

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

hamiltonbeach.com

For recipes, tips and product information.

hamiltonbeach.ca

Pour des recettes, des conseils et des renseignements sur le produit.

hamiltonbeach.com.mx

Para recetas, consejos e información del producto.



**ENTER TO WIN \$100  
TO SPEND ON WEBSITE**

Scan code or visit  
register.hamiltonbeach.com

**PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE  
GAGNER UN MONTANT DE 100 \$  
À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB**

Balayez le code ou visitez le  
register.hamiltonbeach.com

**INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD  
DE GANAR \$100 PARA GASTAR EN  
NUESTRO SITIO WEB**

Escanee el código o visite  
register.hamiltonbeach.com

Open to US customers only • Ce concours  
s'adresse aux clients des États-Unis seulement  
• Este concurso está disponible sólo a clientes  
de los Estados Unidos

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

# Hamilton Beach®



Digital Steamer  
Cuiseur à vapeur  
numérique  
Vaporera Digital

English ..... 2

Français..... 12

Español ..... 22

# 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. 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 risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
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. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
8. Appliance may remain hot after unit is turned off.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
14. To disconnect, turn OFF (ⓐ) and then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. Lift and open lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the drip tray.
17. **CAUTION:** Risk of electric shock. Cook only in removable bowls and trays.
18. 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 product is intended for household use only.**

**⚠️ WARNING Electrical Shock Hazard:** This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit, 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.

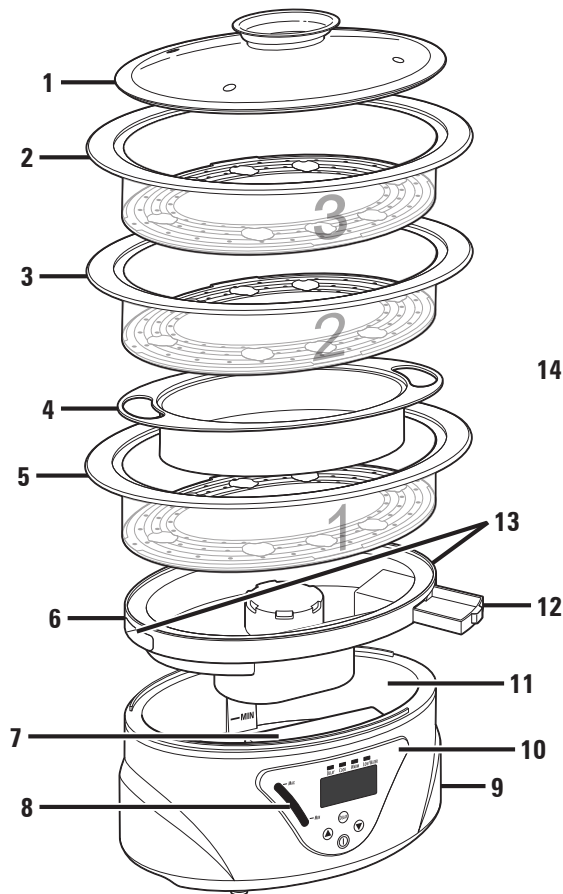
To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

# Parts and Features

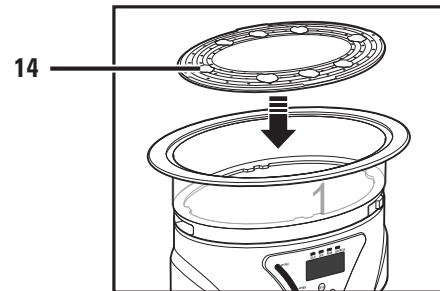
To order parts, visit:  
[hamiltonbeach.com/parts](http://hamiltonbeach.com/parts)

1	Lid
2	#3 Steam Bowl (with removable bottom) (on certain models)
3	#2 Steam Bowl (with removable bottom)
4	Rice Bowl
5	#1 Steam Bowl (with removable bottom)
6	Removable Drip Tray
7	Heating Element
8	Water Reservoir Window
9	Base
10	Control Panel
11	Water Reservoir
12	Water Inlet Drawer
13	Handles
14	Egg Holder (holes in bottom of trays are used to hold eggs)

**NOTE:** #3 Steam Bowl  
is included with certain  
models.



**NOTE:** Steam Bowls may  
be used as an Egg Holder.



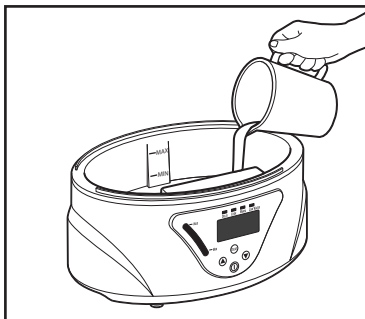
# How to Steam

**Before first use:** Wash Lid, Rice Bowl, Steam Bowls, and Drip Tray, and removable bottoms in warm, soapy water.

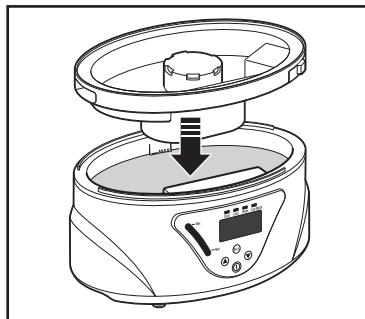
Rinse and dry.

Wipe interior of Water Reservoir with a damp, nonabrasive cloth.

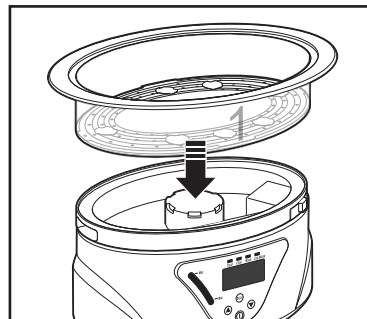
Never operate Steamer without water in Reservoir, or use a liquid other than water for cooking purposes, since this may damage the unit.



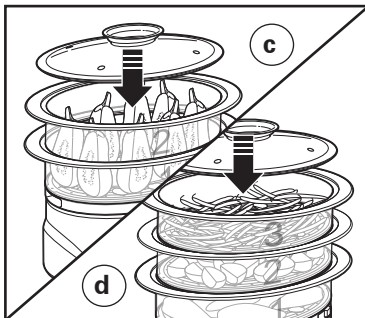
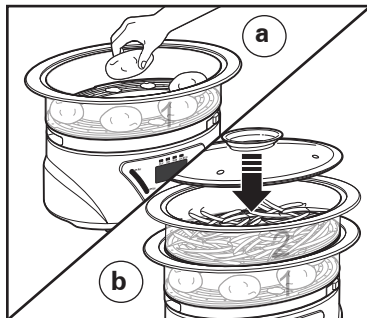
1. Add cold water to MAX fill line on Water Reservoir.



2. Place Removable Drip Tray securely on Base.

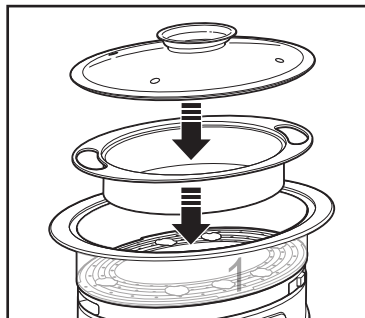


3. Add #1 Steam Bowl onto Removable Drip Tray.

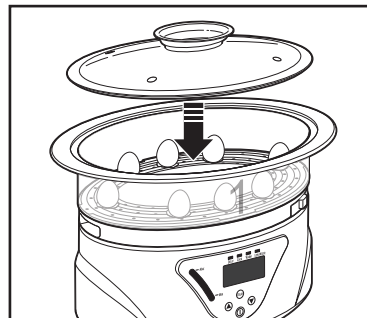


4. Steam Bowls may be used four ways:

- 1 single Steam Bowl. Place #1 Steam Bowl; see (a) above.
- 2 Steam Bowls together. Place #1 Steam Bowl on Base and top with #2 Steam Bowl; see (b) above.
- Remove bottom from #2 Steam Bowl and/or #3 Steam Bowl for larger foods; see (c or d) above.

