

**READ BEFORE USE**  
**LIRE AVANT D'UTILISER**  
**LEA ANTES DE USAR**

## Quick Start

For Frying, refer to page 4.  
For Steaming, refer to page 8.  
For Boiling, refer to page 10.

Visit [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) for delicious recipes and to register your product online!



Consultez [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) pour les recettes délicieuses et pour enregistrer votre produit!

Visite [hamiltonbeach.com.mx](http://hamiltonbeach.com.mx) para recetas deliciosas y para registro de su producto en línea.

**Questions?**  
**Please call us –**  
**our friendly associates**  
**are ready to help.**

**USA: 1.800.851.8900**

**CAN: 1.800.267.2826**

**MEX: 01 800 71 16 100**

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

**Hamilton  
Beach®**

# Meal Maker™ Multicooker

## Multicuisieur

## Olla Multiuso



*Independent lab testing has proven that the meat of a whole chicken fried in the Hamilton Beach® Meal Maker™ Multicooker contains no more fat than an oven-prepared roasted or baked chicken.*

Visit

<http://drtv.hamiltonbeach.com/hbmulticooker/nutrition.php>

for more information.

English .....	2
Français .....	16
Español .....	31

# 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. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plugs, or heating element assembly in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Be sure handle is properly assembled to basket and locked into place. See detailed assembly directions.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool, before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving Multicooker containing hot oil or water.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF and remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended purpose.
15. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.
16. To reduce the risk of injury, NEVER fill oil above MAX fill mark.
17. Always ensure removable pot is filled at least MIN level when using oil.
18. Never leave appliance unattended while in use.
19. Always dry foods and remove ice before frying.
20. Always dry Multicooker components thoroughly after cleaning and before frying.
21. Always fry with lid in place.
22. Do not use refrigerated oil.
23. Never block vent on lid. Be aware of steam emitting from vent.
24. Escaping steam may cause burns to hands or fingers. Open the lid carefully.
25. Always raise basket, rest on drain bracket, and allow food to drain before removing lid or food basket.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

#### **This product is intended for household use only.**

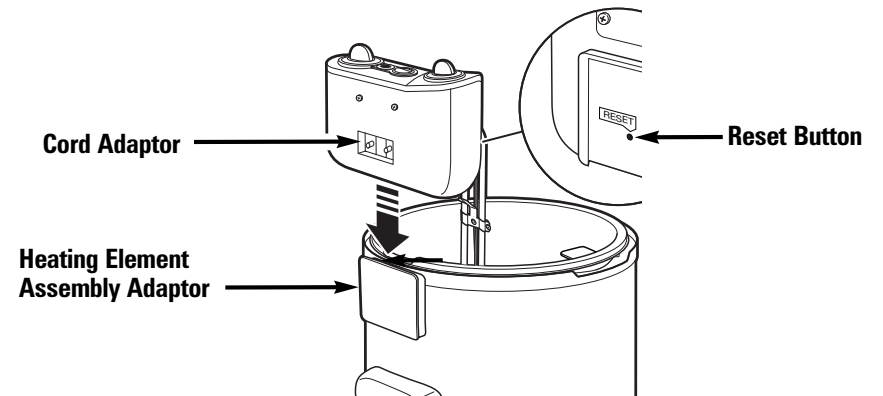
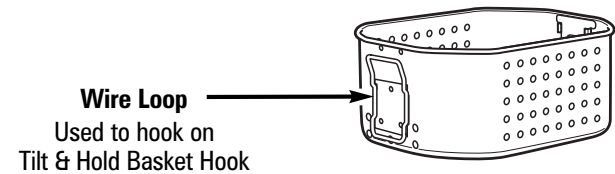
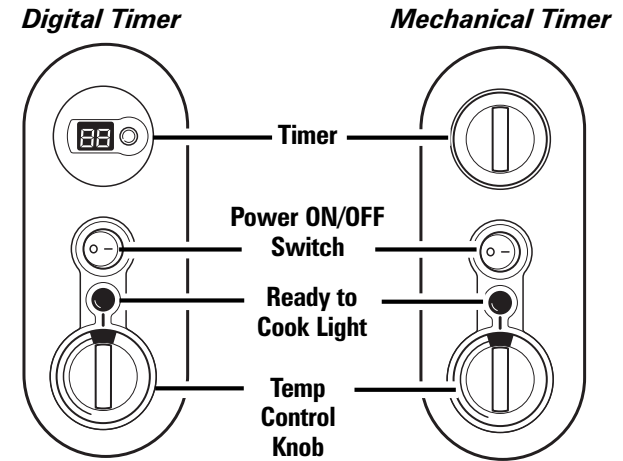
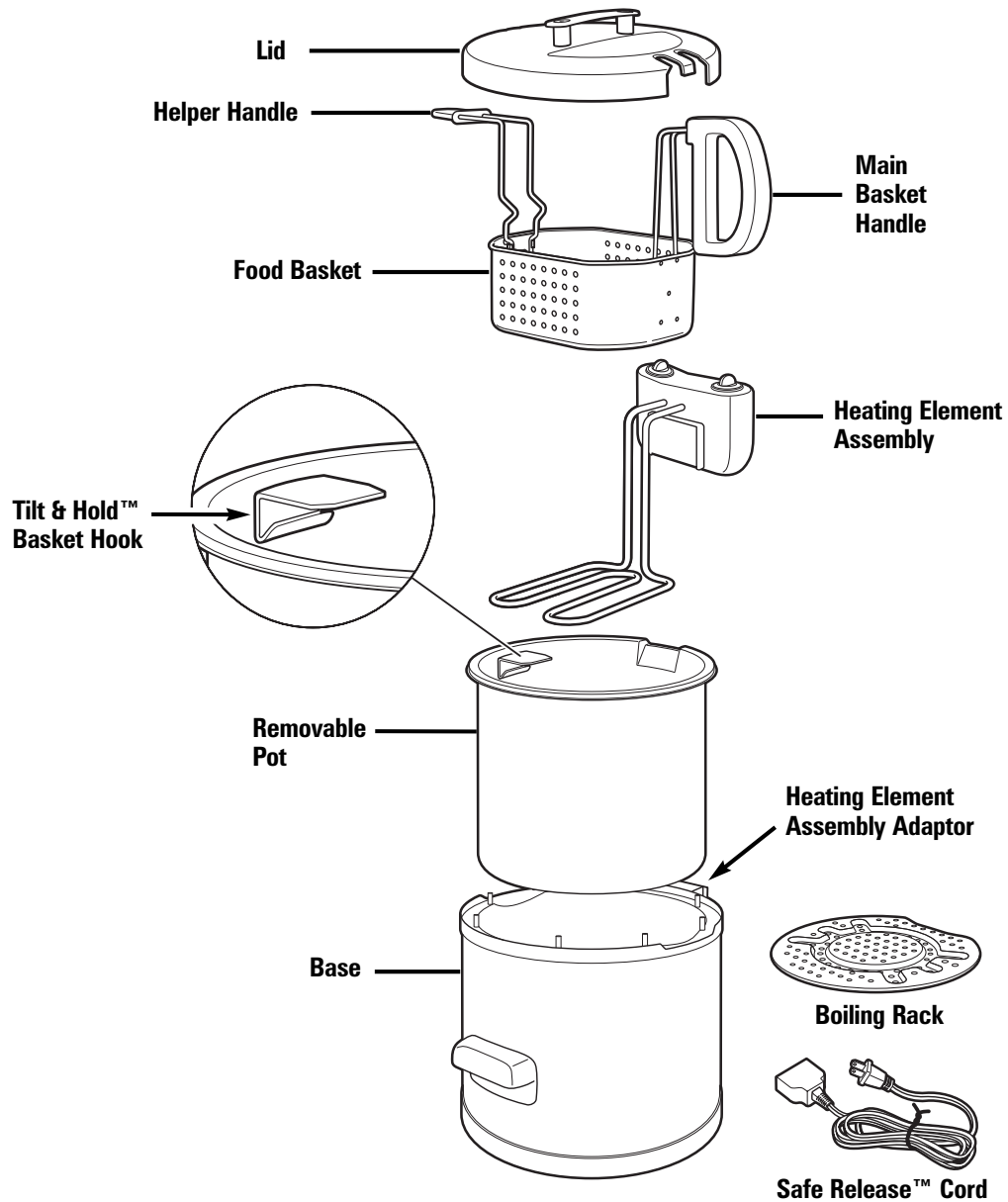
This product is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This product is not intended for use with any non-food materials or products.

**WARNING!** 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 using an adaptor. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

#### **WARNING!** Burn Hazards.

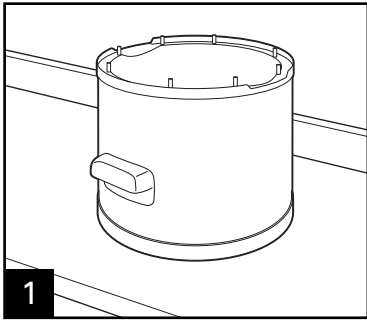
- Serious hot-oil burns may result from a deep-fat fryer being pulled off a countertop. Do not allow the cord to hang over the edge of the counter where it may be grabbed by children or become entangled with the user. Do not use with an extension cord.
- Hot liquid will splash if you miss the Tilt & Hold Basket Hook and accidentally drop the Food Basket into the hot liquid. Do not lean over the Multicooker when the lid is off.

# Parts and Features

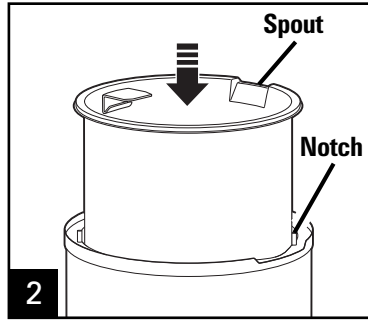


# How to Assemble and Fry

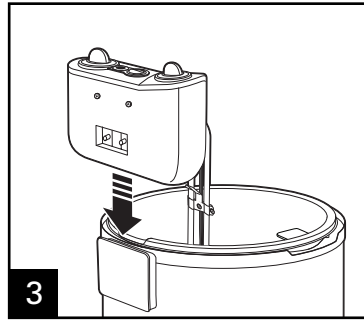
Do not exceed maximum amount of food to be cooked in one batch. Multicooker will not work unless properly assembled. For additional help with assembly, visit [hamiltonbeach.com/videos](http://hamiltonbeach.com/videos) for a short instructional video. Have your model number available.



