

**Rice Cooker and Steamer ..... 2**

USA: 1-800-851-8900

**Cuiseur de riz à vapeur ..... 8**

Canada : 1-800-267-2826

**Olla eléctrica y vaporera para cocer arroz .....15**

México: 01-800-71-16-100 — Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

840120500

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use pot holders when removing hot containers.
3. To protect against a risk of electrical shock do not immerse cord, plug or base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use. Unplug before putting on or taking off parts and allow to cool before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. may cause hazards.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
12. To disconnect, pickup the switch, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the cooker.
15. **Caution:** To reduce risk of electric shock, cook only in removable container.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

## CONSUMER SAFETY INFORMATION

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

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

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 rice cooker. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

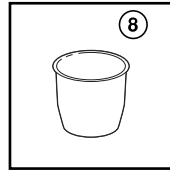
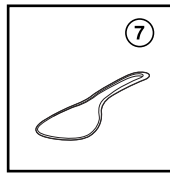
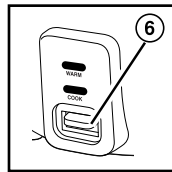
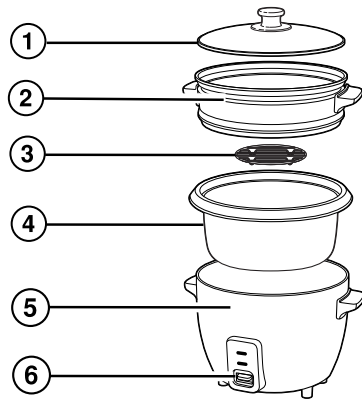
Do not place the unit directly under cabinets when operating as this product produces large amounts of steam. Avoid reaching over the product when operating.

### COOKING CHART

Cup measures		Cooking Time (minutes)	Yield: 8 oz. (250 ml) cups of cooked rice
Uncooked Rice	Water		
1 (250 ml)	2 (500 ml)	20 to 30	2½-3 (625-750 ml)
2 (500 ml)	4 (1 L)	25 to 40	4½-6 (1.125-1.5 L)
3 (750 ml)	6 (1.5 L)	35 to 50	8-10 (2-2.5 L)

## Parts and Features

1. Cover
2. Steam Basket
3. Steam Rack
4. Inner Pot
5. Base
6. Warm/Cook Switch
7. Rice Paddle
8. 6-ounce (175 ml) Plastic Measure



## To Cook Rice

There are many types of rice. The amounts and times listed in the Cooking Chart refer to uncooked, raw, white rice. You may use converted rice but **do not use quick-cooking or instant rice.**

Standard proportions for cooking rice are **2 parts water to 1 part rice.** Amounts of water can be adjusted to your personal preference. For moister rice, use more water. For a firmer rice, use less water.

1. Determine amount of cooked rice needed. Using cooking chart, add recommended measures of rice and water to inner pot. Do not exceed max fill line.
2. Spray inner pot with cooking oil spray.
3. Carefully place inner pot straight down into base. Make sure inner pot is securely seated into base.
4. Place cover on inner pot. Plug cord into outlet. The Keep Warm indicator light will come on. **BUT THE UNIT IS NOT COOKING.**
5. Push the switch **DOWN** to start cooking. The **COOK** indicator light will come on.
6. The rice will be done according to the time listed on Cooking Chart. The Keep Warm indicator light will come on when the rice is finished cooking. The Keep Warm feature will continue to keep the rice warm until the unit is unplugged.
7. Use the rice paddle to scoop out the cooked rice. When finished, unplug from outlet.

## To Use the Steam Basket

1. Pour about 2 cups (500 ml) water into inner pot.
2. Carefully place inner pot straight down into base. Make sure inner pot is securely seated into base.
3. Place food into steam basket and place steam basket on inner pot. Cover and plug cord into outlet. The Warm indicator light will come on.
4. Push the switch **Down** to start cooking.
5. Steam will be produced in about 8 minutes. Two cups of water will steam for about 30 minutes. When finished unplug from outlet.

