuvent être cuites sans les décongeler. En règle générale, la durée de cuisson doit être prolongée de 50 % de plus que celle recommandée par la recette. Veuillez consulter le [www.FoodSafety.gov](http://www.FoodSafety.gov) pour connaître les températures de cuisson sécuritaires.

## Tableau des modes de cuisson sous pression

Mode	RÉGLAGES PAR DÉFAUT		Échelle de durée de cuisson	Position de la soupape de pression	Description et recommandations
	Niveau de pression	Durée de cuisson			
PRESSURE SELECT (sélecteur de pression) : LOW (bas) HIGH (élevée)	Bas Élevée	35 min 35 min	1 min à 4 heures 1 min à 4 heures	FERMÉ	Utiliser le mode manuel pour personnaliser le niveau de pression et la durée. Idéal pour les recettes comprenant plusieurs aliments différents.
MEAT/STEW (viande/ragoût)	Élevée	35 min	15 min à 4 heures	FERMÉ	Pour faire cuire des viandes tendres et juteuses et des ragoûts. Ajouter des durées de cuisson plus longues pour obtenir une cuisson qui se « détache à la fourchette ».
POULTRY (volaille)	Élevée	25 min	5 min à 4 heures	FERMÉ	Pour rôtir un poulet entier ou pour cuisiner rapidement du poulet en morceaux, ce mode de cuisson donne un résultat parfait.
RICE (riz)	Bas	4 min	1 min à 30 min	FERMÉ	Convient à la cuisson de tous les types de riz. Il est préférable d'utiliser la décompression de façon naturelle. Veuillez ne pas remplir la marmite à plus de la moitié de sa pleine capacité afin de permettre au riz de gonfler.
STEAM/VEGETABLES (vapeur/légumes)	Bas	10 min	1 min à 4 heures	FERMÉ	Pour cuire à la vapeur les légumes, les fruits de mer ou pour réchauffer les aliments sur la grille de rôtissage. Utiliser la fonction de décompression rapide pour éviter de trop cuire. Verser au moins 237 ml (1 tasse) d'eau dans la marmite pour remplir jusque juste en dessous de la grille de rôtissage. Ajouter les aliments sur la grille, en veillant à ce que l'eau ne touche pas les aliments.
BEANS (haricots)	Élevée	30 min	1 min à 4 heures	FERMÉ	Les haricots trempés ou non trempés peuvent être cuits en moins d'une heure à l'aide de ce mode. Veuillez vous assurer d'ajouter suffisamment d'eau pour couvrir les haricots d'au moins 13 mm (1/2 po) de plus. Veuillez ne pas remplir à plus de la moitié de la pleine capacité afin de permettre aux haricots de gonfler.
WHOLE GRAINS (grains entiers)	Élevée	40 min	1 min à 4 heures	FERMÉ	Le farro, le quinoa, le riz sauvage — tous les grains conviennent à ce mode. Veuillez ne pas remplir à plus de la moitié de la pleine capacité afin de permettre aux grains de gonfler.
CASSEROLE (plats en casserole)	Élevée	5 min	1 min à 30 min	FERMÉ	Utiliser pour les plats en casserole ou les repas « tout-en-un ». Veuillez ne pas remplir à plus de la moitié de la pleine capacité afin de permettre aux aliments de gonfler.
EGG (œuf)	Élevée	5 min	1 min à 30 min	FERMÉ	Cuire les œufs dans la coquille selon le degré de cuisson souhaité sur la grille de rôtissage. Les œufs sont cuits à la vapeur, donc ils sont faciles à écaler.
SOUP (soupe)	Élevée	30 min	1 min à 4 heures	FERMÉ	Permet de préparer des soupes et des bouillons au goût corsé et délicieux.

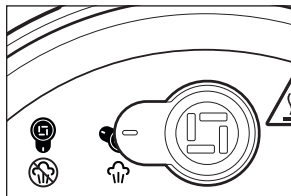
**Veillez consulter le [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) pour obtenir davantage de renseignements sur les températures de cuisson sécuritaires.**

# Utilisation des modes de cuisson sans pression

Veillez suivre les instructions d'assemblage de l'autocuiseur à la section « Comment assembler ». Appuyer sur le bouton MENU pour sélectionner un mode. Une durée par défaut s'affichera. Pour ajuster la durée de cuisson, appuyer sur les boutons + ou -.

- **Le mode BROWN/SAUTÉ (dorage/sauté)** peut être utilisé pour dorer les aliments ou faire sauter les légumes avant l'étape de cuisson sous pression, cuisson lente ou Le couvercle ne doit pas être utilisé lors de ce mode de cuisson. Le compte à rebours du mode Dorage/Sauté commencera lorsque l'autocuiseur aura atteint la température de dorage.
- **Le mode de SLOW COOK (cuisson lente)** peut être utilisé avec les températures LOW (bas), MEDIUM (moyenne) ou HIGH (élevée). Pour sélectionner le réglage de chaleur, appuyer sur le bouton SLOW COOK (cuisson lente) à plusieurs reprises pour passer en revue les différents réglages. La soupape d'évacuation de la vapeur doit être en position OUVRIR (Figure 1). La fonction Slow Cook (Cuisson lente) commencera automatiquement le compte à rebours de la durée de cuisson dans les 10 secondes. Lorsque le cycle est terminé, l'autocuiseur passera en mode WARM (réchaud) et la minuterie commencera le décompte jusqu'à 24 heures.
- **Le mode Warm (réchaud)** peut être utilisé pour conserver les aliments cuits à une température de service. Les aliments doivent atteindre une température suffisamment chaude pour empêcher la prolifération des bactéries avant d'utiliser le mode WARM (réchaud). Le mode WARM (réchaud) ne doit être utilisé seulement après qu'une recette soit bien cuite. Ne pas réchauffer les aliments à l'aide du mode WARM (réchaud). Si les aliments ont été cuits et ensuite réfrigérés, veuillez les réchauffer en mode de cuisson lente à température LOW (basse), MEDIUM (moyenne) ou HIGH (élevée), et passez ensuite en mode WARM (réchaud). Consulter le [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) pour obtenir davantage de renseignements.
- **DELAY TIME (mise en marche différée)** ne doit être utilisé qu'avec des aliments non périssables. Ne pas utiliser pour des recettes contenant de la viande, du poisson, de la volaille, des œufs ou du lait. Veuillez suivre les normes en matière de salubrité alimentaire de la USDA et consulter le [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) pour obtenir davantage de renseignements. Pour régler la mise en marche différée, sélectionner un mode de cuisson et ajuster le niveau de pression ainsi que la durée de cuisson si nécessaire. Ensuite, appuyer sur le bouton DELAY/COOKING TIME (cuisson différée/minutée) et ajuster la durée de la cuisson différée en appuyant sur les boutons + ou -. Le compte à rebours pour la mise en marche différée commencera dans les 10 secondes. Le mode de cuisson sélectionné commencera lorsque le compte à rebours sera terminé.
- **La fonction Stop/Cancel (arrêt/annuler)** permet d'annuler toutes les fonctions, effacer la durée et remettre l'affichage à « OFF » (arrêt). Utiliser en tout temps pour arrêter les modes de cuisson.
- **Pour la Fonction Sound Off/On (activer/désactiver le signal sonore)** lorsque l'autocuiseur est en mode de veille, appuyer et maintenir le bouton « - » pour désactiver le signal sonore. Appuyer et maintenir le bouton « + » pour activer le signal sonore.