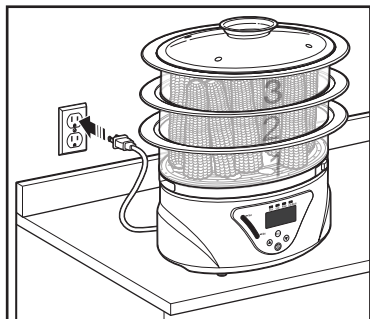


5. To cook rice: Ensure Water Reservoir is filled to MAX line. Place rice and water into Rice Bowl; then insert Rice Bowl into #1 Steam Bowl.

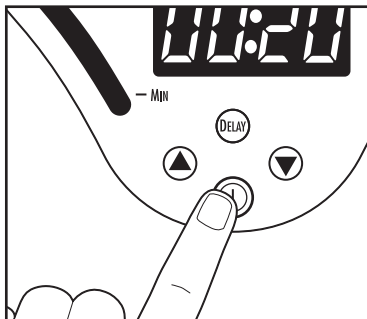


6. To hard-cook eggs: Place bottom in bottom of #1 Steam Bowl with Egg Holder side up. Stand eggs in Egg Holder (maximum of 8 large eggs for each Steam Bowl).

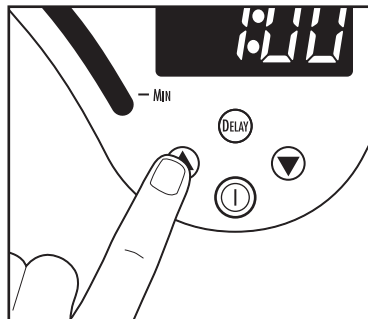
# How to Steam (cont.)



7. Plug into outlet. Food Steamer will beep when turned on.

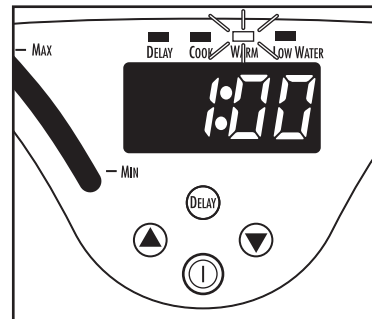


8. Press **⏻** (on/off) button to start steaming cycle.

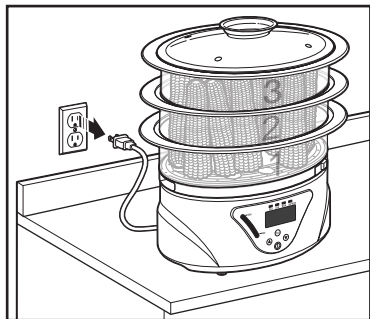


9. To adjust desired cooking time, press up or down arrows. Maximum steam time is 1 hour.

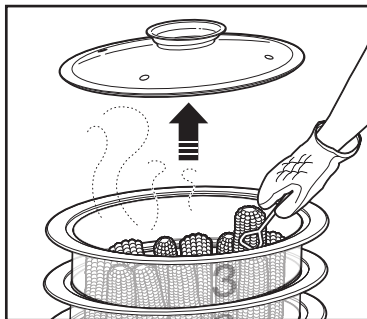
**NOTE:** If no adjustment is made to cooking time, unit will begin steaming after approximately 5 seconds.



10. Unit will beep when cooking time is complete and will automatically switch to WARM mode for up to 1 hour. WARM mode can be cancelled at any time by pressing **⏻** (on/off) button.



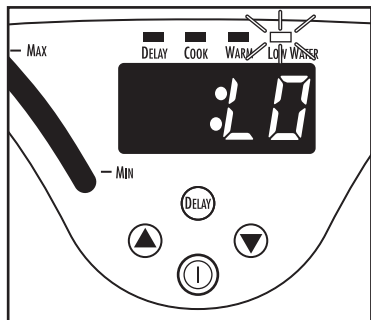
11. Unit beeps when turned off and beeps again when unplugged.  
**NOTE:** Unit will automatically shut off after 1 hour of WARM time.



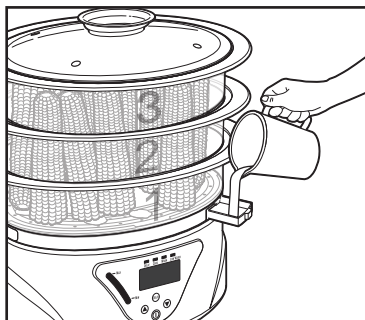
12. Using an oven mitt, carefully remove Lid and food.

**NOTE:** Poultry, meat, fish or seafood should always be placed in #1 Steam Bowl to avoid dripping on food in lower Steam Bowls.

# For Low Water:

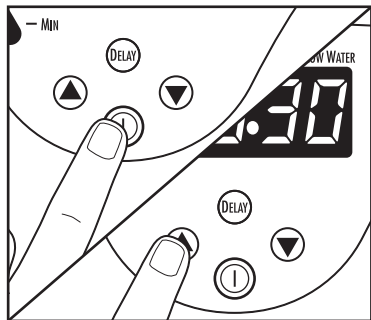


1. Unit will beep, display will tell you water is low, and LOW WATER indicator light will come on.

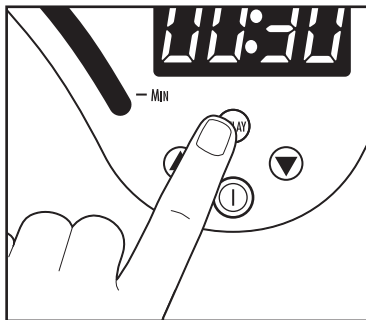


2. To add water to Water Reservoir: Pull out Water Inlet Drawer and gradually fill Reservoir with water. Check Water Reservoir Window to see water level.

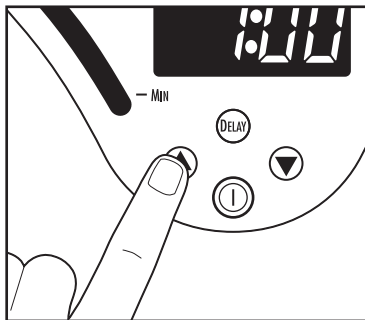
# How to Set Delay Start Timer



1. Press **⏻** (on/off) button and then up or down arrows to set cooking time.



2. Press DELAY button. Display will flash 00:30 as default delay time. Minimum set time is 30 minutes and maximum delay time is 24 hours.



3. Press up or down arrows to set delay time. After approximately 5 seconds, display will show selected delay time and unit will begin to count down. After delay time expires, Steamer will switch to cooking mode and steam for selected cook time. **NOTE:** Delay Start should only be used with non-perishable foods. Do not use Delay Start for steaming meat, fish, poultry, or eggs. Follow USDA food safety guidelines. Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more information.

**NOTE:** Raw meat should NEVER be cooked using DELAY start timer. Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more information on safe food handling.

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

# Steaming Chart

Steamer cooking times (approximate) are based on steaming with cold water filled to MAX Fill line. Steamer will switch to WARM after cooking time. **Models with #3 Steam Bowl:** Cooking time in all 3 Steam Bowls may need to be adjusted.

Food Item	Weight/Amount	Approximate Cooking Time
Asparagus, thin stalks	1 pound (454 g)	14–20 minutes
Whole carrots	1 pound (454 g)	18–25 minutes
Broccoli florets from 1 head	1/2 to 3/4 pound (227 g to 340 g)	18–22 minutes
Corn on the cob (stand up in 2 or 3 Steam Bowls)	6 medium	16–18 minutes
Green Beans	1 pound (454 g)	12–16 minutes
Squash, yellow and green, 1/2-inch (1.3-cm) thick slices	1 pound (454 g)	16–20 minutes
Whole small red potatoes	1 1/2 pounds (681 g)	28–32 minutes
Boneless, skinless chicken breasts	3 (5 oz. [142 g] each)	14–18 minutes
Salmon fillets	1 pound (454 g)	16–20 minutes
Salmon steaks 1-inch (2.5 cm) thick	1 1/2 pounds (680 g)	18–22 minutes
Shrimp, deveined with tails (16/20 count)	1 pound (454 g)	11–15 minutes
Eggs, large	8	20–22 minutes
Long-grain white rice (cooked in Rice Bowl)	1 cup (237 mL) rice/1 cup (237 mL) water	32–35 minutes
Long-grain brown rice (cooked in Rice Bowl)	1 cup (237 mL) rice/1 1/4 to 1 1/2 cups (296 mL to 355 mL) water	67–70 minutes
Frozen dumplings (potstickers)	1 1/2-pound package (680 g)	8–12 minutes
Large fresh tamales (2 in each Steam Bowl)	6	35–40 minutes

Follow USDA food safety guidelines and visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for safe internal cooking temperatures.