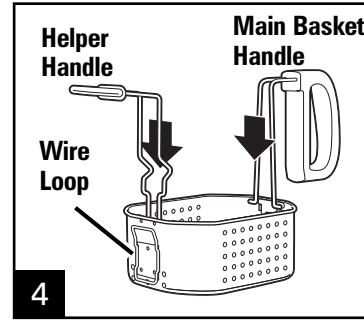
1 Place base on stable, flat surface.



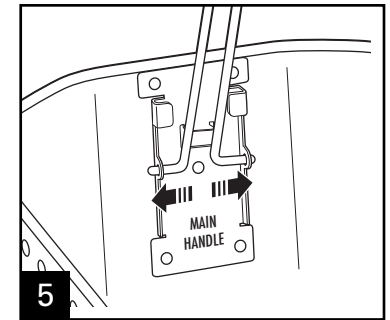
2 Align #1 "spout" on pot with #1 "notch" on base and insert pot into base.



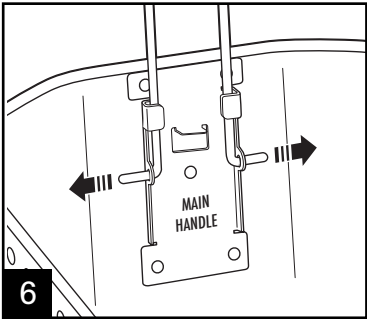
3 Slide heating element assembly onto adaptor on base. Push all the way down to ensure power connection.



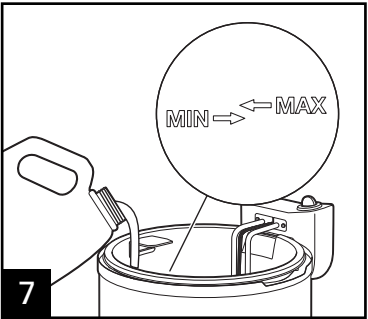
4 Squeeze prongs together. **Main Basket Handle** attaches to metal bracket marked **MAIN HANDLE**. **Helper Handle** attaches to metal bracket closest to wire loop.



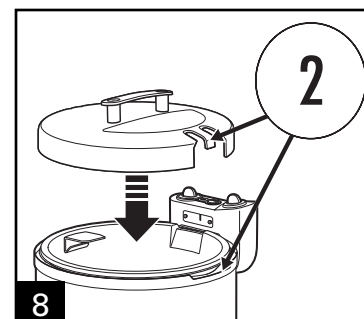
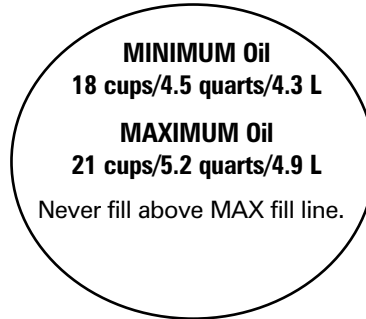
5 Align prongs with round holes on metal bracket on inside of basket.



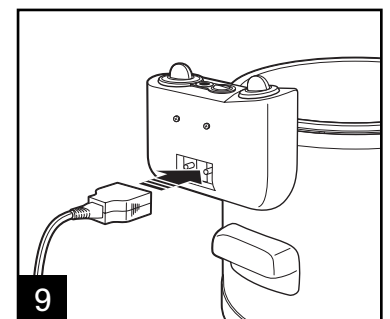
6 Release prongs to lock **INTO** holes and **UNDER** tabs on metal bracket.



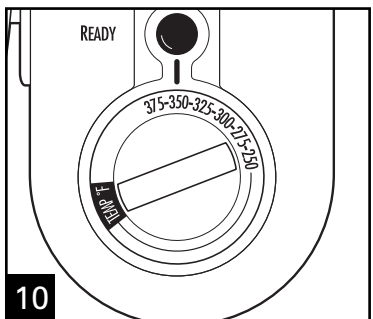
7 Fill with cooking liquid. Refer to MAX and MIN fill lines inside pot.



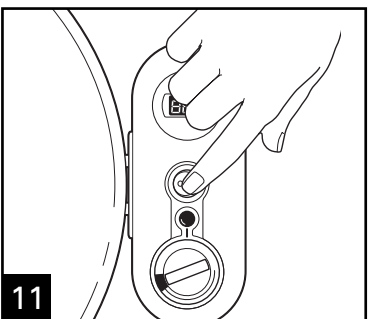
8 To place lid on Multicooker, align #2 on lid with #2 on base.



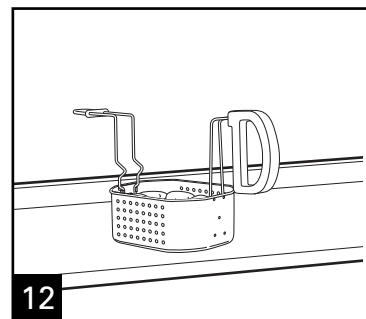
9 Attach cord. Seat squarely for good power connection.



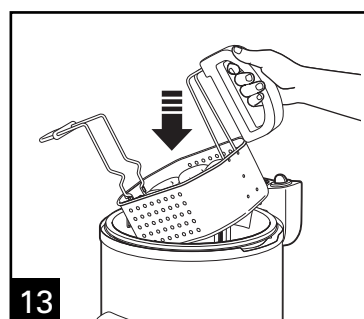
10 Set temperature control to desired temperature.



11 Plug cord into outlet and push ON/OFF switch ON. Ready Light will come on when oil has reached desired temperature.

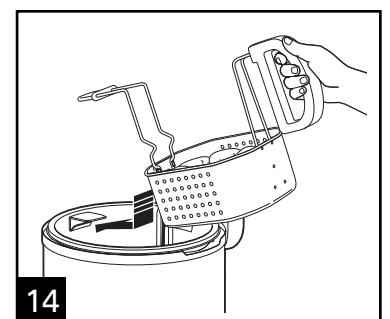


12 When Ready to Cook Light is illuminated, load Food Basket with food on stable surface.



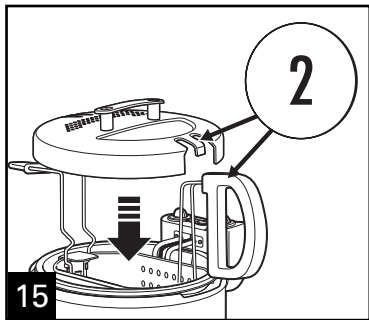
13 Holding Main Basket Handle, tilt Food Basket **UNDER** metal tab of Tilt & Hold Basket Hook.

**WARNING!** Burn Hazard. Hot liquid will splash if you miss Tilt & Hold Basket Hook and accidentally drop Food Basket into hot liquid. Do not lean over unit when lid is off.

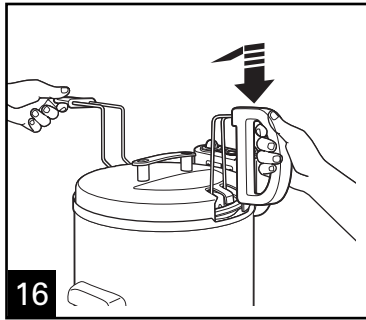


14 Hook TOP wire loop onto BOTTOM of Tilt & Hold basket hook.

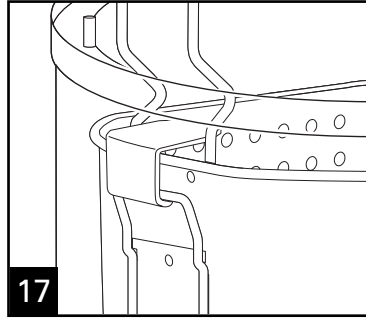
# How to Fry (cont.)



**15** Replace lid on Multicooker. Align #2 on lid with #2 on main basket handle.

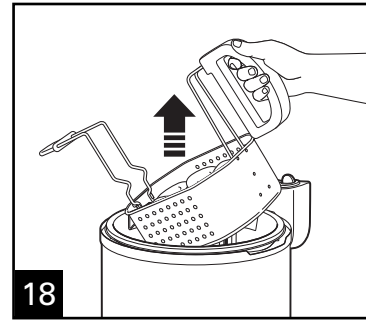


**16** Grasp the Main Basket Handle and lift basket off Tilt & Hold Basket Hook. Gently pull Food Basket in the direction of Main Basket Handle and lower carefully into cooking liquid. Set Timer, if desired.

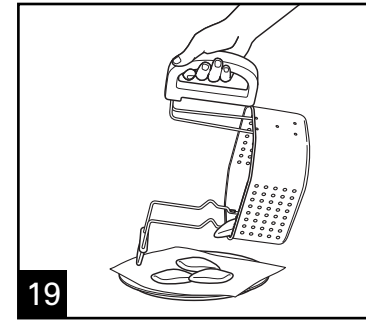


**17** **To drain food:** With lid on, grasp Main Basket Handle then lift Food Basket up until it touches underside of lid. Gently push Food Basket in direction of Helper Handle until it touches Pot. Lower gently onto Tilt & Hold Basket Hook. Allow food to drain.

**WARNING!** Burn Hazard. Hot liquid will splash if you miss Tilt & Hold Basket Hook and accidentally drop Food Basket into hot liquid. Do not lean over unit when lid is off.

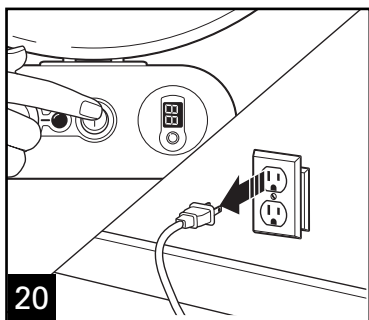


**18** When drained, hold Main Basket Handle and tilt Food Basket toward Helper Handle then pull up and away.

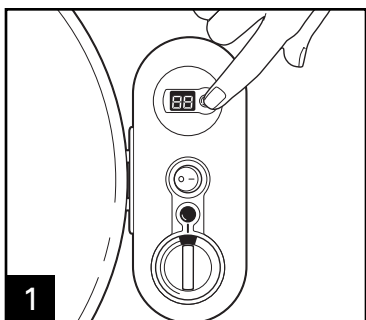


**19** Carefully empty food from basket away from pot to prevent food particles from collecting in the oil. Repeat frying as needed.