Figure 1



# Conseil concernant la cuisson lente

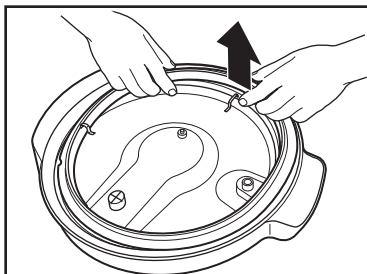
- La marmite doit être remplie au moins à la moitié pour obtenir de meilleurs résultats. Si elle est remplie à moitié seulement, vérifier la cuisson 1 à 2 heures avant la durée indiquée dans la recette.
- Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments lors de la cuisson lente. Retirer le couvercle peut entraîner une très grande perte de chaleur et la durée de cuisson pourrait devoir être prolongée. Cependant, si vous cuisinez à température HIGH (élevée), il sera bon de remuer occasionnellement.
- Si vous cuisinez des soupes ou des ragoûts, laissez un espace de 5 cm (2 po) entre le dessus de la marmite et les aliments de sorte que la recette puisse mijoter.
- De nombreuses recettes doivent être cuites durant toute une journée. Si votre routine matinale ne vous permet pas de préparer une recette, préparez-la la veille. Mettez tous les ingrédients dans la marmite, couvrez avec le couvercle, et mettez au réfrigérateur pendant toute la nuit. Au matin, placez simplement la marmite dans l'autocuiseur et démarrez la cuisson.
- Certains aliments ne conviennent pas à la cuisson prolongée en mode de cuisson lente : les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sure doivent être ajoutés 2 heures avant de servir. Le lait évaporé et les soupes condensées sont idéals pour la cuisson lente.
- Ne pas utiliser de viande ou de volaille congelées en mode de Cuisson lente. Veuillez décongeler toute viande ou volaille avant de la faire cuire.
- Plus la teneur en la matière grasse de la viande est élevée, plus la quantité d'eau nécessaire sera réduite. Si vous cuisinez de la viande dont la teneur en matière grasse est élevée, déposez des tranches d'oignon épaisses en dessous, de sorte que la viande ne baigne pas (et ne cuise pas) dans la matière grasse.
- La cuisson lente ne permet que très peu d'évaporation. Si vous préparez votre recette préférée de soupe, de ragoût ou de sauce, veuillez réduire la quantité de liquide indiquée dans la recette. Si elle est trop épaisse, vous pouvez ajouter du liquide plus tard.
- Si vous cuisinez un plat en casserole contenant beaucoup de légumes, la recette doit comprendre un liquide afin d'empêcher les aliments de brûler sur les parois de la marmite.
- Si vous cuisinez une recette incluant des légumes racines, mettre les légumes racines dans le fond de la marmite.

## Tableau des modes de cuisson sans pression

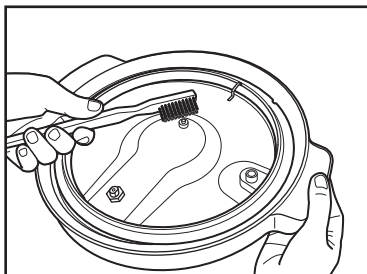
Mode	RÉGLAGES PAR DÉFAUT		Échelle de durée de cuisson	Position de la soupape de pression	Description et recommandations
	Niveau de pression	Durée de cuisson			
BROWN/ SAUTÉ (dorage/sauté)	S/O	30 min	1 min à 30 min	S/O	Utiliser pour dorer les viandes ou la volaille, ou pour faire sauter les légumes. Utiliser également pour préchauffer l'autocuiseur afin d'accélérer l'accumulation de la pression. La température de l'autocuiseur monte jusqu'à 345 °F (174 °C) avant que le compte à rebours commence. Le couvercle ne doit pas être utilisé lors de ce mode de cuisson. Le compte à rebours de la durée de cuisson commencera lorsque l'autocuiseur aura atteint la température de dorage.
SLOW COOK (cuisson lente) :					Il s'agit d'une véritable fonction de cuisson lente qui utilise des températures plus basses et des durées de cuisson plus longues pour obtenir des repas savoureux et tendres. Pour sélectionner le réglage de chaleur, appuyer sur le bouton SLOW COOK (cuisson lente) à plusieurs reprises pour passer en revue les différents réglages. Le compte à rebours de la durée de cuisson commence dans les 10 secondes. Une fois le cycle terminé, l'autocuiseur passera en mode WARM (réchaud) pour une durée totale de 24 heures.
LOW (bas)	S/O	8 heures	30 min à 20 heures	OUVRIR	
MEDIUM (moyen)	S/O	6 heures	30 min à 20 heures	OUVRIR	
HIGH (élevée)	S/O	4 heures	30 min à 20 heures	OUVRIR	
WARM (réchaud)	S/O	4 heures	10 min à 24 heures	OUVRIR	Le mode Warm (réchaud) ne doit pas être utilisé pour faire cuire les aliments, mais pour garder les aliments déjà cuits à température chaude. Chaque mode de programmation passe automatiquement au mode WARM (réchaud) lorsque le cycle est terminé.

**Veuillez consulter le [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) pour obtenir davantage de renseignements sur les températures de cuisson sécuritaires.**

# Entretien et nettoyage



1. Débrancher l'appareil. Laisser refroidir. Retirer le joint d'étanchéité du couvercle en le tirant d'en dessous de l'anneau de métal.

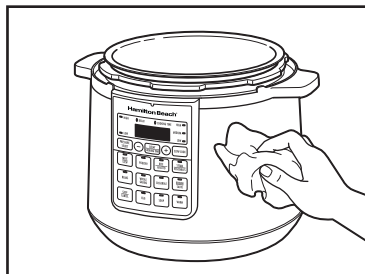


4. Tenir le couvercle incliné et utiliser une petite brosse souple pour dégager tout débris de la soupape à flotteur, la tige de la soupape d'évacuation de la vapeur amovible et la soupape de sécurité contre la surpression. Rincer ces zones avec de l'eau chaude.

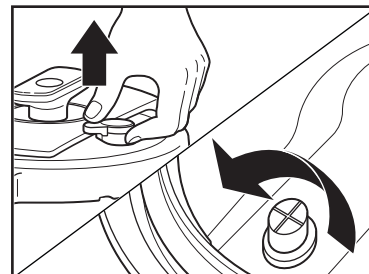
**REMARQUE :** Le joint d'étanchéité, la grille à rôtir, la tasse à mesurer pour le riz, la spatule à riz et le collecteur d'eau condensée vont au lave-vaisselle. **NE PAS** utiliser le cycle « SANI » lors du nettoyage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » pourraient endommager votre produit.

5. Laver la marmite, la soupape d'évacuation de la vapeur, le couvercle de la soupape d'évacuation de la vapeur et le couvercle avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Veuillez vous assurer que la soupape d'évacuation de la vapeur, la tige de la soupape d'évacuation de la vapeur, la soupape à flotteur et la soupape de sécurité contre la surpression soient propres et exemptes de tout débris. Le centre du couvercle de la soupape d'évacuation de la vapeur doit être libre de tout aliment avant de commencer la cuisson.

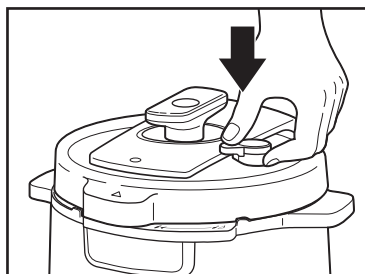
**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de choc électrique.** Couper le courant avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la base dans tout liquide.



2. 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.



3. Tirer sur la soupape d'évacuation de la vapeur pour la retirer du couvercle. Retourner le couvercle et dévisser le couvercle de la soupape d'évacuation de la vapeur en dessous du couvercle.



