

**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 !

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

Questions?

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

Questions ?

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

CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?

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

EE. UU.: 1.800.851.8900

MEX: 01 800 71 16 100

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

Hamilton Beach®

Rice Cooker Cuiseur de riz Ollas para Cocer Arroz



English	2
Français.....	23
Español	45

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

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

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

Parts and Features

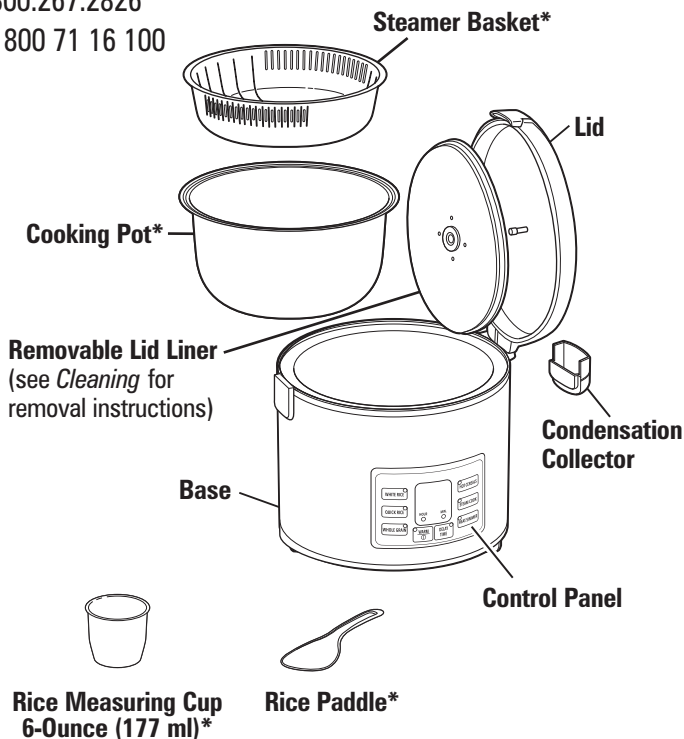
*To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100



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



Use to turn on rice cooker, warm function and to turn off. Unit automatically shifts to WARM function after every function EXCEPT STEAM COOK.



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



QUICK RICE: Use to cook rice faster. This program eliminates the rice soak cycle.



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



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



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



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

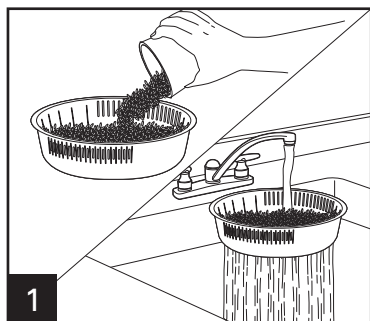
How to Make Rice

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

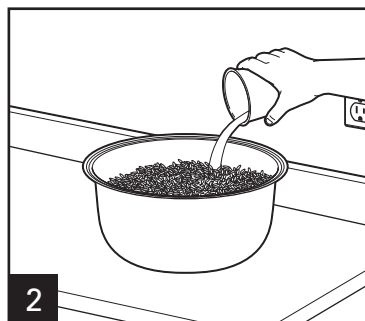
BEFORE FIRST USE: Wash cooking pot following *Cleaning* instructions; dry thoroughly.

RICE MEASURING CUP INFORMATION

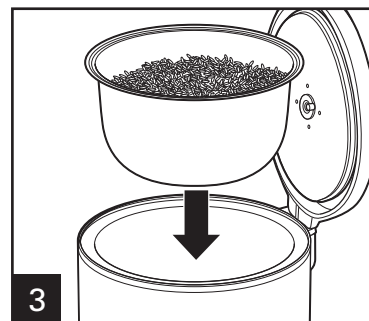
NOTE: Do not throw away the rice measuring cup that comes with your unit. This is an important tool in using your rice cooker successfully and its size is standard in the rice industry. One rice measuring cup equals 6 oz. (177 ml) or approximately 3/4 cup U.S. standard measuring cup.



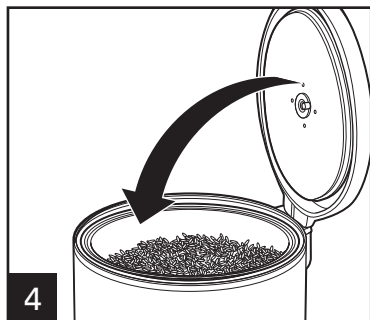
1 Measure rice with rice measuring cup. Add the desired amount of measured uncooked rice to steam basket. Do not fill above side vents to prevent rice from falling through while rinsing. Place basket under a slow-flowing faucet and rinse. Add drained rice to cooking pot. Repeat rinsing with any remaining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



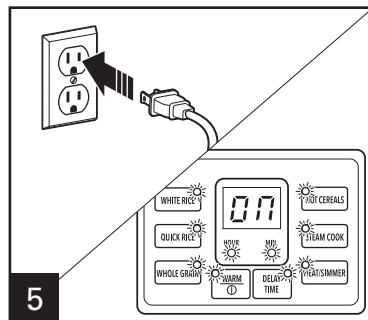
2 Add desired amount of uncooked rice to pot; then fill with water to corresponding water line. Example: If you add 3 level rice cups of rice to the cooking pot, add water to the "3" line of the cooking pot. **DO NOT** exceed 10-cup MAX fill line.



3 Carefully place cooking pot straight down on base. Make sure cooking pot is securely placed into base. **NOTE:** Make sure bottom of cooking pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.



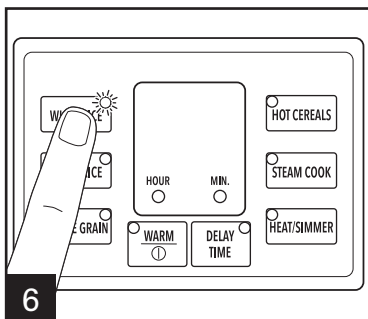
4 Close lid.



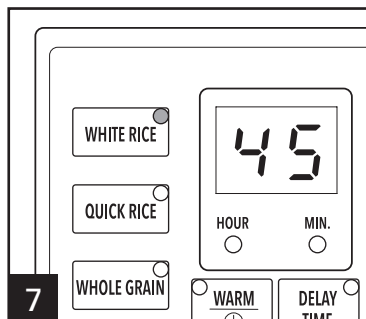
5 Plug into wall outlet; all lights will flash on control panel.

If program is not selected, the rice cooker control panel will flash for 15 seconds and the rice cooker will turn off. If rice cooker turns off, press WARM/⏻ again.

How to Make Rice (cont.)

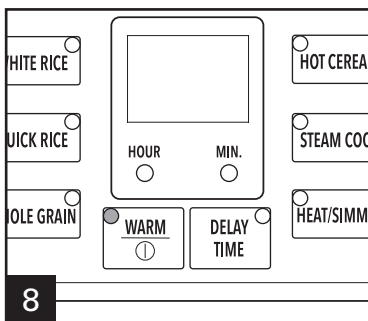


While lights are flashing, press desired program. Light will glow for function selected. Use HEAT/SIMMER program for packaged rice mixes. See page 3.



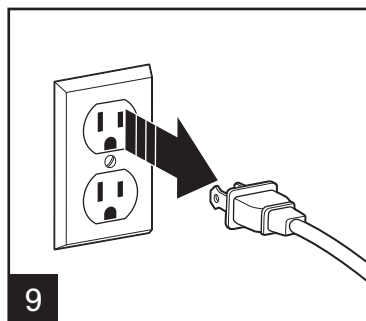
Once a mode is selected, the default time for that mode is displayed. For WHITE RICE, QUICK RICE, and WHOLE GRAIN programs, the digital rice cooker will adjust the cooking time throughout the cooking cycle based on the amount of rice and moisture in the cooker. You may notice that the cooker will place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

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



When finished cooking, cooker will switch to WARM and light will glow. Display will track Warm time for up to 12 hours. After 12 hours, the rice cooker will turn off.

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



⚠ 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 10 water fill line to prevent overflow while rice is cooking.

TYPE OF RICE	RICE COOKER SETTING	MAXIMUM AMOUNT OF RICE**	MAXIMUM AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	YIELD*
Long grain white	White Rice	10 cups	fill to 10 line	53–55 min	20+ cups
Long grain brown	Whole Grain	10 cups	fill to 10 line	1 to 1 1/4 hours	20+ cups
Arborio	White Rice	10 cups	fill to 10 line	50–52 min	20+ cups
Basmati	White Rice	10 cups	fill to 10 line	51–53 min	20+ cups
Jasmine	White Rice	10 cups	fill to 10 line	50–52 min	20+ cups
Sushi Rice	White Rice	10 cups	fill to 10 line	48–50 min	20+ cups

*Measured in 1-cup U.S. measure

**Measured in rice measuring cup

To Cook Grain

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

Grain Cooking Chart

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

Cook the following on the WHOLE GRAIN setting.

TYPE OF GRAIN	MAXIMUM AMOUNT OF GRAIN**	MAXIMUM AMOUNT OF WATER**	APPROX. COOKING TIME	YIELD*
Barley	3 cups	9 cups	1 1/4 hours	6 cups
Buckwheat	5 cups	15 cups	1 hour	15 cups
Farro	10 cups	13 cups	1 1/2 hours	18 cups
Millet	6 1/2 cups	13 cups	1 1/2 hours	15 cups
Quinoa***	10 cups	10 cups	1 1/2 hours	20 cups
Sorghum	5 cups	15 cups	2 1/4 hours	12 cups
Wheatberries	10 cups	10 cups	2 3/4 hours	15 cups

*Measured in 1-cup U.S. measure

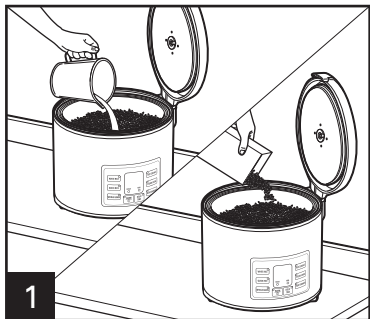
**Measured in rice measuring cup

***Rinse quinoa before cooking

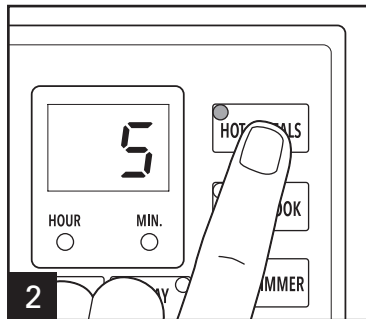
How to Cook Hot Cereals

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

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

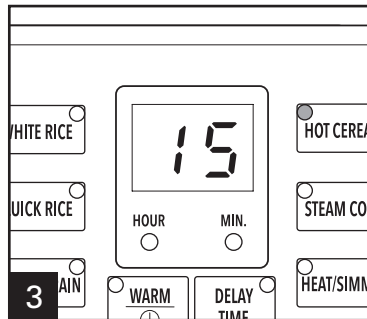


Place water and desired contents into cooking pot.

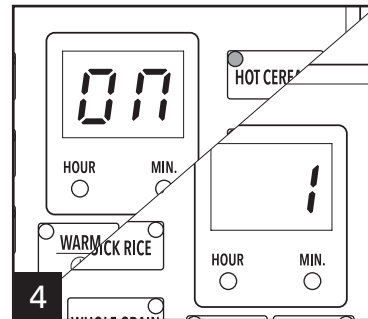


Press HOT CEREALS program while lights are flashing. "5" will appear in the display. (5 minutes is the minimum amount of time.) Press and hold HOT CEREALS button to select time to cook. See Cereal Cooking Chart on page 9.

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



Rice cooker will automatically start after 5 seconds. The cooker will heat the contents and then simmer for the selected amount of time.



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

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

⚠ WARNING Burn Hazard:

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

Cereal Cooking Chart

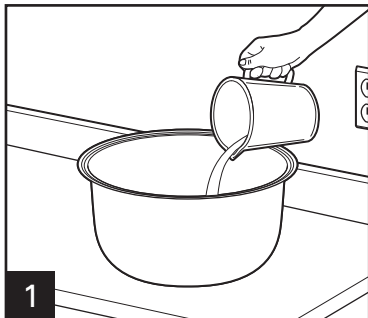
Chart is based on measuring cereal and water with the rice measuring cup provided.
Cook the following on the HOT CEREALS setting.

TYPE OF CEREAL	MAXIMUM AMOUNT OF CEREAL**	MAXIMUM AMOUNT OF WATER**	APPROX. COOKING TIME	YIELD*
Cream of Wheat***	6 cups	fill to 10 line	30 min	16 cups
Grits	5 cups	15 cups	1 1/2 hours	18 cups
Old-Fashioned Oatmeal	10 cups	14 cups	45 min	14 cups
Steel-Cut Oats	6 cups	fill to 10 line	1 1/4 hours	16 cups

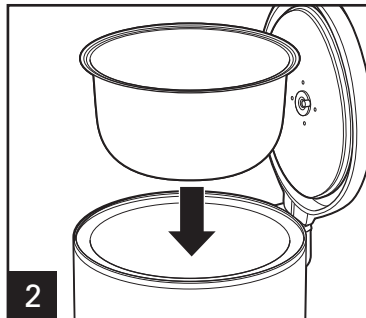
*Measured in 1-cup U.S. measure
**Measured in rice measuring cup
***Stir once or twice during cooking

How to Steam Food

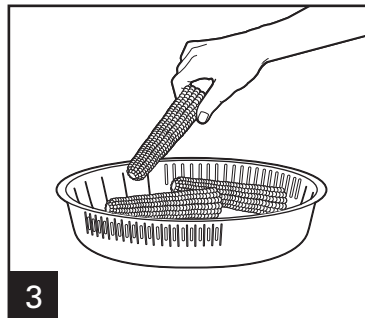
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot and steamer basket. Never place water or food directly into the base.
BEFORE FIRST USE: Wash cooking pot following *Cleaning* instructions; dry thoroughly.



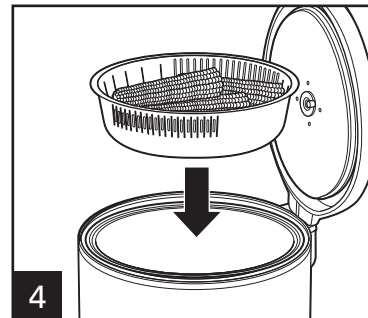
1 Pour desired amount of water in cooking pot.