# Care and Cleaning

1. Unplug and allow Food Steamer to cool completely.
2. Rice Bowl and Drip Tray are dishwasher-safe in top rack only. Wash Lid, Steam Bowls and removable bottoms in warm, soapy water. Rinse and dry. DO NOT use "SANITIZE" setting when washing in dishwasher. SANITIZE cycle temperatures could damage your product.
3. After every use, wipe Water Reservoir with a clean, damp nonabrasive cloth.
4. Wipe Base with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners.

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

## To Remove Water and Mineral Deposits from Water Reservoir

1. Add 1 cup white vinegar plus cold water to MAX fill line.
  2. Follow How to Steam steps without adding any parts.
  3. Set time for 15 minutes, then remove any remaining water.
  4. Cool completely, and wipe Water Reservoir with a clean cloth.
- NOTE:** Using filtered water will help reduce mineral deposits.

## To Store Food Steamer

1. Cool Food Steamer completely and clean before storing. Ensure all water has been removed from Water Reservoir; make sure Water Reservoir is completely dry before storing.
2. Add Removable Drip Tray to Base, stack Steam Bowls inside each other on Drip Tray, and add Rice Bowl. Top with Lid.

# Troubleshooting

## Drip Tray and/or Steam Bowls tilt/are unstable.

- Drip Tray installed incorrectly. Reorient Drip Tray and place #1 Steam Bowl first.

## Unit will not turn on.

- Check to ensure unit is plugged in.

## Steaming takes too long/little or no steam.

- Heating Element has accumulated deposits. Clean by putting 5 Tablespoons (74 mL) white vinegar into Water Reservoir; then fill Water Reservoir with tap water to MIN line. Turn unit on and set a timer for 5 minutes. Allow liquid to cool and then wash/dry all pieces thoroughly.

## Rice cooked in Rice Bowl is under/overcooked.

- Water level is too low, or Lid not placed on a Steam Bowl. Ensure only one Steam Bowl is used. Ensure Lid is placed securely on Steam Bowl.

## Unit does not shut off after steaming.

- Unit has switched to WARM mode. Turn Steamer off if desired, or allow unit to keep food warm until ready to eat.

## Food not cooked uniformly.

- Steam Bowl overcrowded with food. Leave enough space for adequate steam flow.

## Food done in #1 Steam Bowl, but not done in #2 Steam Bowl or #3 Steam Bowl.

- Food cooks faster in #1 Steam Bowl. Always place longer-cooking food items in #1 Steam Bowl. Or, place one Bowl (with longer-cooking food) onto Base and let steam first; then later add second Bowl with shorter-cooking food. Try not to block steam holes.

# 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 warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit [hamiltonbeach.com/customer-service](http://hamiltonbeach.com/customer-service) in the U.S. or [hamiltonbeach.ca/customer-service](http://hamiltonbeach.ca/customer-service) in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

# Notes

# 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 nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des, ou en présence d'enfants. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas être fait par des enfants à moins d'être sous supervision. Les enfants doivent être supervisés afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
5. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
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. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
8. L'appareil peut rester chaud après qu'il ait été éteint.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes, incluant la cuisinière.
12. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
13. Exercer une très grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant des aliments, de l'eau ou tout autre liquide chaud.
14. Pour le déconnecter, appuyer sur le bouton OFF (⏻/arrêt) et retirer la fiche de la prise murale. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
16. Soulever et ouvrir le couvercle soigneusement pour éviter de s'ébouillanter et laisser l'eau s'égoutter dans le plateau d'égouttement.

17. **ATTENTION** : Risque de choc électrique. Faire la cuisson uniquement dans les bols et les plateaux.
18. 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.

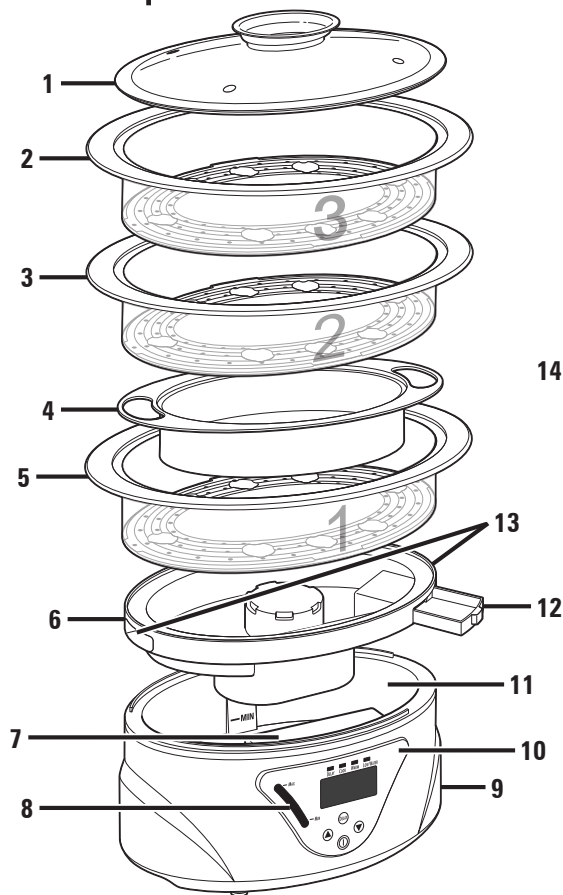
Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

# Pièces et caractéristiques

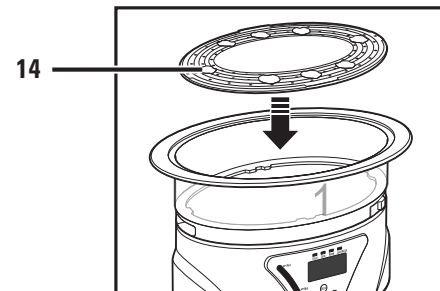
Pour commander des pièces, visiter :  
[hamiltonbeach.ca/parts](http://hamiltonbeach.ca/parts)

1	Couvercle
2	Bol pour cuisson à la vapeur no. 3 (avec fond amovible) (sur certains modèles)
3	Bol pour cuisson à la vapeur no. 2 (avec fond amovible)
4	Bol à riz
5	Bol pour cuisson à la vapeur no. 1 (avec fond amovible)
6	Plateau d'égouttement amovible
7	Élément chauffant
8	Témoin du réservoir d'eau
9	Base
10	Panneau de commandes
11	Réservoir d'eau
12	Tiroir d'entrée d'eau
13	Poignées
14	Plateau pour les œufs (les trous dans le fond du plateau sont utilisés pour maintenir les œufs en place)

**REMARQUE :** Le bol pour cuisson à la vapeur no. 3 est inclus avec certains modèles.



**REMARQUE :** Les bols pour cuisson à la vapeur peuvent être utilisés comme plateau pour les œufs.



# Cuisson à la vapeur

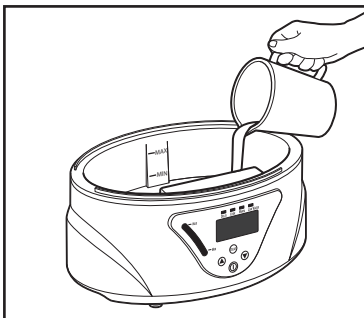
## Avant la première utilisation :

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

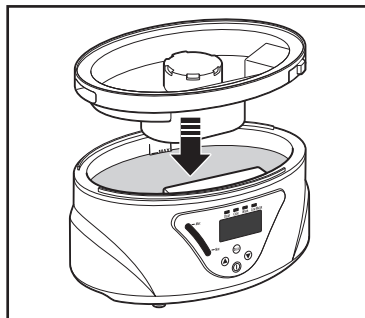
Rincer et sécher.