6. Remettre en place le joint d'étanchéité et viser le couvercle de la soupape d'évacuation de la vapeur sur la tige de la soupape d'évacuation de la vapeur en dessous du couvercle. Retourner le couvercle et remettre la soupape d'évacuation de la vapeur sur le côté du dessus du couvercle (veuillez vous référer à la section « Comment assembler » si nécessaire).

**REMARQUE :** Procéder avec précaution lorsque vous insérez le joint d'étanchéité. Étirer un joint d'étanchéité entraînera une perte de vapeur entre la base et le couvercle.

Veuillez toujours remplacer le joint d'étanchéité par un joint d'étanchéité du fabricant. Voir la rubrique « Pour commander des pièces » à la section « Pièces et caractéristiques ».

# Dépannage

## L'afficheur indique les codes d'erreur 1 à 6.

- L'appareil ne fonctionne pas bien. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle.

## L'autocuiseur ne se met pas en marche.

- Veuillez vous assurer que la prise fonctionne correctement.
- Vérifier pour vous assurer que le cordon d'alimentation est solidement inséré dans le port pour cordon d'alimentation et bien branché dans la prise murale.

## Le couvercle est difficile à fermer.

- Veuillez vous assurer que le joint d'étanchéité est inséré correctement en dessous du couvercle.
- Si l'autocuiseur a été utilisé en mode BROWN/SAUTÉ (dorage/sauté) ou s'il est toujours chaud en raison de la cuisson précédente, il est possible qu'il reste une petite quantité de pression dans l'autocuiseur. Mettre la soupape d'évacuation de la vapeur en position OUVRIR, fermer le couvercle et ensuite mettre la valve en position FERMÉ.

## Le couvercle ne se verrouille pas.

- Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.
- Il est possible que des débris bloquent le joint d'étanchéité ou les soupapes. Veuillez vous assurer que tout est propre et exempt de nourriture.

## Il y a de la vapeur qui s'échappe de l'autocuiseur durant la cuisson.

- Il est normal qu'un peu de vapeur s'échappe de la soupape à flotteur jusqu'à ce que l'autocuiseur atteigne son niveau de pression et que le couvercle se verrouille.
- Il est possible que le couvercle ne soit pas fermé et verrouillé correctement.
- Le joint d'étanchéité n'est peut-être pas installé correctement ou doit être remplacé.
- Les valves ou le joint d'étanchéité peuvent avoir besoin d'être nettoyés pour éliminer les débris. Veuillez consulter la section « Entretien et nettoyage ».

## Le couvercle ne peut être retiré.

- La pression doit être complètement évacuée avant que le couvercle soit déverrouillé. Voir les instructions sous la rubrique « Évacuation de la vapeur » dans la section « Voici votre autocuiseur ».

## Il y a des éclaboussures lorsque la vapeur est évacuée.

- La marmite est peut-être trop remplie. Veuillez ne pas remplir à plus des 2/3 ou de la moitié de la pleine capacité afin de permettre aux aliments de gonfler, comme le riz ou les haricots.
- S'il y a des éclaboussures, portez des gants de cuisine pour protéger vos mains et décompresser à petits coups ou laisser décompresser de façon naturelle.

## L'autocuiseur prend trop de temps à atteindre suffisamment de pression.

- Le délai nécessaire à l'accumulation de pression dépend de la quantité de liquide et d'aliments dans la marmite. La température originale des aliments peut entraîner une durée de cuisson prolongée.

## Les aliments ne sont pas cuits.

- Il faut plus de temps de cuisson. Réinitialiser le mode de cuisson et ajuster une durée supplémentaire, ou régler l'autocuiseur en mode BROWN/SAUTÉ (dorage/sauté) et laisser les aliments mijoter plus longtemps.
- Si vous avez sélectionné le niveau de pression LOW (bas), la prochaine fois, essayez le niveau de pression HIGH (élevée).
- Veuillez vous assurer qu'il y a suffisamment de liquide pour créer de la vapeur et augmenter la pression. Un minimum de 237 ml (1 tasse) de liquide est recommandé.

## Les aliments sont trop cuits.

- Veuillez vous assurer d'avoir sélectionné le bon niveau de pression et la bonne durée de cuisson.
- Veuillez réduire la durée de cuisson ou sélectionner le niveau de pression LOW (bas).

# 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

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 las personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. No toque superficies calientes. Use los manijas o las perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
5. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
12. No lo coloque olla extraíble o base sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico, o en un horno caliente.
13. Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, gire el control a OFF (O/apagado) luego retire el enchufe del tomacorriente de pared. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire del cable de alimentación.
15. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
16. **PRECAUCIÓN:** Para evitar daños o descargas eléctricas, no cocine en la base. Cocine solo en la olla extraíble.
17. El recipiente puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga. Lea todas las instrucciones.
18. **¡ADVERTENCIA!** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable alejado de los niños. Nunca deje el cable en el borde del mostrador, no use la toma de corriente bajo el mostrador y jamás use un alargador.
19. Diseñado para usarse solamente en superficies de gabinetes o mesas de cocina.
20. Este aparato cocina bajo presión. El uso incorrecto puede provocar lesiones por escaldadura. Asegúrese de que la unidad esté correctamente cerrada antes de operar. Consulte "Uso de los modos de cocción a presión."
21. Cuando esté en modo de cocción a presión, no llene la unidad a más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras secas, no llene la unidad más de 1/2 de su capacidad. El llenado excesivo puede causar el riesgo de obstruir la tubería de ventilación y provocar un exceso de presión. Consulte la "Tabla de Modos de Cocción a Presión."

22. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los chícharos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espaguetis pueden formar espuma y salpicaduras, y obstruir el dispositivo de liberación de presión (ventilación de vapor). Estos alimentos no deben cocinarse en el modo de cocción a presión.
23. Compruebe siempre que los dispositivos de liberación de presión no estén obstruidos antes de usarlos.
24. No abra la olla a presión hasta que se haya liberado toda la presión interna. Si la tapa es difícil de girar, esto indica que la cocedora aún está presurizada, no la abra. Cualquier presión en la cocedora puede ser peligrosa. Consulte "Uso de los modos de cocción a presión."
25. No utilice esta olla a presión para freír a presión con aceite.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Otra información de seguridad para el consumidor

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

**⚠ ADVERTENCIA** **Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato está provisto de un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe encaja solo de una manera en un tomacorriente conectado a tierra. No anule el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, haga que un electricista reemplace el tomacorriente.