## Digital Timer (on select models)



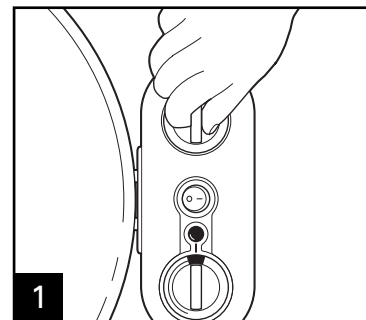
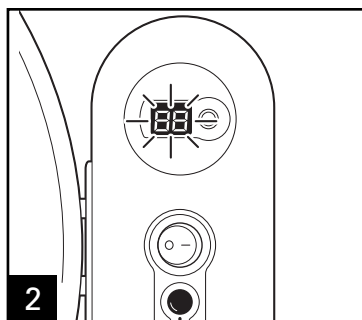
**20** When finished, press ON/OFF Switch to OFF and unplug from outlet.



- 1.** To set timer, press timer button until LCD display shows "00". Continue pressing button to advance timer by one minute per press. To advance timer faster, press and hold button down.
- 2.** Timer will start counting down selected time shortly after you stop pressing button. During countdown time, display will flash.
- 3.** To reset Timer, hold button down until "00" is displayed.
- 4.** Timer will beep when it reaches zero and again after 30 seconds.
- 5.** The timer will turn off automatically.

### NOTES:

- Timer counts down and can be set for any time between 1-99 minutes.
- Timer DOES NOT turn off Multicooker.



- 1.** To set timer, turn dial to desired cooking time.
- 2.** Timer will count down and will ring when it reaches zero.
- 3.** Timer will turn off automatically.

### NOTES:

- Timer counts down. It can be set for any time between 1 to 60 minutes.
- Timer DOES NOT turn the Multicooker off.

# Frying whole chickens

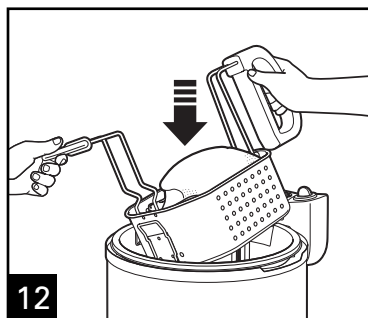
Do not fry more than 2 chickens repeatedly. Allow Multicooker to cool and adjust oil level to MAX.

**CAUTION!** Check for doneness using a meat thermometer until it reads 180°F (82°C).

Visit [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) for more information.

## FOLLOW STEPS 1-11 TO ASSEMBLE MULTICOOKER.

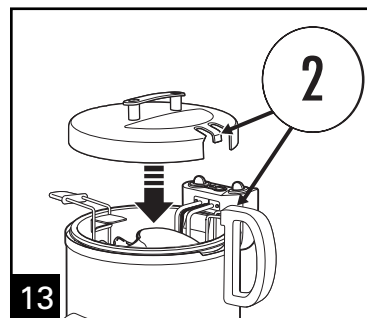
For additional help with assembly,  
visit [hamiltonbeach.com/videos](http://hamiltonbeach.com/videos)  
for a short instructional video.  
Have your model number available.



12

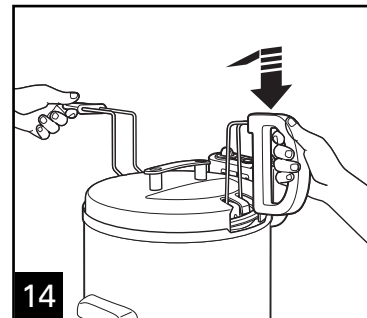
Place chicken in basket breast side up with the larger cavity facing Helper Handle. Grasp BOTH handles and carefully tilt basket and place wire loop on basket hook.

**WARNING!** Burn Hazard. Hot liquid will splash if you miss Tilt & Hold Basket Hook and accidentally drop Food Basket into hot liquid. Do not lean over unit when lid is off.



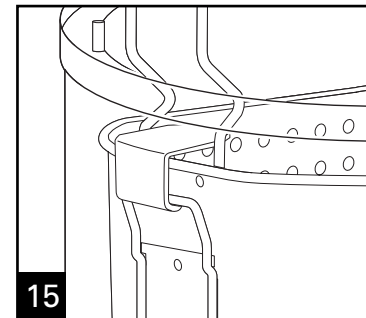
13

Replace lid on Multicooker. Align #2 on lid with #2 on main basket handle.



14

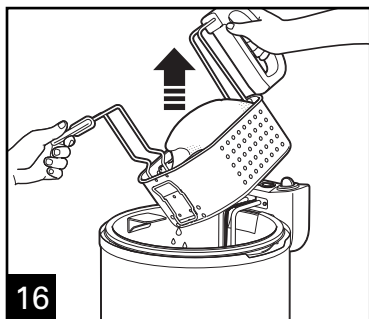
Grasp the Main Basket Handle and lift basket off Tilt & Hold Basket Hook. Gently pull Food Basket in the direction of Main Basket Handle and lower carefully into cooking liquid. Set Timer, if desired.



15

**When chicken is cooked, or to check temperature:** With lid on, grasp Main Basket Handle then lift Food Basket up until it touches underside of lid. Gently push Food Basket in direction of Helper Handle until it touches Pot. Lower gently onto Tilt & Hold Basket Hook and allow to drain.

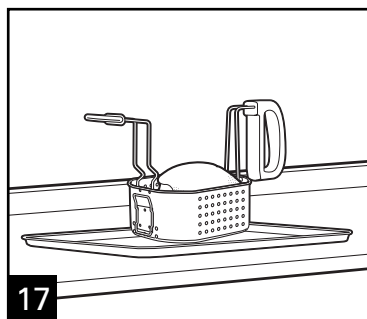
**WARNING!** Burn Hazard. Hot liquid will splash if you miss Tilt & Hold Basket Hook and accidentally drop Food Basket into hot liquid. Do not lean over unit when lid is off.



16

Carefully tilt the basket to allow hot oil to drain off and out of chicken cavity.

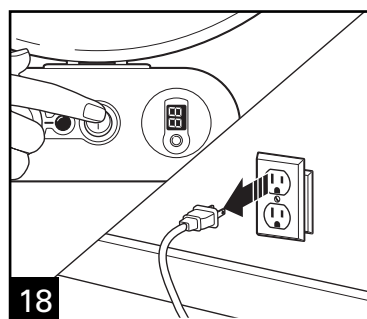
**WARNING!** Burn Hazard. To reduce risk of burns from hot oil, allow oil to drain from the cavity inside chicken by tilting food basket before removing it from the pot.



17

Place basket on dish or baking sheet to lift chicken out. Do not turn basket over to empty.

**TIP:** Insert tongs into chicken cavity for a better grip.



18

When finished frying, press ON/OFF Switch to OFF and unplug from outlet.

# Frying Chart

- Fry foods listed below for the suggested amount of cooking time and until **golden brown**.
- For best results, fry a single layer of food for each batch.
- See "Tips for Frying with the Multicooker" for more information to obtain best results.

Length of cooking time and temperature may vary based on batch size and weight. **Follow package directions.** Visit [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) for more information.

FOOD	BATCH SIZE	FRYING TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME
Fish/Seafood (precooked)	1.5-2 lb / 675-900 g	375°F (190°C)	5 to 8 minutes
Chicken, Frozen (precooked)	2 lb / 900 g	375°F (190°C)	2 to 3 minutes
Chicken Pieces, Fresh	4 lb / 1.8 kg	375°F (190°C)	25-30 minutes (180°F / 82°C internal temp)
Chicken, Whole	4.5-5.5 lb / 2-2.5 kg	375°F (190°C)	25-30+ minutes (180°F / 82°C internal temp)
French Fries, Frozen	2 lb / 900 g	375°F (190°C)	3 to 5 minutes
French Fries, Fresh	Basket 3/4 full	375°F (190°C)	15 minutes
Onion Rings, Frozen	1.5 lb / 675 g	375°F (190°C)	8 minutes
Egg Rolls, Frozen	12	375°F (190°C)	8 minutes (170°F / 77°C internal temp)

## Tips for Frying with the Multicooker

### Selecting and Changing the Frying Oil

- Use a good quality vegetable or peanut oil.
- Frying foods in butter, margarine, olive oil, or animal fat is NOT recommended because of low temperature smoke point.
- DO NOT mix two types of oil.
- Change oil regularly to maintain optimum frying and flavor quality.
- Oil used for french fries can be used 10 to 12 times before changing if the oil is filtered after each use. Oil used for food that is high in protein (such as meat or fish) should be changed more often.
- To filter oil, allow oil to completely cool. Cheesecloth or paper towel may be used as a filter to strain oil.
- Always follow food package directions.
- DO NOT add fresh oil to used oil.
- Always change the oil if it starts to foam when heated, when it has a strong smell or taste, or when it turns dark and/or syrupy.
- Always change oil after frying 2 whole chickens.

### Before Frying

- Excess water or ice particles can cause hot oil to splatter or foam. Remove any excess water from fresh food by blotting with a paper towel. Remove any ice chunks or build up from frozen foods.

### General Tips

- DO NOT use plastic utensils in hot oil.
- Season food AFTER frying.
- If food is not as crisp as desired, reduce batch size.

### Disposing of Oil

- Pour cool oil into its original (resealable) empty plastic bottle.

### Basket Usage with Freshly Battered Foods

- Freshly battered foods should be carefully placed directly into the oil. First, lower the basket fully then carefully place each piece of battered food into the hot oil. Use the basket to remove fried battered foods. **WARNING! To reduce the risk of being burned by hot oil, carefully place food in hot oil.**

### Storage

- Remove basket handles and store in basket. Place the removable pot in base then attach the heating element assembly. Place the boiling rack in the pot, the basket with cord on the boiling rack and, finally, the lid on the pot.
- It is best to store all oils in the refrigerator or a cool, dark, dry place for up to six months.

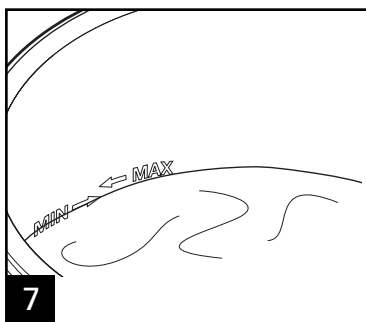


# Steaming with the Multicooker

Do not steam on boiling rack—water level is insufficient to steam completely. Always check water level after each batch and add water as necessary.

## FOLLOW STEPS 1-6 TO ASSEMBLE MULTICOOKER.

For additional help with assembly, visit [hamiltonbeach.com/videos](http://hamiltonbeach.com/videos) for a short instructional video. Have your model number available.