**USE CAUTION WHEN REMOVING COVER AND STEAM BASKET. STEAM CAN CAUSE BURNS.**

## To Use the Steam Rack

1. Pour about 1 cup (250 ml) of water into inner pot.
2. Carefully place inner pot straight down into base. Make sure inner pot is securely seated into base.
3. Place steam rack in bottom center of inner pot.
4. Place food on steam rack. Cover and plug cord into outlet. The Warm indicator light will come on.
5. Push the switch Down to start cooking.
6. Steam will be produced in about 8 minutes. One cup of water will steam for about 30 minutes. When finished unplug from outlet.

**USE CAUTION WHEN REMOVING COVER AND STEAM RACK. STEAM CAN CAUSE BURNS.**

## Cleaning the Cooker

1. Unplug cord from wall outlet.
2. Wash inner pot, cover, steam basket, steam rack, plastic measure and paddle in hot, soapy water. Soaking inner pot in hot, soapy water may be necessary. Do not wash in dishwasher.
3. Rinse, dry and reassemble to store.
4. Wipe base with a soft, damp cloth, or a scrub pad safe for all surfaces. Do not clean with abrasive cleansers.

**Warning:** To reduce the risk of electrical shock do not immerse base in water.

## Customer Service

If you have a question about your product, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your product. This information will help us answer your question much more quickly.

**MODEL:** \_\_\_\_\_ **TYPE:** \_\_\_\_\_ **SERIES:** \_\_\_\_\_

**This warranty applies to product purchased in the U.S. or Canada.**

### LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products, one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. 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.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

### CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

[hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) or [proctorsilex.com](http://proctorsilex.com)

**KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions sécuritaires fondamentales doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher des surfaces chaudes. Utiliser des maniques lorsque vous devez déplacer des récipients chauds.
3. Afin de vous prémunir contre le risque de choc électrique, ne pas plonger le cordon d'alimentation, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Il est nécessaire de surveiller attentivement les enfants lorsque ceux-ci utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité de celui-ci.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas. Débrancher l'appareil avant d'enlever ou de remettre des pièces en place et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, est tombé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou le réglage.
7. L'utilisation de tout accessoire non recommandé par Hamilton Beach/Protor-Silex, Inc., peut entraîner des dangers.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chauffé.
11. Une extrême prudence s'impose en déplaçant un appareil qui contient des aliments, de l'eau, ou tout autre liquide, chauds.
12. Pour débrancher, soulever l'interrupteur, et retirer la fiche de la prise murale.
13. N'utiliser cet appareil qu'aux fins auxquelles il a été conçu.
14. Soulever et ouvrir le couvercle soigneusement pour éviter de se faire ébouillanter, et laisser couler dans le cuiseur l'eau accumulée dans le couvercle.

15. **Mise en garde** : Afin de réduire le risque de choc électrique, faire cuire les aliments uniquement dans le récipient amovible.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS!

### RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AUX CONSOMMATEURS

#### Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche a une lame plus large que l'autre. La fiche pourra être insérée dans une prise électrique dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, essayer d'inverser la fiche. Si cela ne fonctionne toujours pas, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise désuète. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

La longueur du cordon utilisé avec cet appareil a été sélectionnée pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement sur un cordon plus long. Si un cordon plus long est nécessaire, on peut utiliser une rallonge approuvée. Le calibre de la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre du cuiseur de riz. La rallonge doit être installée avec précaution pour éviter qu'elle ne tombe sur le comptoir ou la table car des enfants peuvent tirer dessus ou trébucher accidentellement.

Ne pas faire marcher le cuiseur directement au-dessous des placards de cuisine, étant donné que le fonctionnement de cet appareil génère énormément de vapeur. Ne pas essayer d'atteindre tout article qui se trouve au-dessus du cuiseur en fonctionnement.