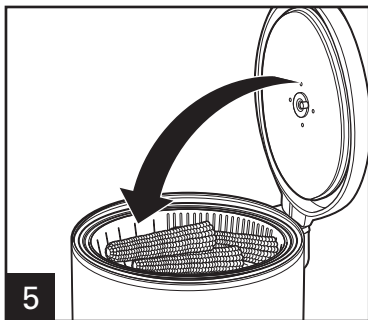
2 Carefully place cooking pot straight down on base. Make sure cooking pot is securely seated by rotating the pot left and right.



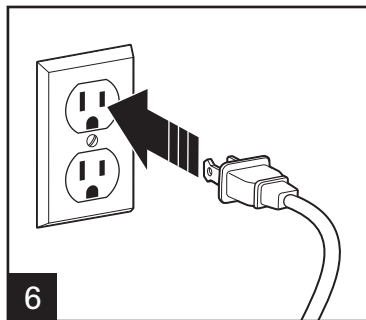
3



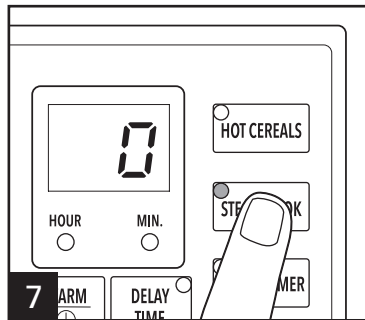
4



5 Close lid.



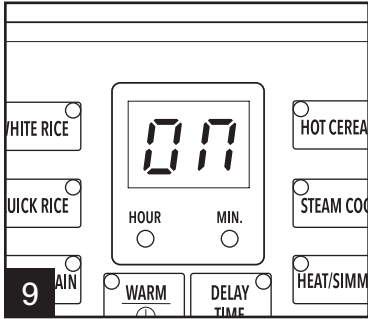
6



7

Press STEAM COOK program while lights are flashing. Press and hold to set steam time from 0 to 30 minutes.

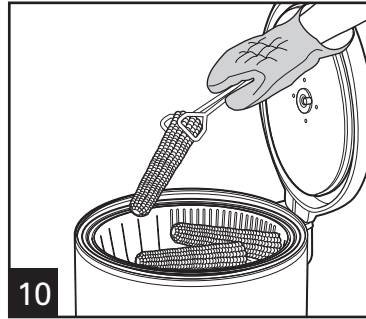
How to Steam Food (cont.)



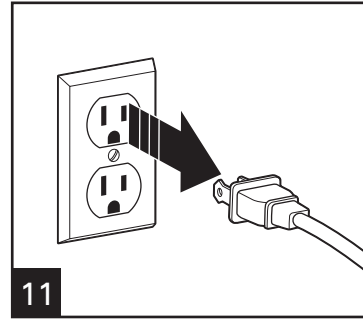
Display will show "ON" during heating, and display will count down set time once steaming has begun.

⚠ WARNING Burn Hazard:

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



NOTE: If pot boils dry, rice cooker will beep and the remaining time will flash in display. To continue STEAM COOK, add more water. Unit will resume steaming if water is added before 3 minutes. If no water was added after 3 minutes, the display will flash "Er" until the ON/OFF (⓪) button is pressed.



Steam Cooking Chart

Cook the following on the STEAM COOK setting.

TYPE OF FOOD	MAXIMUM AMOUNT OF FOOD*	MAXIMUM AMOUNT OF WATER*	APPROX. COOKING TIME	DONENESS TEST
Vegetables:				
Asparagus, cut in 3-inch spears	6 cups (1.4 L)	3 cups (710 ml)	8–10 min	Crisp-tender
Broccoli, florets	6 cups (1.4 L)	3 cups (710 ml)	4–6 min	Crisp-tender
Carrots, sliced 1/4-inch thick	6 cups (1.4 L)	3 cups (710 ml)	10–12 min	Crisp-tender
Corn-on-the-Cob	3 ears	3 cups (710 ml)	10–12 min	Crisp-tender
Potatoes, 3/4-inch cubes	6 cups (1.4 L)	3 cups (710 ml)	18–20 min	Tender
Zucchini, sliced 1/4-inch thick	6 cups (1.4 L)	3 cups (710 ml)	8–10 min	Crisp-tender
Poultry/Seafood:				
Chicken, tenders	2 pounds (907 g)	3 cups (710 ml)	24–26 min	Internal temperature 160°–165°F (71°–74°C)
Salmon, fillet	2 pounds (907 g)	3 cups (710 ml)	24–26 min	Internal temperature 145°F (63°C)
Shrimp, peeled and deveined 31–40 count	2 pounds (907 g)	3 cups (710 ml)	8–10 min	Pink and opaque

*Measured in 1-cup U.S. measure

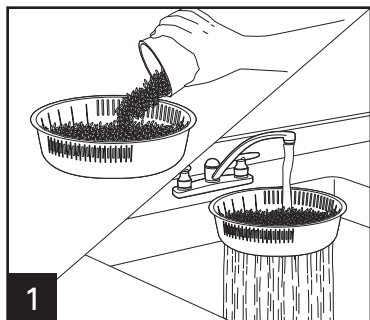
- The more vegetables added to the steamer basket, the longer the steam time should be.
- Smaller pieces of vegetables will steam faster than larger pieces.
- Give vegetables or rice a flavor boost by substituting an equal amount of chicken/beef/vegetable broth for water.

To Steam Food While Cooking Rice

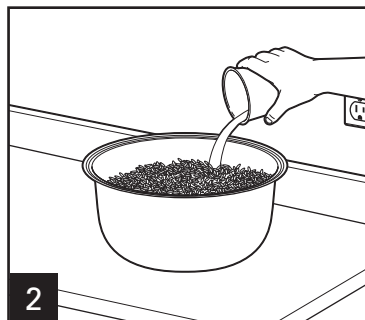
RICE MEASURING CUP INFORMATION

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

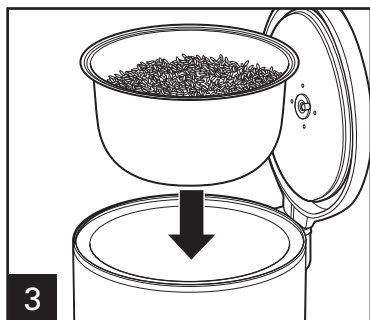
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot and steamer basket. Never place water or food directly into the base.
BEFORE FIRST USE: Wash cooking pot following *Cleaning* instructions; dry thoroughly.



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.

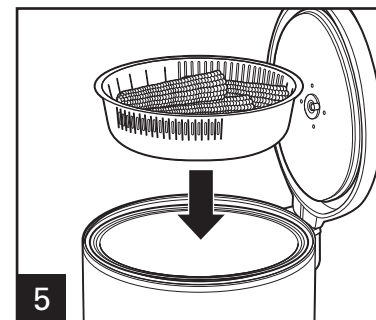
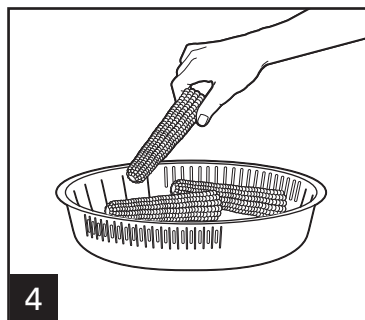


Add desired amount of uncooked rice to pot; then fill with water to corresponding water line. See chart on page 15 for maximum amounts of rice and food. Example: If you add 3 level rice cups of rice to the cooking pot, add water to the "3" line of the cooking pot.

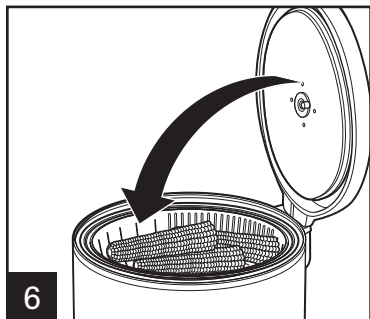


Carefully place cooking pot straight down on base. Make sure cooking pot is securely placed into base.

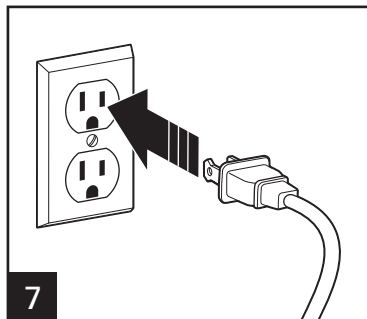
NOTE: Make sure bottom of cooking pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.



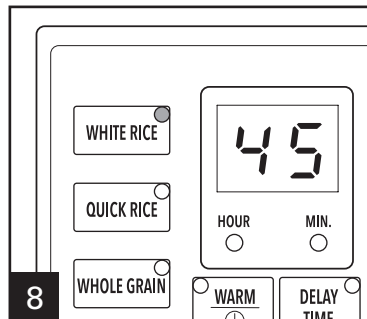
To Steam Food While Cooking Rice (cont.)



6 Close lid.



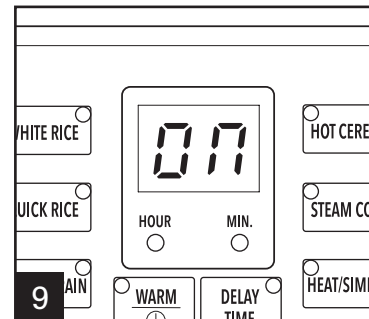
7



8

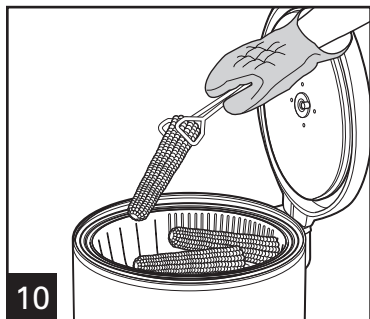
While lights are flashing, press desired program. Once a mode is selected, the default time for that mode is displayed. For WHITE RICE, QUICK RICE, and WHOLE GRAIN programs, the digital rice cooker will adjust the cooking time throughout the cooking cycle based on the amount of rice and moisture in the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

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



9

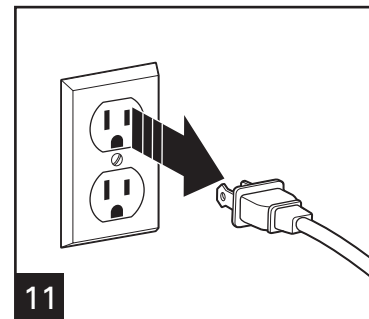
Display will show "ON" during heating, and display will count down set time once steaming has begun.



10

⚠ WARNING Burn Hazard:

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



11

Steaming Food With Rice Chart

Cook the following on the WHITE RICE setting.

TYPE OF FOOD	MAXIMUM AMOUNT OF FOOD*	MAXIMUM AMOUNT OF RICE**	MAXIMUM AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME***	YIELD OF RICE*	DONENESS TEST
Asparagus, cut in 3-inch spears	6 cups (1.4 L)	5 cups	fill to 5 line	40–42 min	11 cups	Crisp-Tender
Broccoli, florets	6 cups (1.4 L)	6 cups	fill to 6 line	40–42 min	13 cups	Crisp-Tender
Corn-on-the-Cob	4 ears	6 cups	fill to 6 line	46–48 min	13 cups	Crisp-Tender
Potatoes, cut in 2-inch chunks	6 cups (1.4 L)	5 cups	fill to 5 line	48–50 min	11 cups	Firm but tender
Yellow Squash and Red Bell Peppers, sliced 1/4-inch thick and 1-inch cubes	6 cups (1.4 L)	5 cups	fill to 5 line	46–48 min	15 cups	Crisp-Tender
Chicken, tenders	36 oz. (1021 g)	5 cups	fill to 5 line	42–44 min	12 cups	Internal temperature 160°–165°F (71°–74°C)
Salmon, fillet	36.5 oz. (1035 g)	5 cups	fill to 5 line	50–52 min	11 cups	Internal temperature 145°F (63°C)
Shrimp, peeled and deveined	36.2 oz. (1026 g)	5 cups	fill to 5 line	45–48 min	12 cups	Pink and opaque

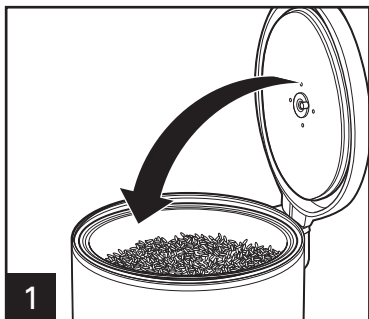
*Measured in 1-cup U.S. measure

**Measured in rice measuring cup

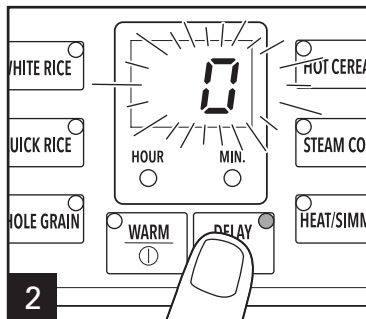
***All times are for long grain white rice

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

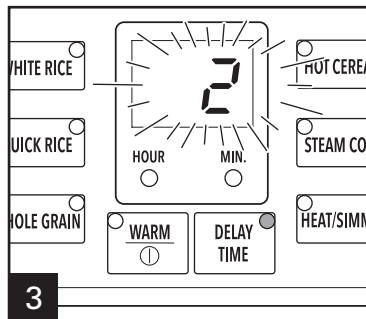
How to Set Delay Start Time



Delay Time can be used with WHITE RICE, WHOLE GRAIN, HEAT/ SIMMER, AND STEAM COOK. Place water and food items in cooking pot or food in steamer basket. Select setting and cooking time if necessary.



Press DELAY TIME. The display will flash "0." Continue to press DELAY TIME to set delay time from 1 to 15 hours. Rice cooker will automatically start after 5 seconds.



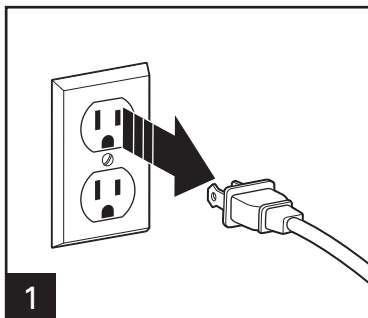
The display will flash and then begin counting down the set delay time. After cooking is complete, the rice cooker will go to WARM (except for STEAM COOK).

NOTES:

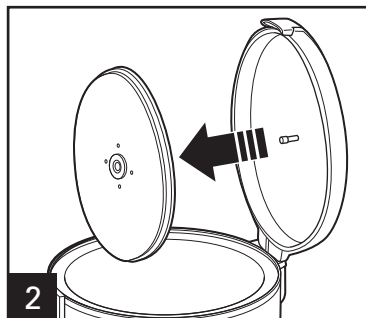
- Cooking/steaming will begin once the unit has completed the delay time countdown.
- This function is ideal for soaking and cooking dried beans.