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

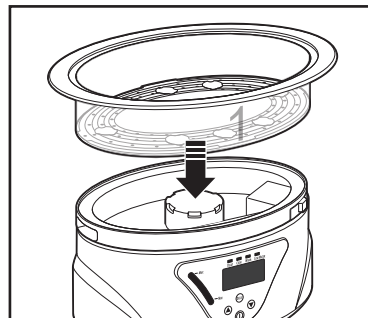
Ne jamais faire fonctionner le cuit-vapeur à vapeur avec un réservoir d'eau vide ou utiliser tout autre liquide pour les besoins de cuisson, car ceci pourrait endommager l'appareil.



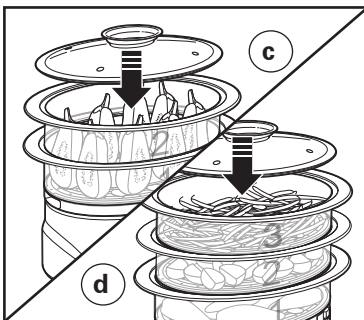
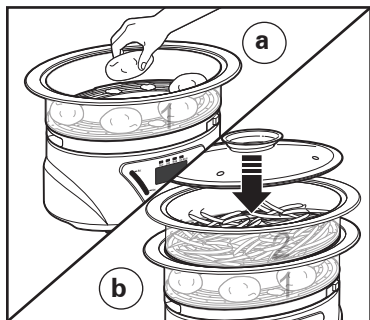
1. Ajouter de l'eau froide jusqu'à la ligne de remplissage MAX sur le réservoir d'eau.



2. Placez le plateau d'égouttement amovible solidement sur la base.

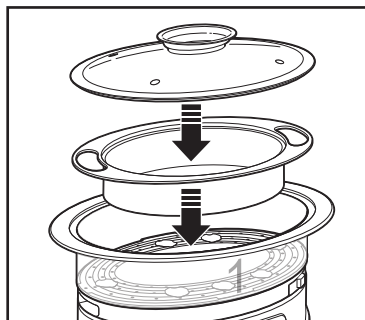


3. Ajouter le bol pour cuisson à la vapeur no. 1 sur le plateau d'égouttement amovible.

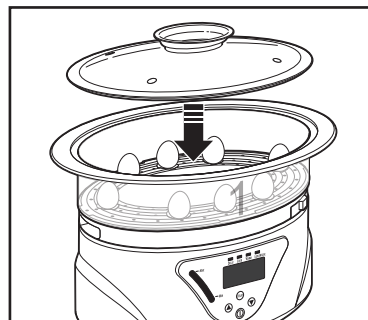


## 4. Les bols pour cuisson à la vapeur peuvent être utilisés de quatre façons :

- Un bol unique pour la cuisson à la vapeur. Placer le bol pour cuisson à la vapeur no. 1; voir (a) ci-dessus.
- Deux bols pour cuisson à la vapeur ensemble. Placer le bol pour cuisson à la vapeur no. 1 sur la base et placer le bol pour cuisson à la vapeur no. 2 par-dessus; voir (b) ci-dessus.
- Enlever le fond du bol pour cuisson à la vapeur no. 2 et/ou le bol pour cuisson à la vapeur no. 3 pour les aliments plus volumineux; voir (c ou d) ci-dessus.

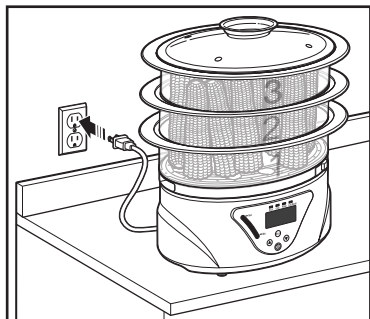


5. Pour cuire le riz : S'assurer que le réservoir d'eau est rempli à la ligne MAX. Placer le riz et l'eau dans le bol de cuisson pour le riz; puis placer le bol de cuisson pour le riz dans le bol de cuisson à la vapeur no. 1.

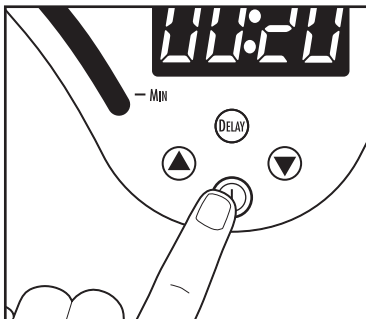


6. Pour cuire des œufs dur : Placer le fond dans le fond du bol pour cuisson à la vapeur no. 1 avec le plateau pour les œufs, le côté vers le haut. Placer les œufs dans le plateau pour les œufs (maximum de huit gros œufs pour chaque bol pour cuisson à la vapeur).

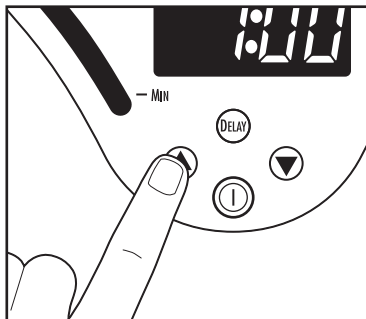
# Cuisson à la vapeur (suite)



7. Brancher à la prise de courant. Le cuiseur à vapeur émettra un signal sonore lorsqu'il est allumé.

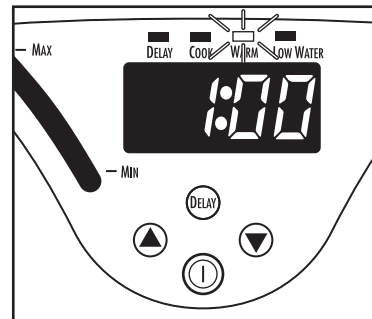


8. Appuyer sur le bouton **⏻** (marche/arrêt) pour démarrer le cycle de vapeur.

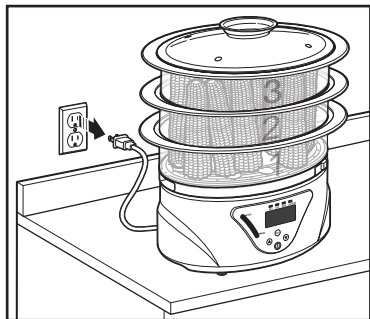


9. Pour régler la durée de cuisson désirée, appuyer sur l'une ou l'autre des flèches. La durée maximale de vapeur est d'une heure.

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

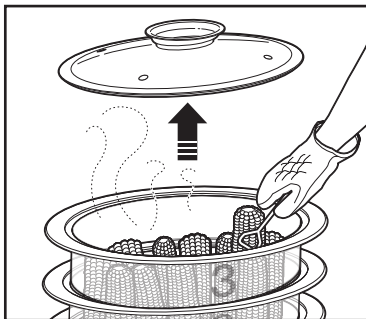


10. L'unité émettra un signal sonore lorsque le temps de cuisson est complété et passera automatiquement en mode WARM (réchaud) pendant jusqu'à une heure. Le mode WARM (réchaud) peut être annulé en tout temps en appuyant sur le bouton **⏻** (marche/arrêt).



11. L'appareil émet un signal sonore à la mise en arrêt et un autre signal sonore lors du débranchement. **REMARQUE :** L'appareil s'éteindra automatiquement après la durée du mode WARM (réchaud) d'une heure.

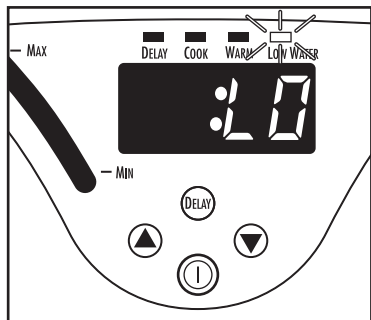
12. Utiliser un gant de cuisine pour enlever soigneusement le couvercle et les aliments.