## Pièces et caractéristiques

1. Couvercle
2. Panier de cuisson à vapeur
3. Étuveuse
4. Récipient interne
5. Base
6. Interrupteur Réchauffage/Cuisson (Warm/Cook)
7. Spatule à riz
8. Tasse à mesurer de 6 onces (175 ml), en plastique

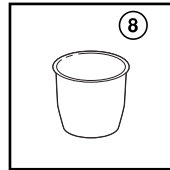
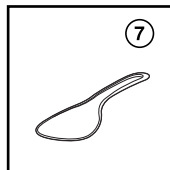
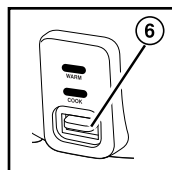
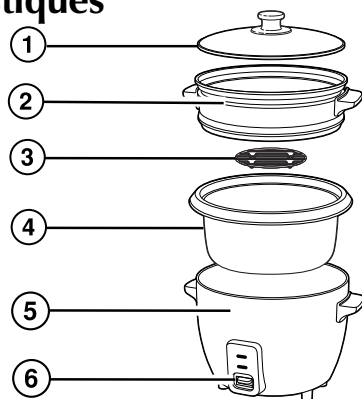


TABLEAU DE CUISSON

Quantités mesurées en tasses		Durée de cuisson (en minutes)	Donne : riz cuit en tasses de 8 onces (250 ml)
Riz non cuit	Eau		
1 (250 ml)	2 (500 ml)	20 à 30	2½-3 (625-750 ml)
2 (500 ml)	4 (1 L)	25 à 40	4½-6 (1.125-1.5 L)
3 (750 ml)	6 (1.5 L)	35 à 50	8-10 (2-2.5 L)

## Cuisson du riz

Il y a sur le marché de nombreux types de riz. Les quantités et durées de cuisson indiquées dans le tableau de cuisson se rapportent à du riz blanc cru, non cuit. Du riz étuvé peut être utilisé, mais **ne pas utiliser du riz à cuisson rapide ou instantané**.

Les proportions standard pour la cuisson du riz sont de **2 mesures d'eau pour 1 mesure de riz**. Les quantités d'eau peuvent être ajustées selon votre préférence personnelle. Pour un riz plus moelleux, utiliser plus d'eau. Pour un riz plus ferme, utiliser moins d'eau.

1. Déterminer la quantité de riz cuit requise. Utiliser le tableau de cuisson comme guide et verser les quantités recommandées de riz et d'eau dans le récipient interne. Ne pas dépasser le repère de remplissage maximum.
2. Vaporiser l'intérieur du récipient interne avec de l'enduit de cuisson en aérosol.
3. Placer soigneusement le récipient interne tout droit dans la base. S'assurer que le récipient est bien engagé dans la base.
4. Poser le couvercle sur le récipient. Brancher la fiche dans la prise de courant. Le témoin lumineux de réchauffage (Warm) s'illuminera. **CEPENDANT, L'APPAREIL NE CUIT PAS.**
5. **BAISSER** l'interrupteur pour activer la cuisson. Le témoin lumineux de cuisson (Cook) s'illuminera.
6. Le riz cuira selon la durée indiquée dans le Tableau de cuisson. Le témoin lumineux de Réchauffage (Warm) s'illuminera lorsque le riz aura fini de cuire. La caractéristique de réchauffage (Warm) continuera à réchauffer le riz jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.
7. Utiliser la spatule pour servir le riz cuit. Débrancher la fiche de la prise après avoir terminé.

## Utilisation du panier de cuisson à vapeur

1. Verser environ 2 tasses (500 ml) d'eau dans le récipient interne.
2. Placer soigneusement le récipient interne tout droit dans la base. S'assurer que le récipient est bien engagé dans la base.
3. Placer les aliments dans le panier de cuisson à vapeur et placer celui-ci sur le récipient interne. Couvrir et brancher la fiche dans la prise de courant. Le témoin lumineux de Réchauffage (Warm) s'illuminera.
4. Baisser l'interrupteur pour activer la cuisson.
5. De la vapeur sera produite en environ 8 minutes; 2 tasses d'eau produiront de la vapeur pendant environ 30 minutes. Débrancher la fiche de la prise après avoir terminé.