Cleaning

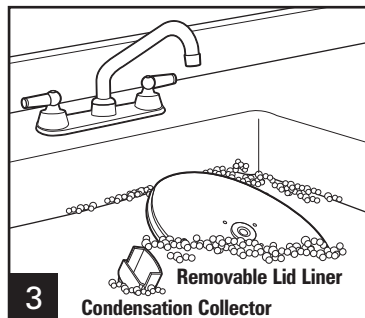
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.
Do not immerse base, cord, or plug in water or other liquid.



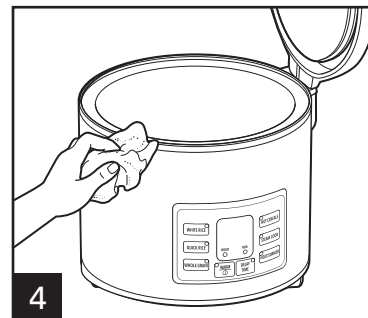
1 Unplug rice cooker.



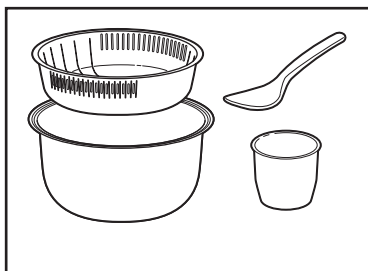
2 Lid liner may be removed to wash by hand.



3 Removable Lid Liner
Condensation Collector

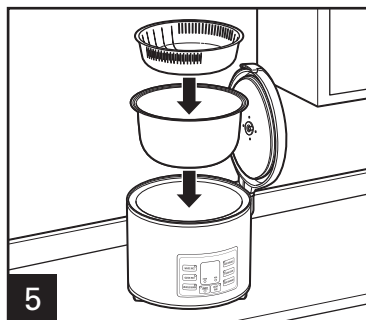


4



DISHWASHER-SAFE

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



5

Recipes

Dried Beans

Ingredients:

1 pound (454 g) dried beans (any variety)
8 cups (1.9 L) water
1/8 teaspoon (0.6 ml) baking soda
1 medium onion, quartered
1 tablespoon (15 ml) olive oil
Salt and pepper to taste

Directions:

Sort beans by removing any pebbles or stems. Place beans in colander and rinse well. Place beans into cooking pot. Add water, baking soda, onion and olive oil.

Set Cooker: Delay Start (at least 6 hours or overnight)
Heat/Simmer: 1 1/2 hours

Season with salt and pepper to taste.

Servings: 12

Lentil Soup

Ingredients:

2 tablespoons (30 ml) olive oil
1 cup (237 ml) carrots, finely chopped
1 cup (237 ml) celery, finely chopped
2 teaspoons (10 ml) kosher salt
1 bag (16 ounces/454 g) lentils, picked and rinsed
1 can (14.5 ounces/411 g) fire-roasted tomatoes, crushed
2 quarts (1.9 L) chicken or vegetable broth
1/2 teaspoon (2.5 ml) ground coriander
1/2 teaspoon (2.5 ml) ground cumin

Directions:

Rinse lentils. Place all ingredients in cooking pot; stir gently to combine.

Set Cooker: Heat/Simmer: 45 minutes

Season with additional salt and pepper to taste.

Servings: 6–8

Recipes (cont.)

Tex-Mex Rice

Ingredients:

3 cups (710 ml) water
1/4 cup (59 ml) chopped cilantro
2 jalapeño peppers, seeded
3 cups (710 ml) white long-grain rice
4 ears corn, cut from cob
1/8 teaspoon (0.6 ml) ground cumin
24-ounce (710-ml) jar of salsa

Directions:

Place 3 cups (710 ml) water, cilantro and peppers into blender. Process until all ingredients are well-chopped. Place mixture from blender and remaining ingredients into cooking pot.

Set Cooker: White Rice

Servings: 6

Overnight Oatmeal

Ingredients:

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

Directions:

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

Set Cooker: Delay Start (at least 6 hours or overnight)
Heat/Simmer: 5 minutes

Optional: Stir in sugar and butter.

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

Servings: 6

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

Recipes (cont.)

Steamed Salmon With Brown Rice

Ingredients:

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

Directions:

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

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

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

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

Servings: 2

Steamed Shrimp With Vegetables

Ingredients:

1 pound (454 g) large frozen shrimp
1 cup (237 ml) sugar snap peas
3/4 to 1 cup (177 to 237 ml) red bell pepper, sliced
1/2 to 3/4 cup (118 to 177 ml) onion, sliced
1 cup (237 ml) chopped pineapple (in juice)
1 bottle (12 ounces/355 ml) teriyaki sauce (or other desired sauce)
White rice (uncooked)

Directions:

Place desired amount of white rice and water into cooking pot.

Set Cooker: White Rice

While rice is cooking, chop vegetables and thaw shrimp under cold running water. After approximately 30–35 minutes, place shrimp and vegetables into steamer basket and place basket into cooker.

Cook approximately 10 minutes or until shrimp are opaque and veggies slightly tender. When cooking cycle is completed, toss shrimp, vegetables, pineapple and rice with teriyaki sauce and serve.

Servings: 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 or press ON/OFF (ⓘ) button to activate the unit.

Rice is not cooked.

- Not enough water/cooking liquid. Follow package directions.
- Carefully place cooking pot straight down in base. Make sure cooking pot is securely seated by rotating the pot left and right. **NOTE:** If cooking pot is bent or warped, it will not seat properly in base and, therefore, will not conduct heat correctly. To replace cooking pot, call the toll-free Customer Assistance number listed on the cover of this guide.
- Let rice rest for 10 to 15 minutes after cooking is complete and rice cooker has switched to WARM.

Rice is mushy.

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

Rice cooker starts to "beep" and flash during Steam Cook.

- Cooking pot has boiled dry. Add more water within 3 minutes and the alarm can be eliminated.

Cooking pot not fitting.

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

Display time skips minutes or holds time.

- Rice cooker is adjusting time for the type of rice and amount of rice and moisture in the cooker. The rice cooker is working correctly. You may notice that the cooker will place a hold on the time or significantly decrease cooking time as the moisture content changes.

Display flashes "Er".

- Water lack protection. Press ON/OFF (ⓘ) button to cancel the alarm.

Display flashes "EH".

- High temperature protection. Unplug the unit to cancel the alarm.

Display flashes "E1".

- Sensor open.

Display flashes "E2".

- Sensor short. The unit needs repair. Call the toll-free Customer Assistance number listed on the cover of this guide.

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 fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher la fiche de la prise murale dès la fin de l'utilisation. Débrancher et laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter que le cordon n'entre en contact avec des 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 de l'huile et des aliments chauds, de l'eau ou tout autre liquide chaud.
13. Pour débrancher, appuyer **CANCEL** (annuler/○) puis débrancher de la prise murale.
14. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
15. Soulever et ouvrir le couvercle avec précaution pour éviter l'échaudage et permettre l'égouttement de l'eau dans le cuiseur.
16. **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 !

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

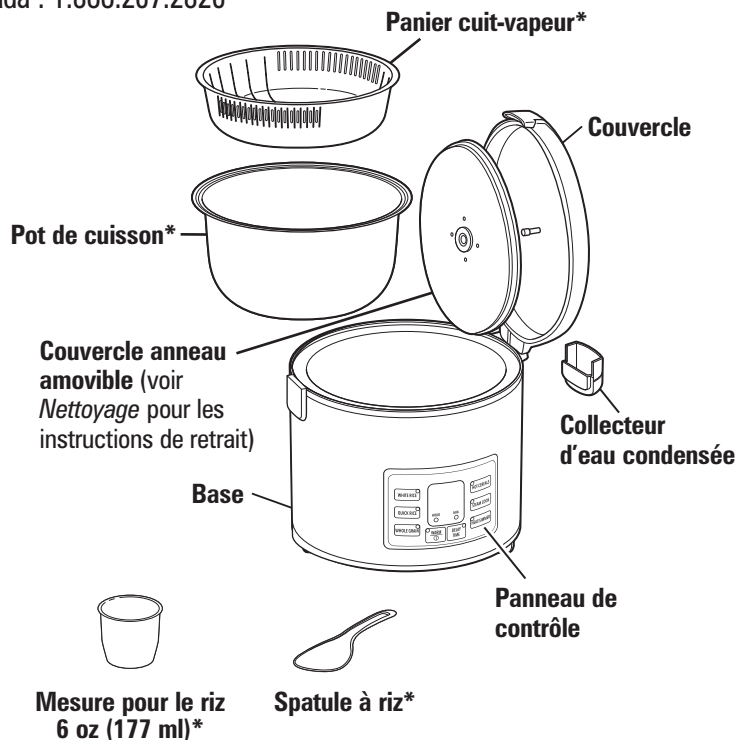
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque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

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

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826



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



Utiliser pour mettre le cuiseur de riz en marche, la fonction de garde au chaud et pour éteindre. L'appareil passera automatiquement à la fonction WARM (garde au chaud) après chaque fonction SAUF pour STEAM COOK (cuisson à la vapeur).



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



QUICK RICE (cuisson rapide) : Pour cuire le riz plus rapidement. Ce programme passe le cycle de trempage du riz.



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



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



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



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

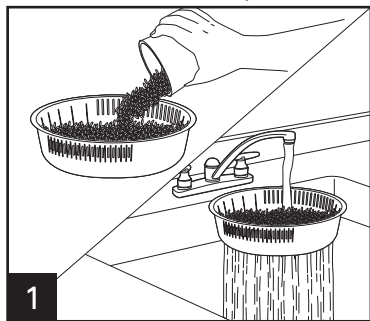
Cuisson du riz

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

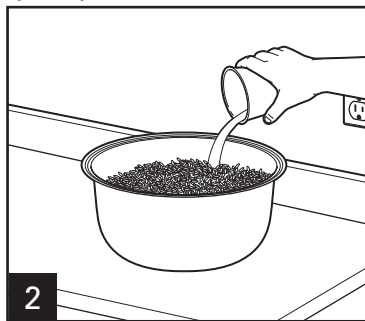
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le pot de cuisson en suivant les instructions au chapitre *Nettoyage* ; assécher complètement.

INFORMATION À PROPOS À LA TASSE DU MESUREUR DE RIZ

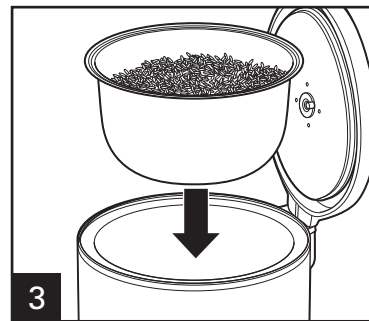
REMARQUE : Ne pas jeter la tasse du mesureur de riz qui accompagne votre appareil. Le mesureur est un accessoire important pour l'utilisation optimale du cuiseur de riz grâce à son format conforme à l'industrie du riz. Une tasse du mesureur de riz n'est pas équivalente à une tasse à mesurer basée sur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



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

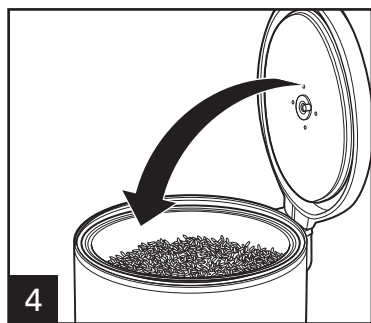


Ajouter la quantité désiré de riz non cuit dans le pot puis remplir d'eau jusqu'à la ligne correspondante. Exemple : Pour trois mesures de riz dans le pot de cuisson, ajouter de l'eau jusqu'à la ligne « 3 » du pot de cuisson. NE PAS remplir au-delà de la ligne de remplissage de 10 tasses MAX.

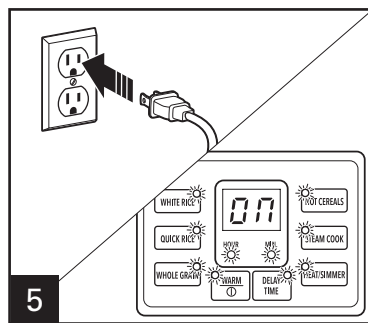


Insérer délicatement le pot de cuisson à la verticale dans la base. S'assurer que le pot de cuisson est installé correctement dans la base.

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

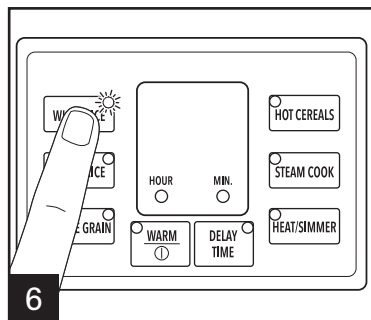


Fermer le couvercle. Brancher dans la prise de courant. Tous les témoins du panneau de commande clignoteront.

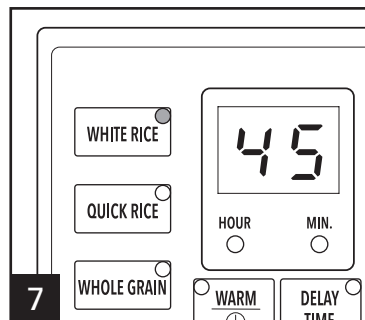


Si le programme n'est pas sélectionné, le panneau de commande du cuiseur de riz clignotera pendant 15 secondes et le cuiseur de riz s'éteindra. Appuyer à nouveau sur le bouton WARM/⏻ (garde au chaud/marche) si l'appareil s'éteint.

Cuisson du riz (suite)

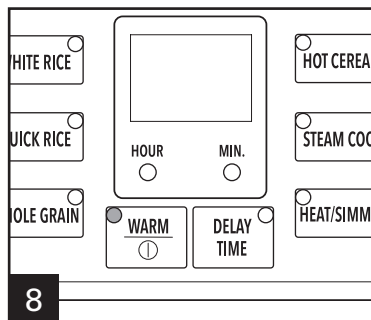


Pendant que les témoins clignotent, sélectionner le programme désiré. Le témoin de la fonction sélectionnée clignotera. Utiliser le programme HEAT/SIMMER (cuire/mijoter) pour les mélanges de riz emballés. Voir la page 25.



