

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

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

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

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

Questions?

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

Questions ?

N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empreseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?

Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
EE. UU.: 1.800.851.8900
MEX: 01 800 71 16 100

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

Hamilton Beach®



8-Cup Rice Cooker & Steamer Cuisseur de riz et cuit- vapeur de nourriture Cocedora para Arroz y Vaporera para Alimentos

English	2
Français.....	20
Español	38

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
5. To protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not place on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
13. To disconnect, push up the switch and then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the cooking pot.
16. **CAUTION:** Risk of electric shock. Cook only in removable cooking pot.
17. Do not place the unit directly under cabinets when operating as this product produces large amounts of steam. Avoid reaching over the product when operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

Parts and Features

*To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

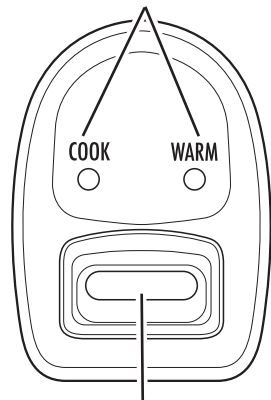


Rice Measuring Cup
6-Ounce (177 ml)*

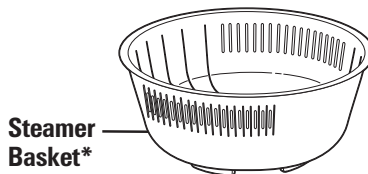


Rice Paddle*

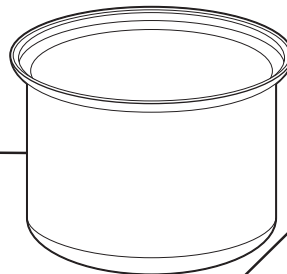
COOK and WARM Indicator Lights



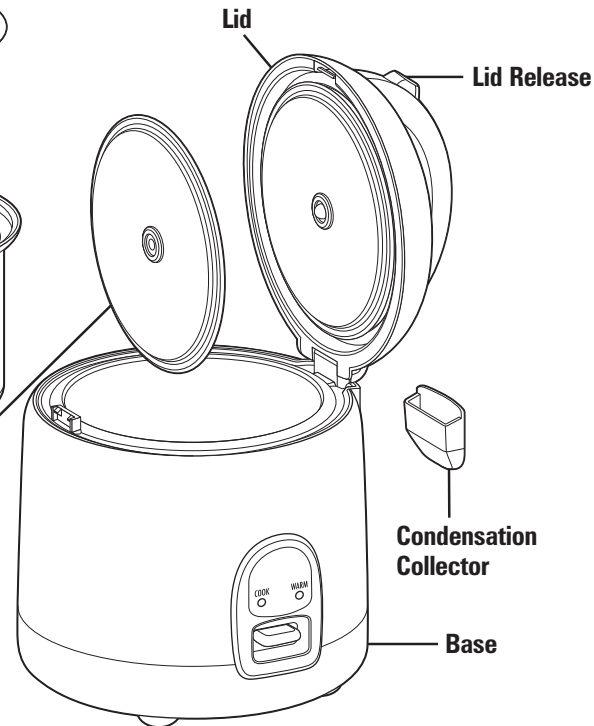
Cook Switch



Steamer Basket*



Removable Cooking Pot*



Lid

Lid Release

Removable Lid Liner*

Condensation Collector

Base

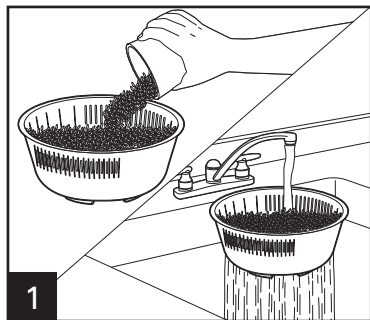
How to Cook Rice

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

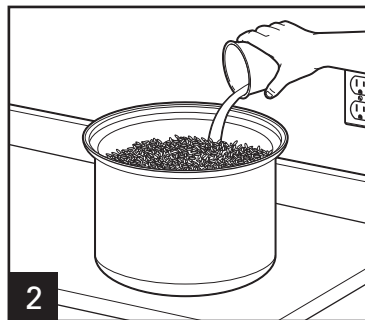
BEFORE FIRST USE: Wash all removable parts following *Care and Cleaning* instructions; dry thoroughly.

RICE MEASURING CUP INFORMATION

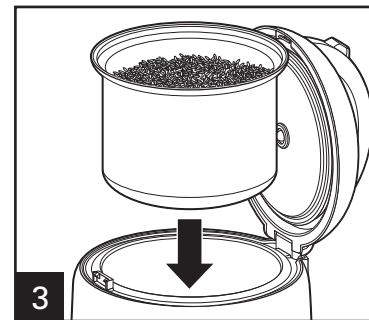
NOTE: Do not throw away the rice measuring cup that comes with your unit. This is an important tool in using your rice cooker successfully and its size is standard in the rice industry. One rice measuring cup equals 6 oz. (177 ml) or approximately 3/4 cup U.S. standard measuring cup.



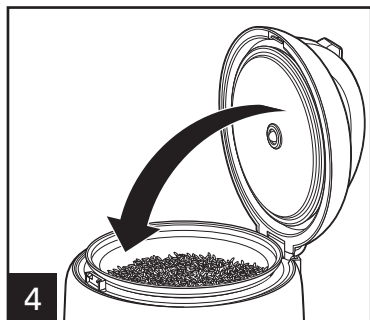
Measure rice with rice measuring cup. Add the desired amount of measured uncooked rice to steamer basket. Do not fill above side vents to prevent rice from falling through while rinsing. Place basket under a slow-flowing faucet and rinse. Add drained rice to cooking pot. Repeat rinsing with any remaining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



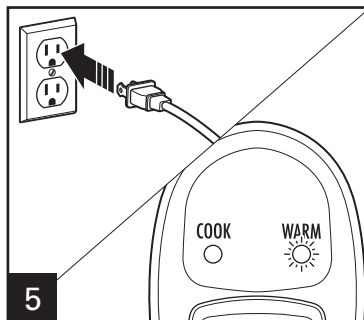
Fill with water to corresponding water line. Example: If you add 3 level rice cups of rice to the cooking pot, add water to the "3" line of the cooking pot. **DO NOT** exceed 4-cup MAX fill line.



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



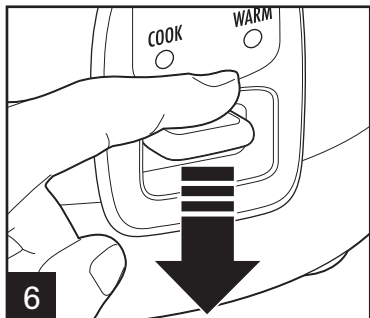
Close lid.



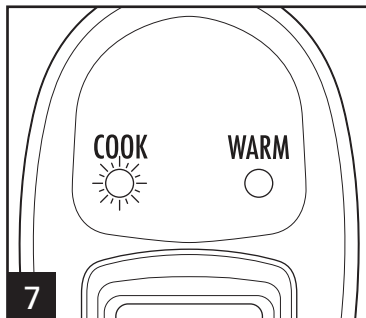
Plug into outlet. The WARM light will illuminate **BUT UNIT IS NOT COOKING.**

4

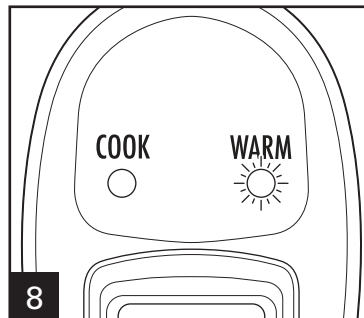
How to Cook Rice (cont.)



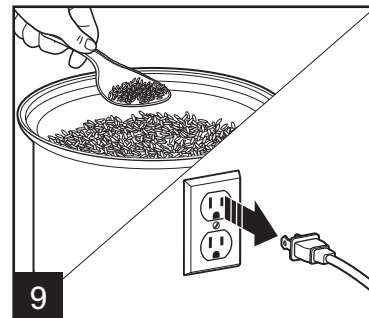
6 Press cook switch down to begin cooking. **NOTE:** During cooking, remove and empty condensation cup as needed; then replace.



7 COOK light indicator will illuminate and rice will begin cooking. Cooking times will be approximately what is listed on the rice cooking chart on page 6.



8 When finished cooking, cooker will automatically switch to WARM and light will illuminate. The unit will keep rice warm until it is unplugged.



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

Rice Cooking Chart

- Chart is based on measuring rice and water with the rice measuring cup provided.
- There are many different types of rice. Rice packaging directions may call for different amounts of rice and water from the chart; following package directions may vary results.
- Do not exceed maximum 4 water fill line to prevent overflow while rice is cooking.

TYPE OF RICE	MAXIMUM AMOUNT OF RICE*	MAXIMUM AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	YIELD**
Long Grain White	4 cups (710 ml)	fill to 4 line	25–27 min	8+ cups
Long Grain Brown	4 cups (710 ml)	fill to 4 line	44–46 min	8+ cups
Arborio	4 cups (710 ml)	fill to 4 line	38–40 min	8+ cups
Basmati***	4 cups (710 ml)	fill to 4 line	30–32 min	8+ cups
Jasmine***	4 cups (710 ml)	fill to 4 line	29–31 min	8+ cups
Sushi Rice	4 cups (710 ml)	fill to 4 line	26–28 min	8+ cups

*Measured in rice measuring cup

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

***Rinse before cooking

To Cook Grain and Cereal

Follow directions to cook rice, adding water as indicated on grain and cereal cooking charts.

Grain Cooking Chart

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

TYPE OF GRAIN	MAXIMUM AMOUNT OF GRAIN*	MAXIMUM AMOUNT OF WATER*	APPROX. COOKING TIME	YIELD**
Barley	1 cup (177 ml)	3 cups (532 ml)	37–39 min	2 1/2 cups
Farro	4 cups (710 ml)	4 cups (710 ml)	38–40 min	7 3/4 cups
Millet	2 1/2 cups (443 ml)	5 cups (887 ml)	38–40 min	7 cups
Quinoa***	4 cups (710 ml)	4 cups (710 ml)	30–32 min	9 cups
Sorghum	1 cup (177 ml)	3 cups (532 ml)	58–60 min	1 3/4 cups
Wheatberries	4 cups (710 ml)	6 cups (1.06 L)	75–77 min	7 cups

*Measured in rice measuring cup

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

***Rinse before cooking

Cereal Cooking Chart

Chart is based on measuring cereal and water with the rice measuring cup provided. Steel-cut oatmeal is not recommended.

TYPE OF CEREAL	MAXIMUM AMOUNT OF CEREAL*	MAXIMUM AMOUNT OF WATER*	APPROX. COOKING TIME	YIELD**
Cream of Wheat***†	2 cups (355 ml)	5 cups (887 ml)	9–10 min	4 cups
Grits	1 cup (177 ml)	4 cups (710 ml)	18–20 min	2 3/4 cups
Old-Fashioned Oatmeal***	3 cups (532 ml)	5 cups (887 ml)	26–28 min	4 cups

*Measured in rice measuring cup

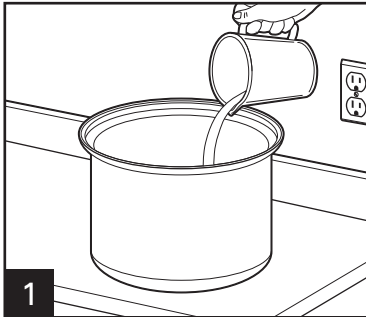
**Measured in 1-cup U.S. measure

***Stir once or twice during cooking

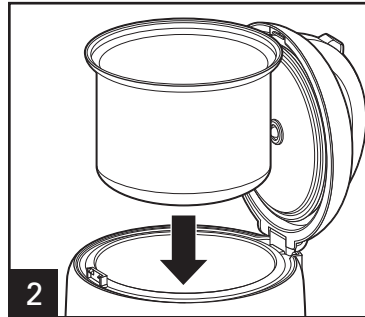
†Cream of Wheat is a trademark of B&G Foods North America, Inc. Use of the trademark does not imply any affiliation with or endorsement by B&G North America, Inc.