**ENLEVER AVEC PRÉCAUTION LE COUVERCLE ET LE PANIER DE CUISSON À VAPEUR. LA CHALEUR DE LA VAPEUR RISQUE DE CAUSER DES BRÛLURES GRAVES.**

## Utilisation de l'étuveuse

1. Verser environ 1 tasse (250 ml) d'eau dans le récipient interne.
2. Placer soigneusement le récipient tout droit dans la base. S'assurer que le récipient est bien engagé dans la base.
3. Placer l'étuveuse au fond et au centre du récipient interne.
4. Placer les aliments sur l'étuveuse. Couvrir et brancher la fiche dans la prise de courant. Le témoin lumineux de Réchauffage (Warm) s'illuminera.
5. Baisser l'interrupteur pour activer la cuisson.
6. De la vapeur sera produite en environ 8 minutes. Une tasse d'eau produira de la vapeur pendant environ 30 minutes. Débrancher la fiche de la prise après avoir terminé.

**ENLEVER AVEC PRÉCAUTION LE COUVERCLE ET L'ÉTUVEUSE. LA CHALEUR DE LA VAPEUR RISQUE DE CAUSER DES BRÛLURES GRAVES.**

12

## Nettoyage

1. Débrancher la fiche de la prise murale.
2. Laver à l'eau chaude savonneuse le récipient interne, le couvercle, le panier de cuisson à vapeur, l'étuveuse, la tasse à mesurer en plastique ainsi que la spatule. Il peut être nécessaire de faire tremper le récipient interne dans de l'eau chaude savonneuse. Ne pas laver au lave-vaisselle.
3. Rincer, sécher et assembler l'appareil pour le ranger.
4. Essuyer la base à l'aide d'un chiffon doux et humide ou d'un tampon à récurer sans danger pour toutes les surfaces. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.

**Avertissement :** Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas plonger la base dans l'eau.

## Service à la clientèle

Si vous avez une question à propos de votre appareil, composez le numéro d'appel sans frais du service à la clientèle. Avant de faire un appel, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série et inscrire ces informations ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à votre question.

**MODÈLE :** \_\_\_\_\_ **TYPE:** \_\_\_\_\_ **SÉRIE :** \_\_\_\_\_

13

**Cette garantie s'applique au produit acheté aux É.-U. ou au Canada.**

#### **GARANTIE LIMITÉE**

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Portfolio de Hamilton Beach, d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor-Silex à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou 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 dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série et de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

#### **NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE**

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

**hamiltonbeach.com ou proctorsilex.com**

**CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION  
ULTÉRIEURE!**



## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Si el cable de suministro de energía está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio u otra persona similarmente calificada para evitar un peligro.
4. No toque las superficies calientes. Use las agarraderas cuando quite recipientes calientes.
5. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
6. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
7. Desenchúfela del tomacorriente cuando no la esté usando, antes de colocar o sacar alguna pieza y deje que se enfríe antes de la limpieza.
8. No opere ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información sobre el examen, la reparación o el ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. puede causar riesgos.
10. No la use al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
12. No la coloque sobre ni cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente ni dentro de un horno caliente.
13. Se debe tener mucho cuidado al mover el aparato con comida o agua caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, levante el interruptor y quite el enchufe del tomacorriente.
15. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
16. Levante y abra la tapa cuidadosamente para evitar quemaduras y deje que el agua gotee dentro de la olla.
16. **Cuidado:** para reducir el riesgo de choque eléctrico cocine solamente en recipientes desmontables.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

## INFORMACIÓN PARA LA SEGURIDAD DEL CONSUMIDOR

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

Este aparato viene equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una clavija más ancha que la otra, y encajará en un tomacorriente de una sola manera. Esta es una característica de seguridad diseñada para reducir el riesgo de choque eléctrico. Si no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, trate de invertir el enchufe. Si aún así no encaja, póngase en contacto con un electricista competente para cambiar el tomacorriente obsoleto. No trate de hacer caso omiso del propósito de seguridad del enchufe polarizado modificándolo de ninguna manera.