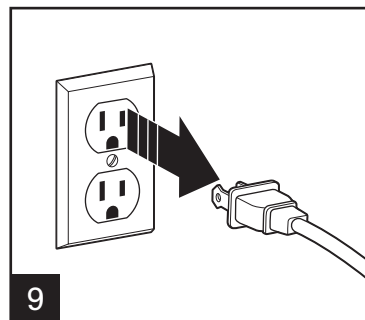
Une fois le mode sélectionné, la durée par défaut de ce mode s'affichera. Le cuseur de riz numérique ajustera la durée de cuisson des programmes WHITE RICE (riz blanc), QUICK RICE (riz à cuisson rapide) et WHOLE GRAIN (grain entier) pendant le cycle de cuisson selon la quantité de riz et l'humidité à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

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



Lorsque la cuisson est terminée, le cuseur passera automatiquement en mode WARM (garde au chaud) et le voyant sera allumé. L'afficheur indiquera la durée de réchauffage jusqu'à 12 heures. Après 12 heures, le cuseur de riz s'éteindra.

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



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures : Ne jamais utiliser la poignée pour transporter le cuseur 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 «10» pour éviter le débordement pendant la cuisson du riz.

SORTE DE RIZ	RÉGLAGES DU CUISEUR DE RIZ	MAX. QUANTITÉ DE RIZ**	MAX. QUANTITÉ D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.	PORTION*
Blanc, à grain long	Riz blanc	10 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «10»	53 à 55 min	20+ tasses
Brun, à grain long	Grain entier	10 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «10»	1 à 1 1/4 heures	20+ tasses
Arborio	Riz blanc	10 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «10»	50 à 52 min	20+ tasses
Basmati	Riz blanc	10 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «10»	51 à 53 min	20+ tasses
Jasmine	Riz blanc	10 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «10»	50 à 52 min	20+ tasses
Riz à sushi	Riz blanc	10 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «10»	48 à 50 min	20+ tasses

*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

**Quantité mesurée dans la mesure de riz

Cuisson des grains

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

Tableau de cuisson des grains

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

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

SORTE DE GRAIN	QUANTITÉ MAX. DE GRAIN**	QUANTITÉ MAX. D'EAU**	DURÉE DE CUISSON APPROX.	PORTION*
Orge	3 tasses	9 tasses	1 1/4 heures	6 tasses
Sarrasin	5 tasses	15 tasses	1 heures	15 tasses
Farro	10 tasses	13 tasses	1 1/2 heures	18 tasses
Millet	6 1/2 tasses	13 tasses	1 1/2 heures	15 tasses
Quinoa***	10 tasses	10 tasses	1 1/2 heures	20 tasses
Sorghum	5 tasses	15 tasses	2 1/4 heures	12 tasses
Grains de blé	10 tasses	10 tasses	2 3/4 heures	15 tasses

*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

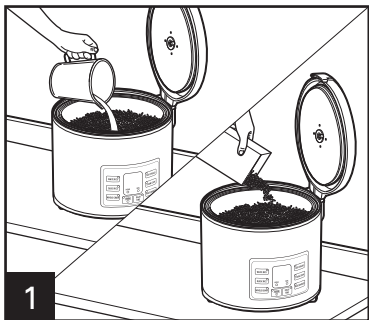
**Quantité mesurée dans la mesure de riz

***Rincer le quinoa avant de le faire cuire

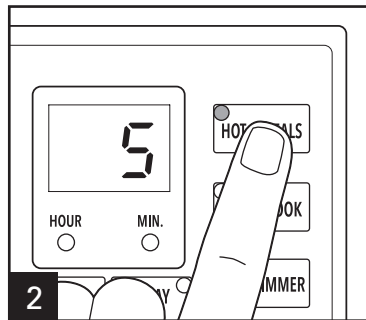
Cuisson des céréales chaudes

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

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

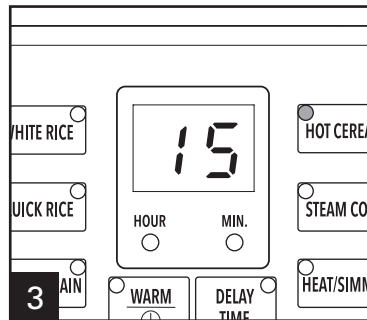


1 Verser l'eau et les ingrédients dans le pot de cuisson.

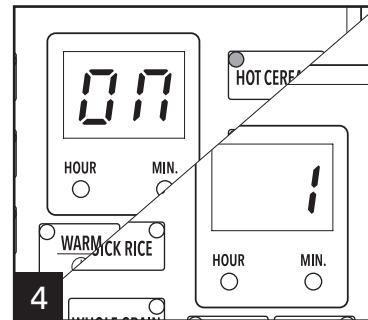


2 Sélectionner le programme HOT CEREALS (céréales chaudes) pendant que les témoins clignotent. Le chiffre « 5 » apparaîtra à l'afficheur. (La durée minimum est de 5 minutes). Appuyer et maintenir le bouton HOT CEREALS (céréales chaudes) pour sélectionner la durée de cuisson. Voir le tableau des céréales à la page 31.

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



3 Le cuiseur de riz se mettra automatiquement en marche après 5 secondes. Le cuiseur chauffera le contenu puis passera au mijotage selon la durée sélectionnée.



4 L'afficheur indique « ON » (marche) pendant la cuisson et indiquera le compte à rebours de la durée sélectionnée dès que la cuisson commence.

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

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

Tableau de cuisson des céréales

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

SORTE DE CÉRÉALES	QUANTITÉ MAX. DE CÉRÉALES**	QUANTITÉ MAX. D'EAU*	DURÉE DE CUISSON APPROX.	PORTION*
Crème de blé***	6 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «10»	30 min	16 tasses
Gruau de maïs	5 tasses	15 tasses	1 1/2 heures	18 tasses
Gruau à l'ancienne	10 tasses	14 tasses	45 min	14 tasses
Avoine découpée	6 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «10»	1 1/4 heures	16 tasses

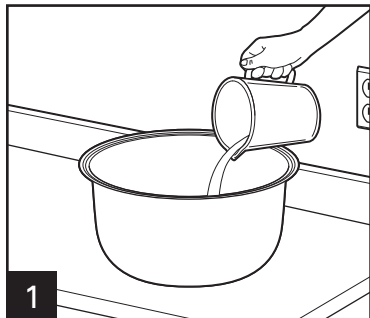
*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

**Quantité mesurée dans la mesure de riz

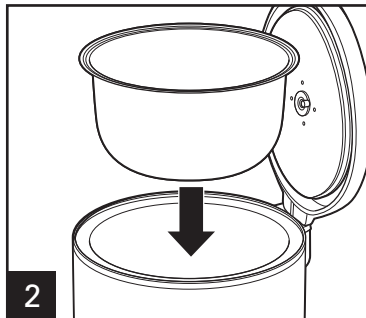
***Mélanger une ou deux fois pendant la cuisson

Cuisson des aliments à la vapeur

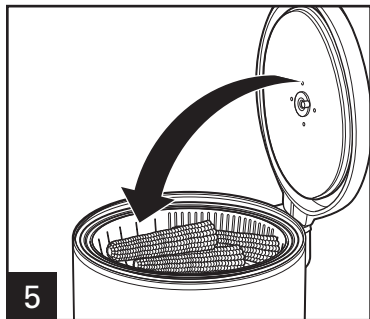
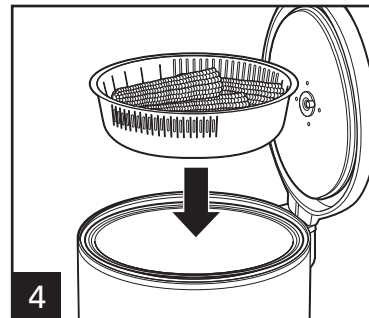
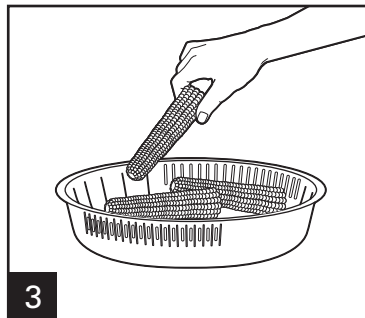
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Cuire les aliments uniquement dans le pot de cuisson amovible et le panier cuit-vapeur. Ne jamais verser d'eau ou déposer des aliments directement dans la base. **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION** : Laver le pot de cuisson en suivant les instructions au chapitre *Nettoyage* ; assécher complètement.



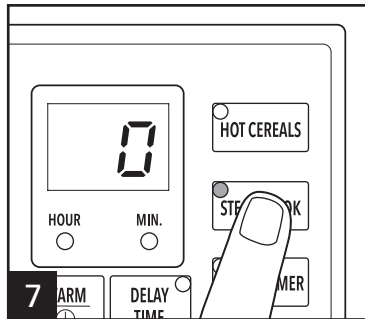
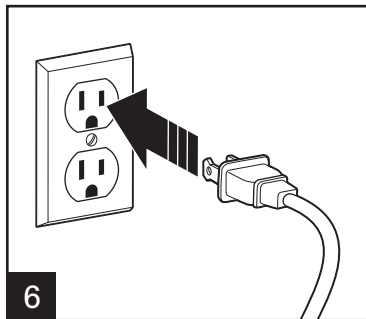
1 Verser la quantité désirée d'eau dans le pot de cuisson.



2 Déposer délicatement le pot de cuisson dans la base. S'assurer que le pot de cuisson est solidement ancré en le tournant vers la gauche et vers la droite.

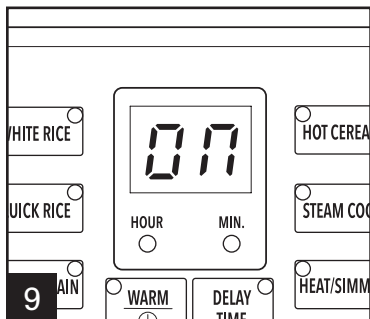


5 Fermer le couvercle.



Sélectionner le programme STEAM COOK (cuisson à la vapeur) pendant que les témoins clignotent. Appuyer et maintenir enfoncé pour régler la durée de cuisson à la vapeur de 0 à 30 minutes.

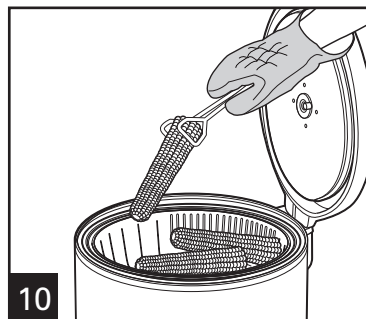
Cuisson des aliments à la vapeur (suite)



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

⚠ AVERTISSEMENT

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



REMARQUE : S'il ne reste plus de vapeur dans le pot, le cuiseur de riz émettra un signal sonore et l'afficheur indiquera la durée résiduelle. Pour poursuivre STEAM COOK (cuisson à la vapeur), ajouter de l'eau. L'appareil continuera la cuisson à la vapeur si l'eau est ajoutée avant les 3 minutes. Si aucune quantité d'eau n'est ajoutée après 3 minutes, le mot « Er » clignotera à l'afficheur tant que le bouton MARCHE/ARRÊT (ⓘ) n'est pas enfoncé.

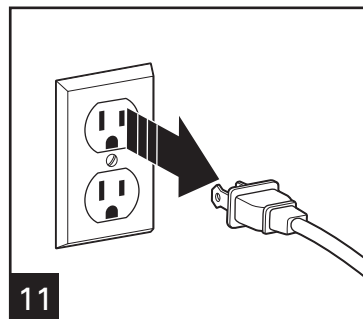


Tableau de cuisson à la vapeur

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

SORTE D'ALIMENTS	QUANTITÉ MAXIMUM D'ALIMENTS*	QUANTITÉ MAXIMUM D'EAU*	DURÉE DE CUISSON APPROX.	TEST DE CUISSON
Légumes :				
Asperges, coupées en morceaux de 3 po (7,6 cm)	6 tasses (1.4 L)	3 tasses (710 ml)	8 à 10 min	Croquant-tendre
Brocoli, fleurettes	6 tasses (1.4 L)	3 tasses (710 ml)	4 à 6 min	Croquant-tendre
Carottes, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	6 tasses (1.4 L)	3 tasses (710 ml)	10 à 12 min	Croquant-tendre
Épi de maïs	3 rondelles	3 tasses (710 ml)	10 à 12 min	Croquant-tendre
Pommes de terres, cubes de 3/4 po (1,9 cm)	6 tasses (1.4 L)	3 tasses (710 ml)	18 à 20 min	Tendre
Courgette, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	6 tasses (1.4 L)	3 tasses (710 ml)	8 à 10 min	Croquant-tendre
Volaille/fruits de mer :				
Poulet, filets	2 pounds (907 g)	3 tasses (710 ml)	24 à 26 min	Température interne 160°–165°F (71°–74°C)
Saumon, filet	2 pounds (907 g)	3 tasses (710 ml)	24 à 26 min	Température interne 145°F (63°C)
Crevette, pelée et déveinée 31 à 40 count	2 pounds (907 g)	3 tasses (710 ml)	8 à 10 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.
- Rehausser la saveur des légumes ou du riz en substituant une quantité égale de bouillon de poulet, de bœuf ou de légumes à l'eau.

Cuisson à la vapeur et cuisson de riz simultanées

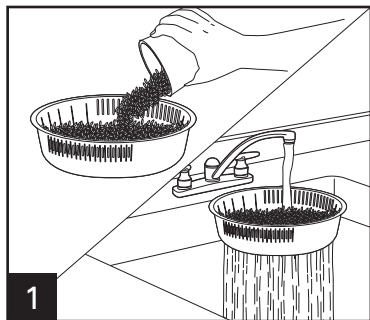
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

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

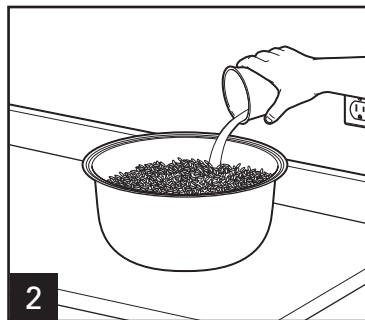
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le pot de cuisson en suivant les instructions au chapitre *Nettoyage* ; assécher complètement.

INFORMATION À PROPOS DE LA TASSE DU MESUREUR DE RIZ

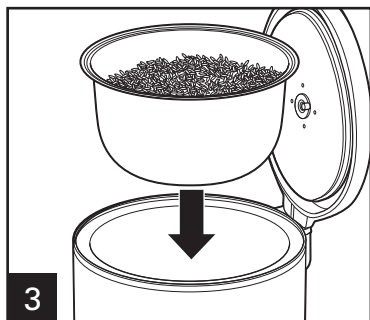
REMARQUE : Ne pas jeter la tasse du mesureur de riz qui accompagne votre appareil. Le mesureur est un accessoire important pour l'utilisation optimale du cuit-vapeur de riz grâce à son format conforme à l'industrie du riz. Une tasse du mesureur de riz n'est pas équivalente à une tasse à mesurer basée 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.