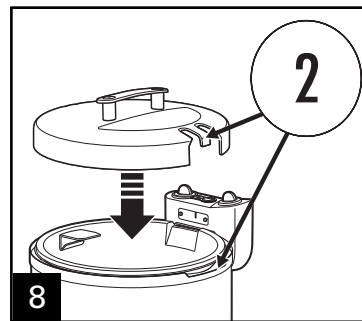


7 Fill pot with desired amount of water.

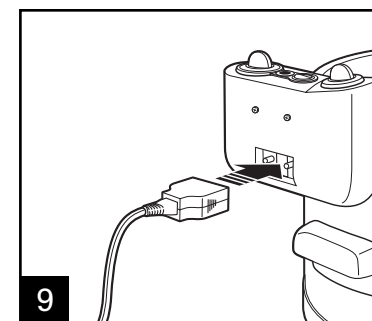
## MINIMUM Water for STEAMING (with basket on basket hook)

18 cups/4.5 quarts (4.3 L)

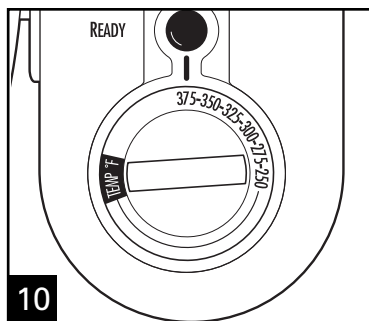
Water takes approximately 20 minutes to come to a full boil.



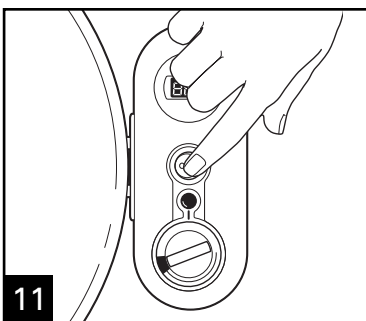
8 To place lid on Multicooker, align #2 on lid with #2 on base.



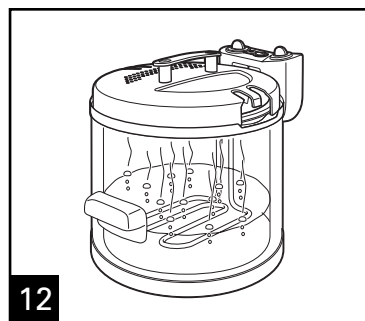
9 Attach cord. Seat squarely for good power connection.



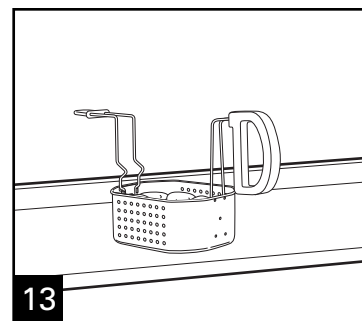
10 Set Temperature Control to 375°F (190°C).



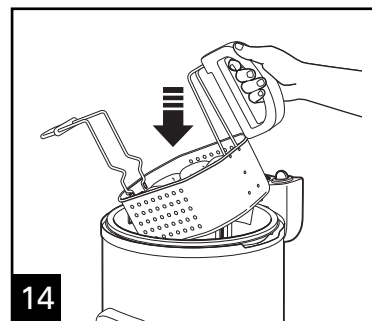
11 Plug cord into outlet and push ON/OFF switch ON.



12 The ready light will NOT come on when water boils.

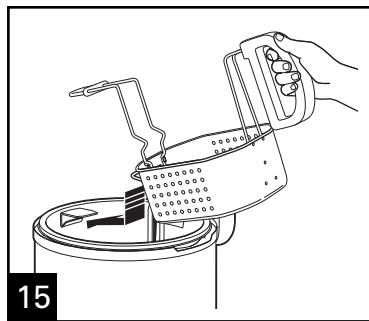


13 When water has started to boil, load Food Basket with food on stable surface.

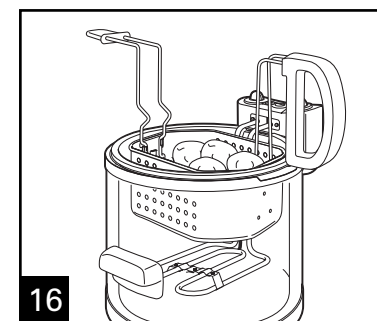


14 Holding Main Basket Handle, tilt Food Basket UNDER metal tab of Tilt & Hold Basket Hook.

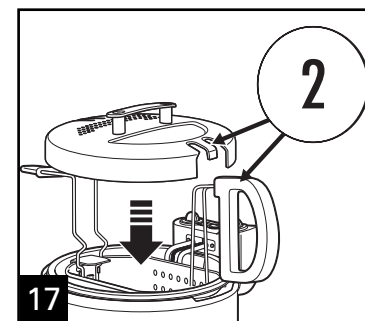
**WARNING!** Burn Hazard. Hot liquid will splash if you miss Tilt & Hold Basket Hook and accidentally drop Food Basket into hot liquid. Do not lean over unit when lid is off.



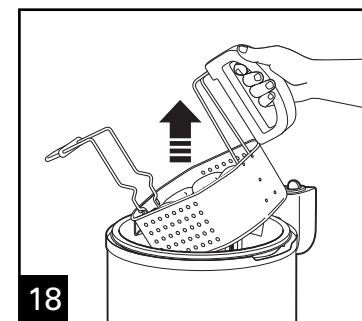
15 Hook TOP wire loop onto BOTTOM of Tilt & Hold basket hook.



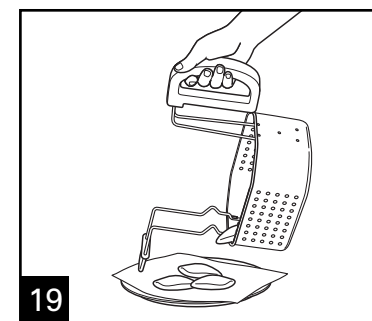
16 **Steam ONLY in food basket. DO NOT use boiling rack for steaming.**



17 Replace lid on Multicooker by aligning #2 on lid with #2 on main basket handle.



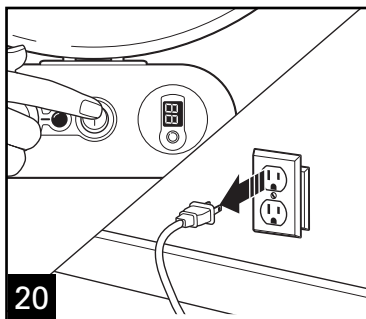
18 When finished, hold Main Basket Handle and tilt Food Basket toward Helper Handle then pull up and away.



19 Carefully empty food from basket away from pot.



# Steaming (cont.)



When finished, press ON/OFF Switch to OFF and unplug from outlet.

## Steaming Chart with Multicooker Food Basket

Bring water to a boil before cooking unless otherwise instructed.

FOOD	BATCH SIZE	APPROXIMATE COOKING TIME
Fresh Broccoli/Cauliflower	1 lb / 450 g	10 minutes
Fresh Carrots, sliced	2 lb / 900 g	15 minutes
Fresh Green Beans	1 lb / 450 g	8-10 minutes
Fresh Corn on the Cob	6-8 ears (lying flat, using basket)	10 minutes
Frozen Vegetables	2 lb / 900 g	10-15 minutes
Frozen Shrimp	2 lb / 900 g	5-8 minutes
Frozen Crab Legs	2 lb / 900 g	1-3 minutes

**NOTE: Temperature should always be set to MAX or 375°F (190°C) for Steaming.**

Length of cooking time and temperature may vary based on batch size and weight. **Follow package directions.**

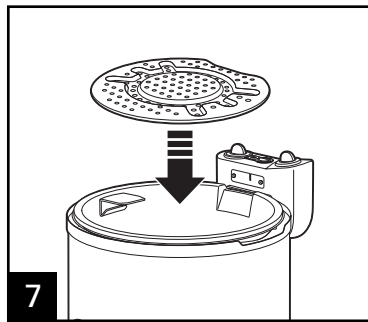
Visit [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) for more information.

# Boiling with the Multicooker

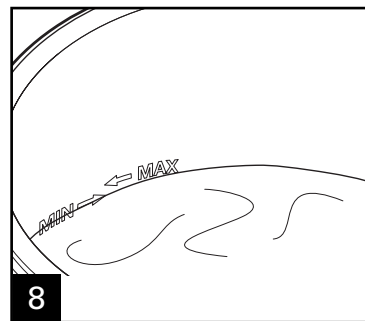
Always check water level after each batch and add water as necessary.

## FOLLOW STEPS 1-6 TO ASSEMBLE MULTICOOKER.

For additional help with assembly, visit [hamiltonbeach.com/videos](http://hamiltonbeach.com/videos) for a short instructional video. Have your model number available.



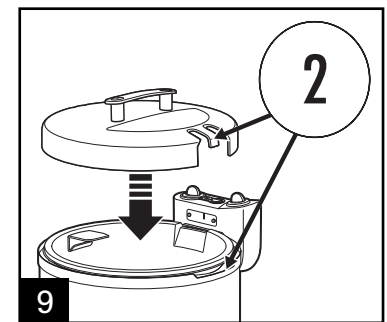
**7** Place boiling rack in pot.



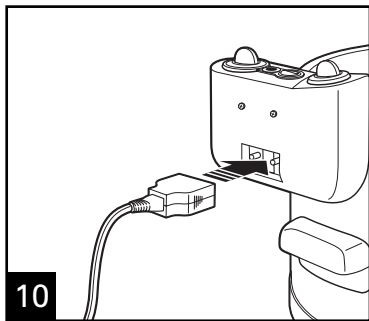
**8** Fill pot with desired amount of water.

**MAXIMUM Water for BOILING**  
(on boiling rack or in basket)  
21 cups/5.2 quarts (4.9 L)

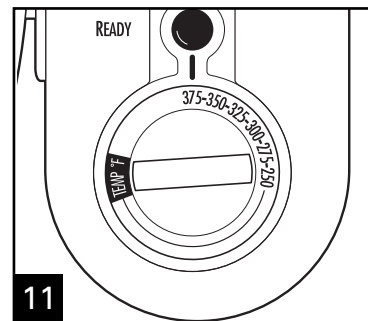
Water takes approximately 20 minutes to come to a full boil.



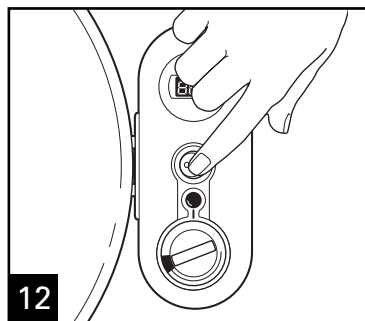
**9** To place lid on Multicooker, align #2 on lid with #2 on base.