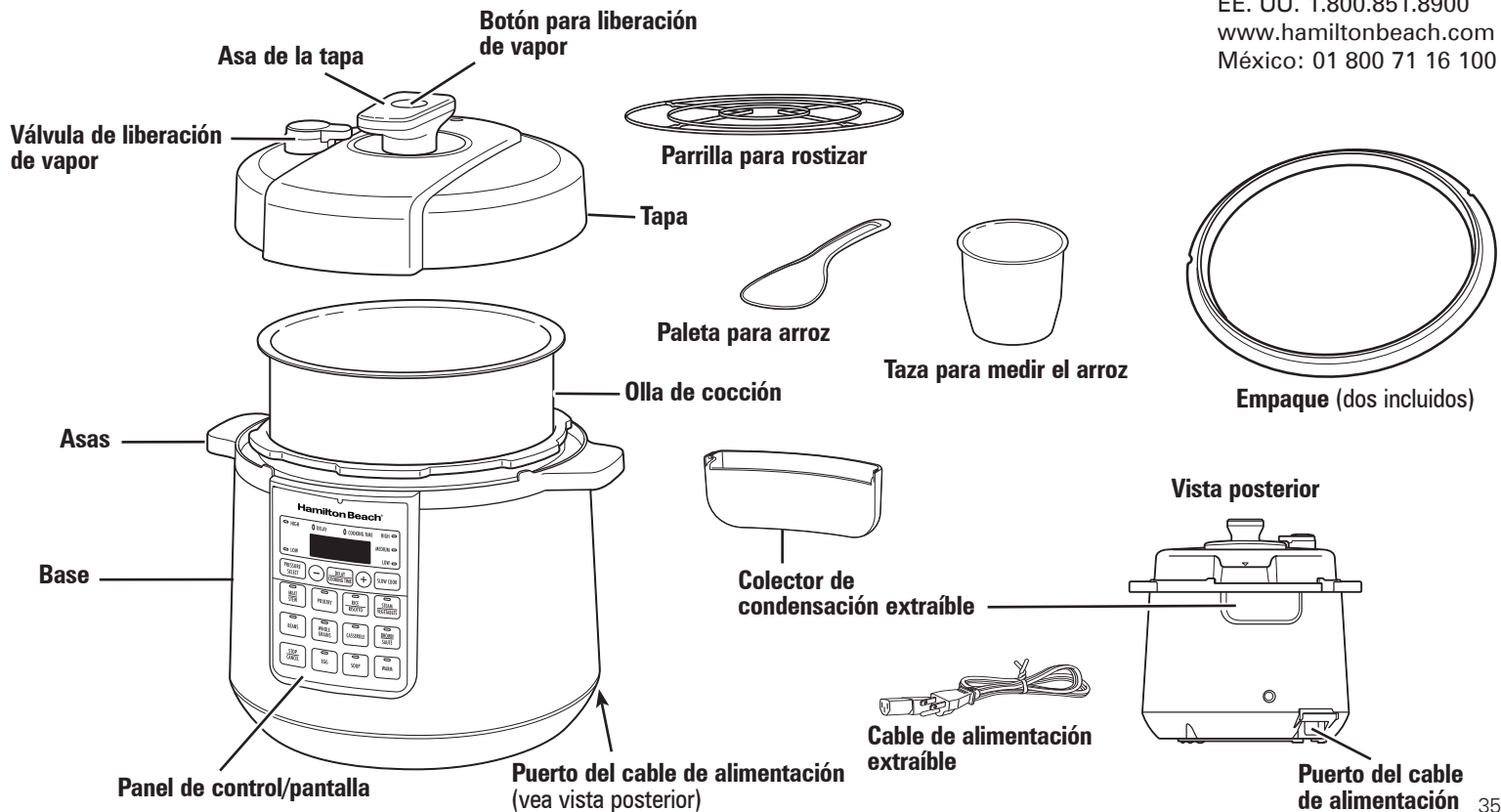
Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de que los niños lo agarren, se enreden o se tropiecen con un cable más largo.

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

# Piezas y características

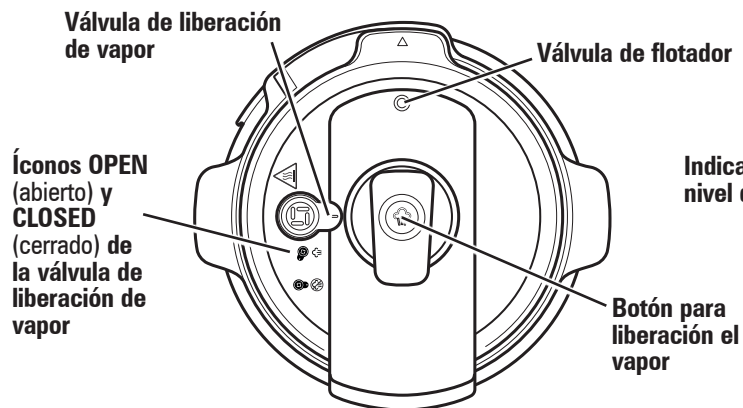
**Antes del primer uso:** Lave la olla de cocción, la tapa, la rejilla para asar, la taza medidora de arroz, la paleta de arroz y el colector de condensación extraíble en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque.

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



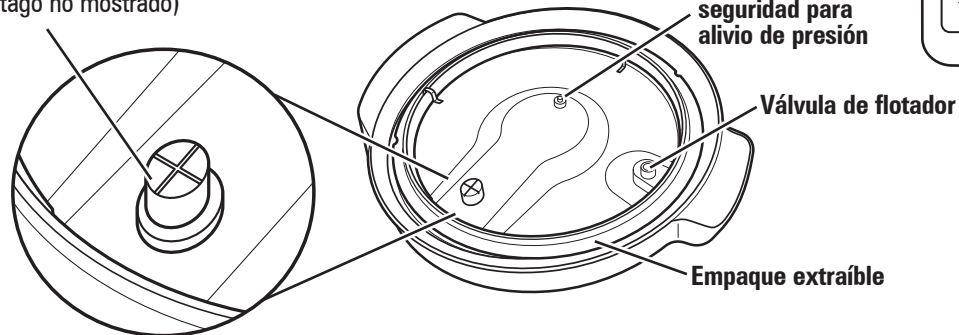
# Piezas y características (cont.)

## Parte superior de la tapa

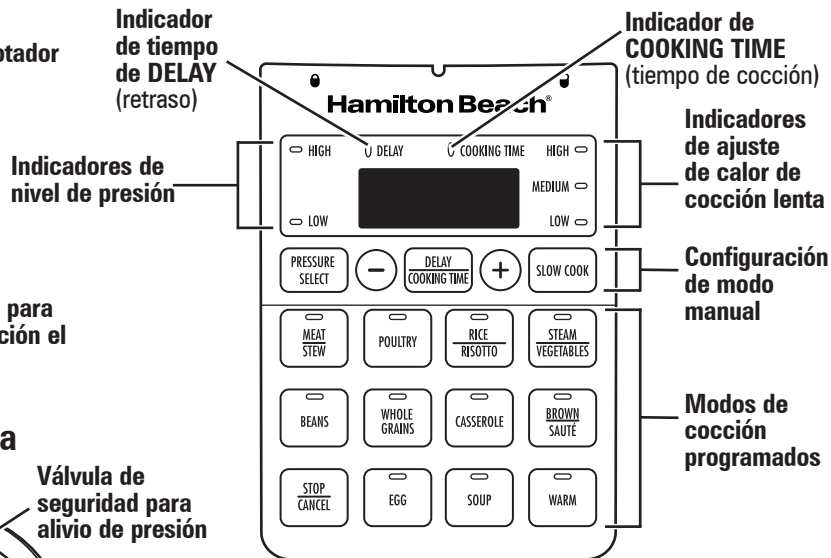


## Interior de la tapa

Cubierta y vástago de la válvula de liberación de vapor extraíble (vástago no mostrado)



## Panel de Control/Pantalla



# Conozca su cocedora a presión

**⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras.** El vapor está caliente. Evite el contacto con el vapor. Tenga cuidado al presionar el botón de liberación de vapor.

Cocinar a presión es muy diferente de los métodos de cocción normales. Una cocedora a presión es esencialmente una olla de cocción con una tapa sellada que se puede bloquear, y una válvula para controlar la presión. Una vez que la olla está sellada, se captura vapor y se acumula presión, lo que aumenta la temperatura de cocción y reduce dramáticamente el tiempo de cocción. La presión también hace que el líquido penetre en los alimentos, por lo que se mantienen jugosos y tiernos, a la vez que se desarrollan rápidamente sabores suculentos y apetitosos, y la alta temperatura permite que los alimentos se doren y caramelicen, a pesar del ambiente húmedo.