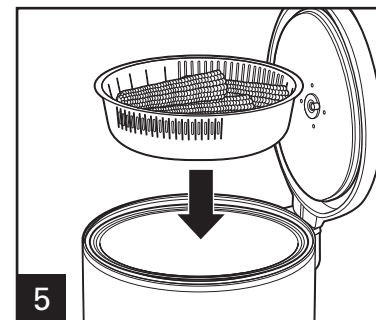
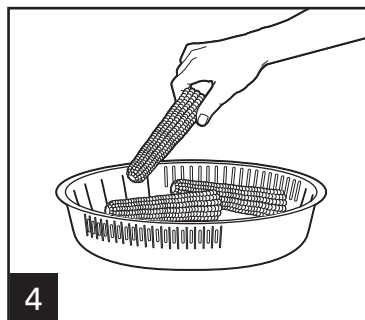


Ajouter la quantité désiré de riz non cuit dans le pot puis remplir d'eau jusqu'à la ligne correspondante. Voir le tableau à la page 37 pour les montants maximaux de riz et des aliments. Exemple : Pour trois mesures de riz dans le pot de cuisson, ajouter de l'eau jusqu'à la ligne « 3 » du pot de cuisson.

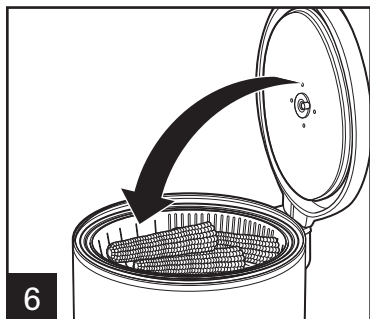


Insérer délicatement le pot de cuisson à la verticale dans la base. S'assurer que le pot de cuisson est installé correctement dans la base.

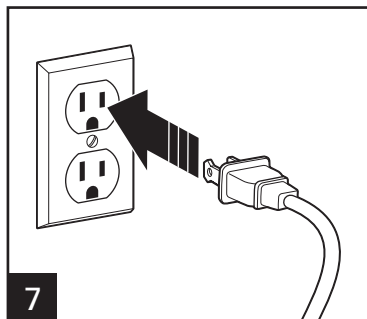
REMARQUE : S'assurer que le fond du pot de cuisson n'est pas croche ou tordu, autrement le transfert de chaleur ne sera pas uniforme.



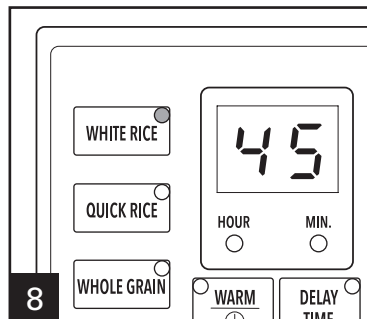
Cuisson à la vapeur et cuisson de riz simultanées (suite)



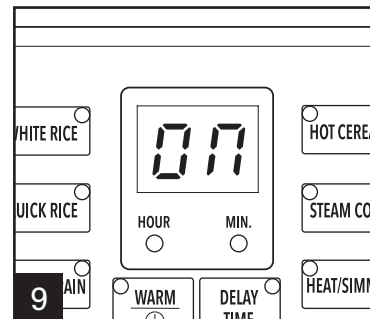
6 Fermer le couvercle.



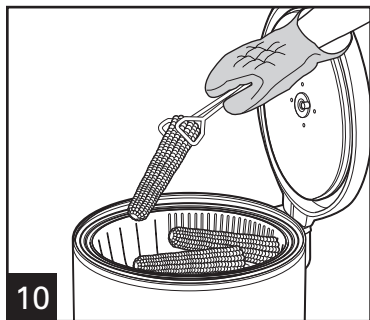
7



8



9



10

REMARQUE : S'il ne reste plus de vapeur dans le pot, le cuiseur de riz émettra un signal sonore et l'afficheur indiquera la durée résiduelle. Pour poursuivre STEAM COOK (cuisson à la vapeur), ajouter de l'eau. L'appareil continuera la cuisson à la vapeur si l'eau est ajoutée avant les 3 minutes. Si aucune quantité d'eau n'est ajoutée après 3 minutes, le mot « Er » clignotera à l'afficheur tant que le bouton MARCHÉ/ARRÊT (ⓘ) n'est pas enfoncé.

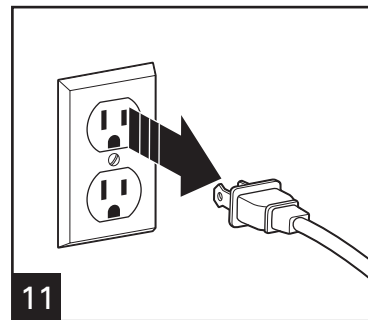
⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures : Ne jamais utiliser la poignée pour transporter le cuiseur contenant des aliments chauds. La vapeur s'échappant de l'évent peut provoquer des blessures.

36

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

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

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



11

Cuisson à la vapeur d'aliments avec riz

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

SORTE D'ALIMENTS	QUANTITÉ MAXIMUM D'ALIMENTS*	QUANTITÉ MAXIMALE DE RIZ**	QUANTITÉ MAXIMALE D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.***	PORTION DE RIZ*	TEST DE CUISSON
Asperges, coupées en morceaux de 3 po (7,6 cm)	6 tasses (1.4 L)	5 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «5»	40–42 min	11 tasses	Croquant-tendre
Brocoli, fleurettes	6 tasses (1.4 L)	6 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «6»	40–42 min	13 tasses	Croquant-tendre
Épi de maïs	4 rondelles	6 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «6»	46–48 min	13 tasses	Croquant-tendre
Pommes de terre, cubes de 2 po (5,1 cm)	6 tasses (1.4 L)	5 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «5»	48–50 min	11 tasses	Ferme, mais tendre
Courge jaune et poivrons rouges, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur et cubes de 1 po (2,5 cm)	6 tasses (1.4 L)	5 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «5»	46–48 min	15 tasses	Croquant-tendre
Poulet, filets	36 oz. (1021 g)	5 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «5»	42–44 min	12 tasses	Température interne 160°–165°F (71°–74°C)
Saumon, filet	36.5 oz. (1035 g)	5 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «5»	50–52 min	11 tasses	Température interne 145°F (63°C)
Crevette, pelée et déveinée	36.2 oz. (1026 g)	5 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «5»	45–48 min	12 tasses	Rose et opaque

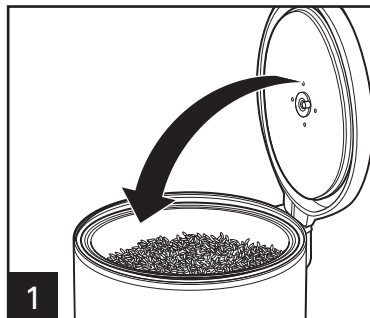
*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

**Quantité mesurée dans la mesure de riz

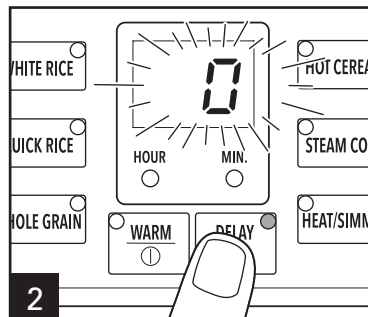
***Toutes les durées indiquées sont pour le riz blanc à grain long

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

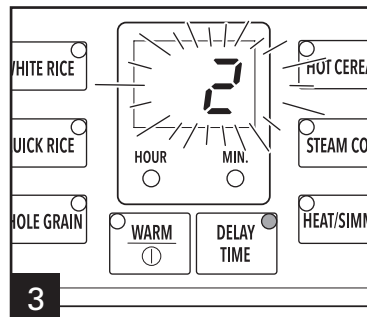
Réglage de la minuterie de mise en marche différée



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



Appuyer sur DELAY TIME (minuterie différée). Le chiffre « 0 » clignotera à l'afficheur. Maintenir le bouton DELAY TIME (minuterie différée) enfoncé pour régler la durée différée de 1 à 15 heures. Le cuiseur de riz commencera le cycle automatiquement après 5 secondes.



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

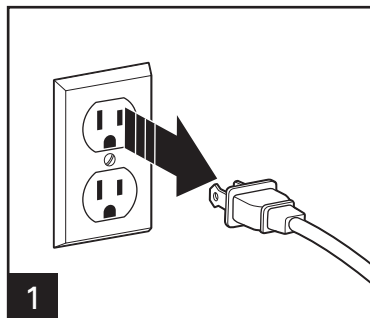
REMARQUES :

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

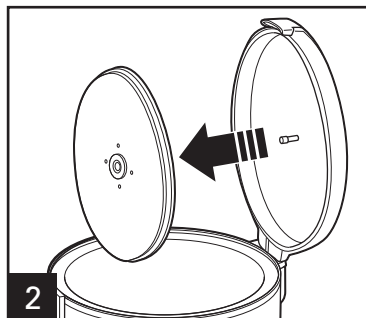
Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

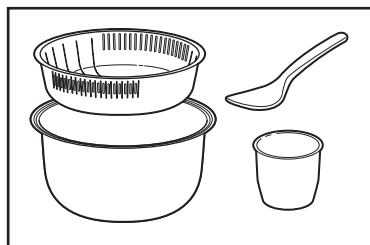
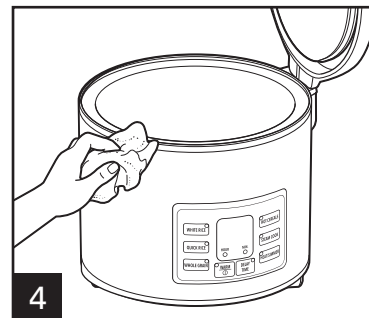
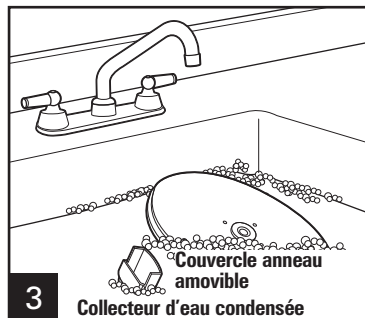
Ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.



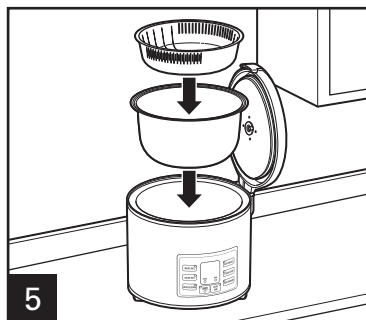
Débrancher le cuiseur de riz.



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



**LAVABLE AU
LAVE-VAISSELLE**



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

Recettes

Haricots secs

Ingrédients :

1 lb (454 g) de haricots secs (toutes variétés)
8 tasses (1,9 L) d'eau
1/8 cuillère à café (0,6 ml) de bicarbonate de soude
1 oignon moyen en quartiers
1 cuillère à soupe (15 ml) d'huile d'olive
Sel et poivre au goût

Instructions :

Trier les haricots pour retirer tous les cailloux ou tiges. Déposer les haricots dans une passoire et bien rincer. Déposer les haricots dans le pot de cuisson. Ajouter l'eau, le bicarbonate de soude, l'oignon et l'huile d'olive.

Réglage du cuiseur : Delay Start (mise en marche différée)
(au moins 6 heures ou toute la nuit)
Heat/Simmer (cuire/mijoter) :
1 1/2 heure

Assaisonner avec sel et poivre au goût.

Portions : 12

Soupe aux lentilles

Ingrédients :

2 cuillères à soupe (30 ml) d'huile d'olive
1 tasse (237 ml) de carottes hachées finement
1 tasse (237 ml) de céleri haché finement
2 cuillères à café (10 ml) de sel cachet
1 sac de lentilles de 16 oz (454 g), triées et rincées
1 boîte de 14,5 oz (411 g) de tomates rôties piquantes, broyées
2 quarts (1,9 litres) de bouillon de poulet ou de légumes
1/2 cuillère à café (2,5 ml) de coriandre moulue
1/2 cuillère à café (2,5 ml) de cumin moulu

Instructions :

Rincer les lentilles. Déposer tous les ingrédients dans le pot de cuisson; remuer délicatement pour bien mélanger.

Réglage du cuiseur : Heat/Simmer (cuire/mijoter) :
45 minutes

Ajouter du sel et du poivre au goût.

Portions : 6 à 8

Recettes (suite)

Riz Tex-mex

Ingrédients :

3 tasses (710 ml) d'eau
1/4 de tasse (59 ml) de coriandre hachée
2 piments Jalapeño, sans les graines
3 tasses (710 ml) de riz blanc à grain long
4 épis de maïs égrenés
1/8 cuillère à café (0,6 ml) de cumin moulu
Pot de salsa de 24 oz (710 ml)

Instructions :

Verser 3 tasses (710 ml) d'eau, la coriandre et les piments dans le mélangeur. Bien hacher tous les ingrédients. Verser le mélange du mélangeur et le reste des ingrédients dans le pot de cuisson.

Réglage du cuiseur : White Rice (riz blanc)

Portions : 6

Gruau à cuisson lente

Ingrédients :

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

Instructions :

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

Réglage du cuiseur : Delay Start (mise en marche différée) (au moins 6 heures ou toute la nuit)
Heat/Simmer (cuire/mijoter) : 5 minutes

Facultatif : Mélanger avec du sucre et du beurre.

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

Portions : 6

Conseils: Remplacer gruau à l'ancienne avec d'avoine acier coupées. Utiliser Delay Start (mise en marche différée) et régler le temps de cuisson pendant 15 minutes à Heat/Simmer (cuire/mijoter).

Recettes (suite)

Saumon à la vapeur avec riz brun

Ingrédients :

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

Instructions :

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

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

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

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

Portions : 2

Crevettes à la vapeur et légumes

Ingrédients :

1 lb (454 g) de grosses crevettes surgelées
1 tasse (237 ml) de pois « Sugar Snap ».
3/4 à 1 tasse (177 à 237 ml) de poivron rouge en tranches
1/2 à 3/4 tasse (118 à 177 ml) d'oignons en tranches
1 tasse (237 ml) d'ananas émincés (dans du jus)
1 bouteille (12 oz/355 ml) de sauce teriyaki (ou autre sauce désiré)
Riz blanc (non cuit)

Instructions :

Verser la quantité désirée de riz blanc et l'eau dans le pot de cuisson.