How to Steam Food

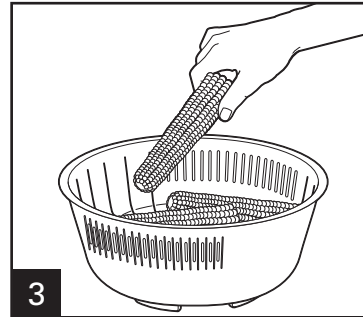
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot and steamer basket. Never place water or food directly into the base.



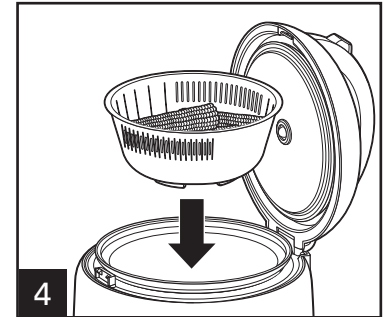
Pour desired amount of water in cooking pot.



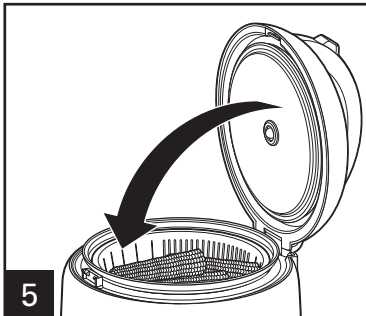
Place cooking pot securely into the base. **NOTE:** Make sure bottom of cooking pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.



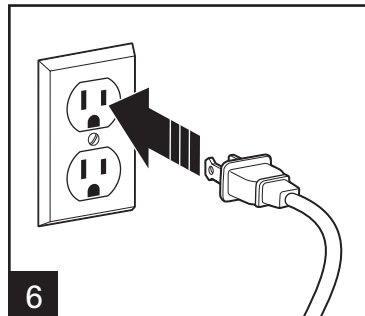
Add food to steamer basket.



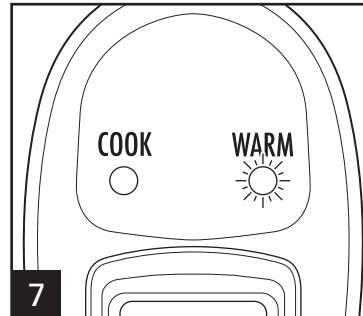
Place steamer basket into cooking pot.



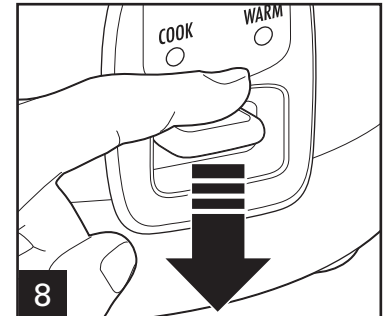
Close lid.



Plug into outlet.

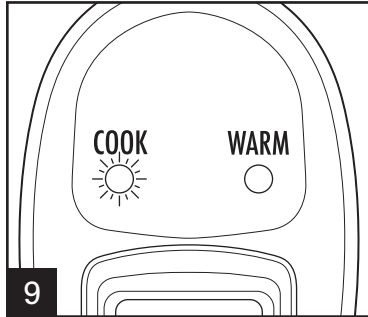


The WARM light will illuminate BUT UNIT IS NOT COOKING.



Press cook switch down to begin cooking.

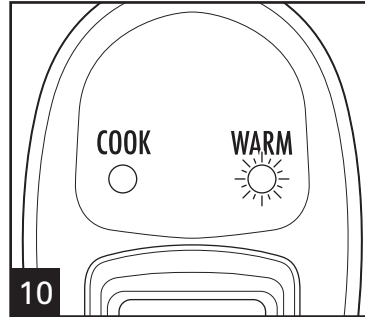
How to Steam Food (cont.)



9

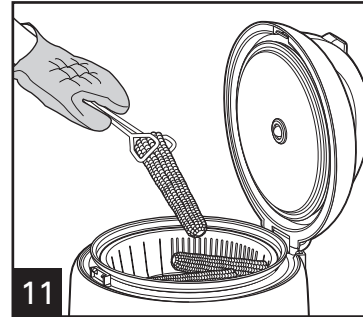
COOK light will illuminate.

NOTE: During cooking, remove and empty condensation cup as needed; then replace.



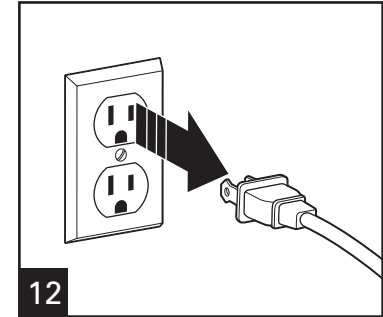
10

When finished cooking, cooker will switch automatically to WARM and light will illuminate.



11

Using an oven mitt, remove food from steamer basket.



12

Unplug.

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

Steam Cooking Chart

TYPE OF FOOD	MAXIMUM AMOUNT OF FOOD*	MAXIMUM AMOUNT OF WATER*	APPROX. COOKING TIME	DONENESS TEST FOR FOOD
Vegetables:				
Asparagus, cut in 3-inch pieces	2 cups (473 ml)	fill to 1 line	12–14 min	Crisp-tender
Broccoli, florets	2 cups (473 ml)	fill to 1 line	13–15 min	Crisp-tender
Carrots, sliced 1/4-inch thick	2 cups (473 ml)	fill to 1 line	16–18 min	Crisp-tender
Corn-on-the-Cob	1 ear	fill to 1 line	16–18 min	Crisp-tender
Potatoes, 3/4-inch cubes	2 cups (473 ml)	fill to 1 line	23–25 min	Tender
Zucchini, sliced 1/4-inch thick	2 cups (473 ml)	fill to 1 line	12–14 min	Crisp-tender
Poultry/Seafood:				
Chicken, tenders	8 oz. (227 g)	fill to 1 line	21–23 min	Internal temperature 160°–165°F (71°–74°C)
Salmon, fillet	8 oz. (227 g)	fill to 1 line	16–18 min	Internal temperature 145°F (63°C)
Shrimp, peeled and deveined 31–40 count	12 oz. (340 g)	fill to 1 line	18–20 min	Pink and opaque

*Measured in 1-cup U.S. measure

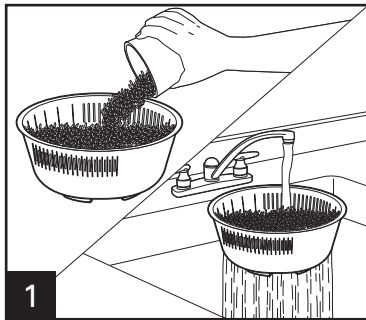
- The more vegetables added to the steamer basket, the longer the steam time should be.
- Smaller pieces of vegetables will steam faster than larger pieces.

How to Steam Food While Cooking Rice

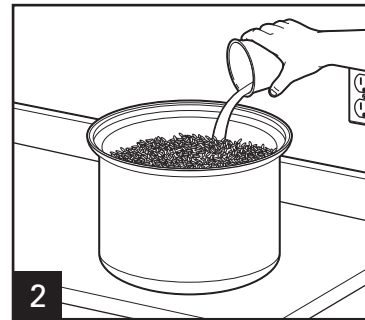
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot and steamer basket. Never place water or food directly into the base.

RICE MEASURING CUP INFORMATION

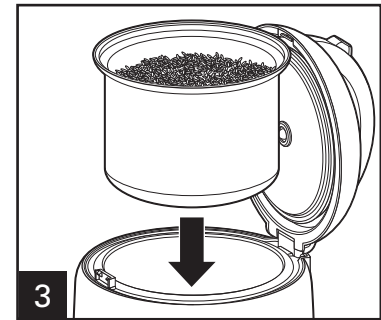
NOTE: Do not throw away the rice measuring cup that comes with your unit. This is an important tool in using your rice cooker successfully and its size is standard in the rice industry. One rice measuring cup equals 6 oz. (177 ml) or approximately 3/4 cup U.S. standard measuring cup.



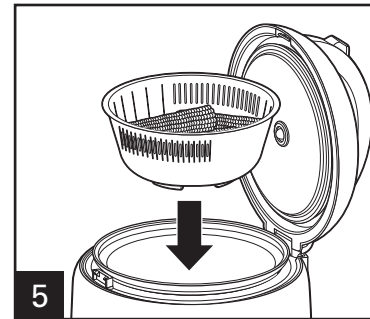
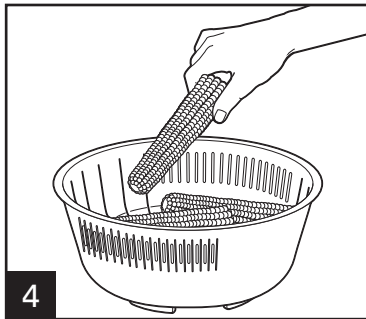
Measure rice with rice measuring cup. Add the desired amount of measured uncooked rice to steamer basket. Do not fill above side vents to prevent rice from falling through while rinsing. Place basket under a slow-flowing faucet and rinse. Add drained rice to cooking pot. Repeat rinsing with any remaining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



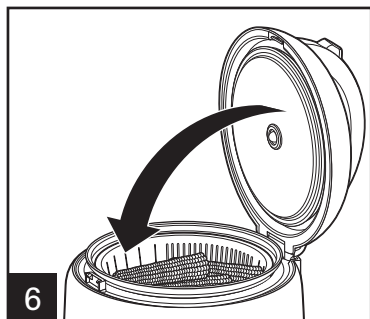
Fill with water to corresponding water line. Example: If you add 3 level rice cups of rice to the cooking pot, add water to the "3" line of the cooking pot. **DO NOT** exceed 4-cup MAX fill line.



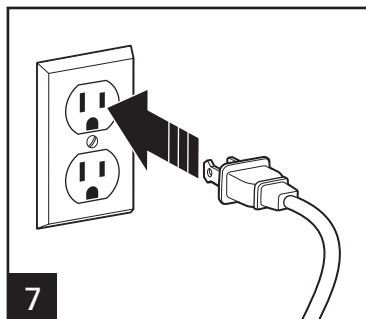
Place cooking pot securely into the base. **NOTE:** Make sure bottom of cooking pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.



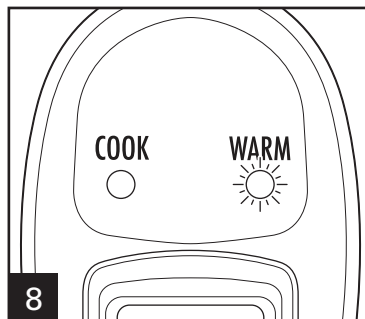
How to Steam Food While Cooking Rice (cont.)



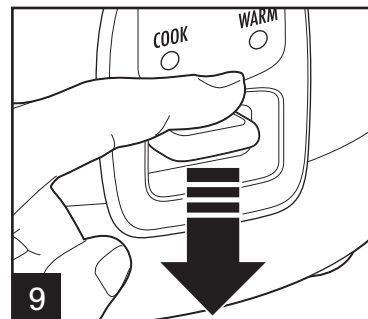
6 Close lid.



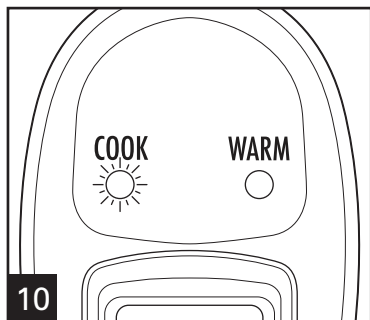
7 Plug into outlet.



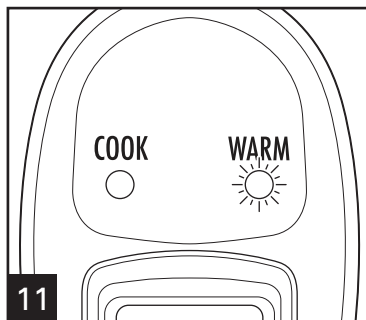
8 The WARM light will illuminate BUT UNIT IS NOT COOKING.