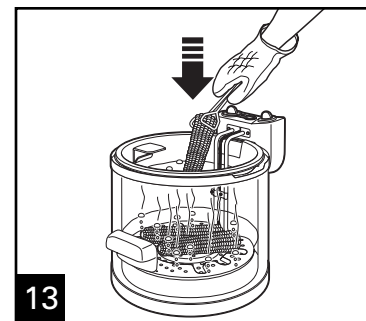
**10** Attach cord. Seat squarely for good power connection.



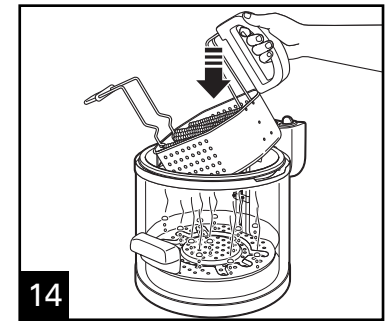
**11** Set Temperature Control to 375°F (190°C).



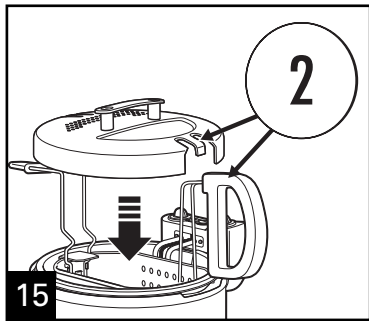
**12** Plug cord into outlet and push ON/OFF switch ON. The ready light will NOT come on when water boils.



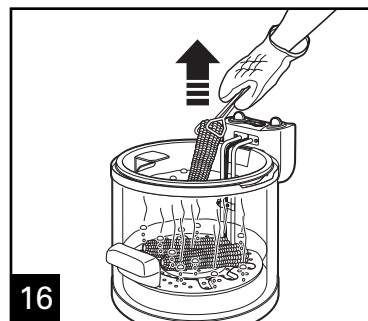
**13** When the water is boiling, carefully place food in pot.



**14** For smaller quantities, the basket may also be used for boiling.  
**WARNING!** Burn Hazard. Hot liquid will splash if you miss Tilt & Hold Basket Hook and accidentally drop Food Basket into hot liquid. Do not lean over unit when lid is off.



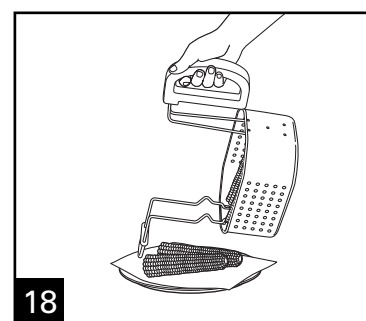
**15** Replace lid on Multicooker by aligning #2 on lid with #2 on main basket handle.



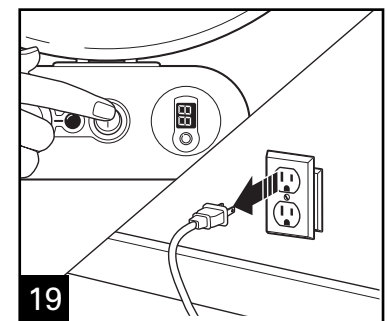
**16** When food is done, carefully remove from pot.



**17** If using basket, hold Main Basket Handle and tilt Food Basket toward Helper Handle then pull up and away.



**18** Carefully empty food from basket away from pot.



**19** When finished, press ON/OFF Switch to OFF and unplug from outlet.

# Boiling Chart *with or without Multicooker Food Basket*

Bring water to a boil before cooking unless otherwise instructed.

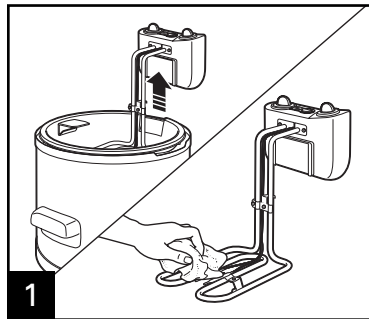
FOOD	BATCH SIZE	APPROXIMATE COOKING TIME
Fresh Broccoli or Cauliflower	2 lb / 900 g	6-8 minutes
Fresh Corn on the Cob	9-11 ears (standing, using basket)	6-8 minutes
Fresh Corn on the Cob	16-18 ears (standing, using boiling rack)	10-15 minutes
Potatoes	3.5 lb / 1.575 kg	25-30 minutes
Hot Dogs	16	5 minutes
Eggs (do not bring water to boil before cooking)	24	30-45 minutes
Frozen Vegetables	2 lb / 900 g	6-8 minutes

**NOTE: Temperature should always be set to MAX or 375°F (190°C) for Boiling.**

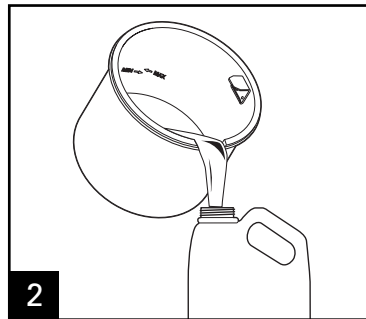
Length of cooking time and temperature may vary based on batch size and weight. **Follow package directions.**

Visit [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) for more information.

## Cleaning

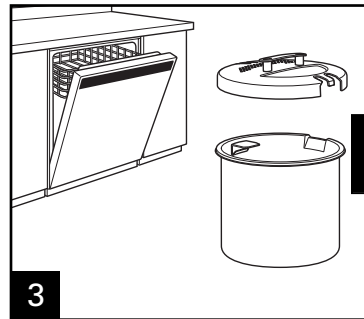


1



2

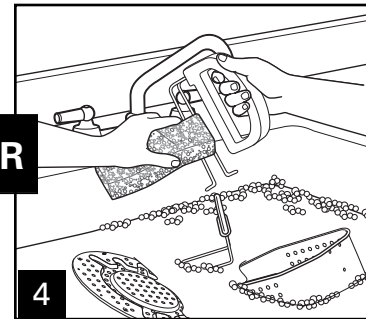
Empty cooking liquid or pour cool oil into its original container before cleaning pot.



3

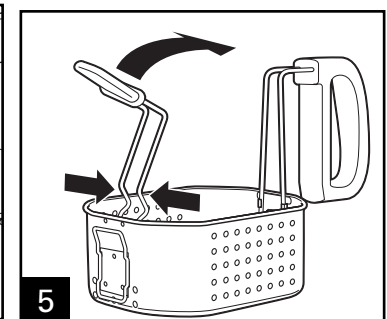
Only the Multicooker lid and pot are dishwasher safe.

OR



4

Wash food basket, handles and boiling rack in hot, soapy water.



5

For storage, release the handles and store in basket. Additional storage tips in Tips for Frying.

# Troubleshooting

POTENTIAL PROBLEM	PROBABLE CAUSE
Fried food does not have a golden brown color and/or is not crispy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The selected temperature is too low or the food has not been fried long enough. Check food package or Frying Chart for correct temperature or preparation time. Allow oil in Multicooker to preheat before frying.</li> <li>There is too much food in the basket. Never fry too much food at one time. See the food package, Frying Chart, or recipe for correct frying amount. The food pieces may be too thick to fry adequately.</li> <li>Volume of oil is too low.</li> </ul>
Multicooker gives off a strong, unpleasant odor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The oil isn't fresh. Change the oil. Filter oil regularly to keep it fresh longer.</li> <li>When frying food with a high moisture content (such as chicken, fries, etc.), change oil frequently.</li> <li>The type of oil is not suitable for deep-frying food. Use good quality frying oil. Do not mix two different types of oil.</li> </ul>
Unit does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ensure cord is properly attached to the Multicooker socket.</li> <li>Ensure cord is plugged into electrical outlet.</li> <li>Ensure Power ON/OFF Switch is set to ON.</li> <li>Heating Element Assembly not correctly assembled. To make sure it is properly installed, see "How to Assemble." For additional help with assembly, visit <a href="http://hamiltonbeach.com/videos">hamiltonbeach.com/videos</a> for a short instructional video. Have your model number available.</li> <li>The pot is not properly installed on base.</li> <li>Press Reset on Heating Element Assembly by inserting a small pointed item (such as a toothpick or paper clip) into the opening labeled RESET. Make sure the Multicooker has the recommended amount of oil in pot.</li> <li>Make sure Multicooker has the recommended amount of water (max or min) in the pot. If below this level, water may boil off and control will turn heater off. Press the RESET button.</li> </ul>
During frying, the oil spills over the edge of the Multicooker.	<ul style="list-style-type: none"> <li>There is too much oil in the Multicooker. Make sure that the oil does not exceed the maximum level mark.</li> <li>Basket/food immersed too quickly. Carefully immerse basket/food into oil.</li> <li>The food contains too much liquid. Dry food thoroughly before placing it in the Multicooker. See Tips for Frying with Multicooker.</li> <li>When frying food with a high moisture content (such as chicken, fries, etc.), change oil frequently.</li> <li>Too much food in basket. Do not fry more food at one time than the quantities indicated on food package or the Frying Chart.</li> </ul>
The oil foams too much during frying	<ul style="list-style-type: none"> <li>The food contains too much liquid. Dry food thoroughly before placing it in the Multicooker.</li> <li>When frying food with a high moisture content (such as chicken, fries, etc.), change oil frequently.</li> <li>The type of oil is not suitable for deep-frying food. Use good quality frying oil. Do not mix two different types of oil.</li> <li>Basket/food immersed too quickly. Carefully raise basket and replace carefully into cooking liquid.</li> <li>The use of refrigerated oil may cause excessive splattering. Use room temperature oil.</li> <li>Oil pot has not been cleaned properly. See instructions in the "Cleaning" section.</li> </ul>
Condensation forms on viewing window.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Water vapor from the food collects on window. When unit is cold, wipe a small amount of oil on inside of viewing window to prevent condensation buildup.</li> </ul>
Oil film buildup on oil pot.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use plastic scouring pad to clean.</li> </ul>
Steaming takes longer than stated time.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperature setting not set to MAX.</li> <li>Too much food in basket. Never steam too much food at one time. See food package, Steaming Chart, or recipe for correct amount.</li> </ul>
READY light is not lit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insufficient time allowed to Preheat or Reheat (Oil). Light will NOT illuminate when Steaming/Boiling (Water).</li> </ul>

# Whole Chicken Recipes

## Teriyaki Fried Chicken

1 (4 lb/1.8 kg) whole chicken

1 15 oz (450 ml) bottle teriyaki sauce/marinade

1. Remove giblets, neck from chicken. Rinse and pat dry. Place chicken in large ziplock freezer bag or other container.
2. Pour teriyaki sauce over chicken and close bag or container.
3. Refrigerate for 8 hours or overnight, turning once or twice.
4. Place Multicooker basket on baking-pan or cookie sheet. Remove chicken from marinade and place in basket breast up.
5. Follow instructions in Frying Whole Chickens section.