## Niveles de presión

Al elegir los niveles de presión, recuerde que la presión se mide en psi (libras por pulgada cuadrada).

**Alta presión** – 8 a 12 psi. Se recomienda alta presión para casi todos los alimentos. Cuanto mayor es la presión, más rápido se cocina la comida.

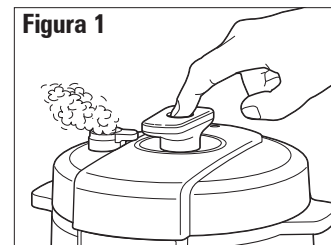
**Baja presión** – 4 a 7 psi. Se utiliza para comidas delicadas. La presión más baja cocina los alimentos más lentamente en comparación con la presión alta.

## Liberación de vapor

Cuando se complete el ciclo de cocción, debe liberarse vapor antes de poder abrir la tapa. Hay dos formas de liberar vapor:

**Liberación natural** – Después de que finalice el tiempo de cocción, la olla cambiará al modo WARM (mantener caliente). Permita que la cocedora se enfríe naturalmente hasta que la válvula de flotador baje y la tapa se desbloquee. Esto puede llevar entre 10 y 30 minutos o más, dependiendo de la cantidad de alimentos. Durante la liberación natural, la comida aún está caliente y se puede continuar cocinando durante el tiempo que se tarda en liberar vapor.

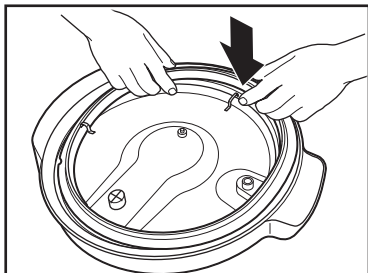
**Liberación rápida** – Cuando se complete el ciclo de cocción, presione el botón de liberación de vapor para permitir que el vapor se escape (Figura 1). La válvula de liberación de vapor aleja al vapor del botón de liberación de vapor. Elija la liberación rápida cuando desee detener la cocción inmediatamente al finalizar el ciclo.



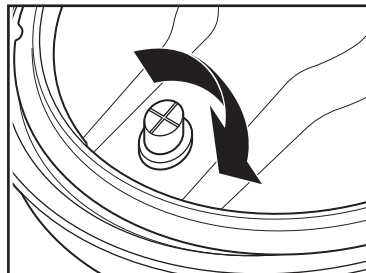
## Haga una prueba de funcionamiento

1. Siga las instrucciones de ensamblaje (consulte "Cómo ensamblar"), pero vierta 3 tazas (711 ml) de agua en lugar de alimentos.
2. Enchufe en el tomacorriente.
3. Seleccione el ajuste de presión HIGH (alta) presionando el botón PRESSURE SELECT (selección de presión)
4. Ajuste el tiempo a 2 minutos presionando los botones + o -; La cocedora se encenderá automáticamente en 10 segundos.
5. La pantalla mostrará "On" (encendido) hasta que se alcance la presión. La tapa se bloqueará y el tiempo de cocción comenzará la cuenta regresiva. Cuando se complete el ciclo de cocción, la olla de presión emitirá un pitido 5 veces y cambiará al modo WARM (mantener caliente).
6. Permita que la presión se libere naturalmente o presione el botón de liberación de vapor para liberar rápidamente. La válvula de liberación de vapor alejará el vapor del botón de liberación de vapor.
7. Cuando se libere toda la presión, la tapa se desbloqueará automáticamente. Gire la tapa en sentido antihorario para desbloquear. Retire la tapa con cuidado, permitiendo que el exceso de humedad en la tapa drene nuevamente dentro de la olla.
8. Presione STOP/CANCEL (parar/cancelar) para apagar la cocedora. Desenchufe.

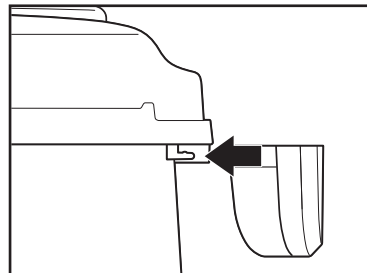
# Cómo ensamblar



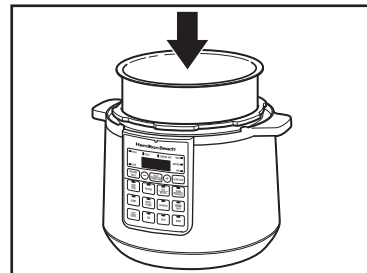
1. Asegúrese de que el empaque esté correctamente insertado en la tapa. Alinee el empaque detrás del anillo de metal y empuje el empaque firmemente en su lugar.



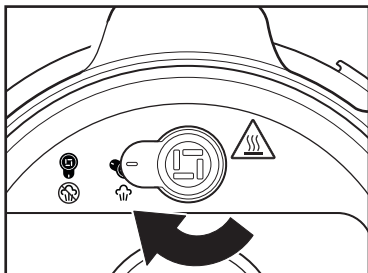
2. En la parte inferior de la tapa, atornille la cubierta de la válvula de liberación de vapor en el vástago de la válvula de liberación de vapor. Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor, la válvula de flotador y la válvula de seguridad de alivio de presión estén limpias y libres de residuos.



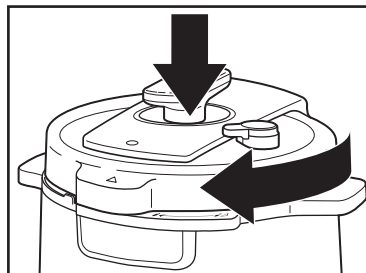
3. Instale el colector de condensación en la parte posterior de la cocedora alineando la parte superior del colector con las guías de la cocedora y encájelo en su lugar. Conecte el cable de alimentación al puerto del cable de alimentación en la parte posterior de la base.



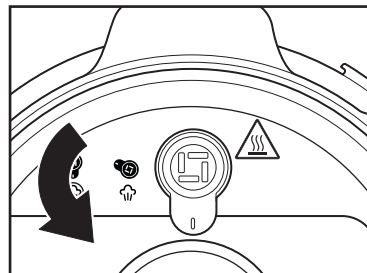
4. Coloque la olla de cocción en la base y agregue comida a la olla de cocción.



5. En la parte superior de la tapa, coloque la válvula de liberación de vapor en el vástago de la válvula. Déjela en posición OPEN (abierta).



6. Coloque la tapa en la cocedora haciendo coincidir el ícono de flecha en la tapa con el ícono de desbloqueo en la base. Gire la tapa hacia la derecha para bloquear. El ícono de flecha y el ícono de bloqueo deben estar alineados.



7. Gire la válvula de liberación de vapor a la posición CLOSED (cerrada).

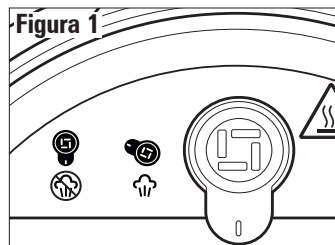
# Uso de los modos de cocción a presión

**⚠ ADVERTENCIA** **Riesgo de quemaduras.** El vapor está caliente. Evite el contacto con el vapor. Tenga cuidado al presionar el botón de liberación de vapor.

La cocedora tiene 10 modos que usan presión y 3 modos que no usan presión. Consulte las dos tablas de Modos de cocción (con presión y sin presión) para obtener descripciones, recomendaciones, tiempos de cocción predeterminados y niveles de presión para cada modo.