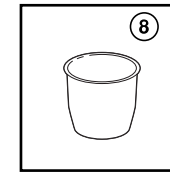
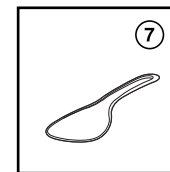
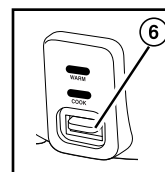
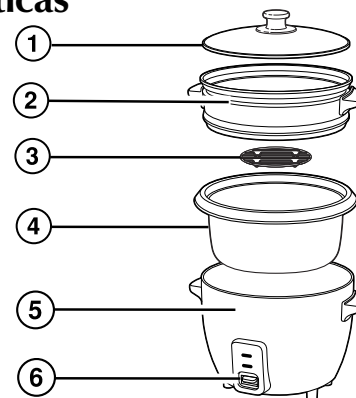
El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación nominal eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la clasificación nominal de la olla para cocer arroz. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa en donde niños puedan jalar el mismo o tropezarse accidentalmente.

No coloque el aparato directamente debajo de un armario cuando esté funcionando ya que este producto produce grandes cantidades de vapor. Evite extender la mano sobre el aparato cuando esté funcionando.

<b>Modelo Proctor-Silex:</b> 37531	<b>Tipo:</b> RC03	<b>Características Eléctricas:</b> 120V~ 400 W 60 Hz
---------------------------------------	----------------------	---

## Piezas y características

1. Tapa
2. Canastilla de vapor
3. Rejilla de vapor
4. Olla interior
5. Base
6. Interruptor de calentamiento/cocción
7. Paleta para arroz
8. Medidor de plástico de 170 ml (6 onzas)



**TABLA DE COCCIÓN**

Medidas de ml y L		Tiempo de cocción (en minutos)	Rinde de arroz cocido
Arroz crudo	Agua		
250 ml	500 ml	20 a 30	625-750 ml
500 ml	1 L	25 a 40	1,125-1,5 L
750 ml	1,5 L	35 a 50	2-2,5 L

## Para cocer el arroz

Hay muchos tipos de arroz. Las cantidades y tiempos en la tabla de cocción se refieren a arroz blanco crudo, no elaborado. Usted puede usar arroz sancochado, pero **no use arroz de cocimiento rápido o instantáneo.**

Las proporciones estándares para cocer arroz son **2 partes de agua** por 1 parte de arroz. La cantidad de agua puede ajustarse de acuerdo a su preferencia. Para arroz más húmedo, use más agua. Para arroz más firme, use menos agua.

1. Determine la cantidad de arroz cocido que necesita. De acuerdo a la tabla de cocción, agregue las cantidades recomendadas de arroz y agua a la olla interior. No sobrepase la línea de llenado máximo.
2. Rocíe la olla interior con aceite de cocina en aerosol.
3. Coloque con cuidado la olla interior derecha y hacia abajo en la base. Asegúrese de que la olla interior esté colocada apropiadamente en la base.
4. Coloque la tapa sobre la olla interior. Enchufe el cable en el tomacorriente. La luz indicadora "Keep Warm" (Mantener caliente) se encenderá. **PERO LA UNIDAD NO ESTÁ COCIENDO.**
5. Presione el interruptor hacia ABAJO para empezar a cocer. La luz indicadora de COCCIÓN se encenderá.
6. El arroz estará cocido de acuerdo a los tiempos listados en la tabla de cocción. La luz indicadora "Keep Warm" se encenderá cuando el arroz se termine de cocinar. La característica "Keep Warm" mantendrá caliente el arroz hasta que la unidad se desenchufe.
7. Use la paleta para arroz para sacar el arroz cocido. Cuando termine, desenchúfela del tomacorriente.