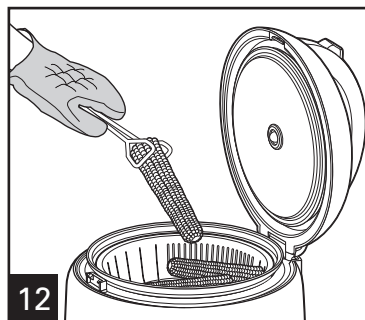
9 Press cook switch down to begin cooking.



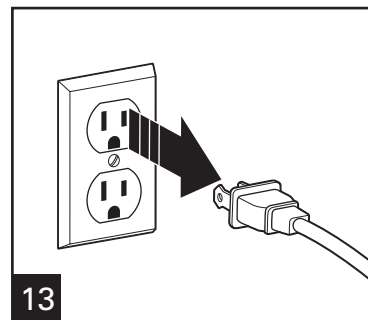
10 COOK light will illuminate.
NOTE: During cooking, remove and empty condensation cup as needed; then replace.



11 When finished cooking, cooker will switch automatically to WARM and light will illuminate.



12 Using an oven mitt, remove food from steamer basket.



13 Unplug.

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

13

Steaming Food With Rice Chart

Chart is based on measuring rice and water with the rice measuring cup provided. If you lose the rice measuring cup, one rice measuring cup equals 6 oz. (177 ml) or approximately 3/4 cup U.S. measure, or follow the recommended two parts water to one part rice.

TYPE OF FOOD	MAXIMUM AMOUNT OF FOOD*	MAXIMUM AMOUNT OF RICE**	MAXIMUM AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME***	YIELD OF RICE*	DONENESS TEST FOR FOOD
Asparagus, cut in 3-inch pieces	2 cups (473 ml)	2 cups (355 ml)	fill to 2 line	23–25 min	5 cups	Crisp-tender
Broccoli, florets	2 cups (473 ml)	2 cups (355 ml)	fill to 2 line	22–24 min	5 cups	Crisp-tender
Corn-on-the-Cob	1 ear	2 cups (355 ml)	fill to 2 line	23–25 min	5 cups	Crisp-tender
Potatoes, cut in 3/4–1 inch chunks	2 cups (473 ml)	2 cups (355 ml)	fill to 2 line	24–26 min	5 cups	Firm but tender
Yellow Squash and Red Bell Peppers, sliced 1/4-inch thick and 1-inch cubes	2 cups (473 ml)	2 cups (355 ml)	fill to 2 line	23–25 min	5 cups	Crisp-tender
Chicken, tenders	8 oz. (227 g)	2 cups (355 ml)	fill to 2 line	24–26 min	5 cups	Internal temperature 160°–165°F (71°–74°C)

*Measured in 1-cup U.S. measure

**Measured in rice measuring cup

***All times are for long grain white rice

- The more vegetables added to the steamer basket, the longer the steam time should be.
- Smaller pieces of vegetables will steam faster than larger pieces.
- Give rice a flavor boost by substituting an equal amount of chicken/beef/vegetable broth for water.

Steaming Food With Rice Chart (cont.)

TYPE OF FOOD	MAXIMUM AMOUNT OF FOOD*	MAXIMUM AMOUNT OF RICE**	MAXIMUM AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME***	YIELD OF RICE*	DONENESS TEST FOR FOOD
Salmon fillet	8 oz. (227 g)	2 cups (355 ml)	fill to 2 line	26–28 min	5 cups	Internal temperature 145°F (63°C)
Shrimp, peeled and deveined	12 oz. (340 g)	2 cups (355 ml)	fill to 2 line	26–28 min	5 cups	Pink and opaque

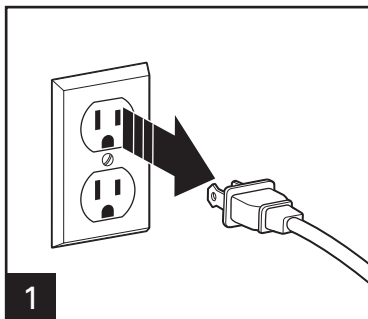
*Measured in 1-cup U.S. measure

**Measured in rice measuring cup

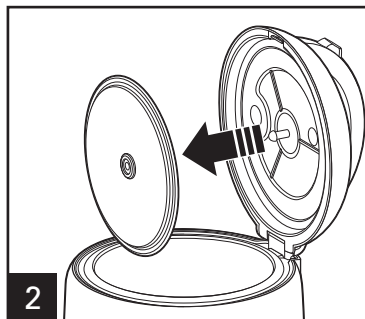
***All times are for long grain white rice

Care and Cleaning

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



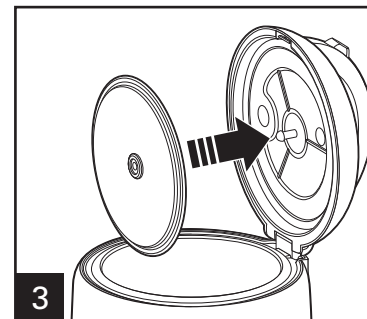
1
Unplug.



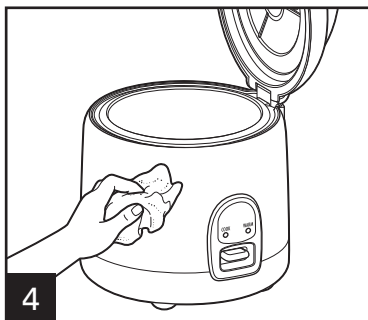
2
Lid liner may be removed to wash by hand.



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



3
To replace the lid liner, simply align the holes and press the liner back into place.



4

Troubleshooting

PROBLEM

PROBABLE CAUSE/SOLUTION

Cooker doesn't turn on.

- Cooker is not plugged in. Make sure rice cooker is plugged into a properly operating electrical outlet.

Rice is not cooked.

- Not enough water/cooking liquid. Follow package directions or see Rice Cooking Chart for more information.
- Place cooking pot securely into the base. **NOTE:** If cooking pot is bent or warped, it will not seat properly in base and, therefore, will not conduct heat correctly. To replace cooking pot, call the toll-free Customer Assistance number listed on the cover of this guide.

Rice is mushy.

- Too much liquid added to cooking pot. Reduce liquid.

Cooking pot not fitting.

- Call the toll-free Customer Assistance number listed on the cover of this guide.

Notes

Limited Warranty

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

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

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

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

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la prise ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer sur ou près de surfaces chaudes comme un brûleur électrique ou à gaz ou un four chaud.
12. Exercer une très grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant des aliments, de l'eau ou tout autre liquide chaud.
13. Pour débrancher, soulever l'interrupteur puis débrancher la fiche de la prise murale.
14. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
15. Soulever et ouvrir le couvercle avec précaution pour éviter l'échaudage et permettre l'égouttement de l'eau dans le pot de cuisson.
16. **MISE EN GARDE** : Risque d'électrocution. Cuire uniquement dans le pot de cuisson amovible.
17. Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires pendant le fonctionnement, car cet appareil dégage une grande quantité de vapeur. Éviter de tendre la main pour atteindre l'appareil pendant le fonctionnement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autre consigne de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuché accidentellement.

Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :

Canada : 1.800.267.2826

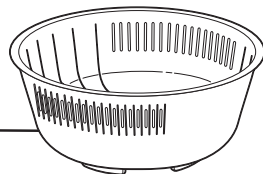


Mesure pour le riz
6 oz (177 ml)*

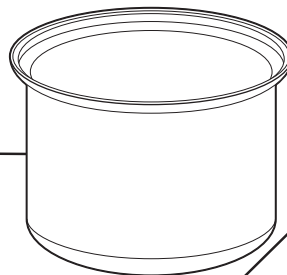


Spatule à riz*

Panier
cuit-vapeur*

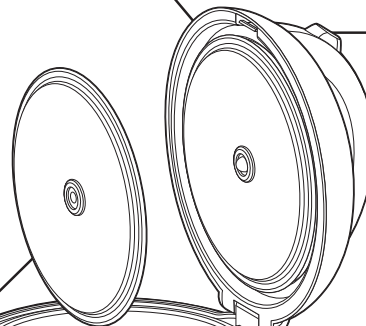


Pot de
cuisson
amovible*



Couvercle
anneau
amovible*

Couvercle*

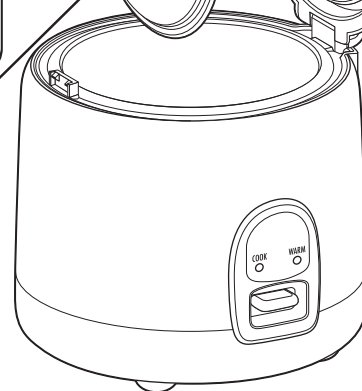


Langette
du couvercle

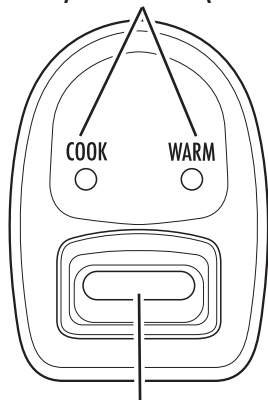


Collecteur
d'eau condensée

Base



Témoins lumineux de COOK
(cuisson) et WARM (réchaud)



Interrupteur de cuisson

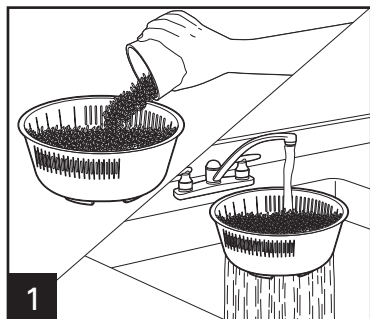
Cuisson du riz

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

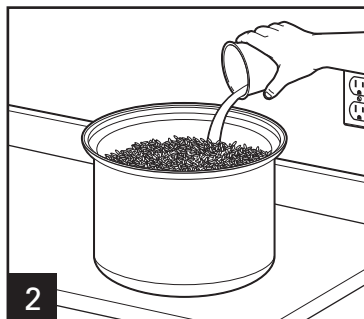
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver toutes les pièces amovibles en respectant les instructions du chapitre *Entretien et nettoyage* puis sécher complètement.

INFORMATION À PROPOS À LA TASSE DU MESUREUR DE RIZ

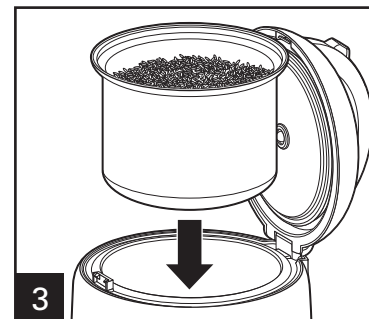
REMARQUE : Ne pas jeter la tasse du mesureur de riz qui accompagne votre appareil. Le mesureur est un accessoire important pour l'utilisation optimale du cuiseur de riz grâce à son format conforme à l'industrie du riz. Une tasse du mesureur de riz n'est pas équivalente à une tasse à mesurer basée sur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



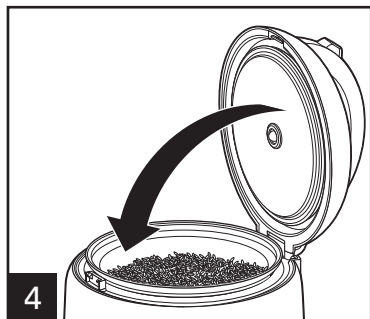
1 Mesurer la quantité de riz avec la mesure pour le riz. Ajouter la quantité désiré de riz mesuré non cuit dans le panier cuit-vapeur. Ne pas remplir au-delà des événements pour éviter que le riz ne tombe pendant le rinçage. Placer le panier sous un jet d'eau faible du robinet et rincer. Ajouter le riz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



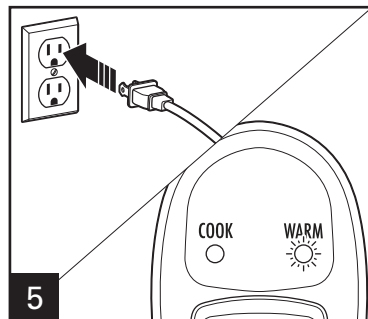
2 Remplir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage d'eau correspondante. Exemple : Pour trois mesures de riz dans le pot de cuisson, ajouter de l'eau jusqu'à la ligne «3» du pot de cuisson. NE PAS remplir au-delà de la ligne de remplissage de 4 tasses MAX.