Serves 4-6

## Lemon Rosemary Fried Chicken

1 (4 lb/1.8 kg) whole chicken

1/2 fresh lemon

3 sprigs fresh rosemary

3 fresh garlic cloves

2 bay leaves

Salt and freshly ground pepper

1. Remove giblets, neck from chicken. Rinse and pat dry and place on baking pan or cookie sheet.
2. Sprinkle salt and pepper over outside of chicken and inside cavity.
3. Smash garlic cloves slightly with side of knife and place inside chicken cavity.
4. Place lemon half, rosemary and bay leaves in chicken cavity with garlic.
5. Place Multicooker basket on baking-pan or cookie sheet. Place chicken in basket breast side up.
6. Follow instructions in Frying Whole Chickens section.

Serves 4-6

# Frying Recipes

## Deep-Fried Shrimp

2 pounds (900 g) large shrimp, peeled and deveined

1 teaspoon (5 ml) salt

1 teaspoon (5 ml) ground black pepper

8 eggs, beaten

1-1/2 cups (375 ml) all-purpose flour

1 teaspoon (5 ml) baking powder

1. In a medium size mixing bowl combine shrimp, salt, and pepper; stir.
2. In another medium size mixing bowl, stir together eggs, flour, and baking powder. Place a pound of shrimp into the batter, and stir to coat.
3. Heat oil to 350°F (180°C). Lower basket and carefully slide one shrimp at a time into the preheated oil. Fry 12 shrimp at a time, turning once, for 2 to 3 minutes, or until golden brown.
4. Use a wooden slotted spoon or tongs to remove shrimp and place on paper towels to drain.

Serves 4

## Buffalo Chicken Wings

24 chicken wings

4 tablespoons (60 ml) butter

2 tablespoons (30 ml) distilled white vinegar

1 cup (250 ml) hot pepper sauce

1 teaspoon (5 ml) salt

1 teaspoon (5 ml) pepper

1. Heat oil to 375°F (190°C).
2. Place 1 layer of wings into the Multicooker basket and carefully lower basket into the preheated oil. Deep fry chicken wings in oil until done (about 10 minutes).
3. Remove from Multicooker, drain on paper towels.
4. In a large saucepan, over medium heat, melt butter. Add vinegar, hot sauce, salt, and pepper; stir. Add cooked chicken to sauce and stir over low heat to coat. The longer the wings simmer in the sauce, the hotter they will be.
5. Remove from sauce and serve while warm.

Serves 4

## Homemade French Fries

6 large potatoes, peeled and cut into strips

1. Place fries in a medium-size bowl of cold water and allow to soak 15 minutes.
2. Preheat the oil to 375°F (190°C). Drain fries well. Fill basket no more than 3/4 full.
3. Carefully lower basket into Multicooker and fry 15 minutes or until tender.
4. Drain on paper towels, serve warm.

Serves 4-6

# Frying Recipes

## Vietnamese Egg Rolls

- 1 pound (450 g) ground pork
- 3 medium mushrooms, diced
- 1/4 cup (60 ml) carrots, diced
- 1 small onion, diced
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) salt, optional
- 1/4 teaspoon (1.25 ml) pepper
- 1/4 teaspoon (1.25 ml) seasoning salt
- 1/3 teaspoon (1.65 ml) sugar
- 1 egg, slightly beaten
- 1 bag egg roll wrappers
- 1 bag angel hair pasta  
(Vietnamese clear type)

*Substitutions: Replace pork with 1 (6-ounce/170 g) can of drained crab meat or 1/2 pound (225 g) cooked salad shrimp.*

1. Soak pasta in hot water until soft, rinse under water, and drain.
2. Dice mushrooms, carrots, and onion into small pieces.
3. Mix meat, mushrooms, carrots, onion, salt, pepper, seasoning salt, sugar, egg, and pasta together.
4. Place approximately 2 tablespoons (30 ml) of filling in the middle of each wrapper, spreading out but not getting too close to the edges.
5. Brush edges with egg. Fold one corner in just beyond center. Fold corners on either side into center, overlapping one another slightly. Then roll down remaining corner to form cylinder. Cover with damp cloth.
6. Heat oil to 375°F (190°C). Fry 4 egg rolls at a time until wrappers are crisp and golden brown.
7. Drain on paper towels, serve warm.

Makes 24 egg rolls.

## Quick and Easy Doughnuts

- 2 (10-ounce/285 g) cans refrigerated buttermilk biscuit dough
- 1 cup (250 ml) confectioners sugar

1. Separate the biscuits and cut a hole in the middle of each one to make a doughnut shape.
2. Heat oil to 375°F (190°C).
3. Lower basket and carefully slide 5 doughnuts (one at a time) into hot oil. Fry until golden brown on both sides, about 2 to 3 minutes.
4. Remove from hot oil, to drain on a wire rack.
5. Sprinkle with confectioners sugar or dip into a glaze while still hot, and set onto wire racks to drain off excess. Keep a cookie sheet, tray, or wax paper under racks for easier clean up.

Makes 10 doughnuts.

# Steaming & Boiling Recipes

## Cajun Shrimp & Sausage Boil

- 1-1/2 lb (675 g) shrimp, frozen
- 2 Andouille sausages, sliced
- 6-8 small red potatoes, halved
- 1 cup (250ml) frozen pearl onions
- 6 mini frozen corn on the cob
- 1 cup (250 ml) frozen lima beans
- 2 tablespoons (30 ml) fresh lemon juice
- 1/2 to 1 bag crab boil spices
- Freshly ground pepper

1. Fill Multicooker pot to max level with water and heat to boiling.
2. Add desired amount of crab boil spice.
3. Add halved potatoes to Multicooker basket and, following boiling instructions, carefully lower into water, align lid, and cover. Cook potatoes for 10 minutes.
4. Add sausage, pearl onions, corn on the cob, and lima beans and cook for another 10 minutes.
5. Add shrimp and cook for 4 more minutes or until shrimp is pink and opaque.
6. Hook basket onto Tilt & Hold basket hook. Sprinkle with fresh lemon juice and freshly ground pepper, toss together well, and serve.

Serves 8-10

## Spicy Steamed Shrimp

- 2 lb (900 g) frozen shrimp, raw, unpeeled
- 1 tablespoon (15 ml) coarse seasoned salt
- 1 tablespoon (15 ml) Old Bay seasoning

1. Mix seasoning together in small bowl.
2. Toss shrimp with seasoning.
3. Add and heat water following instructions in Steaming and Boiling section.
4. Add seasoned shrimp to basket.
5. When water is boiling, place basket in Multicooker, hook basket onto Tilt & Hold basket hook, align and replace lid.
6. Steam for 15 minutes, checking and stirring every 5 minutes.

Serves 8-10



# Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product at our option. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION 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, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, 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

In Mexico 01.800.71.16.100

**hamiltonbeach.com**

**KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**

# MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Quand vous utilisez un appareil électroménager, vous devez toujours suivre des mesures de protection de base pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, et/ou de blessure corporelle, en particulier :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez jamais de surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre tout risque d'électrocution, n'immergez jamais le cordon, les prises, ou l'ensemble de chauffage dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Vous devez exercer une surveillance étroite quand un appareil électroménager est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
5. Assurez-vous de vérifier que la poignée est bien assemblée au panier et verrouillée en place. Consultez les instructions détaillées d'assemblage.
6. Débranchez de la prise quand vous n'utilisez pas votre appareil ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces ou avant de nettoyer votre appareil.
7. Ne faites jamais marcher un appareil électroménager qui a une fiche ou un cordon endommagé ou après une panne ou après qu'il ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Appelez notre numéro sans frais de service à la clientèle pour obtenir des renseignements sur un examen, une réparation, ou un ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant l'appareil pour ce modèle peut entraîner des blessures.
9. N'utilisez pas à l'extérieur.
10. Ne laissez jamais le cordon pendre à l'extrémité de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas au-dessus ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
12. Vous devez faire extrêmement attention pour bouger ou transporter votre multi-cuiseur quand il contient de l'huile chaude.
13. Branchez toujours la fiche à votre appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, mettez toujours vos contrôles en position OFF (arrêt), puis enlevez la fiche de la prise murale.
14. N'utilisez jamais votre appareil à des fins autres que celles prévues.
15. Assurez-vous que les poignées sont montées correctement sur le panier et qu'elles sont verrouillées en place. Consultez les instructions d'assemblage détaillées.
16. Pour réduire le risque de blessure, ne versez JAMAIS d'huile au dessus de la marque de remplissage MAX.
17. Assurez-vous de toujours le pot d'huile au moins au niveau minimum (MIN) quand vous utilisez de l'huile.
18. Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance quand vous l'utilisez.
19. Faites toujours sécher vos aliments et enlevez la glace de vos aliments avant de les faire frire.
20. Séchez toujours complètement les éléments de votre multi-cuiseur après les avoir nettoyés et avant de faire frire.
21. Faites toujours frire avec le couvercle en place.
22. N'utilisez jamais de l'huile réfrigérée.
23. Ne bloquez jamais l'évent du couvercle. Faites attention aux émissions de vapeur de cet événement.
24. Des émissions de vapeur peuvent entraîner des brûlures aux mains ou aux doigts. Faites bien attention quand vous ouvrez le couvercle.
25. Soulevez toujours le panier en le faisant reposer sur le support d'égouttage, puis laissez les aliments s'égoutter avant de retirer le couvercle ou le panier à aliments.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

### AUTRES RENSEIGNEMENTS RELATIFS À LA SÉCURITÉ DU CONSOMMATEUR

#### Ce produit ne doit servir qu'à un usage ménager.

Ce produit ne doit servir qu'à préparer, à cuire, et à servir des aliments.