1. Una vez que la cocedora esté ensamblada (vea “Cómo ensamblar”), agregue los alimentos a la olla de cocción.
  - Para crear vapor para generar presión, la cocción a presión requiere líquido en la olla de cocción. Use un mínimo de 1 taza (237 ml) de agua u otro líquido.
  - No llene la olla de cocción más de 2/3 de su capacidad. Para alimentos que se expanden, como el arroz y los frijoles, no llene más de 1/2 de su capacidad.
2. Consulte los modos en la “Tabla de modos de cocción a presión.” Presione un modo para seleccionar. Una vez seleccionado, se mostrará el nivel de presión predeterminado y el tiempo de cocción predeterminado.
3. Ajuste el nivel de presión y el tiempo de cocción:
  - El nivel de presión se puede cambiar para cualquier modo de cocción a presión. Presione el botón PRESSURE SELECT (selección de presión) varias veces para alternar entre la presión HIGH y LOW (alta y baja).
  - Ajuste el tiempo de cocción utilizando los botones + y –.
  - La válvula de liberación de vapor debe estar en la posición CLOSED (cerrada) (Figura 1)
4. Para el modo manual, presione el botón PRESSURE SELECT (selección de presión). Presione nuevamente para cambiar de LOW a HIGH (bajo a alto). Se mostrará el tiempo de cocción predeterminado de 35 minutos. Ajuste el tiempo de cocción utilizando los botones + y –.
5. La cocedora comenzará a cocinar dentro de 10 segundos. La pantalla mostrará “ON” (encendido) hasta que se alcance la presión, luego el tiempo de cocción comenzará la cuenta regresiva. Cuando se complete el ciclo de cocción, la cocedora cambiará automáticamente al modo Warm (mantener caliente).
6. Libere el vapor mediante el método de liberación natural o liberación rápida. Consulte las instrucciones de “Liberación de vapor” en “Conozca su cocedora a presión.”
7. Presione STOP/CANCEL (parar/cancelar) en cualquier momento para detener la cocción. La pantalla mostrará “OFF” (apagado). Siempre libere el vapor antes de abrir la tapa.
8. Desenchufe.

**NOTA: Cuando se libere toda la presión, la tapa se desbloqueará automáticamente. Gire la tapa hacia en sentido antihorario para desbloquear. Retire la tapa con cuidado, permitiendo que el exceso de humedad en la tapa drene nuevamente dentro de la olla.**



# Consejos para cocción a presión

- Los tiempos de cocción para las recetas de la olla a presión pueden ser hasta un 70% más rápidos que los métodos tradicionales. Para adaptar las recetas, comience por reducir el tiempo a la mitad.
- La cantidad de líquido necesaria es mucho menor que con los métodos de cocción tradicionales. Para adaptar las recetas favoritas a una olla a presión, reduzca el líquido aproximadamente a la mitad.
- Se requiere líquido para crear vapor y aumentar la presión en la cocedora. Siempre agregue un mínimo de 1 taza (237 ml) de agua u otro líquido.
- Llene la olla de cocción a no más de 2/3 de su capacidad. Para los alimentos que se expanden, como el arroz o los frijoles, llene hasta la mitad de la capacidad.
- Recuerde que la cuenta regresiva para el tiempo de cocción no comenzará hasta que la presión se acumule en la cocedora y la tapa esté bloqueada. El tiempo promedio es de 10 a 15 minutos, pero puede ser mucho más largo.
- Cuando cocine arroz, use una proporción de 1:1 de arroz y agua. Enjuague el arroz antes de cocinar.
- Agregue 1 cucharada (15 ml) de aceite al arroz o frijoles para reducir la formación de espuma y salpicaduras.
- Los frijoles no requieren remojo, pero si se remojan los frijoles durante al menos 3 horas dará resultados más suaves, más consistentes.
- Cocine los alimentos al vapor agregando al menos 1 taza (237 ml) de agua al fondo de la olla de cocción. Coloque los alimentos sobre la parrilla de rostizar en la olla. Presione el botón de modo STEAM/VEGETABLES (cocer al vapor/vegetales) y siga la receta deseada. Las verduras congeladas pueden cocerse al vapor desde que están congeladas: agregue de 1 a 2 minutos al tiempo indicado en las instrucciones del paquete.
- Las carnes y aves congeladas se pueden cocinar desde el estado congelado. Una guía general es agregar un 50% más de tiempo de cocción del que recomienda la receta. Consulte en [www.FoodSafety.gov](http://www.FoodSafety.gov) las temperaturas de cocción seguras.



## Tabla de modos de cocción a presión

Modo	CONFIGURACIÓN PREDETERMINADA		Rango de tiempo de cocción	Posición de la válvula de presión	Descripción y recomendaciones
	Nivel de presión	Tiempo de cocción			
PRESSURE SELECT (selección de presión): LOW (bajo)  HIGH (alto)	Bajo	35 min	1 min – 4 horas	CLOSED (cerrado)	Utilice el modo Manual para personalizar el nivel de presión y el tiempo. Ideal para usar con recetas de comida combinada.
	Alto	35 min	1 min – 4 horas		
MEAT/STEW (carne/guisado)	Alto	35 min	15 min – 4 horas	CLOSED (cerrado)	Prepare carnes y guisos tiernos y jugosos. Aumente los tiempos de cocción para obtener carne tan suave que “se desprende del hueso”.
POULTRY (aves)	Alto	25 min	5 min – 4 horas	CLOSED (cerrado)	Ya sea para rostizar un pollo entero o cocinar rápidamente piezas de pollo, este modo lo cocina perfectamente.
RICE (arroz)	Bajo	4 min	1 min – 30 min	CLOSED (cerrado)	Adecuado para cocinar todo tipo de arroces. Preferible usar la liberación natural. Llene la olla de cocción a no más de 1/2 de su capacidad para permitir la expansión del arroz.
STEAM/VEGETABLES (cocer al vapor/verduras)	Bajo	10 min	1 min – 4 horas	CLOSED (cerrado)	Cocine al vapor las verduras, los mariscos o recaliente los alimentos en la parrilla para rostizar. Utilice la liberación rápida para evitar la cocción excesiva. Coloque al menos 1 taza (237 ml) de agua en la olla de cocción, llenándola justo debajo de la Parrilla para rostizar. Agregue alimentos a la parrilla, asegurándose de que el agua no toque los alimentos.
BEANS (frijoles)	Alto	30 min	1 min – 4 horas	CLOSED (cerrado)	Los frijoles secos remojados o sin remojar se pueden cocer en menos de una hora en este modo. Asegúrese de cubrir los frijoles con al menos 1/2 pulgada de agua. Llene no más de 1/2 de la capacidad para permitir la expansión del frijol.
WHOLE GRAINS (granos enteros)	Alto	40 min	1 min – 4 horas	CLOSED (cerrado)	Farro, quinoa, arroz silvestre: cualquier grano es adecuado para este modo. Llene no más de 1/2 de la capacidad para permitir la expansión del grano.
CASSEROLE (guisados)	Alto	5 min	1 min – 30 min	CLOSED (cerrado)	Se utiliza para guisados o comidas en una sola olla. No llene más de 1/2 de la capacidad para permitir la expansión de los alimentos.
EGG (huevos)	Alto	5 min	1 min – 30 min	CLOSED (cerrado)	Cocine los huevos en el cascarón a su cocción deseada en la parrilla para asar. Los huevos se cuecen al vapor para que se pelen fácilmente.
SOUP (sopa)	Alto	30 min	1 min – 4 horas	CLOSED (cerrado)	Haga sopas y caldos con sabor realmente delicioso.

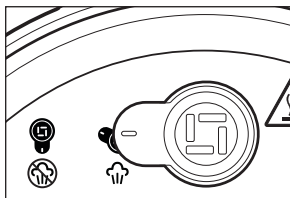
Consulte en [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) más información sobre temperaturas de cocción internas seguras.