Réglage du cuiseur : White Rice (riz blanc)

Durant le cuisson du riz, couper des légumes et dégeler les crevettes sous l'eau froide du robinet. Après environ 30 à 35 minutes, placer les crevettes et les légumes dans le panier cuit-vapeur et déposer-le dans le cuiseur.

Cuire environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient opaques et que les légumes soient légèrement tendres. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, assaisonner les crevettes, légumes, ananas et riz avec la sauce teriyaki puis servir.

Portions : 4

Dépannage

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

Le cuiseur refuse de se mettre en marche.

- Le cuiseur n'est pas branché. S'assurer que le cuiseur de riz est branché dans une prise de courant fonctionnant normalement et appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ⓘ) pour mettre à l'arrêt l'appareil.

Le riz n'est pas cuit.

- Trop peu d'eau/de liquide de cuisson. Suivre le mode d'emploi inscrit sur l'emballage.
- Déposer délicatement le pot de cuisson dans la base. S'assurer que le pot de cuisson est solidement ancré en le tournant vers la gauche et vers la droite. **NOTE** : Si le pot de cuisson est croché ou tordu, il ne reposera pas correctement dans sa base et le transfert de chaleur ne sera pas uniforme. Pour remplacer le pot de cuisson, appeler le numéro sans frais du Service à la clientèle inscrit sur la page couverture de ce guide.
- Laisser reposer le riz pendant 10 à 15 minutes suivant la fin de la cuisson et que le cuiseur de riz soit passé au mode WARM (garde au chaud).

Le riz est pâteux.

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

Le cuiseur de riz émettra des signaux sonores et l'afficheur clignotera pendant le cycle de cuisson à la vapeur.

- Le pot de cuisson a chauffé à vide. Ajouter plus d'eau dans les 3 minutes suivantes pour éteindre l'alarme.

Le pot de cuisson ne s'insère pas.

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

La minuterie n'indique pas toutes les minutes ou effectue une pause de durée.

- Le cuiseur de riz règle la durée selon la sorte et la quantité de riz ainsi que l'humidité contenue dans le cuiseur de riz. Le cuiseur de riz fonctionne normalement. Il est possible que le cuiseur de riz effectue une pause de durée ou diminue considérablement la durée de cuisson dès qu'il détecte des modifications du contenu d'humidité.

« Er » clignotent sur l'afficheur.

- Protection contre le manqué d'eau. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (ⓘ) pour annuler l'alarme.

« EH » clignotent sur l'afficheur.

- Protection contre la température élevée. Débrancher l'appareil pour annuler l'alarme.

« E1 » clignotent sur l'afficheur.

- Sonde ouverte.

« E2 » clignotent sur l'afficheur.

- Court-circuit de la sonde. L'appareil doit être réparé. Appeler le numéro sans frais du Service à la clientèle inscrit sur la page couverture de ce guide.

Garantie limitée

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

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

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

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico..

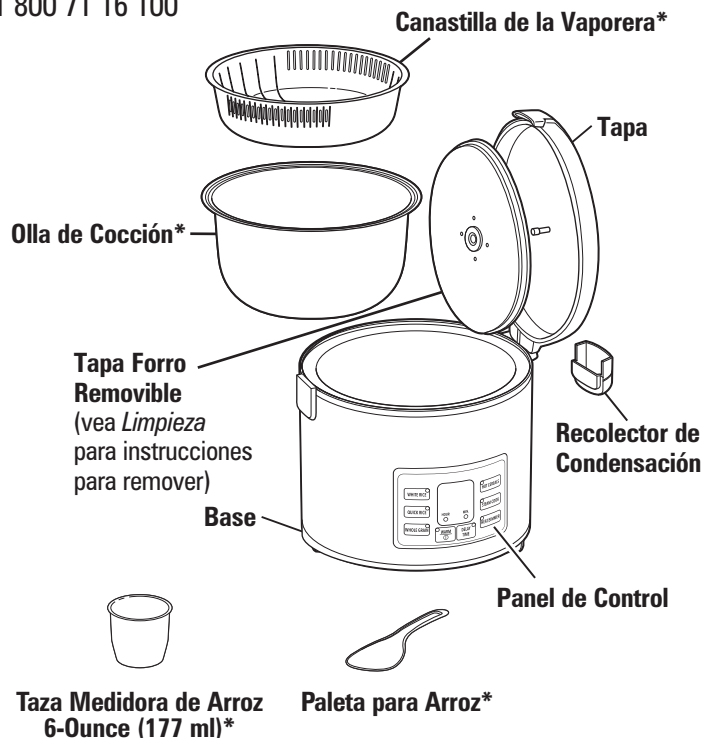
▲ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del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

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

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y Características

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



Use para retrasar el tiempo de inicio (hasta 15 horas) para cualquier función EXCEPTO WARM (mantener caliente).



Utilícelo para encender la arrocera, la función WARM (calentar) y para apagar. La unidad cambia automáticamente a la función WARM (mantener caliente) después de cada función CON EXCEPCIÓN de STEAM COOK (cocción al vapor).



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



QUICK RICE (arroz rápido): Utilice para cocinar el arroz más rápido. Este programa elimina el ciclo de remojo de arroz.



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



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



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



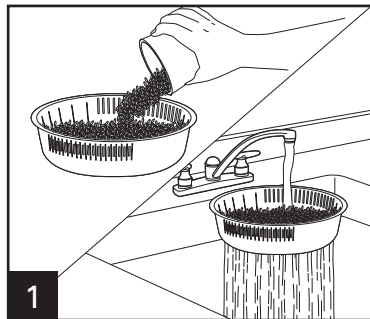
HEAT/SIMMER (calentar/fuego lento): Utilice con mezclas de arroz pre-empaquetados, sopas, estofados, frijoles, cereal caliente o cualquier otro alimento que requiera calentarse y luego cocerse a fuego lento. Esta función calienta y luego coce a fuego lento durante el tiempo seleccionado.

Cómo Preparar Arroz

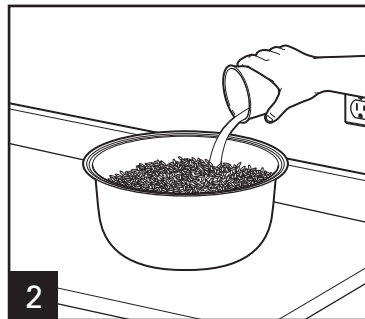
⚠️ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Cocine sólo en la olla de cocción removible. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base. **ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:** Lave la olla de cocción siguiendo las instrucciones de *Limpieza*; seque completamente.

INFORMACIÓN DEL TAZA MEDIDORA DE ARROZO

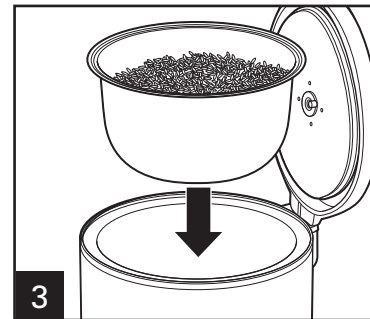
NOTA: No tire la taza del medidora de arroz que viene con su unidad. Esta es una herramienta importante para usar su arrocera exitosamente y su tamaño es estándar en la industria del arroz. Una taza del medidor de arroz no es igual a una taza de EU estándar (la taza del medidora de arroz es de 6 onzas/177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



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

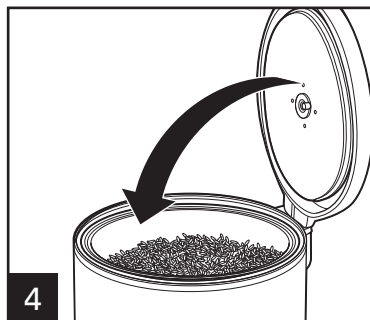


Agregue la cantidad deseada de arroz sin cocer a la olla; luego llene con agua hasta la línea de agua correspondiente. Ejemplo: Si usted agrega 3 tazas rasas de arroz a la olla de cocción, agregue agua hasta la línea "3" de la olla de cocción. **NO** supere la línea de llenado MAX de 10 tazas.

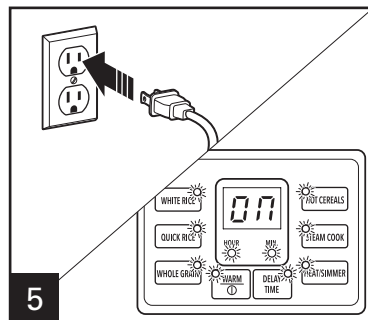


Con cuidado coloque la olla de cocción directamente sobre la base. Asegúrese de que la olla de cocción esté firmemente colocada en su lugar.

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



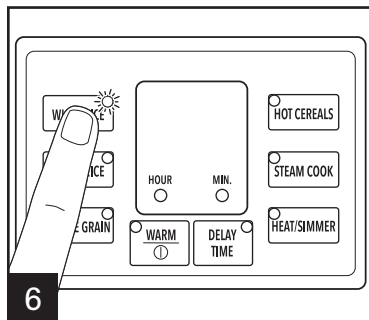
Cierra la tapa.



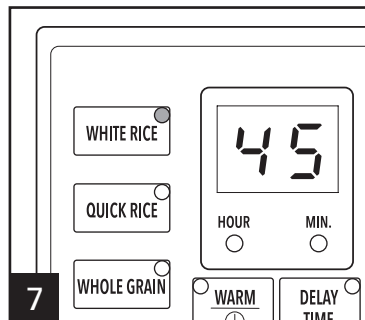
Enchufe en el tomacorriente de pared; todas las luces del panel de control titilarán.

Si no se selecciona un programa, el panel de control de la arrocera titilará por 15 segundos y la arrocera se apagará. Si la arrocera se apaga, presione WARM/Ⓢ (calentar/Ⓢ) de nuevo.

Cómo Preparar Arroz (cont.)

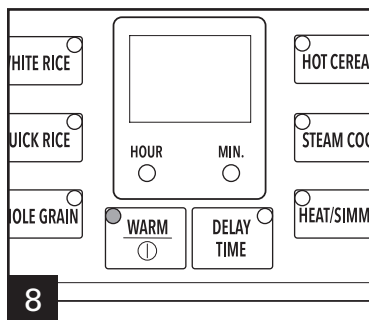


Mientras las luces titilan, presione el programa deseado. Se encenderá la luz de la función seleccionada. Utilice el programa HEAT/SIMMER (calentar/fuego lento) para mezclas de arroz empacquetadas. Ver página 46.



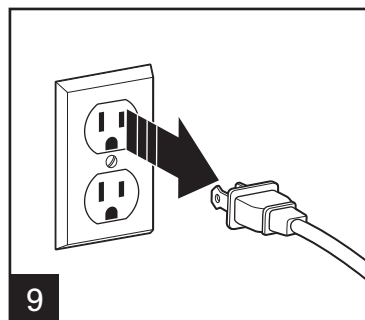
Una vez que se selecciona un modo, puede visualizarse el tiempo predeterminado para ese modo. Para los programas WHITE RICE (arroz blanco), QUICK RICE (arroz rápido) y WHOLE GRAIN (integral), la arrocera digital ajustará el tiempo de cocción a través del ciclo de cocción en base a la cantidad de arroz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

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



Cuando termine de cocer, la olla cambiará a WARM (mantener caliente) y la luz se iluminará. En la pantalla podrá verse el tiempo de WARM (mantener caliente) por hasta 12 horas. Después de 12 horas, la arrocera se apagará.

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



⚠ ADVERTENCIA

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

Tabla de Cocción de Arroz

- La tabla está basada en las mediciones de arroz y agua utilizando la taza medidora provista.
- Existe una gran variedad de tipos de arroz. Las instrucciones del paquete de arroz pueden indicar cantidades de arroz y agua diferentes a las incluidas en la tabla; seguir las instrucciones del paquete puede hacer variar los resultados.
- No supere la línea máxima de llenado de agua número 10 para evitar desbordes mientras el arroz se está cociendo.

TIPO DE ARROZ	CONFIGURACIÓN DE LA ARROCERA	MAX. CANTIDAD DE ARROZ**	MAX. CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO*
Blanco, Grano Largo	Arroz Blanco	10 tazas	Llene hasta la línea 10	53–55 min	20+ tazas
Café, Grano Largo	Integral	10 tazas	Llene hasta la línea 10	1 to 1 1/4 hours	20+ tazas
Arborio	Arroz Blanco	10 tazas	Llene hasta la línea 10	50–52 min	20+ tazas
Basmati	Arroz Blanco	10 tazas	Llene hasta la línea 10	51–53 min	20+ tazas
Jazmín	Arroz Blanco	10 tazas	Llene hasta la línea 10	50–52 min	20+ tazas
Arroz para Sushi	Arroz Blanco	10 tazas	Llene hasta la línea 10	48–50 min	20+ tazas

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

**Medición en la taza medidora de arroz

Cómo Cocer Granos

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

Tabla de Cocción de Granos

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

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

TIPO DE GRANO	CANTIDAD MÁXIMA DE GRANO**	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA**	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO*
Cebada	3 tazas	9 tazas	1 1/4 hours	6 tazas
Trigo Sarraceno	5 tazas	15 tazas	1 hour	15 tazas
Farro	10 tazas	13 tazas	1 1/2 hours	18 tazas
Millet	6 1/2 tazas	13 tazas	1 1/2 hours	15 tazas
Quinoa***	10 tazas	10 tazas	1 1/2 hours	20 tazas
Sorgo	5 tazas	15 tazas	2 1/4 hours	12 tazas
Grano de Trigo Integral	10 tazas	10 tazas	2 3/4 hours	15 tazas

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

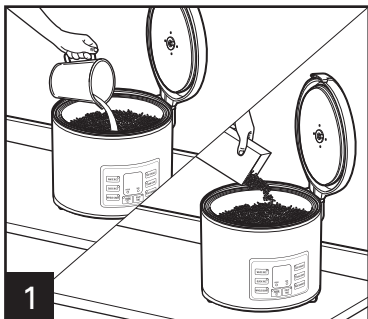
**Medición en la taza medidora de arroz

***Enjuague la quinoa antes de cocerla

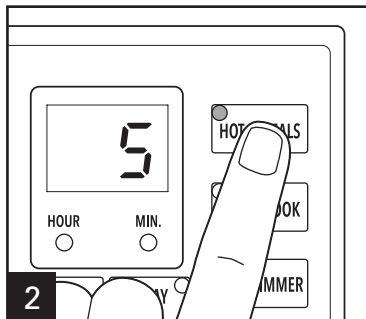
Cómo cocer cereales calientes

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

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

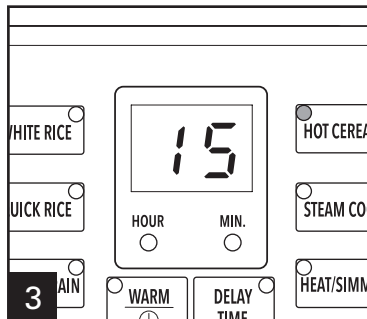


1 Coloque el agua y contenido deseado en la olla de cocción.

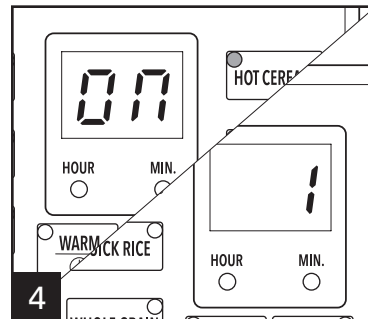


2 Presione el programa HOT CEREALS (cereales calientes) mientras las luces titilan. "5" aparecerá en la pantalla. (5 minutos es la cantidad de tiempo mínima). Presione y sostenga el botón HOT CEREALS (cereales calientes) para seleccionar el tiempo de cocción. Ver la Tabla de cereales de la página 52.