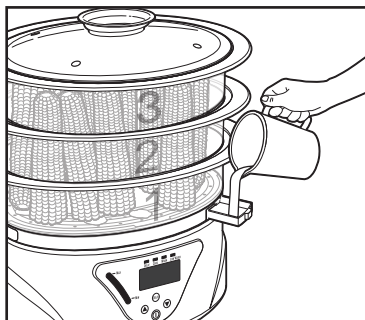
**REMARQUE :** La volaille, la viande, le poisson ou les fruits de mer doivent toujours être placés dans le bol pour cuisson à la vapeur no. 1 pour éviter l'égouttement sur les aliments dans la partie inférieure des bols pour cuisson à la vapeur.



# Lorsque le niveau d'eau est faible :



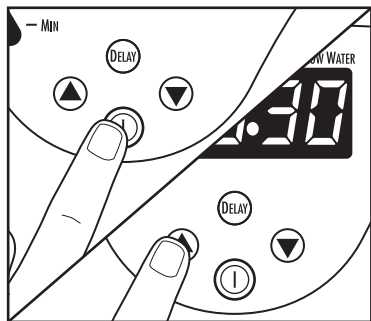
1. L'unité émettra un signal sonore, l'affichage indiquera que le niveau de l'eau est bas, le voyant LOW WATER (niveau d'eau bas) s'allumera.
2. Pour ajouter de l'eau au réservoir d'eau : Tirer sur le tiroir d'entrée d'eau et remplir graduellement le réservoir avec de l'eau. Regarder dans l'espace de vérification de l'eau du réservoir pour vérifier le niveau d'eau.



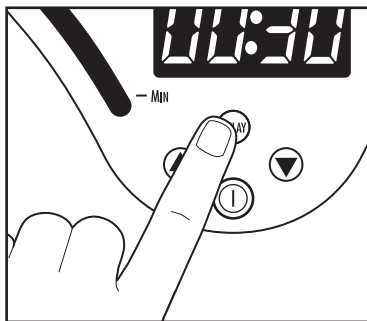
**REMARQUE :** Ne JAMAIS cuire de viande crue en utilisant DELAY (mise en marche différée). Visiter le site [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) pour plus d'information à propos de la manipulation sécuritaire des aliments.

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

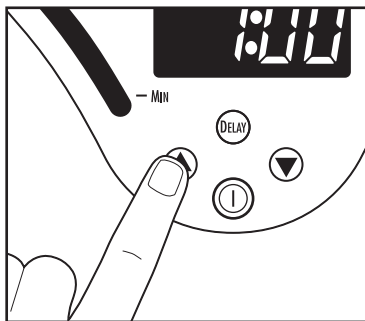
# Réglage de la minuterie de mise en marche différée



1. Appuyer sur le bouton (1) (marche/arrêt) puis sur les flèches vers le haut ou le bas pour régler la durée de cuisson.



2. Appuyer sur le bouton DELAY (mise en marche différée). Le temps de mise en marche différée par défaut de 00:30 minutes clignotera sur l'afficheur. Le réglage minimum de la minuterie est de 30 minutes et la mise en marche différée maximum est de 24 heures.



3. Appuyer sur l'une ou l'autre des flèches pour régler la minuterie de mise en marche différée. Après environ 5 secondes, l'afficheur indiquera le temps différé choisi en heures et l'appareil commencera le compte à rebours. Après l'expiration de la durée de cuisson différée, le cuiseur à vapeur passe au mode de cuisson à la vapeur pour la durée de cuisson choisie. **REMARQUE :** La minuterie de délai de cuisson devrait être utilisée seulement avec les aliments non périssables. Ne pas utiliser la minuterie de délai de cuisson pour faire cuire à la vapeur les viandes, les poissons, la volaille ou les œufs. Suivre les directives de salubrité alimentaire de l'USDA. Visiter le site [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) pour obtenir plus d'information.

# Tableau de cuisson à la vapeur

Les durées (approximatives) de cuisson à la vapeur sont basées sur un remplissage avec de l'eau froide et jusqu'à la ligne de remplissage MAX. Le cuiseur à vapeur passera en mode WARM (réchaud) à la fin de la cuisson. **Modèles avec le bol pour cuisson à la vapeur no. 3** : Le temps de cuisson dans les trois bols de cuissons à la vapeur devra peut-être être ajusté.

Type d'aliments	Poids/Quantité	Temps de cuisson approx.
Asperges, petites tiges	454 g (1 livre)	14–20 minutes
Carottes entières	454 g (1 livre)	18–25 minutes
Fleurettes de brocoli, 1 tête	227 g à 340 g (1/2 à 3/4 livre)	18–22 minutes
Épis de maïs (droites dans deux ou trois bols pour cuisson à la vapeur)	6 moyen	16–18 minutes
Haricots verts	454 g (1 livre)	12–16 minutes
Courge, d'été jaune ou courgettes, morceaux épais de 1,3 cm (1/2 po)	454 g (1 livre)	16–20 minutes
Pommes de terre, entières, rouges	681 g (1 1/2 livres)	28–32 minutes
Poitrines de poulet sans peau et sans os	3 (142 g [5 oz.] chaque)	14–18 minutes
Filet de saumon	454 g (1 livre)	16–20 minutes
Darnes de saumon, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	681 g (1 1/2 livres)	18–22 minutes
Crevettes, sans veine et avec la queue (16 à 20)	1 livre (454 g)	11–15 minutes
Œufs, gros	8	20–22 minutes
Riz blanc, à grain long (cuites dans le bol de cuisson pour le riz)	237 mL (1 tasse) de riz/237 mL (1 tasse) d'eau	32–35 minutes
Riz brun, à grain long (cuites dans le bol de cuisson pour le riz)	237 mL (1 tasse) de riz/ 296 mL à 355 mL (1 1/4 à 1 1/2 tasses) d'eau	67–70 minutes
Dumplings congelés (chaussons chinois)	Paquet de 680 g (1,5 lb)	8–12 minutes
Gros tamales frais (deux dans chaque bol pour cuisson à la vapeur)	6	35–40 minutes

Suivre les directives de salubrité alimentaire de l'USDA et visiter le site [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) pour connaître les températures de cuisson internes qui sont sécuritaires.

# Entretien et nettoyage

1. Débrancher et laisser le cuiseur à vapeur refroidir complètement.
2. Le bol à riz et le plateau d'égouttement vont au lave-vaisselle dans le plateau du haut du lave-vaisselle uniquement. Laver le couvercle, les bols pour cuisson à la vapeur et les fonds dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Ne pas utiliser le cycle « SANITIZE » lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » pourraient endommager votre produit.
3. Après chaque utilisation, essuyer le réservoir d'eau avec un linge propre et humide.
4. Essuyer la base avec linge sec. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

# Dépannage

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

- Le plateau d'égouttement est mal installé. Réorienter le plateau d'égouttement et placer le bol pour cuisson à la vapeur no. 1 en premier.

## **L'appareil refuse de se mettre sous tension.**

- S'assurer que l'appareil est branché.

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

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

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

- Le niveau d'eau est trop bas ou le couvercle n'est pas présent sur le bol pour cuisson à la vapeur. S'assurer qu'un seul bol pour cuisson à la vapeur est utilisé. S'assurer que le couvercle est en place sur le bol pour cuisson à la vapeur.

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

## **Pour enlever l'eau et les dépôts minéraux du réservoir d'eau**

1. Ajouter une tasse de vinaigre blanc avec de l'eau froide jusqu'à la ligne de remplissage MAX.
  2. Suivre les étapes en « Cuisson à la vapeur » sans ajouter aucune pièce.
  3. Régler la minuterie à 15 minutes, puis enlever l'eau restante.
  4. Laisser refroidir complètement et essuyer le réservoir d'eau avec un linge propre.
- REMARQUE :** Utiliser de l'eau filtrée aidera à réduire les dépôts minéraux.