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



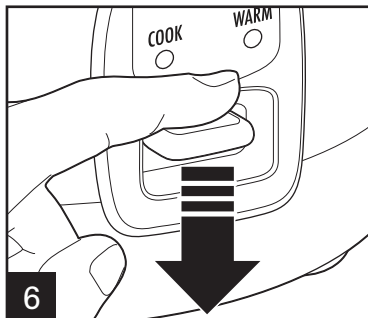
4 Fermer le couvercle.



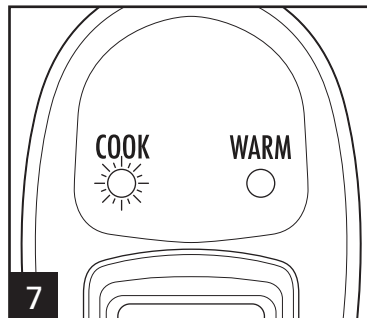
5

Brancher dans la prise de courant. Le témoin WARM (garde au chaud) s'illuminera, MAIS L'APPAREIL N'EST PAS EN MODE DE CUISSON.

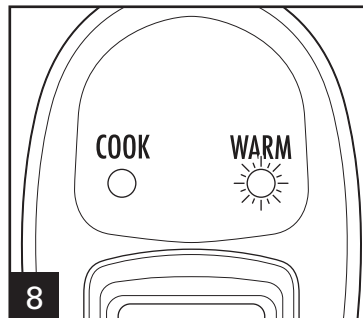
Cuisson du riz (suite)



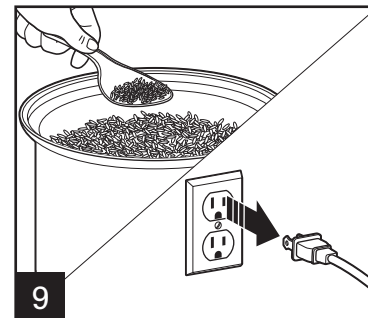
Appuyer sur l'interrupteur de cuisson pour commencer la cuisson. **NOTE:** Pendant la cuisson, retirer et vider la tasse d'eau condensée au besoin puis réinstaller.



Le voyant COOK (cuisson) s'allumera et le riz commencera à cuire. Les durées de cuisson seront approximativement celles indiquées au tableau de cuisson du riz de la page 24.



Dès que la cuisson est terminée, le cuiseur de riz passera automatiquement au mode WARM (réchaud) et le témoin s'allumera. Cet appareil garde le riz au chaud jusqu'au débranchement.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures.

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

Aide-mémoire pour la cuisson du riz

- Le tableau est basé selon la quantité de riz et d'eau mesurée avec la mesure de riz fournie.
- Il existe plusieurs sortes de riz. Les modes d'emploi sur les emballages de riz peuvent demander des quantités différentes de riz et d'eau que celles mentionnées au tableau; les résultats peuvent être différents si l'on utilise les modes d'emploi sur les emballages.
- Ne pas remplir au-delà de la ligne «4» pour éviter le débordement pendant la cuisson du riz.

SORTE DE RIZ	MAX. QUANTITÉ DE RIZ*	MAX. QUANTITÉ D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.	PORTION**
Blanc, à grain long	4 tasses (710 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «4»	25 à 27 min	8+ tasses
Brun, à grain long	4 tasses (710 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «4»	44 à 46 min	8+ tasses
Arborio	4 tasses (710 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «4»	38 à 40 min	8+ tasses
Basmati***	4 tasses (710 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «4»	30 à 32 min	8+ tasses
Jasmine***	4 tasses (710 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «4»	29 à 31 min	8+ tasses
Riz à sushi	4 tasses (710 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «4»	26 à 28 min	8+ tasses

*Quantité mesurée dans la mesure de riz

**Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

***Rincer avant de faire cuire

Cuisson des grains et céréales

Suivre les instructions de cuisson du riz, ajouter la quantité d'eau indiquée pour les grains et céréales selon les tableaux de cuisson.

Tableau de cuisson des grains

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

SORTE DE GRAIN	QUANTITÉ MAX. DE GRAIN*	QUANTITÉ MAX. D'EAU*	DURÉE DE CUISSON APPROX.	PORTION**
Orge	1 tasses (177 ml)	3 tasses (532 ml)	37 à 39 min	2 1/2 tasses
Farro	4 tasses (710 ml)	4 tasses (710 ml)	38 à 40 min	7 3/4 tasses
Millet	2 1/2 tasses (443 ml)	5 tasses (887 ml)	38 à 40 min	7 tasses
Quinoa***	4 tasses (710 ml)	4 tasses (710 ml)	30 à 32 min	9 tasses
Sorghum	1 tasses (177 ml)	3 tasses (532 ml)	58 à 60 min	1 3/4 tasses
Grains de blé	4 tasses (710 ml)	6 tasses (1.06 L)	75 à 77 min	7 tasses

*Quantité mesurée dans la mesure de riz

**Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

***Rincer avant de faire cuire

Tableau de cuisson des céréales

Le tableau est basé selon la quantité de céréales et d'eau mesurées avec la mesure de riz fournie. L'avoine découpée n'est pas recommandée.

SORTE DE CÉRÉALES	QUANTITÉ MAX. DE CÉRÉALES*	QUANTITÉ MAX. D'EAU*	DURÉE DE CUISSON APPROX.	PORTION**
Cream of Wheat***† (Crème de blé)	2 tasses (355 ml)	5 tasses (887 ml)	9 à 10 min	4 tasses
Gruau de maïs	1 tasses (177 ml)	4 tasses (710 ml)	18 à 20 min	2 3/4 tasses
Gruau à l'ancienne***	3 tasses (532 ml)	5 tasses (887 ml)	26 à 28 min	4 tasses

*Quantité mesurée dans la mesure de riz

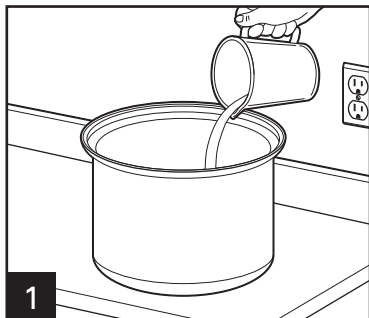
**Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

***Melanger une ou deux fois pendant la cuisson

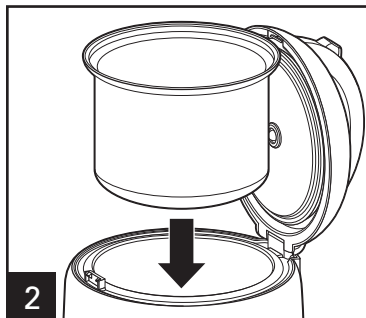
†Cream of Wheat est une marque de commerce de B&G Foods North America, Inc. L'utilisation de la marque de commerce ne suppose ni affiliation ni approbation par B&G Foods North America, Inc.

Cuisson des aliments à la vapeur

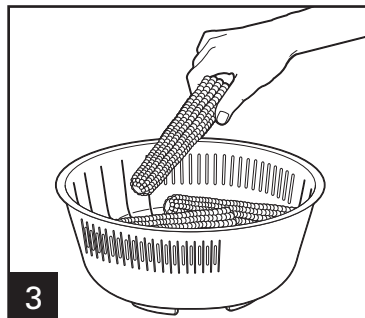
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Cuire les aliments uniquement dans le pot de cuisson amovible et le panier cuit-vapeur. Ne jamais verser d'eau ou déposer des aliments directement dans la base.



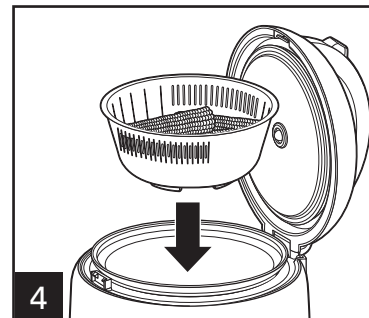
1 Verser la quantité désirée d'eau dans le pot de cuisson.



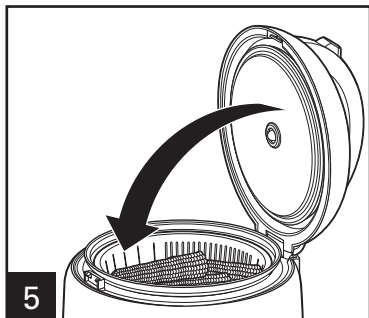
2 Placer le pot de cuisson solidement dans la base. **NOTE** : S'assurer que le fond du pot de cuisson n'est pas croché ou tordu, autrement le transfert de chaleur ne sera pas uniforme.



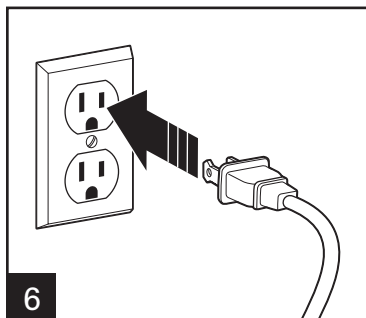
3 Ajouter les aliments dans le panier cuit-vapeur.



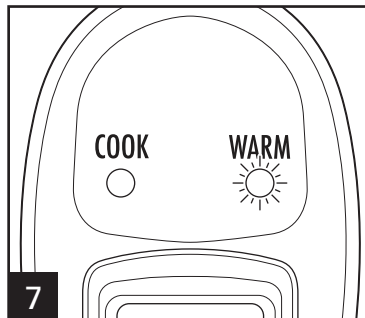
4 Placer le panier cuit-vapeur dans le pot de cuisson.



5 Fermer le couvercle.

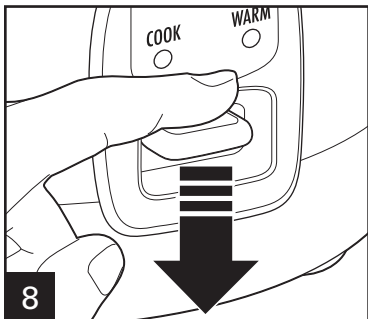


6 Brancher dans la prise de courant.

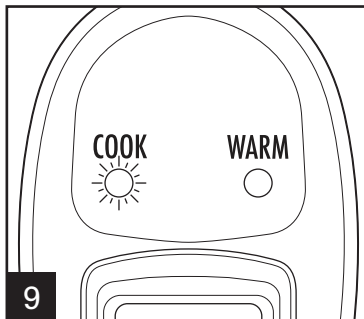


Le témoin WARM (garde au chaud) s'allumera, **MAIS L'APPAREIL N'EST PAS EN MODE DE CUISSON.**

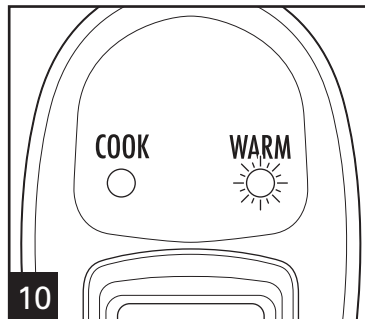
Cuisson des aliments à la vapeur (suite)



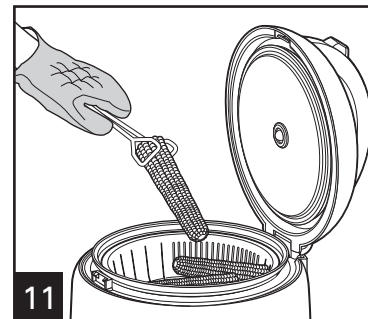
8 Appuyer sur l'interrupteur de cuisson pour commencer la cuisson.



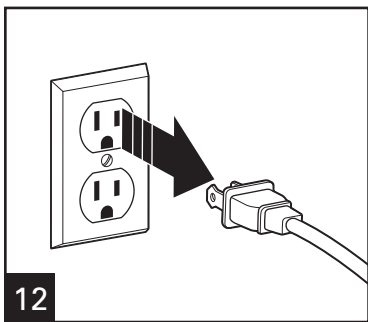
9 Le témoin COOK (cuisson) s'allumera. **NOTE:** Pendant la cuisson, retirer et vider la tasse d'eau condensée au besoin puis réinstaller.