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



3 La arrocera se iniciará automáticamente después de 5 segundos. La arrocera calentará el contenido y luego lo cocinará a fuego lento durante el tiempo seleccionado.



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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

Tabla de Cocción de Cereales

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

TIPO DE CEREAL	CANTIDAD MÁXIMA DE CEREAL***	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA**	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO*
Crema de Trigo***	6 tazas	Llene hasta la línea 10	30 min	16 tazas
Sémola	5 tazas	15 tazas	1 1/2 hours	18 tazas
Avena Estilo Tradicional	10 tazas	14 tazas	45 min	14 tazas
Avena Cortada al Acero	6 tazas	Llene hasta la línea 10	1 1/4 hours	16 tazas

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

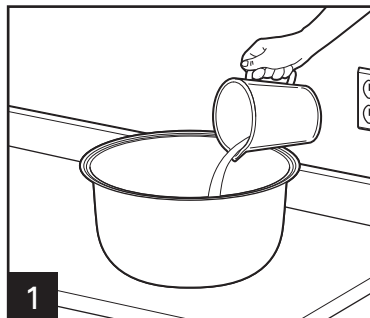
**Medición en la taza medidora de arroz

***Mezcle una o dos veces durante la cocción

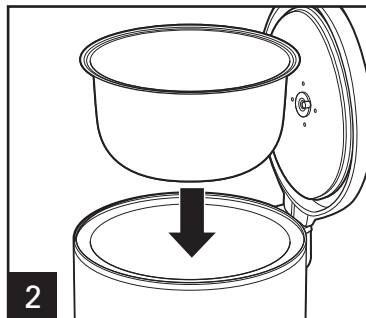
Cómo Cocinar Alimentos a Vapor

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

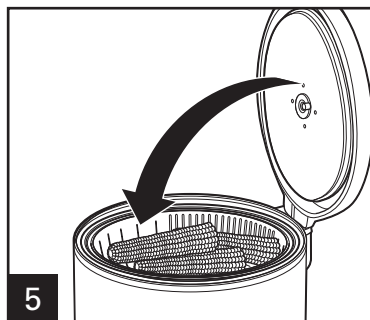
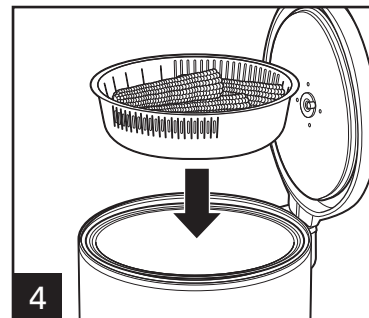
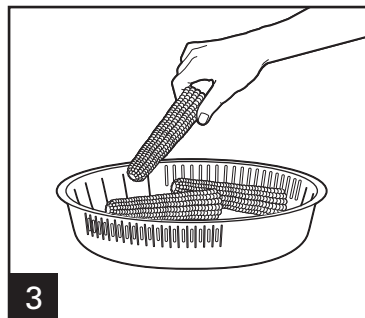
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave la olla de cocción siguiendo las instrucciones de *Limpieza*; seque completamente.



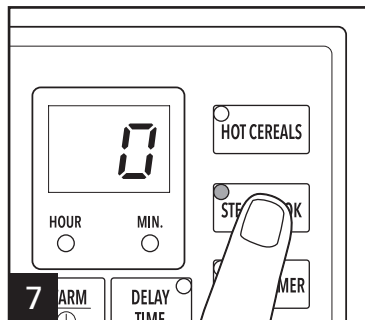
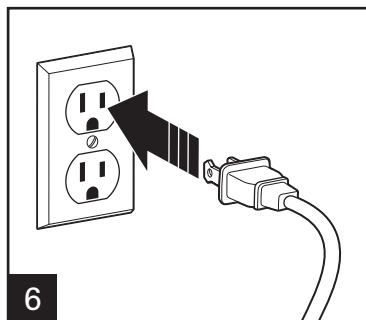
1 Vacíe la cantidad deseada de agua en la olla de cocción.



2 Coloque cuidadosamente la olla de cocción derecha sobre la base. Asegúrese que la olla de cocción esté sentada de manera segura girando la olla de izquierda a derecha.

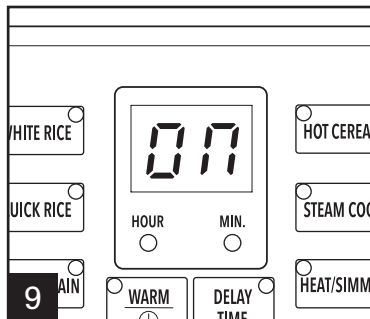


5 Cierra la tapa.



Presione el programa STEAM COOK (cocción al vapor) mientras las luces titilan. Presione y sostenga para configurar el tiempo de vapor de 0 a 30 minutos.

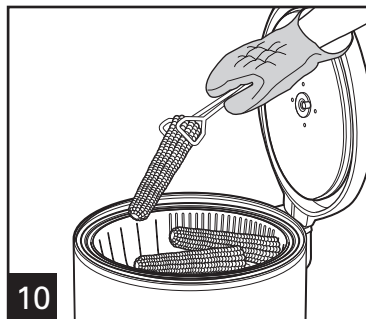
Cómo Cocinar Alimentos a Vapor (cont.)



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

⚠ ADVERTENCIA

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



NOTA: Si la olla hierve en seco, la arrocera emitirá un pitido y el tiempo restante titilará en la pantalla. Para continuar con la cocción al vapor, agregue más agua. La unidad reanudará STEAM COOK (cocción por vapor) si se agrega agua antes de los 3 minutos. Si no se agregó agua después de 3 minutos, en la pantalla titilará "Er" hasta que se presione el botón ENCENDIDO/APAGADO (ⓘ).

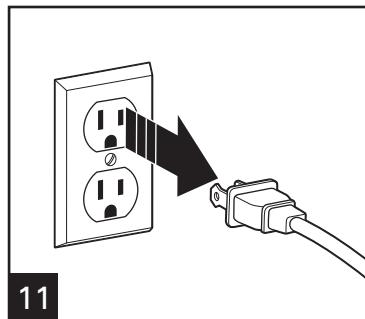


Tabla de Cocción al Vapor

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

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA DE ALIMENTOS*	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA*	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	PRUEBA DE COCCIÓN
Vegetales:				
Espárragos cortados en tallos de 3 pulgadas (7.6 cm)	6 tazas (1.4 L)	3 tazas (710 ml)	8–10 min	Crocante-tierno
Flores de brócoli	6 tazas (1.4 L)	3 tazas (710 ml)	4–6 min	Crocante-tierno
Zanahorias cortadas en rebanadas de 1/4 de pulgadas (0.6 cm)	6 tazas (1.4 L)	3 tazas (710 ml)	10–12 min	Crocante-tierno
Mazorca de maíz	3 mazorcas	3 tazas (710 ml)	10–12 min	Crocante-tierno
Papas en cubos de 3/4 pulgadas (1.8 cm)	6 tazas (1.4 L)	3 tazas (710 ml)	18–20 min	Tierno
Zucchini cortado en rebanadas de 1/4 de pulgadas (0.6 cm)	6 tazas (1.4 L)	3 tazas (710 ml)	8–10 min	Crocante-tierno
Carne de Ave/Frutos de Mar:				
Frituras de pollo	2 pounds (907 g)	3 tazas (710 ml)	24–26 min	Temperatura interna 160°–165°F (71°–74°C)
Filete de salmón	2 pounds (907 g)	3 tazas (710 ml)	24–26 min	Temperatura interna 145°F (63°C)
Langostinos pelados y sin vaina 31–40 count	2 pounds (907 g)	3 tazas (710 ml)	8–10 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.
- Dé un impulso de sabor los vegetales o arroz sustituyendo una cantidad igual de caldo de pollo/res/vegetales por el agua.

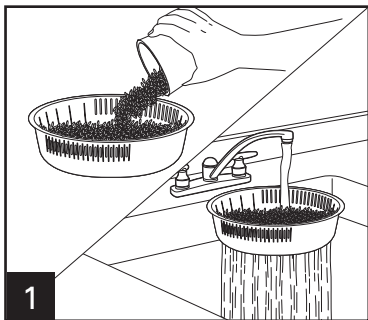
Cómo Cocer Alimentos al Vapor con Arroz

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

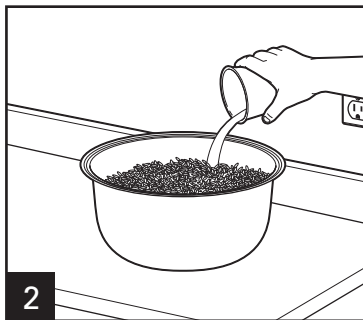
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave la olla de cocción siguiendo las instrucciones de *Limpieza*; seque completamente.

INFORMACIÓN DEL TAZA MEDIDORA DE ARROZO

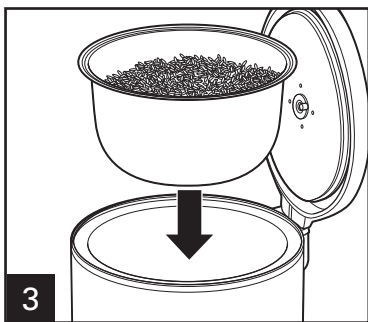
NOTA: No tire la taza del medidora de arroz que viene con su unidad. Esta es una herramienta importante para usar su arrocera exitosamente y su tamaño es estándar en la industria del arroz. Una taza del medidor de arroz no es igual a una taza de EU estándar (la taza del medidora de arroz es de 6 onzas/177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



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

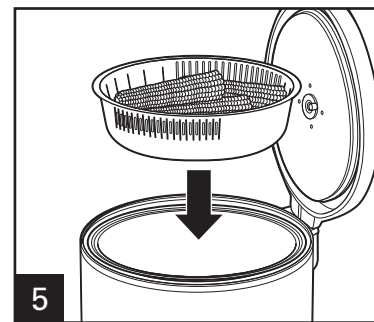
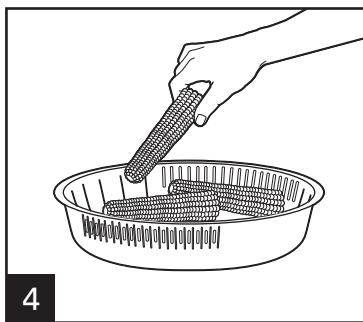


Agregue la cantidad deseada de arroz sin cocer a la olla; luego llene con agua hasta la línea de agua correspondiente. Vea la tabla en la página 58 para las cantidades máximas de arroz y alimentos. Ejemplo: Si usted agrega 3 tazas rasas de arroz a la olla de cocción, agregue agua hasta la línea "3" de la olla de cocción.

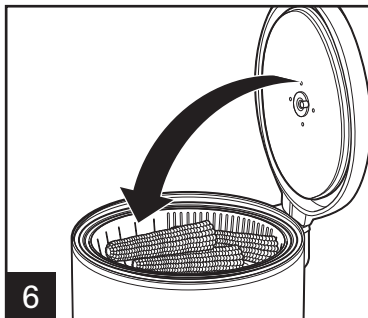


Con cuidado coloque la olla de cocción directamente sobre la base. Asegúrese de que la olla de cocción esté firmemente colocada en su lugar.

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

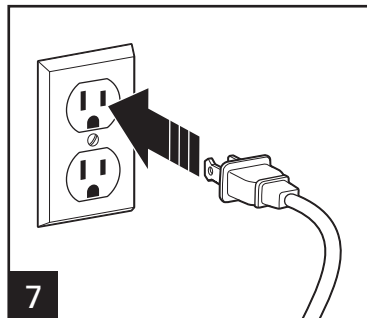


Cómo Cocer Alimentos al Vapor con Arroz (cont.)

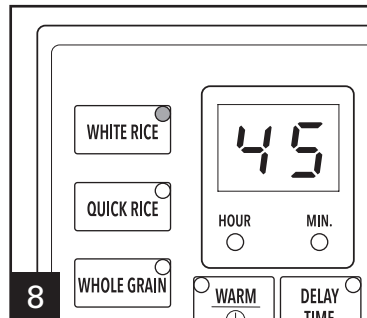


6

Cierra la tapa.



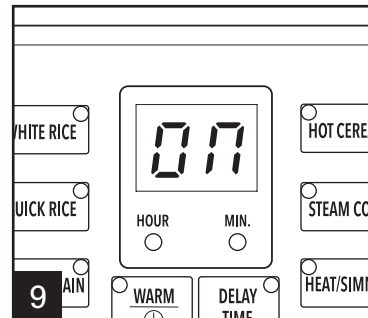
7



8

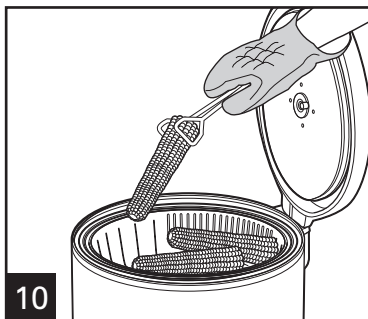
Mientras las luces titilan, presione el programa deseado. Una vez que se selecciona un modo, puede visualizarse el tiempo predeterminado para ese modo. Para los programas WHITE RICE (arroz blanco), QUICK RICE (arroz rápido) y WHOLE GRAIN (integral), la arrocera digital ajustará el tiempo de cocción a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

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



9

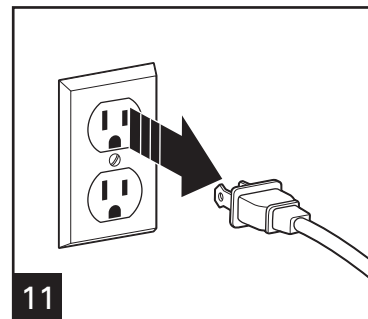
En la pantalla podrá verse "ON" (encendido) durante el proceso de calentamiento, y la cuenta regresiva del tiempo programado una vez que haya comenzado la cocción por vapor.