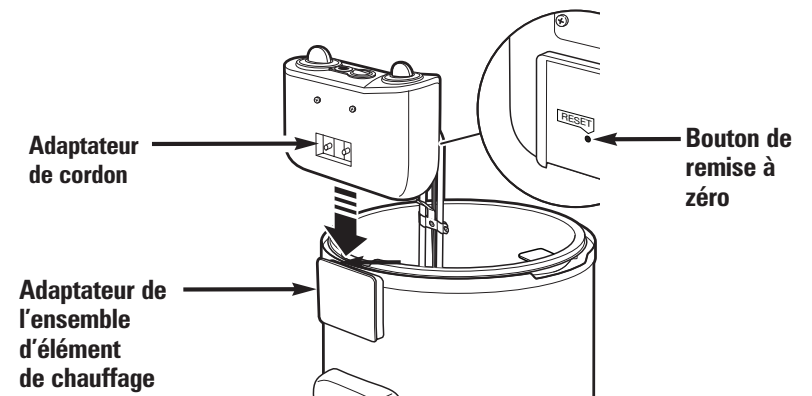
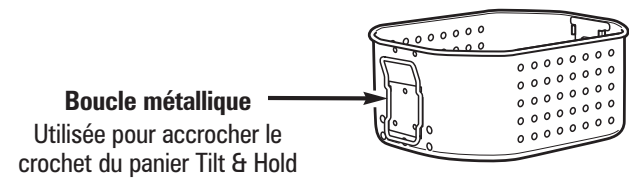
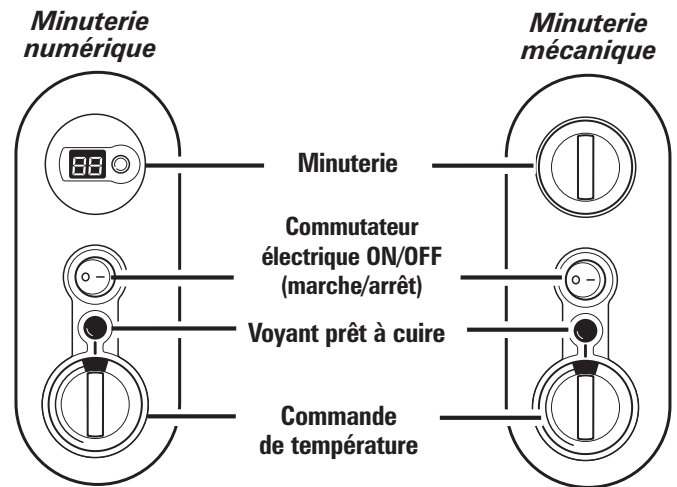
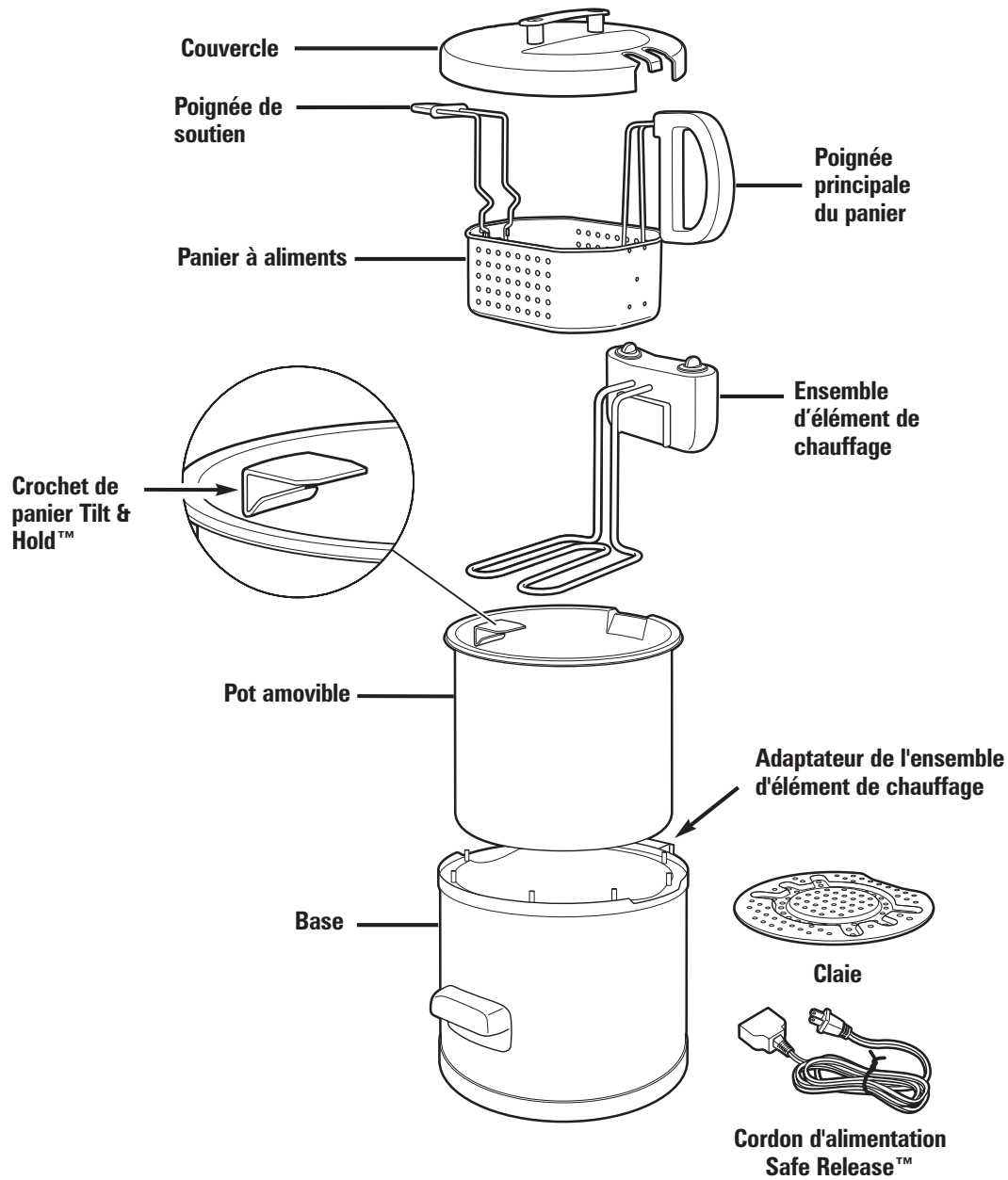
Ce produit ne doit pas servir à cuire des matériaux ou des produits non alimentaires.

**ATTENTION !** Danger d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le danger 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 la fiche n'entre pas bien, retournez-la. Si elle continue à ne pas bien entrer, demandez à un électricien de remplacer la prise.

#### AVERTISSEMENT! Danger de brûlure.

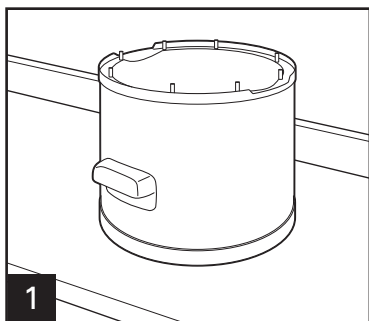
- De l'huile chaude renversée d'une bassine à friture tirée par mégarde du comptoir peut causer des brûlures sévères. Ne laissez pas le cordon pendre du comptoir car un enfant risque de le tirer ou l'utilisateur de s'y emmêler. N'utilisez pas un cordon de rallonge avec cet appareil.
- Vous serez éclaboussé par du liquide chaud si vous manquez le crochet Tilt & Hold et laissez tomber accidentellement le panier d'aliments dans le liquide chaud. Ne vous penchez jamais sur le multicuiseur sans couvercle.

# Pièces et caractéristiques

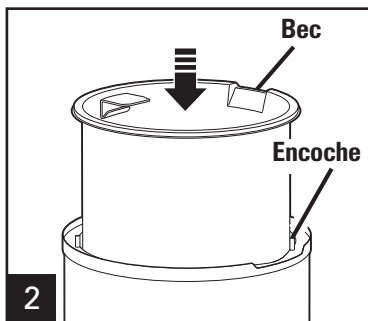


# Assemblage et friture

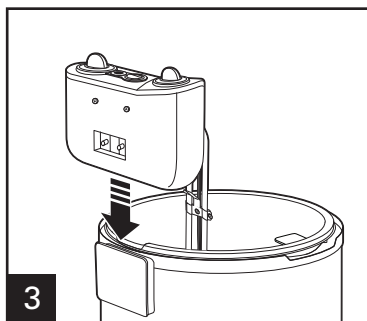
Ne faites jamais cuire un montant de nourriture supérieur au maximum conseillé. Le multicuiseur ne fonctionne que s'il est bien assemblé. Pour de plus amples renseignements sur l'assemblage, consultez le site Internet [hamiltonbeach.com/videos](http://hamiltonbeach.com/videos) où vous trouverez un court vidéo d'instructions. Munissez-vous de notre numéro de modèle.



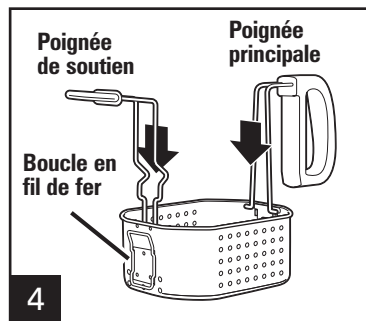
1 Placez la base sur une surface plate, stable.



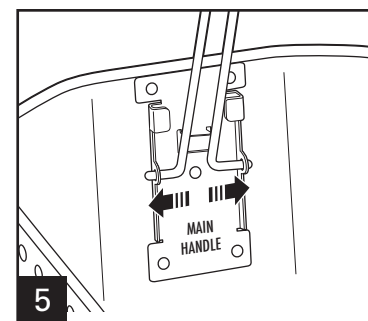
2 Alignez le bec #1 du pot à l'encoche #1 de la base et faites entrer le pot dans la base.



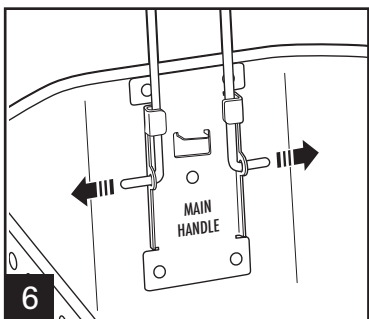
3 Faites glisser l'ensemble d'élément de chauffage dans l'adaptateur de la base. Poussez jusqu'en bas de manière à assurer un bon contact électrique.