10 Dès que la cuisson est terminée, le cuiseur de riz passera automatiquement au mode WARM (réchaud) et le témoin s'allumera.



11 Utiliser des mitaines pour le four pour retirer les aliments du panier cuit-vapeur.



12

Débrancher.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures.

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

Tableau de cuisson à la vapeur

SORTE D'ALIMENTS	QUANTITÉ MAXIMUM D'ALIMENTS*	QUANTITÉ MAXIMUM D'EAU*	DURÉE DE CUISSON APPROX.	VÉRIFICATION DE LA CUISSON DES ALIMENTS
Légumes :				
Asperges, coupées en morceaux de 3 po (7,6 cm)	2 tasses (473 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «1»	12 à 14 min	Croquant-tendre
Brocoli, fleurettes	2 tasses (473 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «1»	13 à 15 min	Croquant-tendre
Carottes, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	2 tasses (473 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «1»	16 à 18 min	Croquant-tendre
Épi de maïs	1 rondelle	Remplir jusqu'à la ligne «1»	16 à 18 min	Croquant-tendre
Pommes de terres, cubes de 3/4 po (1,9 cm)	2 tasses (473 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «1»	23 à 25 min	Tendre
Courgette, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	2 tasses (473 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «1»	12 à 14 min	Croquant-tendre
Volaille/fruits de mer :				
Poulet, filets	8 oz (227 g)	Remplir jusqu'à la ligne «1»	21 à 23 min	Température interne 160°–165°F (71°–74°C)
Saumon, filet	8 oz (227 g)	Remplir jusqu'à la ligne «1»	16 à 18 min	Température interne 145°F (63°C)
Crevette, pelée et déveinée 31 à 40 count	12 oz (340 g)	Remplir jusqu'à la ligne «1»	18 à 20 min	Rose et opaque

*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

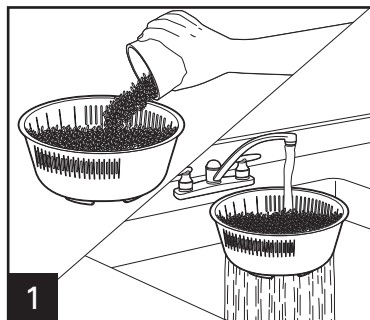
- Plus il y a de légumes dans le panier cuit-vapeur, plus ils prendront longtemps à cuire.
- Les morceaux plus petits de légumes cuiront plus vite que les plus gros.

Cuisson à la vapeur des aliments pendant la cuisson du riz

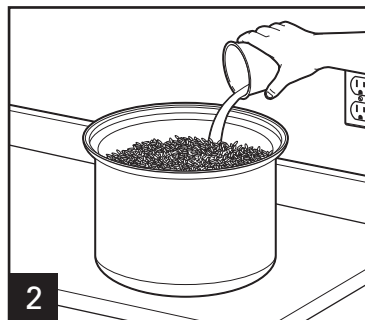
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Cuire les aliments uniquement dans le pot de cuisson amovible et le panier cuit-vapeur. Ne jamais verser d'eau ou déposer des aliments directement dans la base.

INFORMATION À PROPOS DE LA TASSE DU MESUREUR DE RIZ

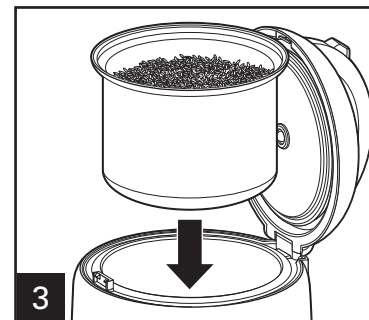
REMARQUE : Ne pas jeter la tasse du mesureur de riz qui accompagne votre appareil. Le mesureur est un accessoire important pour l'utilisation optimale du cuiseur de riz grâce à son format conforme à l'industrie du riz. Une tasse du mesureur de riz n'est pas équivalente à une tasse à mesurer basée sur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



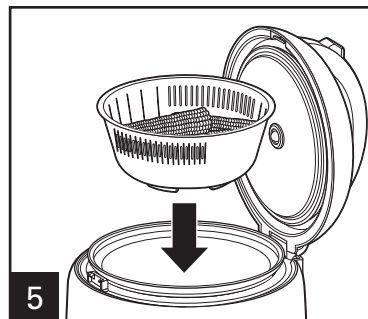
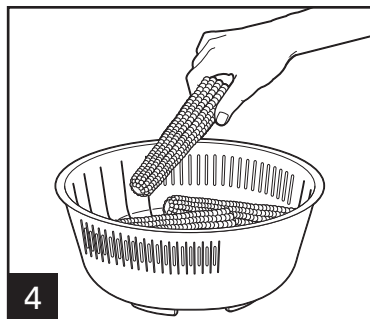
Mesurer la quantité de riz avec la mesure pour le riz. Ajouter la quantité désiré de riz mesuré non cuit dans le panier cuit-vapeur. Ne pas remplir au-delà des événements pour éviter que le riz ne tombe pendant le rinçage. Placer le panier sous un jet d'eau faible du robinet et rincer. Ajouter le riz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



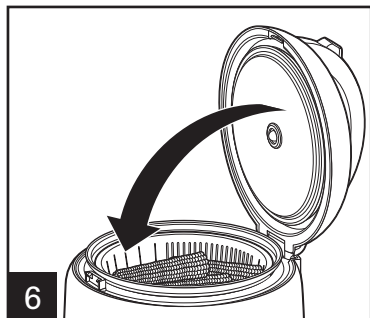
Remplir d'eau jusqu'à la ligne de remplissage d'eau correspondante. Exemple : Pour trois mesures de riz dans le pot de cuisson, ajouter de l'eau jusqu'à la ligne «3» du pot de cuisson. NE PAS remplir au-delà de la ligne de remplissage de 4 tasses MAX.



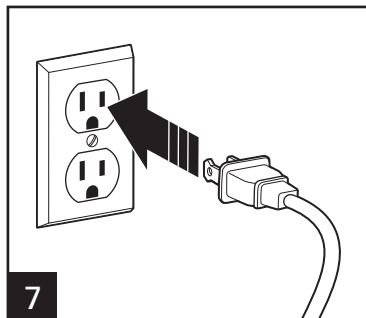
Placer le pot de cuisson solidement dans la base. **NOTE :** S'assurer que le fond du pot de cuisson n'est pas croché ou tordu, autrement le transfert de chaleur ne sera pas uniforme.



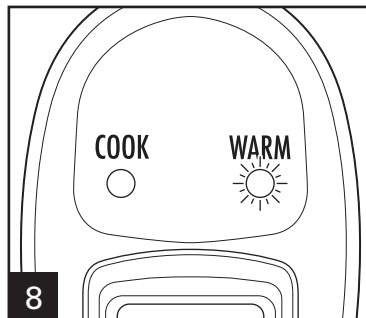
Cuisson à la vapeur des aliments pendant la cuisson du riz (suite)



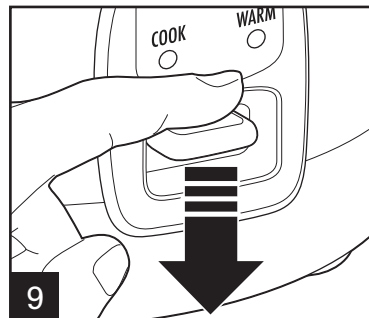
6 Fermer le couvercle.



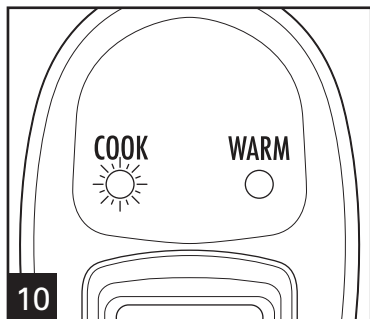
7 Brancher dans la prise de courant.



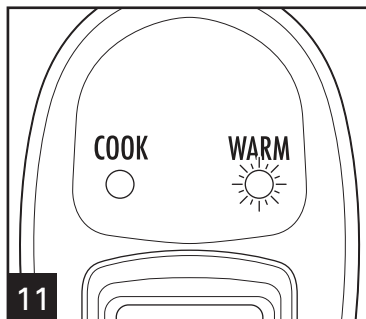
8 Le témoin WARM (garde au chaud) s'allumera, MAIS L'APPAREIL N'EST PAS EN MODE DE CUISSON.



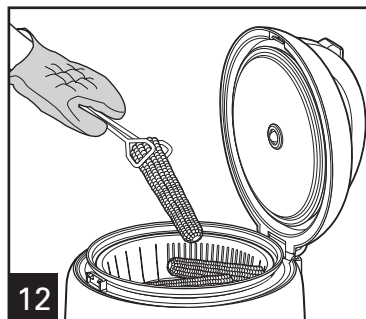
9 Appuyer sur l'interrupteur de cuisson pour commencer la cuisson.



10 Le témoin COOK (cuisson) s'allumera. **NOTE:** Pendant la cuisson, retirer et vider la tasse d'eau condensée au besoin puis réinstaller.



11 Dès que la cuisson est terminée, le cuiseur de riz passera automatiquement au mode WARM (réchaud) et le témoin s'allumera.



12 Utiliser des mitaines pour le four pour retirer les aliments du panier cuit-vapeur. Débrancher.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures.

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

31

Cuisson à la vapeur d'aliments avec riz

Le tableau est basé selon la quantité de riz mesurée avec la mesure pour le riz fournie. Si cette mesure pour le riz est perdue, une mesure de riz équivaut à 6 oz (177 ml) ou environ 3/4 de tasse (mesure impériale) ou suivre la quantité recommandée de deux parties d'eau pour une partie de riz.

SORTE D'ALIMENTS	QUANTITÉ MAXIMUM D'ALIMENTS*	QUANTITÉ MAXIMALE DE RIZ**	QUANTITÉ MAXIMALE D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.***	PORTION DE RIZ*	VÉRIFICATION DE LA CUISSON DES ALIMENTS
Asperges, coupées en morceaux de 3 po (7,6 cm)	2 tasses (473 ml)	2 tasses (355 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «2»	23 à 25 min	5 tasses	Croquant-tendre
Brocoli, fleurettes	2 tasses (473 ml)	2 tasses (355 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «2»	22 à 24 min	5 tasses	Croquant-tendre
Épi de maïs	1 rondelle	2 tasses (355 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «2»	23 à 25 min	5 tasses	Croquant-tendre
Pommes de terre, cubes de 3/4 à 1 po (1,9 à 2,5 cm)	2 tasses (473 ml)	2 tasses (355 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «2»	24 à 26 min	5 tasses	Ferme, mais tendre

*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

**Quantité mesurée dans la mesure de riz

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

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

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

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

SORTE D'ALIMENTS	QUANTITÉ MAXIMUM D'ALIMENTS*	QUANTITÉ MAXIMALE DE RIZ**	QUANTITÉ MAXIMALE D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.***	PORTION DE RIZ*	VÉRIFICATION DE LA CUISSON DES ALIMENTS
Courge jaune et poivrons rouges, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur et cubes de 1 po (2,5 cm)	2 tasses (473 ml)	2 tasses (355 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «2»	23 à 25 min	5 tasses	Croquant-tendre
Poulet, filets	8 oz (227 g)	2 tasses (355 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «2»	24 à 26 min	5 cups	Température interne 160°–165°F (71°–74°C)
Saumon, filet	8 oz (227 g)	2 tasses (355 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «2»	26 à 28 min	5 cups	Température interne 145°F (63°C)
Crevette, pelée et déveinée	12 oz (340 g)	2 tasses (355 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «2»	26 à 28 min	5 cups	Rose et opaque

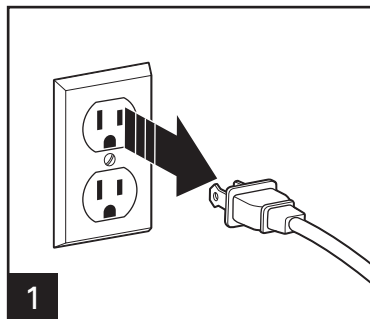
*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

**Quantité mesurée dans la mesure de riz

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

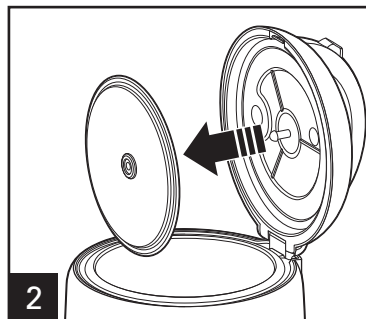
Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.
Ne pas immerger la base dans l'eau ou tout autre liquide.