10

NOTA: Si la olla hierve en seco, la arrocera emitirá un pitido y el tiempo restante titilará en la pantalla. Para continuar con la cocción al vapor, agregue más agua. La unidad reanudará STEAM COOK (cocción por vapor) si se agrega agua antes de los 3 minutos. Si no se agregó agua después de 3 minutos, en la pantalla titilará "Er" hasta que se presione el botón ENCENDIDO/APAGADO (ⓘ).

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



11

Table de Cocer Alimentos al Vapor con Arroz

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

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA DE ALIMENTOS*	MAX. CANTIDAD DE ARROZ**	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.***	RENDIMIENTO DEL ARROZ*	PRUEBA DE COCCIÓN
Espárragos cortados en tallos de 3 pulgadas (7.6 cm)	6 tazas (1.4 L)	5 tazas	Llene hasta la línea 5	40–42 min	11 tazas	Crocante-tierno
Flores de brócoli	6 tazas (1.4 L)	6 tazas	Llene hasta la línea 6	40–42 min	13 tazas	Crocante-tierno
Mazorca de maíz	4 mazorcas	6 tazas	Llene hasta la línea 6	46–48 min	13 tazas	Crocante-tierno
Papas cortadas en trozos de 2 pulgadas (5.1 cm)	6 tazas (1.4 L)	5 tazas	Llene hasta la línea 5	48–50 min	11 tazas	Firme pero tierno
Zapallo amarillo y pimientos rojos cortados en rebanadas de 1/4 pulgadas y cubos de 1 pulgada	6 tazas (1.4 L)	5 tazas	Llene hasta la línea 5	46–48 min	15 tazas	Crocante-tierno
Frituras de pollo	36 oz. (1021 g)	5 tazas	Llene hasta la línea 5	42–44 min	12 tazas	Temperatura interna 160°–165°F (71°–74°C)
Filete de salmón	36.5 oz. (1035 g)	5 tazas	Llene hasta la línea 5	50–52 min	11 tazas	Temperatura interna 145°F (63°C)
Langostinos pelados y sin vaina	36.2 oz. (1026 g)	5 tazas	Llene hasta la línea 5	45–48 min	12 tazas	Rosados y opacos

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

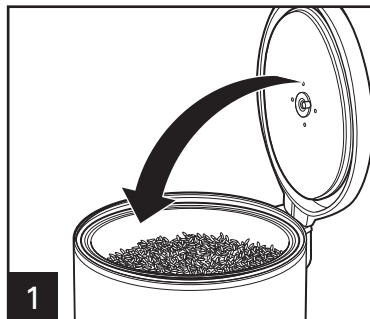
**Medición en la taza mediadora de arroz

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

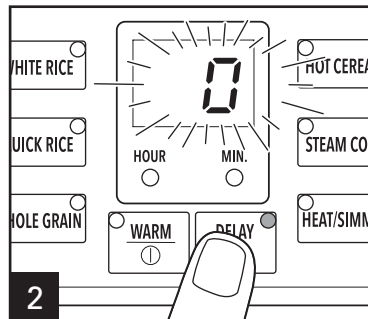
- Cuantos más vegetales se agreguen a la canastilla de la vaporera, más tiempo tardará la cocción con vapor.
- Los trozos más pequeños de vegetales se cocinarán más rápidamente que los trozos más grandes.

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

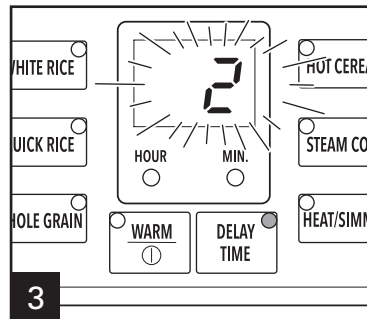
Cómo Ajustar Tiempo de Inicio Retardo



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



Presione DELAY TIME (tiempo de retardo). La pantalla destellará "0". Continúe presionando DELAY TIME (tiempo de retardo) para configurar el tiempo de retardo de 1 a 15 horas. La arrocera se iniciará automáticamente después de 5 segundos.



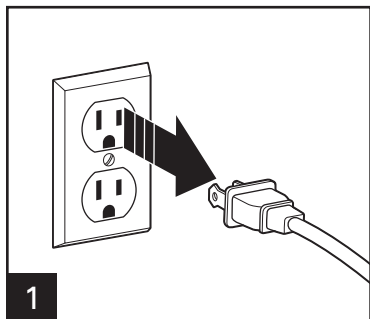
La pantalla parpadeará luego comenzará a contar regresivamente para ajustar el tiempo de retardo. Después de finalizada la cocción, la arrocera cambiará a la función WARM (mantener caliente) (con excepción de STEAM COOK [cocción al vapor]).

NOTAS:

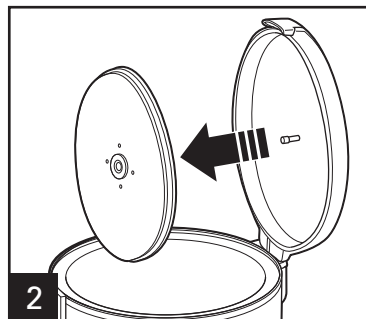
- El cocimiento/vapor comenzará una vez que la unidad ha terminado la cuenta regresiva el tiempo de retardo.
- Esta función es ideal para remojar y cocinar frijoles secos.

Limpieza

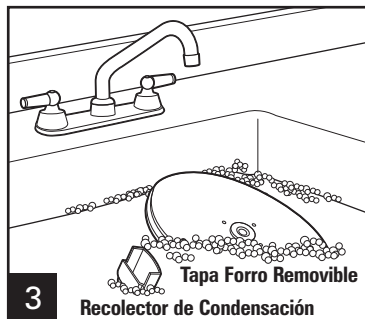
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.
No sumerja la base, el cable o enchufe en agua u otros líquidos.



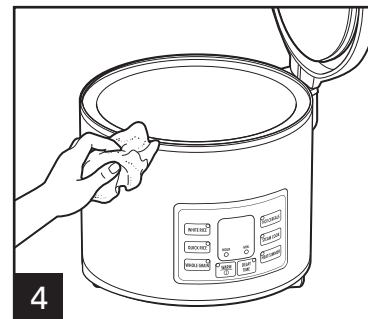
1 Desenchufe la arrocera.



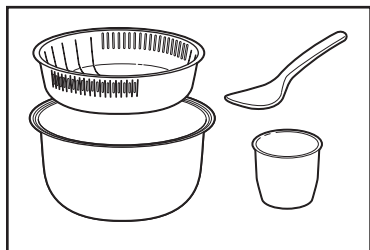
2 Tapa forro removible también se pueden lavar a mano.



3

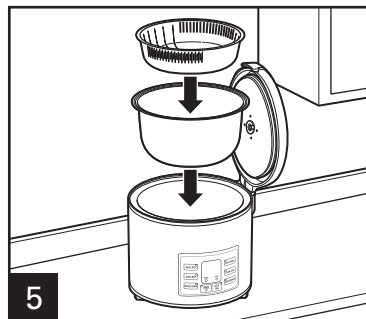


4



RESISTENTE AL LAVAVAJILLAS

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



5

Recettas

Frijoles Secos

Ingredientes:

1 libra (454 g) de frijoles secos (cualquier variedad)
8 tazas (1.9 L) de agua
1/8 cucharadita (0.6 ml) de bicarbonato de sodio
1 cebolla mediana, partida en cuartos
1 cucharada (15 ml) de aceite de olivo
Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

Seleccione los frijoles removiendo cualquier piedrita o rama. Coloque los frijoles en el colador y enjuague bien. Coloque los frijoles en la olla de cocción. Agregue agua, bicarbonato de sodio, cebolla y aceite de olivo.

Ajuste la Olla: Delay Start (inicio de retardo) (al menos 6 horas o durante la noche)
Heat/Simmer (calentar/fuego lento): 1 1/2 horas

Sazone con sal y pimienta al gusto.

Porciones: 12

Sopa de Lentejas

Ingredientes:

2 cucharadas (30 ml) de aceite de olivo
1 taza (237 ml) de zanahoria, cortada finamente
1 taza (237 ml) de apio, cortado finamente
2 cucharaditas (10 ml) sal kosher
1 bolsa (16 onzas/454 g) de lentejas, picadas y secadas
1 lata (14.5 onzas/411 g) de tomates tostados a las brasas, aplastados
2 cuartos de galón (1.9 L) de pollo o caldo vegetal
1/2 cucharadita (2.5 ml) de cilantro picado
1/2 cucharadita (2.5 ml) de comino picado

Instrucciones:

Seque las lentejas. Coloque todos los ingredientes en la olla de cocción; menee suavemente para combinar.

Ajuste la Olla: Heat/Simmer (calentar/fuego lento): 45 minutos
Sazone con sal y pimienta adicional al gusto.

Porciones: 6-8

Recetas (cont.)

Arroz Tex-Mex

Ingredientes:

3 tazas (710 ml) de agua
1/4 de taza (59 ml) de cilantro cortado
2 chiles jalapeños, con semilla
3 tazas (710 ml) de arroz blanco de grano largo
4 elotes en mazorca
1/8 cucharadita (0.6 ml) de comino molido
Jarra de 24 onzas (710 ml) de salsa

Instrucciones:

Coloque 3 tazas (710 ml) de agua, cilantro y los chiles en la licuadora. Procese hasta que todos los ingredientes estén bien cortados. Coloque la mezcla de la licuadora y los ingredientes restantes en la olla de cocción.

Ajuste la Olla: White Rice (arroz blanco)

Porciones: 6

Avena Nocturna

Ingredientes:

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

Instrucciones:

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

Ajuste la Olla: Delay Start (inicio de retardo) (al menos 6 horas o durante la noche)
Heat/Simmer (calentar/fuego lento): 5 minutos

Opcional: Menee al agregar azúcar y mantequilla.

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

Porciones: 6

Consejo de cocina: Reemplace la avena tradicional por avena cortada al acero. Utilice Delay Time (inicio retardo) y programe el tiempo de cocción en 15 minutos en Heat/Simmer (calentar/fuego lento).

Recettas (cont.)

Salmón al Vapor con Arroz Integral

Ingredientes:

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

Instrucciones:

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

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

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

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

Porciones: 2

Camarones al Vapor con Verduras

Ingredientes:

1 libra (454 g) de camarón grande congelado
1 taza (237 ml) de chícharos dulces
3/4 a 1 taza (177 a 237 ml) de pimiento rojo, rebanado
1/2 a 3/4 de taza (118 a 177 ml) de cebolla, rebanada
1 taza (237 ml) de piña cortada (en jugo)
1 botella (12 onzas/355 ml) de salsa teriyaki (u otra salsa que desee)
Arroz blanco (sin cocer)

Instrucciones:

Coloque la cantidad deseada de arroz blanco y agua en la olla de cocción.

Ajuste la Olla: White Rice (arroz blanco)

Mientras se cocina el arroz, parta las verduras y descongele los camarones bajo agua fría corriendo. Después de aproximadamente 30–35 minutos, coloque los camarones y verduras en la canastilla de la vaporera y coloque la canastilla en la arrocera.

Cocine aproximadamente 10 minutos o hasta que los camarones estén opacos y las verduras ligeramente tiernas. Cuando el ciclo de cocción esté completo, revuelva los camarones, vegetales, piña y arroz con salsa teriyaki y sirva.

Porciones: 4

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
La arrocera no se enciende.	<ul style="list-style-type: none">• La arrocera no está conectada. Asegúrese de que la arrocera esté enchufada en un tomacorriente que funcione correctamente o presione el botón ENCENDIDO/APAGADO (Ⓢ) para activar la unidad.
El arroz no está cocido.	<ul style="list-style-type: none">• No hay suficiente agua/líquido de cocción. Siga las instrucciones del paquete.• Coloque cuidadosamente la olla de cocción derecha sobre la base. Asegúrese que la olla de cocción esté sentada de manera segura girando la olla de izquierda a derecha. NOTA: Si la olla de cocción está doblada o deformada no sentará bien en la base y, por lo tanto, no conducirá el calor adecuadamente. Para reemplazar la olla de cocción, llame al número de Asistencia al Cliente sin costo enlistado en la cubierta de esta guía.• Deje reposar el arroz de 10 a 15 minutos después de completar la cocción y que la arrocera haya pasado a WARM (mantener caliente).
El arroz está blando.	<ul style="list-style-type: none">• Se agregó mucho líquido a la olla de cocción. Reduzca el líquido.
La arrocera comienza a emitir un “bip” y a destellar durante la función Steam Cook (cocción al vapor).	<ul style="list-style-type: none">• La olla de cocción hirvió hasta secarse. Agregue más agua dentro de los 3 minutos y la alarma puede eliminarse.
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.
El tiempo en visualización saltea minutos o detiene el tiempo.	<ul style="list-style-type: none">• La arrocera está ajustando el tiempo en base al tipo de arroz y cantidad de arroz y humedad de la arrocera. La arrocera funciona perfectamente. Usted notará que la arrocera detendrá el tiempo o disminuirá en forma significativa el tiempo de cocción a medida que cambia el contenido de humedad.
En la pantalla puede verse “Er”.	<ul style="list-style-type: none">• Protección por falta de agua. Presione el botón ENCENDIDO/APAGADO (Ⓢ) para cancelar la alarma.
En la pantalla puede verse “EH”.	<ul style="list-style-type: none">• Protección por temperatura elevada. Desenchufe la unidad para cancelar la alarma.
En la pantalla puede titila “E1”.	<ul style="list-style-type: none">• Sensor abierto.
En la pantalla puede titila “E2”.	<ul style="list-style-type: none">• Corto del sensor. La unidad necesita reparación. Llame al número gratuito de asistencia al cliente incluido en la tapa de esta guía.

Notas



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

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

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

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

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

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

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

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

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

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: 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 Elias Cailles 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 Martinez 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:

37543

Tipo:

RC11

Características Eléctricas:

120 V~ 60 Hz 700 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".