## Para usar la canastilla de vapor

1. Vierta aproximadamente 500 ml (2 tazas) de agua en la olla interior.
2. Coloque con cuidado la olla interior directamente hacia abajo en la base. Asegúrese de que la olla interior esté colocada apropiadamente en la base.
3. Coloque la comida en la canastilla de vapor y ponga la canastilla de vapor en la olla interior. Cubra y enchufe el cable en el tomacorriente. La luz indicadora de calentamiento se encenderá.
4. Presione el interruptor hacia abajo para empezar a cocer.
5. El vapor se producirá en aproximadamente 8 minutos. Con 500 ml (2 tazas) de agua se producirá vapor por unos 30 minutos. Cuando termine, desenchufe del tomacorriente.

**TENGA CUIDADO AL QUITAR LA TAPA Y LA CANASTILLA DE VAPOR. EL VAPOR PUEDE CAUSAR QUEMADURAS.**

## Para usar la rejilla de vapor

1. Vierta aproximadamente 250 ml (1 taza) de agua en la olla interior.
2. Coloque con cuidado la olla interior directamente hacia abajo en la base. Asegúrese de que la olla interior esté colocada apropiadamente en la base.
3. Coloque la rejilla de vapor en el centro inferior de la olla interior.
4. Ponga la comida en la rejilla de vapor. Cubra y enchufe el cable en el tomacorriente. La luz indicadora de calentamiento se encenderá.
5. Presione el interruptor hacia abajo para empezar a cocer.
6. El vapor se producirá en aproximadamente 8 minutos. Con 250 ml (una taza) de agua se producirá vapor por unos 30 minutos. Desenchúfela del tomacorriente cuando termine.

**TENGA CUIDADO AL QUITAR LA TAPA Y LA REJILLA DE VAPOR. EL VAPOR PUEDE CAUSAR QUEMADURAS.**

## Limpieza de la olla eléctrica

1. Desenchufe el cable del tomacorriente.
2. Lave la olla interior, la tapa, la canastilla de vapor, la rejilla de vapor, el medidor de plástico y la paleta para arroz en agua caliente y jabonosa. Puede ser necesario remojar la olla interior en agua caliente y jabonosa. No lave en el lavavajillas.
3. Enjuague, seque y reensamble para guardarla.
4. Limpie la base con un paño suave y húmedo o con una esponjilla apta para todas las superficies. No use productos de limpieza abrasivos.

**Advertencia:** Para reducir el riesgo de choque eléctrico no sumerja la base en agua.

**Hamilton Beach**

**Proctor Silex**

Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601  
 Col. Palmitas Polanco  
 México, D.F. C.P. 11560  
 Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06  
 Fax. 52 82 3167

### PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:		MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/>	MODELO:	
			Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>		
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex 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:  <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b></p>					
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b></p>					
<b>COBERTURA</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li> <li>• 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.</li> <li>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li> </ul>					
<b>LIMITACIONES</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</li> <li>• 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.</li> </ul>					
<b>EXCEPCIONES</b>					
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</li> </ol>					

EXCEPCIONES (continuación)		
<p>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.</p> <p>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.</p>		
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</li> <li>• Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado.</li> <li>2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.</li> <li>3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida.</li> </ol> </li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>		
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ___ MES ___ AÑO ___		<p>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:</p> <p style="text-align: center;"><b>Grupo HB PS, S.A. de C.V. (DIMLSA)</b> Prol. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878 Cuautitlán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 Fax. (55) 58 70 64 42 y (55) 26 20 21 02</p>

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

### Distrito Federal

**ELECTRODOMÉSTICOS**  
Av. Plutarco Elias Cailles  
No. 1499  
Zacahuitzco 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

### Jalisco

**REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE, S.A. DE C.V.**  
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

### Nuevo Leon

**FERNANDO SEPULVEDA  
REFACCIONES**  
Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
Centro MONTERREY, 64000 N.L.  
Tel: 01 81 8343 6700  
Fax: 01 81 8344 0486



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>