1

Débrancher.

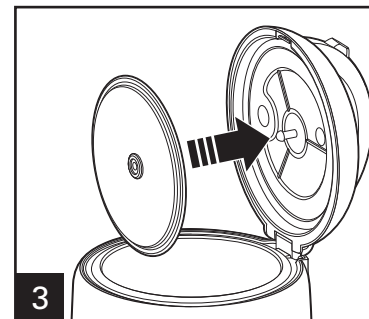


2

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

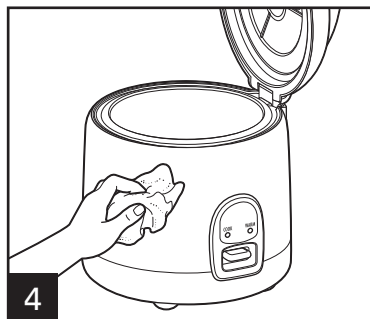


NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit.



3

Pour installer l'anneau du couvercle, aligner simplement les orifices et appuyer à l'arrière de l'anneau pour le fixer en place.



4

Dépannage

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

Le cuiseur ne s'allume pas.

- Le cuiseur n'est pas branché. S'assurer que le cuiseur de riz est branché dans une prise murale qui fonctionne correctement.

Le riz n'est pas cuit.

- Trop peu d'eau/de liquide de cuisson. Suivre le mode d'emploi inscrit sur l'emballage ou consulter le tableau de cuisson du riz pour de plus amples renseignements.
- Placer le pot de cuisson solidement dans la base. **NOTE:** Si le pot de cuisson est croche ou tordu, il ne reposera pas correctement dans sa base et le transfert de chaleur ne sera pas uniforme. Pour remplacer le pot de cuisson, appeler le numéro sans frais du Service à la clientèle inscrit sur la page couverture de ce guide.

Le riz est pâteux.

- Trop d'eau ajoutée dans le pot de cuisson. Réduire la quantité de liquide.

Le pot de cuisson ne s'insère pas.

- Appeler le numéro sans frais du Service à la clientèle inscrit sur la page couverture de ce guide.

Notes

Garantie limitée

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

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

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

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica no sumerja el cable, enchufe o base en agua u otro líquido.
7. Desconecte de la toma cuando no lo use o antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de poner o quitar partes o antes de limpiar.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o barra, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
13. Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene comida, agua u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, empuje hacia arriba el interruptor, luego remueva el enchufe de la toma de la pared.
15. No use el aparato para otros usos mas que para el que fue planeado.
16. Levante y abra la tapa cuidadosamente para evitar quemaduras, y permitir que el agua gotee dentro de la olla de cocción.
17. **PRECAUCIÓN:** Riesgo de descarga eléctrica. Cocine sólo en la olla de cocción removible.
18. No coloque la unidad directamente bajo gabinetes cuando esté funcionando ya que este producto produce grandes cantidades de vapor. Evite tratar de alcanzar algo por arriba cuando esté funcioando.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Partes y Características

*Para ordenar partes:

EE. UU.: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

México: 01 800 71 16 100

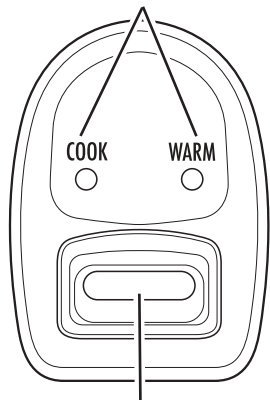


Taza Medidora de Arroz
6-Ounce (177 ml)*



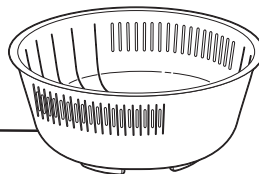
Cuchara para Arroz*

Luz Indicadora de
COOK (cocción) y WARM (caliente)

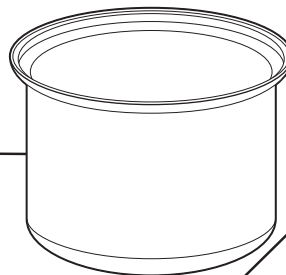


Interruptor de Cocción

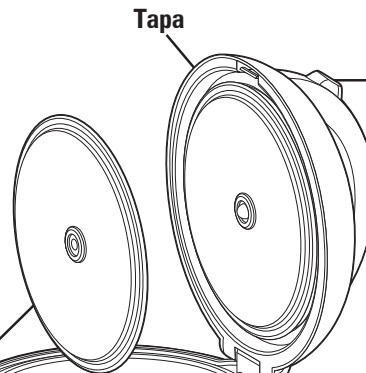
Canastilla de
Vaporera*



Olla de Cocción
Removible*



Tapa Forro Removible*

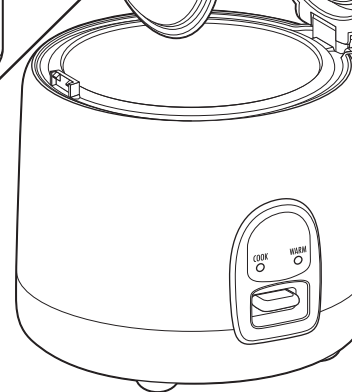


Tapa

Liberación
de la Tapa



Recolector de
Condensación



Base

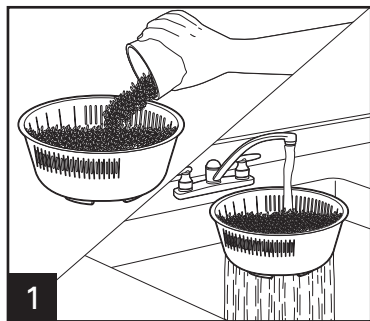
Cómo Cocer Arroz

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

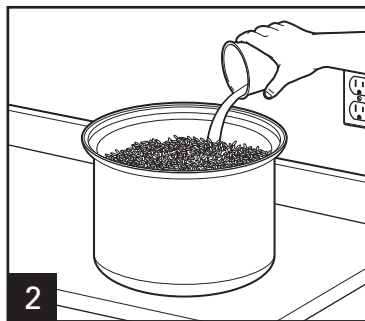
ANTES DEL PRIMER USO: Lave todas las partes removibles siguiendo las instrucciones de *Cuidado y Limpieza*; seque bien.

INFORMACIÓN DE LA TAZA MEDIDORA DE ARROZ

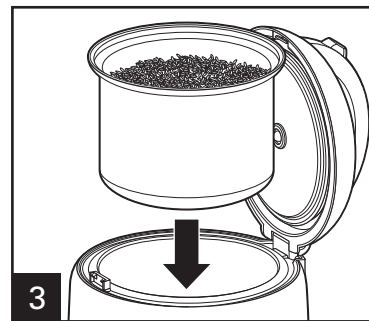
NOTA: No tire la taza medidora de arroz que viene con su unidad. Esta es una herramienta importante para usar su arrocera exitosamente y su tamaño es estándar en la industria del arroz. Una taza medidora de arroz no es igual a una taza de EU estándar (la taza del medidora de arroz es de 6 onzas/177 ml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



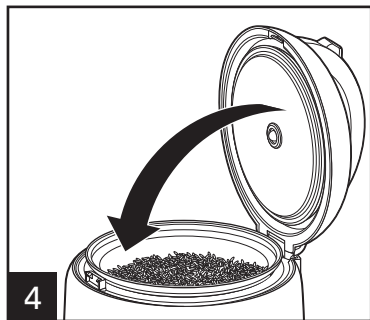
Mida el arroz con la taza medidora. Agregue la cantidad deseada de arroz sin cocer a la canastilla de la vaporera. No llene por encima de las ventilaciones laterales para evitar que el arroz se caiga durante el enjuague. Coloque la canastilla debajo de un grifo de flujo lento y enjuague. Agregue el arroz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



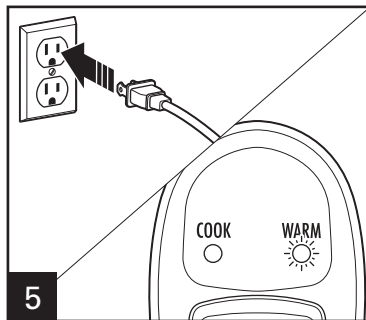
Llene con agua hasta la línea de agua correspondiente. Ejemplo: Si usted agrega 3 tazas rasas de arroz a la olla de cocción, agregue agua hasta la línea "3" de la olla de cocción. **NO** supere la línea de llenado MAX de 4 tazas.



Coloque la olla de cocción firmemente en la base. **NOTA:** Asegúrese que el fondo de la olla de cocción no esté doblado o deformado o no conducirá el calor correctamente.

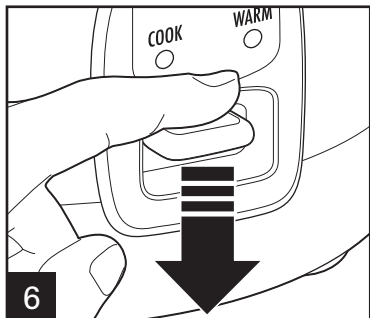


Cierra la tapa.



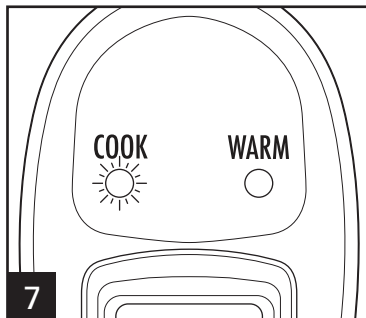
Enchufe en el tomacorriente. La luz WARM (caliente) se iluminará **PERO LA UNIDAD NO ESTÁ COCIENDO.**

Cómo Cocer Arroz (cont.)

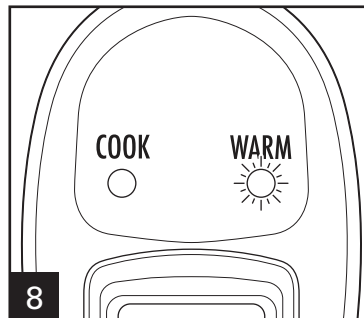


6 Presione el interruptor de cocción para iniciar la cocción.

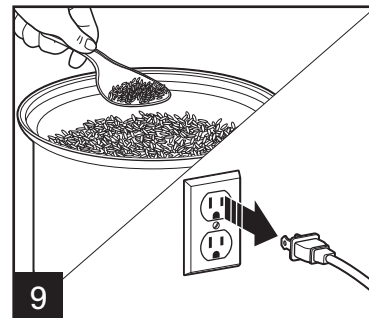
NOTA: Durante el cocinado, remueva y vacíe la taza de condensación según sea necesario y luego vuelva a colocar.



7 La luz indicadora de COOK (cocción) se iluminará y el arroz comenzará a cocinarse. Los tiempos de cocción serán aproximadamente los que están listados en la tabla de cocción de arroz de la página 42.



8 Cuando haya finalizado la cocción, la arrocera cambiará automáticamente a WARM (caliente) y se iluminará la luz. La unidad mantendrá caliente el arroz hasta que se desconecte la unidad.



9 **⚠ ADVERTENCIA**

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

Tabla de Cocción de Arroz

- La tabla está basada en las mediciones de arroz y agua utilizando la taza medidora provista.
- Existe una gran variedad de tipos de arroz. Las instrucciones del paquete de arroz pueden indicar cantidades de arroz y agua diferentes a las incluidas en la tabla; seguir las instrucciones del paquete puede hacer variar los resultados.
- No supere la línea máxima de llenado de agua número 4 para evitar desbordes mientras el arroz se está cocinando.