## **Rangement du cuiseur à vapeur**

1. Laisser refroidir complètement le cuiseur à vapeur et le nettoyer avant de le ranger. S'assurer que toute l'eau a été enlevée du réservoir d'eau pour s'assurer que le réservoir d'eau est complètement sec avant le rangement.
2. Ajouter le plateau d'égouttement amovible à la base, empiler les bols pour cuisson à la vapeur les uns dans les autres sur le plateau d'égouttement et ajouter le bol à riz. Mettre le couvercle par-dessus.

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

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

## **La cuisson des aliments n'est pas uniforme.**

- Il y a trop d'aliments dans le bol pour cuisson à la vapeur. Laisser assez d'espace entre les aliments pour que la vapeur circule.

## **Les aliments sont prêts dans le bol pour cuisson à la vapeur no. 1, mais ne sont pas prêts dans le bol no. 2 ou le bol no. 3.**

- Les aliments cuisent plus rapidement dans le bol pour cuisson à la vapeur no. 1. Toujours placer les aliments plus longs à cuire dans le bol pour cuisson à la vapeur no. 1. Ou, placer un bol (avec les aliments plus longs à cuire) sur la base et les faire cuire à la vapeur; puis ajouter un deuxième bol plus tard avec des aliments moins longs à cuire. Essayer de ne pas bloquer les trous de vapeur.

# 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 de 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 recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article 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.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site [hamiltonbeach.com/customer-service](http://hamiltonbeach.com/customer-service) aux États-Unis ou [hamiltonbeach.ca/customer-service](http://hamiltonbeach.ca/customer-service) au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.

# Remarques

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos 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 necesita una supervisión estrecha al usar cualquier aparato por niños o en la presencia de los niños. La limpieza y la reparación no debe ser hecha por niños a menos que estén siendo supervisados. Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use los manijas o las perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire del cable eléctrico.
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. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
9. El aparato puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
11. No lo use al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
13. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
14. Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene comida, agua u otros líquidos calientes.
15. Para desconectar, oprima el botón OFF (⓪/apagado) y a continuación retire el enchufe del tomacorriente. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
16. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.
17. Levante y abra la tapa con cuidado para evitar sufrir quemaduras y permita que el agua gotee dentro de la bandeja de goteo.
18. **PRECAUCIÓN:** Riesgo de descarga eléctrica. Cocine solo en los tazones y bandejas removibles.
19. 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** **Riesgo 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 cordón más largo. Si se necesita un cordón más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación nominal eléctrica del cable de extensión deberá 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.

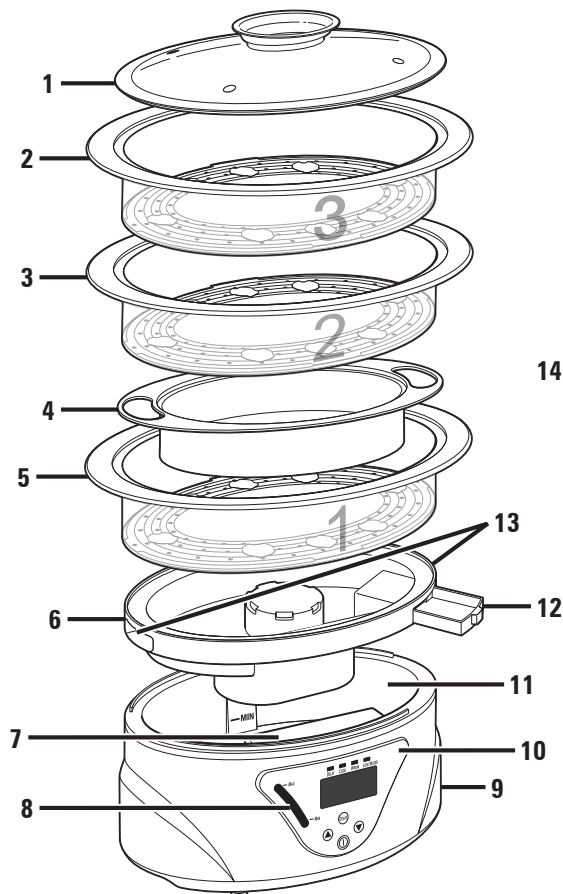
Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

# Piezas y características

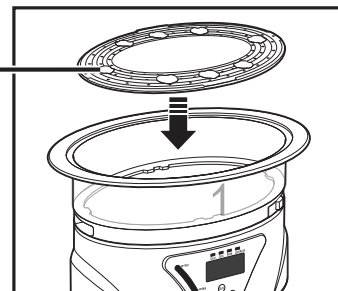
Para ordenar piezas, visite:  
[hamiltonbeach.com/parts](http://hamiltonbeach.com/parts)

1	Tapa
2	Tazón vaporizador #3 (con fondo removible) (en ciertos modelos)
3	Tazón vaporizador #2 (con fondo removible)
4	Tazón de arroz
5	Tazón vaporizador #1 (con fondo removible)
6	Bandeja de goteo extraíble
7	Elemento calentador
8	Ventana de depósito de agua
9	Base
10	Panel de control
11	Depósito de agua
12	Cajón de entrada de agua
13	Manijas
14	Soporte para huevos (los orificios en la parte inferior de las bandejas se usan para sujetar los huevos)

**NOTA:** El tazón vaporizador #3 se incluye con ciertos modelos.



**NOTA:** Los tazones vaporizadores se pueden usar como bandejas para huevos.





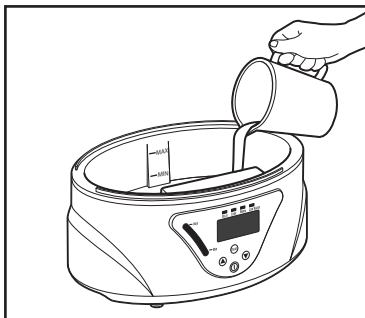
# Cómo preparar con vapor

**Antes del primer uso:** Lave la tapa, tazón de arroz, tazones vaporizadores y de goteo, y bases removibles en agua caliente jabonosa.

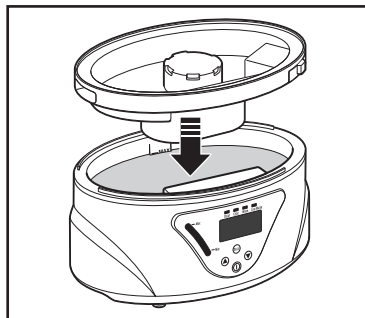
Enjuague y seque.

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

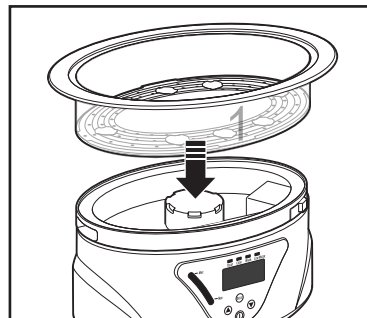
Nunca use la vaporera sin agua en el depósito, o use otro líquido que no sea agua con propósitos de cocimiento, ya que puede dañar la unidad.



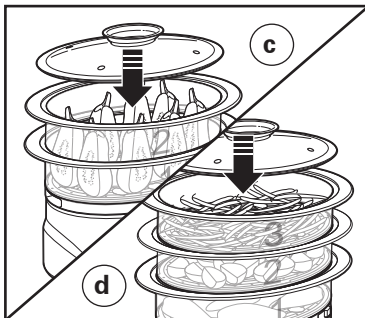
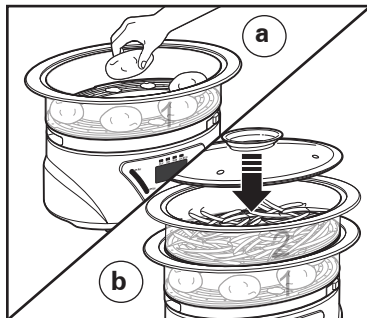
1. Agregue agua fría hasta la línea de llenado MAX en el depósito de agua.