# Uso de los modos de cocción sin presión

Siga las instrucciones para ensamblar la olla a presión en “Cómo ensamblar”. Presione el botón de modo para seleccionar. Aparecerá un tiempo predeterminado. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse los botones + o –.

- **El modo Brown/Sauté** (dorar/soasar) se puede usar para dorar alimentos o soasar verduras antes de cocinar a presión, cocinar lento o como una función por sí sola. La tapa debe estar retirada mientras se usa este modo. El tiempo de Brown/Sauté (Dorar/Soasar) comenzará la cuenta regresiva cuando la cocedora haya alcanzado la temperatura de dorado.
- **El modo de cocción lenta** puede usarse con calor LOW (bajo), MEDIUM (medio) o HIGH (alto). Para seleccionar la configuración de calor, presione el botón SLOW COOK (cocción lenta) varias veces para alternar entre las configuraciones. La válvula de liberación de vapor debe estar en la posición OPEN (abierta) (Figura 1). Slow Cook (cocción lenta) comenzará automáticamente a contar el tiempo de cocción en 10 segundos. Cuando se complete el ciclo de cocción, la olla cambiará a WARM (mantener caliente) y el temporizador comenzará a contar hasta por 24 horas.
- **Warm** (mantener caliente) puede utilizarse como un modo para mantener los alimentos cocidos a la temperatura de servir. La comida debe estar lo suficientemente caliente como para evitar el crecimiento de bacterias antes de usar el ajuste Warm (Mantener caliente). El ajuste Warm solo debe usarse después de que una receta se haya cocinado completamente. No recaliente los alimentos usando el ajuste Warm. Si los alimentos se cocinaron y luego se refrigeraron, vuelva a calentarlos en cocción lenta LOW (baja), MEDIUM (media) o HIGH (alta) y luego cambie a WARM. Visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) para más información.
- **Delay Time** (tiempo de retardo) sólo debe utilizarse con alimentos no perecederos. No lo utilice para recetas que contengan carne, pescado, aves, huevos o leche. Siga las pautas de seguridad alimentaria del USDA y visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) para más información. Para establecer un tiempo de inicio con retardo, seleccione el modo de cocción y ajuste el nivel de presión y el tiempo de cocción si es necesario. Luego, presione el botón DELAY/COOKING TIME (retardo/tiempo de cocción) y ajuste el tiempo de inicio de retardo deseado presionando el botón + o –. La cuenta regresiva para el tiempo de retardo comenzará dentro de 10 segundos. El modo seleccionado comenzará cuando se complete la cuenta regresiva.
- **Stop/Cancel** (detener/cancelar) cancela todas las funciones, borra el tiempo y regresa la pantalla a “OFF.” Úselo en cualquier momento para detener los modos de cocción.
- **Sound Off/On** (sonido apagado/encendido) cuando la cocedora esté en modo de espera, presione y mantenga presionado el botón “–” para apagar el sonido. Mantenga presionado el botón “+” para encender el sonido.

Figura 1



# Consejos para cocción lenta

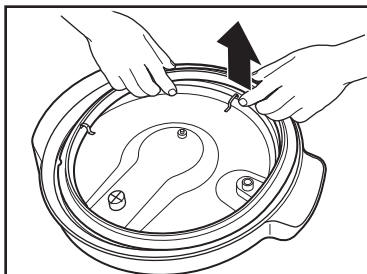
- La olla de cocción debe estar al menos a 1/2 de su capacidad para obtener mejores resultados. Si solo está medio llena, verifique si está cocido 1 a 2 horas antes del tiempo de la receta.
- No es necesario agitar cuando se cocina lentamente. Si se quita la tapa, la pérdida de calor y el tiempo de cocción pueden ser mayores. Sin embargo, si cocina en HIGH (alto), es posible que desee agitar ocasionalmente.
- Al cocinar sopas o guisos, deje un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre la parte superior de la olla de cocción y los alimentos para que la receta pueda hervir a fuego lento.
- Muchas recetas piden cocinar todo el día. Si su horario de la mañana no le da tiempo para preparar una receta, hágalo la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en la olla, cubra con la tapa y refrigere durante la noche. Por la mañana, simplemente coloque la olla de cocción en la cocedora y comience a cocinar.
- Algunos alimentos no son adecuados para cocción prolongada en una cocedora lenta: Las pastas, los mariscos, la leche, la crema o la crema agria se deben agregar 2 horas antes de servir. La leche evaporada o las sopas condensadas son perfectas para cocinar lentamente.
- No use carne o pollo congelados en el modo de cocción lenta. Descongele cualquier carne o pollo antes de cocinar.
- Cuanto mayor es el contenido de grasa de la carne, menos líquido se necesita. Si cocina carne con un alto contenido de grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla debajo para que la carne no se asiente (y cocine) en la grasa.
- Las cocedoras lentas permiten muy poca evaporación. Si prepara su sopa, estofado o salsa favoritos, reduzca el líquido indicado en la receta original. Si es demasiado espeso, se puede agregar líquido más tarde.
- Si cocina una cazuela de tipo verduras, deberá haber líquido en la receta para evitar que se chamusque en los lados de la olla de cocción.
- Si cocina una receta con tubérculos, coloque los tubérculos en el fondo de la olla.

## Tabla de modos de cocción sin presión

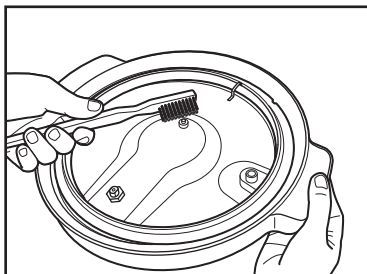
Modo	CONFIGURACIÓN PREDETERMINADA		Rango de tiempo de cocción	Posición de la válvula de presión	Descripción y Recomendaciones
	Nivel de presión	Tiempo de cocción			
BROWN/SAUTÉ (dorar/soasar)	N/A	30 min	1 min – 30 min	N/A	<p>Úselo para dorar carnes o aves, o soasar las verduras. También use para precalentar la cocedora para acelerar la formación de presión. La cocedora se calienta a 345 °F (174 °C) antes de que comience la cuenta regresiva.</p> <p>La tapa debe estar retirada mientras se usa este modo. El tiempo de cocción comenzará la cuenta regresiva cuando la cocedora haya alcanzado la temperatura de dorado.</p>
SLOW COOK (cocinar a fuego lento):					<p>Una verdadera función de cocción lenta que usa temperaturas más bajas y tiempos de cocción más largos para lograr comidas tiernas y con mucho sabor.</p> <p>Para seleccionar la configuración de calor, presione el botón SLOW COOK (cocción lenta) varias veces para alternar entre las configuraciones. El tiempo de cocción comienza la cuenta regresiva en 10 segundos. Una vez que se complete el ciclo, la cocina cambiará a WARM (mantener caliente) hasta por 24 horas.</p>
LOW (bajo)	N/A	8 horas	30 min – 20 horas	OPEN (abierto)	
MEDIUM (medio)	N/A	6 horas	30 min – 20 horas	OPEN (abierto)	
HIGH (alto)	N/A	4 horas	30 min – 20 horas	OPEN (abierto)	
WARM (mantener caliente)	N/A	4 horas	10 min – 24 horas	OPEN (abierto)	El ajuste de WARM (mantener caliente) no se debe usar para cocinar alimentos, sino para mantener los alimentos ya cocinados. Cada modo de programa cambia automáticamente a WARM (mantener caliente) cuando se completa el ciclo.