TIPO DE ARROZ	MAX. CANTIDAD DE ARROZ*	MAX. CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO**
Blanco, Grano Largo	4 tazas (710 ml)	Llene hasta la línea 4	25–27 min	8+ tazas
Café, Grano Largo	4 tazas (710 ml)	Llene hasta la línea 4	44–46 min	8+ tazas
Arborio	4 tazas (710 ml)	Llene hasta la línea 4	38–40 min	8+ tazas
Basmati***	4 tazas (710 ml)	Llene hasta la línea 4	30–32 min	8+ tazas
Jazmín***	4 tazas (710 ml)	Llene hasta la línea 4	29–31 min	8+ tazas
Arroz para Sushi	4 tazas (710 ml)	Llene hasta la línea 4	26–28 min	8+ tazas

*Medición en la taza medidora de arroz

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

***Enjuague antes de cocerla

Cómo Cocer Granos y Cereales

Siga las instrucciones de la cocción de arroz y agregue agua según la indicación de las tablas de cocción de granos y cereales.

Tabla de Cocción de Granos

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

TIPO DE GRANO	CANTIDAD MÁXIMA DE GRANO*	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA*	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO**
Cebada	1 taza (177 ml)	3 tazas (532 ml)	37–39 min	2 1/2 tazas
Farro	4 tazas (710 ml)	4 tazas (710 ml)	38–40 min	7 3/4 tazas
Millet	2 1/2 tazas (443 ml)	5 tazas (887 ml)	38–40 min	7 tazas
Quinoa***	4 tazas (710 ml)	4 tazas (710 ml)	30–32 min	9 tazas
Sorgo	1 taza (177 ml)	3 tazas (532 ml)	58–60 min	1 3/4 tazas
Grano de Trigo Integral	4 tazas (710 ml)	6 tazas (1.06 L)	75–77 min	7 tazas

*Medición en la taza medidora de arroz

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

***Enjuague antes de cocerla

Tabla de Cocción de Cereales

La tabla está basada en las mediciones de cereales y agua utilizando la taza medidora provista. No se recomienda la avena cortada al acero.

TIPO DE CEREAL	CANTIDAD MÁXIMA DE CEREAL*	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA*	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO**
Cream of Wheat***† (Crema de Trigo)	2 tazas (355 ml)	5 tazas (887 ml)	9–10 min	4 tazas
Sémola	1 taza (177 ml)	4 tazas (710 ml)	18–20 min	2 3/4 tazas
Avena Estilo Tradicional***	3 tazas (532 ml)	5 tazas (887 ml)	26–28 min	4 tazas

*Medición en la taza medidora de arroz

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

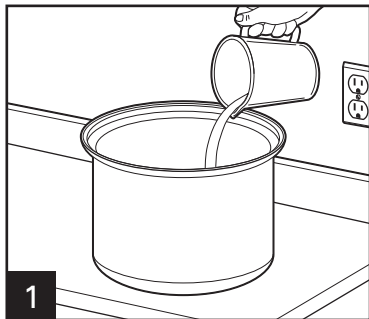
***Mezcle una o dos veces durante la cocción

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

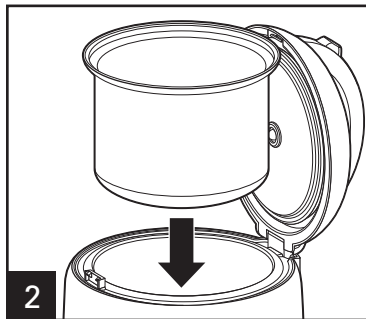
Cómo Cocinar Alimentos a Vapor

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

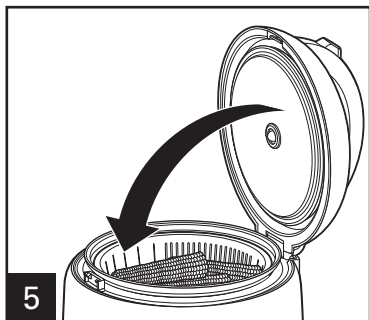
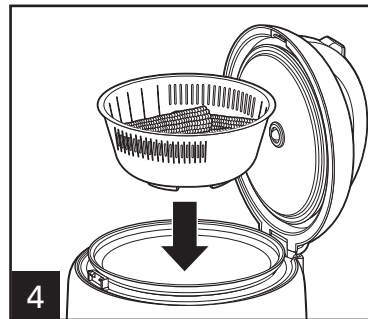
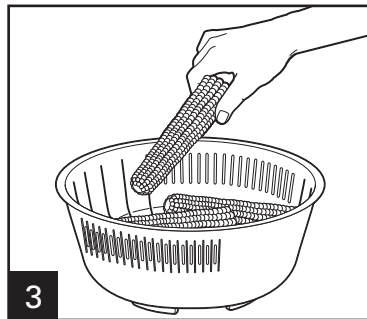
Cocine sólo en la olla de cocción removible y canastilla de la vaporera. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.



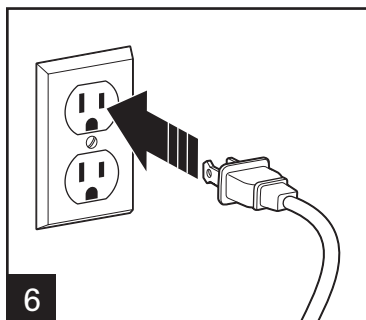
1 Vacíe la cantidad deseada de agua en la olla de cocción.



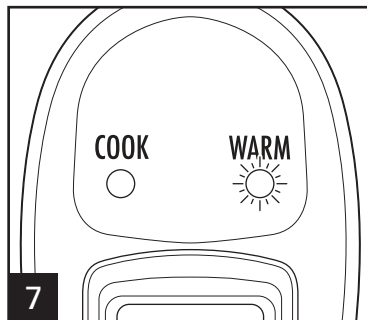
2 Coloque la olla de cocción firmemente en la base. **NOTA:** Asegúrese que la parte inferior de la olla de cocción no esté doblada o deformada, o no conducirá el calor correctamente. Agregue los alimentos en la canastilla de la vaporera. Coloque la canastilla de la vaporera en la olla de cocción.



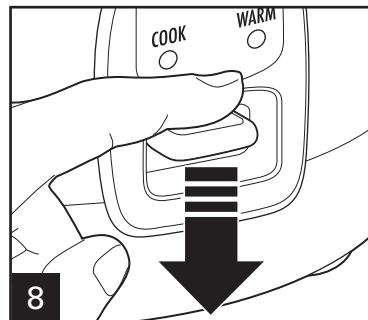
5 Cierra la tapa.



6 Enchufe en el tomacorriente.

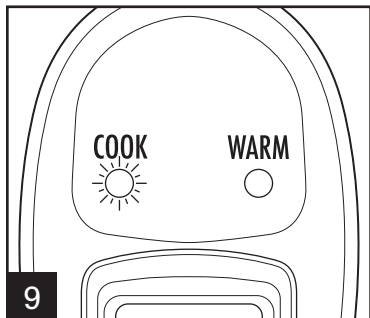


7 La luz WARM (caliente) se iluminará PERO LA UNIDAD NO ESTÁ COCIENDO.

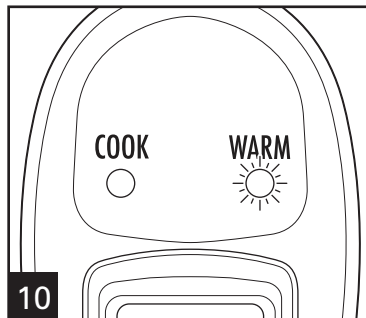


8 Presione el interruptor de cocción para iniciar la cocción.

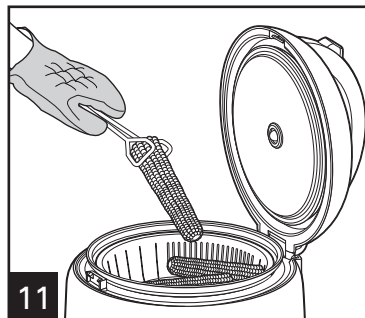
Cómo Cocinar Alimentos a Vapor (cont.)



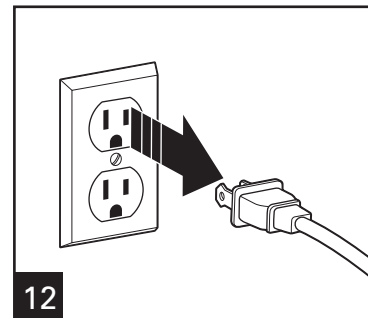
9 La luz COOK (cocción) se iluminará. **NOTA:** Durante el cocinado, remueva y vacíe la taza de condensación según sea necesario y luego vuelva a colocar.



10 Cuando haya finalizado la cocción, la arrocera cambiará automáticamente a WARM (caliente) y se iluminará la luz.



11 Utilizando un guante de cocina, quite los alimentos de la canastilla de la vaporera.



12 Desenchufe.

⚠ ADVERTENCIA

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

Tabla de Cocción al Vapor

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA DE ALIMENTOS*	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA*	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	PRUEBA DE NIVEL DE COCCIÓN
Vegetales:				
Espárragos cortados en trozos de 3 pulgadas (7.6 cm)	2 tazas (473 ml)	Llene hasta la línea 1	12–14 min	Crocante-tierno
Flores de brócoli	2 tazas (473 ml)	Llene hasta la línea 1	13–15 min	Crocante-tierno
Zanahorias cortadas en rebanadas de 1/4 de pulgadas (0.6 cm)	2 tazas (473 ml)	Llene hasta la línea 1	16–18 min	Crocante-tierno
Mazorca de maíz	1 mazorcas	Llene hasta la línea 1	16–18 min	Crocante-tierno
Papas en cubos de 3/4 pulgadas (1.8 cm)	2 tazas (473 ml)	Llene hasta la línea 1	23–25 min	Tierno
Zucchini cortado en rebanadas de 1/4 de pulgadas (0.6 cm)	2 tazas (473 ml)	Llene hasta la línea 1	12–14 min	Crocante-tierno
Carne de Ave/Frutos de Mar:				
Frituras de pollo	8 oz. (227 g)	Llene hasta la línea 1	21–23 min	Temperatura interna 160°–165°F (71°–74°C)
Filete de salmón	8 oz. (227 g)	Llene hasta la línea 1	16–18 min	Temperatura interna 145°F (63°C)
Langostinos pelados y sin vaina 31–40 count	12 oz. (340 g)	Llene hasta la línea 1	18–20 min	Rosados y opacos

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

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

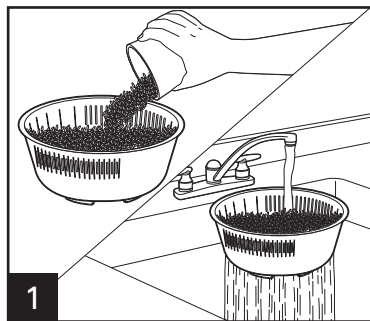
Cómo Cocer Alimentos al Vapor con Arroz

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

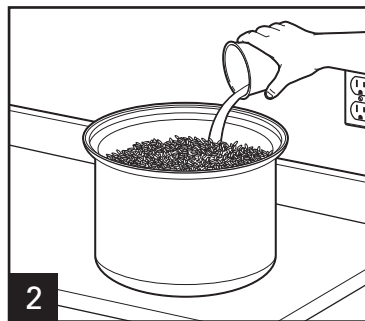
Cocine sólo en la olla de cocción removible y canastilla de la vaporera. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.