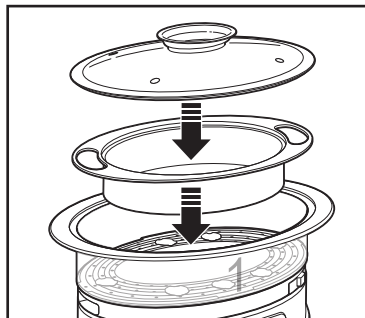
2. Coloque la bandeja de goteo extraíble de forma segura en la base.



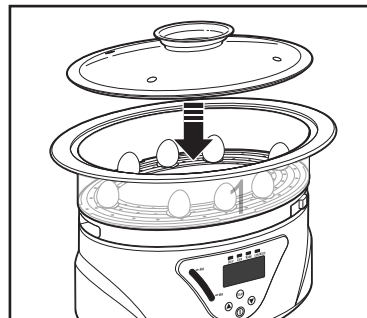
3. Agregue el tazón vaporizador #1 a la bandeja de goteo extraíble.



4. Los tazones vaporizadores se pueden usar de cuatro maneras:
- 1 tazón vaporizador individual. Coloque el tazón vaporizador #1; vea (a) arriba.
  - 2 tazones vaporizadores juntos. Coloque el tazón vaporizador #1 sobre la base y cubra con el tazón vaporizador #2; vea (b) arriba.
  - Quite el fondo del tazón vaporizador #2 y/o del tazón vaporizador #3 para alimentos más grandes; vea (c o d) arriba.

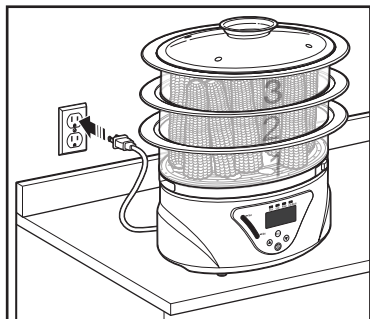


5. Para cocinar arroz: Asegúrese de que el depósito de agua esté lleno hasta la línea MAX. Coloque el arroz y el agua en el tazón de arroz; luego inserte el tazón de arroz en el tazón vaporizador #1.

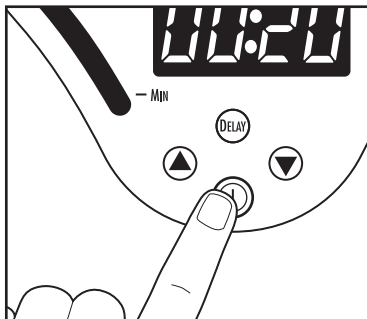



6. Para cocer huevos duros: Coloque la base en el fondo del tazón vaporizador #1 con el lado del soporte para huevos hacia arriba. Coloque los huevos en el soporte para huevos (máximo 8 huevos grandes por cada tazón vaporizador).

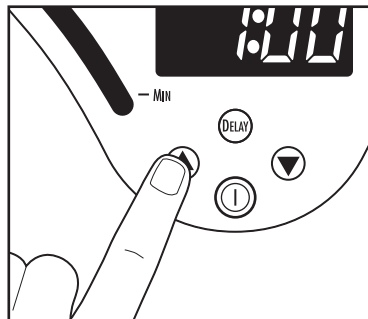
# Cómo preparar con vapor (cont.)



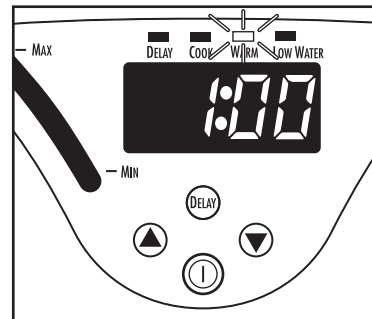
7. Enchufe al tomacorriente. El vaporizador de alimentos emitirá un pitido cuando se encienda.




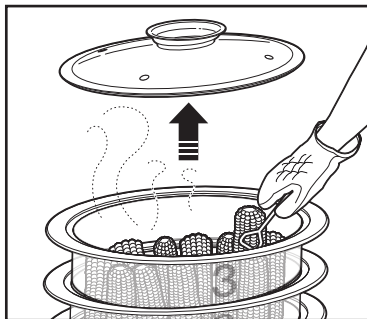
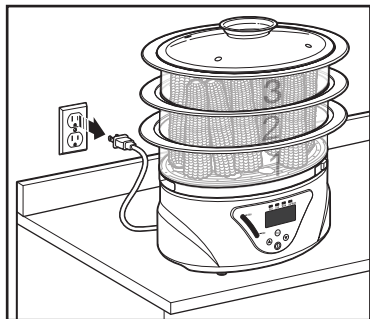
8. Presione el botón  (encendido/apagado) para iniciar el ciclo de vaporización.



9. Para ajustar el tiempo de cocción deseado, presione las flechas hacia arriba o abajo. El tiempo máximo de cocción por vapor es de 1 hora.  
**NOTA:** Si no se hace ningún ajuste al tiempo de cocinado, la unidad comenzará a emitir vapor después de aproximadamente 5 segundos.



10. Una vez que se complete el ciclo, la unidad cambiará automáticamente al modo WARM (mantener caliente) hasta por 1 hora. El modo WARM (mantener caliente) puede cancelarse en cualquier momento presionando el botón .

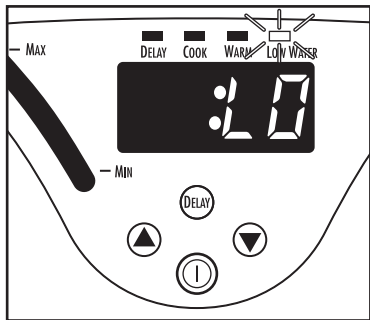


11. La unidad emite un pitido cuando se la apaga y emite otro pitido cuando se la desenchufa. **NOTA:** La unidad se apagará en forma automática después de 1 hora de terminada la configuración "mantener caliente".

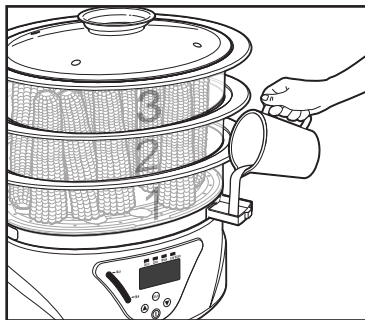
12. Con un guante para horno, retire con cuidado la tapa y los alimentos.

**NOTA:** Las aves, la carne, el pescado o los mariscos siempre deben colocarse en el tazón vaporizador #1 para evitar que gotee sobre los alimentos en los tazones vaporizadores inferiores.


# Para nivel bajo de agua:



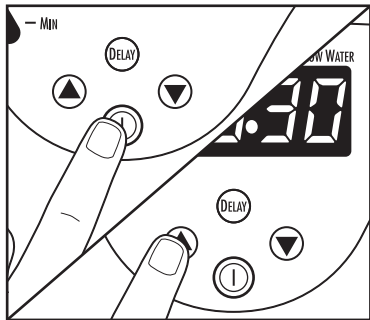
1. La unidad emitirá un pitido, la pantalla le indicará que el nivel de agua es bajo y se encenderá la luz indicadora de LOW WATER (agua baja).
2. Para agregar agua al depósito de agua: Saque el cajón de entrada de agua y llene gradualmente el depósito con agua. Revise la ventana del depósito de agua para ver el nivel del agua.




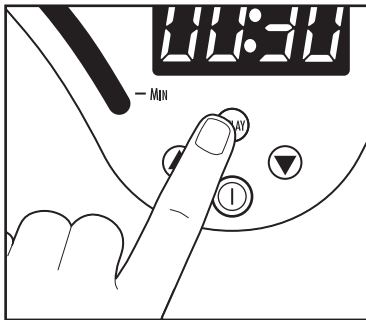
**NOTA:** La carne cruda NUNCA debe cocinarse con el programador de tiempo de inicio retrasado. Visite [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) para más información sobre el manejo seguro del alimento.