Consulte en [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) más información sobre temperaturas de cocción internas seguras.

# Cuidado y limpieza



1. Desenchufe la unidad. Deje enfriar. Retire el empaque de la tapa tirando de debajo del anillo metálico.

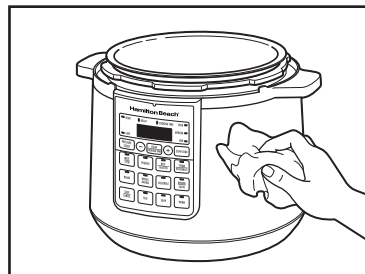


4. Sostenga la tapa en ángulo y use un cepillo pequeño y suave para limpiar la válvula de flotador, el vástago de la válvula de liberación de vapor y la válvula de seguridad para alivio de presión de cualquier residuo. Enjuague estas áreas con agua tibia.

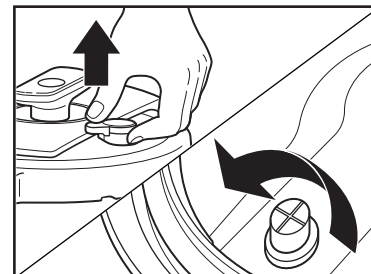
**NOTA:** El empaque, la rejilla para asar, la taza para medir el arroz, la paleta para el arroz y el colector de condensación se pueden lavar en el lavavajillas. NO use la configuración "SANI" cuando lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" podrían dañar su producto.

5. Lave la olla de cocción, la válvula de liberación de vapor, la tapa de la válvula de liberación de vapor y la tapa con agua tibia y jabón. Enjuague y seque. Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor, el vástago de la válvula de liberación de vapor, la válvula de flotador y la válvula de seguridad para alivio de presión estén limpios y libres de residuos. El centro de la cubierta de la válvula de liberación de vapor debe estar libre de alimentos y residuos antes de cocinar.

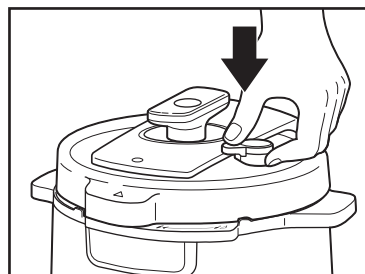
**⚠ ADVERTENCIA** Riesgo de descarga eléctrica. Desconecte la corriente antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido.



2. Limpie la base con un paño húmedo o una esponja. Para eliminar las manchas rebeldes, use un limpiador suave no abrasivo.



3. Jale hacia arriba la válvula de liberación de vapor para quitarla de la tapa. Voltee la tapa y desenrosque la cubierta de la válvula de liberación de vapor de la parte inferior de la tapa.



6. Vuelva a colocar el empaque y atornille nuevamente la cubierta de la válvula de liberación de vapor en el vástago de la válvula de liberación de vapor en la parte inferior de la tapa. Voltee la tapa y coloque la válvula de liberación de vapor en la parte superior de la tapa (consulte "Cómo ensamblar" si es necesario).

**NOTA:** Tenga cuidado al insertar el empaque. Si se estira el empaque, esto permitirá que escape vapor entre la base y la tapa.

Siempre reemplace el empaque con un empaque original del fabricante. Consulte "Para solicitar piezas" en "Piezas y características".

# Solución de problemas

## **La pantalla muestra los códigos de error 1-6.**

- La unidad está funcionando mal; llame a Servicio al Cliente.

## **La cocedora no se enciende.**

- Asegúrese de que el tomacorriente funcione correctamente.
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté bien insertado en el puerto del cable de alimentación y de que esté enchufado de forma segura en el tomacorriente.

## **La tapa es difícil de cerrar.**

- Asegúrese de que el empaque esté insertado correctamente en la parte inferior de la tapa.
- Si la cocedora se ha utilizado para BROWN/SAUTÉ (dorar/soasar) o aún está caliente por la cocción anterior, puede haber una pequeña cantidad de presión en la olla. Mueva la válvula de liberación de vapor a la posición OPEN (abierta), cierre la tapa y luego mueva la válvula a la posición CLOSED (cerrada).

## **La tapa no se bloquea.**

- El empaque no está instalado correctamente.
- Puede haber residuos que obstruyen el empaque o las válvulas. Asegúrese de que todos estén limpios y libres de alimentos.

## **El vapor se escapa de la cocedora durante la cocción.**

- Es normal que salga algo de vapor de la válvula de flotador hasta que la cocedora tenga presión y la tapa quede bloqueada.
- Es posible que la tapa no esté cerrada y bloqueada correctamente.
- El empaque no se puede insertar correctamente o necesita ser reemplazado.
- Es posible que sea necesario limpiar las válvulas o el empaque para eliminar los residuos. Consulte "Cuidado y limpieza."

## **La tapa no se puede quitar.**

- La presión debe liberarse por completo antes de que se desbloquee la tapa. Consulte las instrucciones de "Liberación de Vapor" en "Conozca su cocedora a presión."

## **Ocurren salpicaduras cuando se libera vapor.**

- La olla de cocción puede estar demasiado llena. No llene más de 2/3 o 1/2 de su capacidad para alimentos que se expanden, como el arroz y los frijoles.
- Si se producen salpicaduras, use un guante de cocina para proteger las manos y libere la presión en ráfagas cortas o deje que se libere de forma natural.

## **La cocedora tarda demasiado en llegar a la presión.**

- La cantidad de tiempo para llegar a la presión depende de la cantidad de líquido y alimentos en la olla. La temperatura inicial de los alimentos también puede prolongar el tiempo.

## **La comida no está cocida.**

- Se necesita más tiempo de cocción. Restablezca el modo de cocción y ajústelo para un tiempo adicional, o configure la cocedora en BROWN/SAUTÉ (dorar/sofreír) y permita a la comida hervir a fuego lento por más tiempo.
- Si se utilizó la presión LOW (baja), intente usar la presión HIGH (alta) la próxima vez.
- Asegúrese de que haya suficiente líquido para generar vapor y aumentar la presión. Se recomienda un mínimo de 1 taza (237 ml) de líquido.

## **La comida está cocida en exceso.**

- Asegúrese de seleccionar la presión y el tiempo de cocción adecuados.
- Reduzca el tiempo de cocción o seleccione presión LOW (baja).

## GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame 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 o enchufe en mal estado, etc.

### EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

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

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



**PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA**

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ___ MES ___ AÑO ___		<p>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:</p> <p align="center"><b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b>  <b>01 800 71 16 100</b>                      Email: <a href="mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com">mexico.service@hamiltonbeach.com</a></p>

**CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS**

**Ciudad de México**

ELECTRODOMÉSTICOS  
 Av. Plutarco Elías Calles No. 1499  
 Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México,  
 C.P. 09490  
 Tel: 01 55 5235 2323

**Nuevo León**

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES  
 Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
 Centro MONTERREY, 64000 N.L.  
 Tel: 01 81 8343 6700

**CASA GARCÍA**

Av. Patriotismo No. 875-B  
 Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México,  
 C.P. 03910  
 Tel: 01 55 5563 8723

**Jalisco**

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO  
 Garibaldi No. 1450, Ladrón de Guevara  
 GUADALAJARA 44660 Jal.  
 Tel: 01 33 3825 3480

**Modelos:**

**34500, 34501, 34502**

**Tipos:**

**PC03**

**Características eléctricas:**

**120 V~ 60 Hz 1000 W**

**Los modelos incluidos en las instrucciones de Uso y cuidado pueden estar seguidos o no de un sufijo correspondiente a una o varias letras y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, barra o guión. Ejemplos de los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".**