INFORMACIÓN DE LA TAZA MEDIDORA DE ARROZ

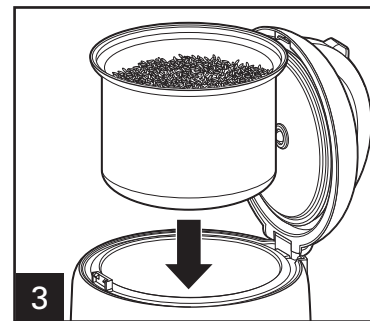
NOTA: No tire la taza medidora de arroz que viene con su unidad. Esta es una herramienta importante para usar su arrocera exitosamente y su tamaño es estándar en la industria del arroz. Una taza medidora de arroz no es igual a una taza de EU estándar (la taza del medidora de arroz es de 6 onzas/177 ml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



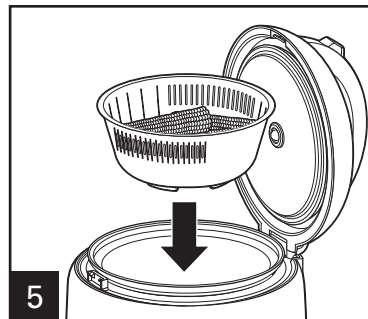
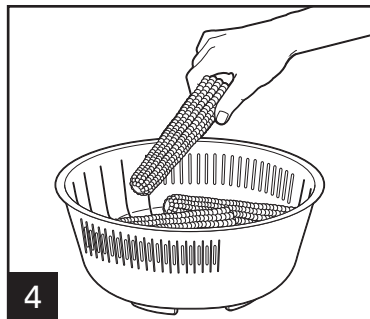
Mida el arroz con la taza medidora. Agregue la cantidad deseada de arroz sin cocer a la canastilla de la vaporera. No llene por encima de las ventilaciones laterales para evitar que el arroz se caiga durante el enjuague. Coloque la canastilla debajo de un grifo de flujo lento y enjuague. Agregue el arroz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



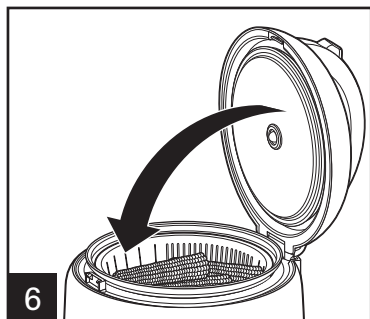
Llene con agua hasta la línea de agua correspondiente. Ejemplo: Si usted agrega 3 tazas rasas de arroz a la olla de cocción, agregue agua hasta la línea "3" de la olla de cocción. NO supere la línea de llenado MAX de 4 tazas.



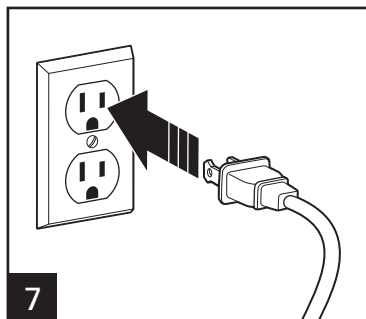
Coloque la olla de cocción firmemente en la base. **NOTA:** Asegúrese que el fondo de la olla de cocción no esté doblado o deformado o no conducirá el calor correctamente.



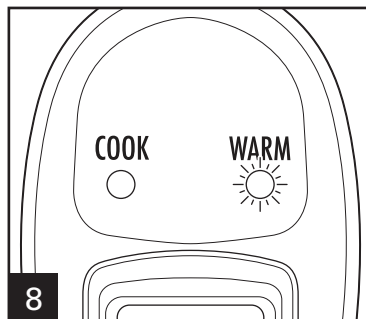
Cómo Cocer Alimentos al Vapor con Arroz (cont.)



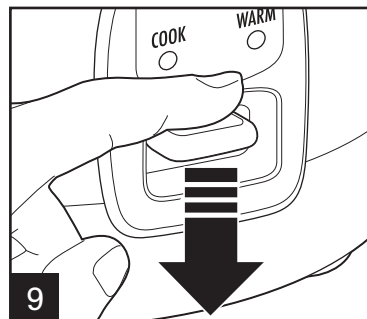
6 Cierra la tapa.



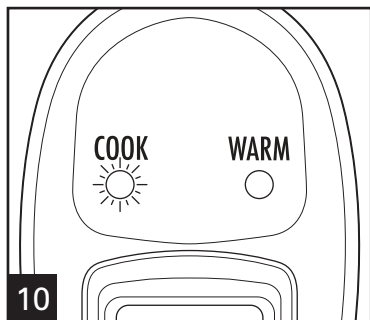
7 Enchufe en el tomacorriente.



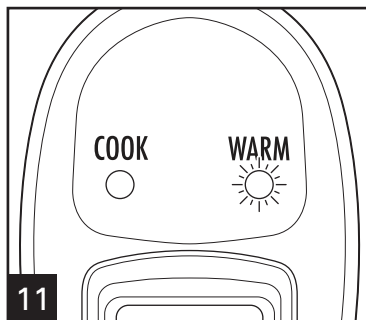
8 La luz WARM (caliente) se iluminará PERO LA UNIDAD NO ESTÁ COCIENDO.



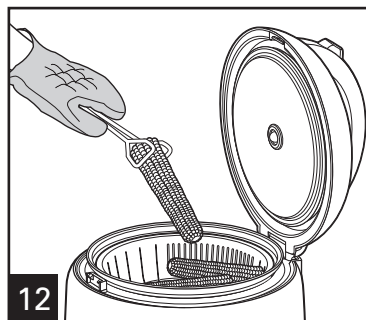
9 Presione el interruptor de cocción para iniciar la cocción.



10 La luz COOK (cocción) se iluminará.
NOTA: Durante el cocinado, remueva y vacíe la taza de condensación según sea necesario y luego vuelva a colocar.

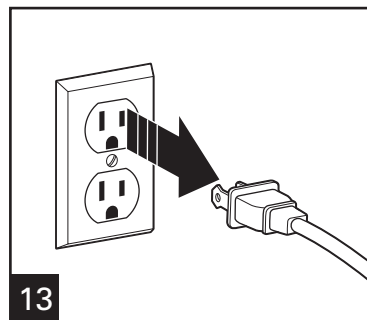


11 Cuando haya finalizado la cocción, la unidad cambiará automáticamente a WARM (caliente) y se iluminará la luz.



12 Utilizando un guante de cocina, quite los alimentos de la canastilla de la vaporera. Desenchufe.

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



13

Table de Cocer Alimentos al Vapor con Arroz

La tabla está basada en las mediciones de arroz utilizando la taza medidora provista. Si usted pierde la taza medidora de arroz, una taza medidora equivale a 6 oz. (177 ml) o aproximadamente a 3/4 taza estándar de los EE.UU., o siga la recomendación de dos partes de agua y una parte de arroz.

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA DE ALIMENTOS*	MAX. CANTIDAD DE ARROZ**	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.***	RENDIMIENTO DEL ARROZ*	PRUEBA DE NIVEL DE COCCIÓN
Espárragos cortados en trozos de 3 pulgadas (7.6 cm)	2 tazas (473 ml)	2 tazas (355 ml)	Llene hasta la línea 2	23–25 min	5 tazas	Crocante-tierno
Flores de brócoli	2 tazas (473 ml)	2 tazas (355 ml)	Llene hasta la línea 2	22–24 min	5 tazas	Crocante-tierno
Mazorca de maíz	1 mazorca	2 tazas (355 ml)	Llene hasta la línea 2	23–25 min	5 tazas	Crocante-tierno
Papas cortadas en trozos de 3/4 a 1 pulgado (1.9 a 2.5 cm)	2 tazas (473 ml)	2 tazas (355 ml)	Llene hasta la línea 2	24–26 min	5 tazas	Firme pero tierno

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

**Medición en la taza medidora de arroz

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

- Cuantos más vegetales se agreguen a la canastilla de la vaporera, más tiempo tardará la cocción con vapor.
- Los trozos más pequeños de vegetales se cocinarán más rápidamente que los trozos más grandes.
- Dé un impulso de sabor arroz sustituyendo una cantidad igual de caldo de pollo/res/vegetales por el agua.

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

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA DE ALIMENTOS*	MAX. CANTIDAD DE ARROZ**	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.***	RENDIMIENTO DEL ARROZ*	PRUEBA DE NIVEL DE COCCIÓN
Zapallo amarillo y pimientos rojos cortados en rebanadas de 1/4 pulgadas (0.6 cm) y cubos de 1 pulgada (2.5 cm)	2 tazas (473 ml)	2 tazas (355 ml)	Llene hasta la línea 2	23–25 min	5 tazas	Crocante-tierno
Frituras de pollo	8 oz. (227 g)	2 tazas (355 ml)	Llene hasta la línea 2	24–26 min	5 tazas	Temperatura interna 160°–165°F (71°–74°C)
Filete de salmón	8 oz. (227 g)	2 tazas (355 ml)	Llene hasta la línea 2	26–28 min	5 tazas	Temperatura interna 145°F (63°C)
Langostinos pelados y sin vaina	12 oz. (340 g)	2 tazas (355 ml)	Llene hasta la línea 2	26–28 min	5 tazas	Rosados y opacos

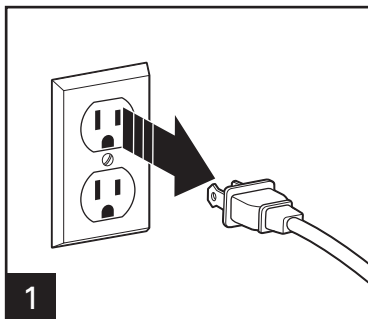
*Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

**Medición en la taza medidora de arroz

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

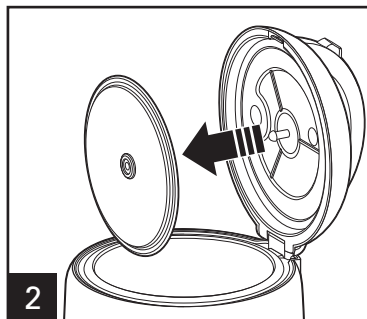
Cuidado y Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.
No sumerja la base en agua o cualquier otro líquido.



1

Desenchufe.



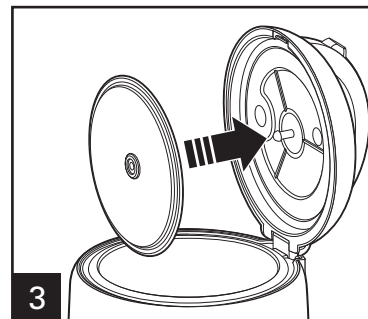
2

La tapa forro removible también se pueden lavar a mano.



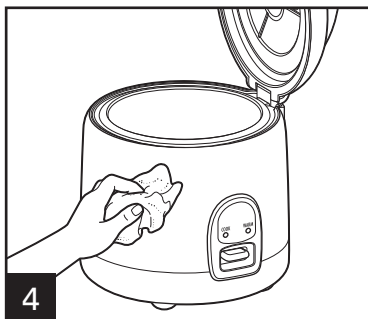
**RESISTENTE AL
LAVAVAJILLAS**

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



3

Para volver a colocar la tapa forro, simplemente alinee los hoyos y presione el forro en su lugar.



4

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
La arrocera no se enciende.	<ul style="list-style-type: none">• La arrocera no está conectada. Asegúrese que la arrocera esté conectada en una toma eléctrica operando adecuadamente.
El arroz no está cocido.	<ul style="list-style-type: none">• No hay suficiente agua/líquido de cocción. Siga las instrucciones del paquete o vea la Tabla de Cocción de Arroz para más información.• Coloque la olla de cocción firmemente en la base. NOTA: Si la olla de cocción está doblada o deformada no sentará bien en la base y, por lo tanto, no conducirá el calor adecuadamente. Para reemplazar la olla de cocción, llame al número de Asistencia al Cliente enlistado en la cubierta de esta guía.
El arroz está blando.	<ul style="list-style-type: none">• Se agregó mucho líquido a la olla de cocción. Reduzca el líquido.
La olla de cocción no se ajusta bien.	<ul style="list-style-type: none">• Llame al número gratuito de asistencia al cliente incluido en la tapa de esta guía.



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz 124-401
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11560, Ciudad de México
01 800 71 16 100

PÓLIZA DE GARANTÍA

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

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

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

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

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

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

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

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

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499

Zacahuiztco MEXICO 09490 D.F.

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

CASA GARCIA

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac MEXICO 03910 D.F.

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

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Centro MONTERREY, 64000 N.L.

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

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450

Ladrón de Guevara

GUADALAJARA 44660 Jal.

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

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX

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

Int. Hipermart

Alamos de San Lorenzo

CD. JUAREZ 32340 Chih.

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

Modelo:
37508

Tipo:
RC19

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 350 W

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