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

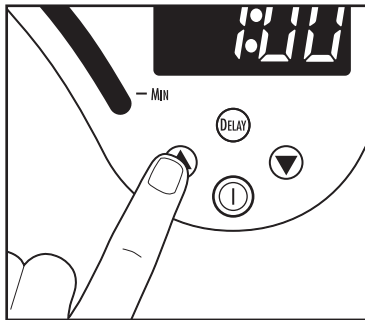
# Cómo ajustar el programador de tiempo de inicio diferido



1. Presione el botón  (encendido/apagado) y luego las flechas ascendente y descendente para configurar un tiempo de cocción.



2. Presione el botón de DELAY (inicio diferido) La pantalla parpadeará 00:30 horas como tiempo de retardo predeterminado. El tiempo de configuración mínimo es 30 minutos y el tiempo máximo de retardo es 24 horas.



3. Presione las flechas hacia arriba y abajo para ajustar el tiempo de retraso. Después de aproximadamente 5 segundos, la pantalla mostrará el tiempo de retraso seleccionado en horas y la unidad comenzará con el conteo regresivo. Después de que el tiempo de retraso expire, la vaporera cambiará a modo de cocinado y vapor por el tiempo de cocción seleccionado. **NOTA:** El inicio diferido (Delay) solo debe usarse con alimentos no perecederos. No utilice el inicio diferido para cocer la vaporera carne, pescado, aves o huevos. Siga las directrices de seguridad alimentaria de la USDA. Visite [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) para más información.

# Tabla para preparar con vapor

Los tiempos (aproximados) de cocción de la vaporera se basan en una cocción con agua fría agregando agua hasta la línea de llenado MAX. La arrocera cambiará a WARM (mantener caliente) después del tiempo de cocción, indicando que el arroz está cocido. **Modelos con tazón vaporizador #3:** Es posible que sea necesario ajustar el tiempo de cocción en los 3 tazones vaporizadores.

Tipo de alimento	Peso/Cantidad	Tiempo de cocinado aprox.
Espárragos, tallos finos	1 libra (454 g)	14–20 minutos
Zanahorias enteras	1 libra (454 g)	18–25 minutos
Flores de brócoli de una planta	1/2 a 3/4 libra (227 g a 340 g)	18–22 minutos
Maíz en mazorca (de pie en 2 o 3 tazones vaporizadores)	6 tamaño mediano	16–18 minutos
Frijoles verdes	1 libra (454 g)	12–16 minutos
Calabaza, amarilla verano y zucchini, rebanadas gruesas de 1/2 pulgada (1.3 cm)	1 libra (454 g)	16–20 minutos
Papas, enteras, piel roja	1 1/2 libras (681 g)	28–32 minutos
Pechugas de pollo sin piel y sin hueso	3 (5 oz. [142 g] cada)	14–18 minutos
Filete de salmón	1 libra (454 g)	16–20 minutos
Filetes de salmón, grosor de 1 pulgada (2.5 cm)	1 1/2 libras (680 g)	18–22 minutos
Langostinos, sin vaina con colas (16/20 unidades)	1 libra (454 g)	11–15 minutos
Huevos grandes	8	20–22 minutos
Arroz blanco, grano largo (cocinado en el tazón de arroz)	1 taza (237 mL) de arroz/1 taza (237 mL) de agua	32–35 minutos
Arroz integral, grano largo (cocinado en el tazón de arroz)	1 taza (237 mL) de arroz/1 1/4 a 1 1/2 tazas (296 mL a 355 mL) de agua	67–70 minutos
Bolitas de masa congeladas (masitas rellenas)	Paquete de 1 1/2 libras (680 g)	8–12 minutos
Tamales frescos grandes (2 en cada tazón vaporizador)	6	35–40 minutos

Siga las directrices de seguridad alimentaria de la USDA y visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) para conocer las temperaturas de cocción internas seguras.

# Cuidado y limpieza

**⚠ ADVERTENCIA** Riesgo de descarga eléctrica. No sumerja la base en agua u otro líquido.

1. Desconecte y deje enfriar completamente el vaporera.
2. El tazón de arroz y la bandeja de goteo son aptas para lavavajillas, solo en el estante superior. Lave la tapa y los tazones vaporizadores con los fondos con agua tibia y jabón. NO use la configuración "HIGIENIZAR" al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "HIGIENIZAR" podrían dañar su producto.
3. Después de cada uso, limpie el depósito de agua con un paño no abrasivo limpio y húmedo.
4. Limpie la base con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos.

## Para eliminar depósitos de agua y minerales del depósito de agua

1. Agregue 1 taza de vinagre blanco más agua fría hasta la línea de llenado MAX.
  2. Siga los pasos de Cómo preparar con vapor sin agregar ninguna pieza.
  3. Fije el tiempo a 15 minutos, luego elimine el agua restante.
  4. Deje enfriar por completo y limpie el depósito de agua con un paño limpio.
- NOTA:** El uso de agua filtrada ayudará a reducir los depósitos minerales.

## Para almacenar el vaporera

1. Enfríe el vaporera por completo y límpielo antes de almacenarlo. Asegúrese de que se haya eliminado toda el agua del depósito de agua; asegúrese de que el depósito de agua esté completamente seco antes de almacenarlo.
2. Agregue la bandeja de goteo extraíble a la base, apile los tazones vaporizadores uno dentro del otro en la bandeja de goteo y agregue el tazón de arroz. Cubra con la tapa.

# Resolviendo problemas

## La bandeja de goteo y/o tazones vaporizadores se inclinan/están inestables.

- La bandeja de goteo está instalada incorrectamente. Reoriente la bandeja de goteo y coloque primero el tazón vaporizador #1.

## La unidad no enciende.

- Revise para asegurarse que la unidad esté conectada.

## La preparación toma mucho/poco tiempo o no hay vapor.

- El elemento calefactor ha acumulado depósitos. Limpie poniendo 5 cucharadas (74 mL) de vinagre blanco en el depósito de agua, luego llene el depósito de agua con agua de la llave hasta la línea MIN. Encienda la unidad y ajuste el contador a 5 minutos. Deje que el líquido enfríe y luego lave/sequé todas las piezas completamente.

## El arroz cocido en el tazón de arroz se coció de menos/más.

- El nivel del agua es demasiado bajo o la tapa no está colocada en un tazón vaporizador. Asegúrese de que solo se use un tazón vaporizador. Asegúrese de que la tapa esté colocada de forma segura en el tazón vaporizador.

## La unidad no se apaga después de preparar a vapor.

- La unidad ha cambiado al modo WARM (mantener caliente). Apague la vaporera si lo desea, o deje que la unidad mantenga el alimento caliente hasta que esté listo para comer.

## El alimento no se cocina de manera pareja.

- Tazón vaporizador abarrotado de alimentos. Deje suficiente espacio para un flujo de vapor adecuado.

## Los alimentos se cocinan en el tazón vaporizador #1, pero no se cocinan en el tazón vaporizador #2 o en el tazón vaporizador #3.

- Los alimentos se cocinan más rápido en el tazón vaporizador #1. Siempre coloque los alimentos que requieren más tiempo de cocción en el tazón vaporizador #1. O bien, coloque un tazón (con alimentos de cocción prolongada) sobre la base y deje que se cocine al vapor primero; luego agregue el segundo tazón con alimentos de cocción más corta. Procure de no bloquear los agujeros de vapor.

# Notas

## GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

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

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

**GARANTÍA DE 1 AÑO.**

### COBERTURA

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

### LIMITACIONES

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

### EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

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

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

**PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA**

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

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

**CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS**

**Ciudad de México**

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

**CASA GARCÍA**

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

**Nuevo León**

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES  
Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
Col. Centro,  
Monterrey, N.L., C.P. 64000  
Tel: 81 8343 6700

**Jalisco**

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO  
Garibaldi No. 1450  
Ladrón de Guevara,  
Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660  
Tel: 33 3825 3480

**Modelos:**  
**37530, 37545**

**Tipo:**  
**VS04**

**Características eléctricas:**  
**120 V~ 60 Hz 800 W**

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