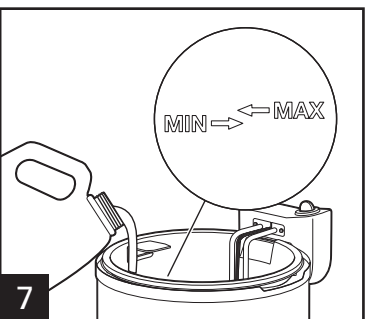
4 Rapprochez les broches. La poignée principale du panier se fixe au support en métal portant l'inscription MAIN HANDLE (poignée principale). La poignée de soutien se fixe au support en métal le plus rapproché de la boucle en fil de fer.



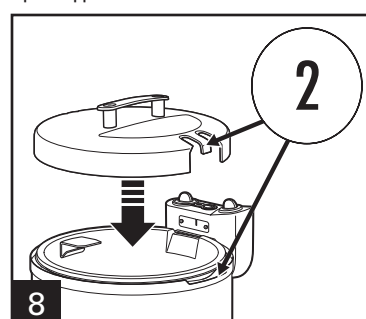
5 Alignez les broches aux trous ronds du support en métal à l'intérieur du panier.



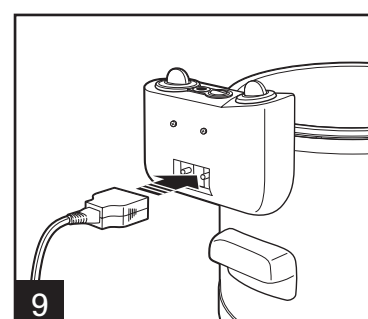
6 Relâchez les broches **AFIN** de les fixer à l'intérieur des trous et **SOUS** les taquets du support en métal.



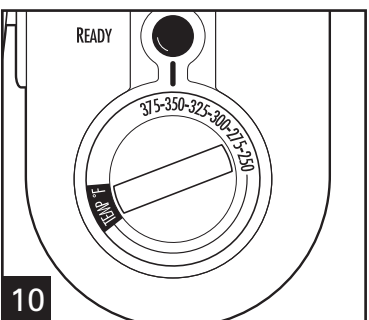
7 Emplissez de liquide de cuisson. Emplissez entre les lignes MAX et MIN inscrites à l'intérieur du pot.



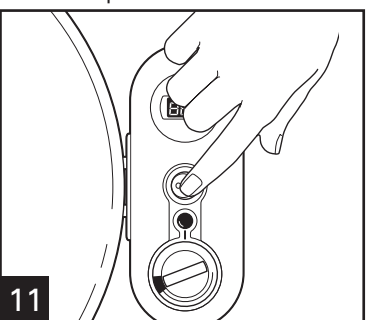
8 Remettez le couvercle sur le multicuiseur, en alignant le #2 du couvercle au #2 de la base.



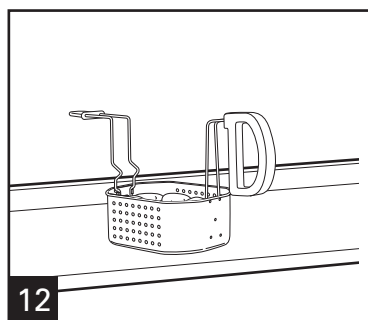
9 Branchez le cordon d'alimentation. Enfoncez-le bien afin d'assurer un bon contact électrique.



10 Réglez le contrôle de température à la température désirée.



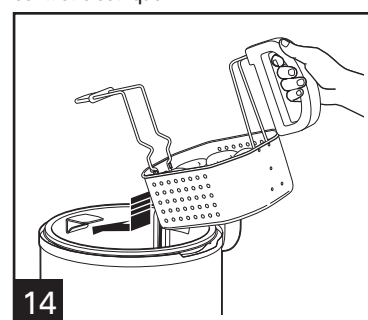
11 Branchez le cordon dans la prise murale et poussez l'interrupteur ON/OFF (marche/arrêt) en position ON (marche). Le voyant lumineux Prêt à cuire s'allume quand l'huile atteint la température désirée.



12 Quand le voyant lumineux Prêt à cuire s'allume, mettez les aliments dans le panier, sur une surface stable.

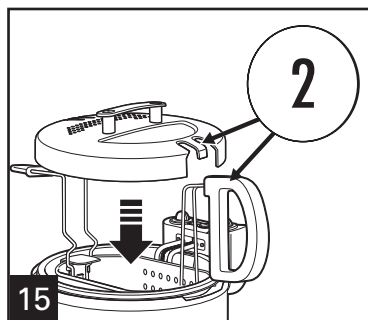


13 En tenant la poignée principale du panier à aliments, faites basculer le panier à aliments en dessous du taquet en métal du crochet à panier Tilt & Hold. **AVERTISSEMENT!** Danger de brûlure. Du liquide chaud vous éclaboussera si vous manquez le crochet du panier Tilt & Hold et vous laissez tomber accidentellement le panier à aliments dans le liquide chaud. Ne vous penchez pas sur le multicuiseur sans son couvercle.

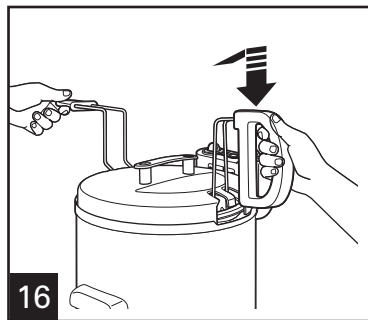


14 Accrochez la boucle en fil de fer en bas du crochet du panier Tilt & Hold.

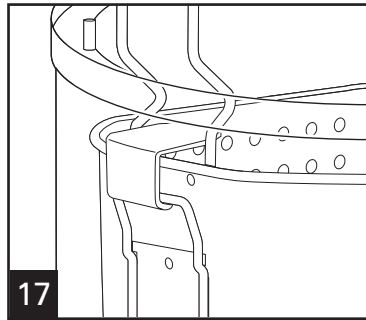
## Friture (suite)



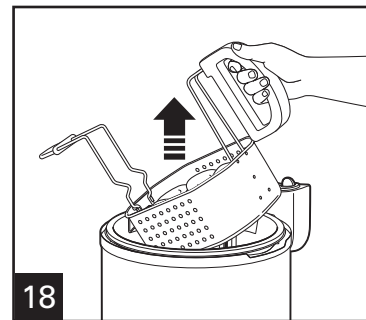
Remettez en place le couvercle du multicuiseur, en alignant le # 2 du couvercle au # 2 de la poignée principale du panier.



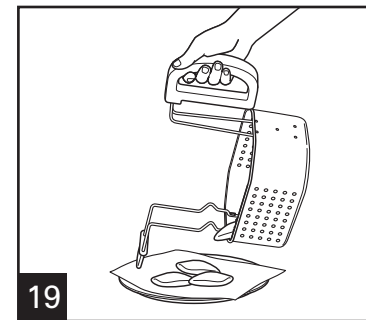
Saisissez la poignée principale du panier et soulevez le panier du crochet à panier Tilt & Hold. Tirez doucement le panier en direction de la poignée principale du panier et abaissez doucement dans le liquide de cuisson. Réglez la minuterie, le cas échéant.



Pour drainer les aliments : Avec le couvercle mis, saisissez la poignée principale du panier à aliments, puis soulevez le panier à aliments jusqu'à ce qu'il touche le bas du couvercle. Poussez doucement le panier à aliments en direction de la poignée de soutien, jusqu'à ce qu'il touche le pot. Abaissez doucement dans le crochet du panier Tilt & Hold. Laissez drainer les aliments. **AVERTISSEMENT!** Danger de brûlure. Du liquide chaud vous éclaboussera si vous manquez le crochet du panier Tilt & Hold et vous laissez tomber accidentellement le panier à aliments dans le liquide chaud. Ne vous penchez pas sur le multicuiseur sans son couvercle.



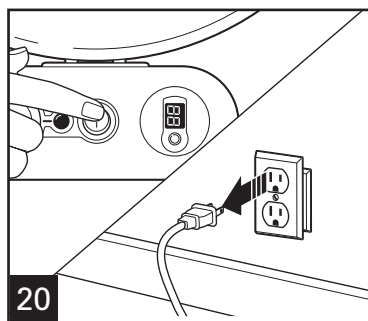
Quand le liquide s'est écoulé, tenez la poignée principale du panier et faites basculer le panier à aliments vers la poignée de soutien, puis tirez vers le haut et enlevez-le.



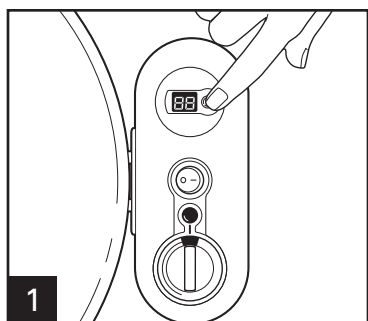
Videz doucement les aliments du panier, loin du pot pour éviter que des morceaux d'aliments tombent dans l'huile. Refaites frire le cas échéant.

## Minuterie numérique

sur certains modèles



Quand vous avez terminé, mettez l'interrupteur ON/OFF (marche/arrêt) en position OFF et débranchez le cordon d'alimentation de sa prise.



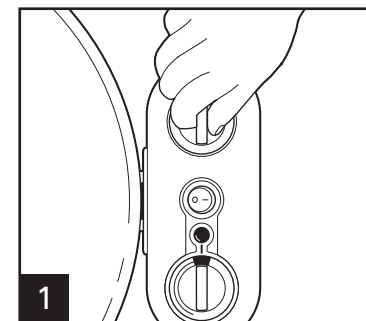
1. Pour régler la minuterie, appuyez sur le bouton de la minuterie jusqu'à ce que l'écran à cristaux liquides indique « 00 ». Continuez à appuyer sur le bouton pour faire avancer la minuterie d'une minute chaque fois que vous appuyez. Pour faire avancer la minuterie plus vite, appuyez sur le bouton et tenez-le appuyé.
2. La minuterie commencera le décompte de la durée choisie peu après que vous ayez relâché le bouton. Pendant le décompte, l'écran clignote.
3. Pour remettre la minuterie à zéro, maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que "00" soit affiché.
4. La minuterie émet un signal sonore quand elle atteint zéro, et émet un nouveau signal sonore après 30 secondes.
5. La minuterie s'arrête automatiquement.

### NOTES :

- Vous pouvez régler le décompte de la minuterie pour toute durée entre 1 et 99 minutes.
- La minuterie N'ARRÊTE PAS le multicuiseur.

## Minuterie mécanique

sur certains modèles



1. Pour régler la minuterie, tournez le cadran jusqu'à la durée de cuisson désirée.
2. La minuterie se met à décompter et sonne quand elle atteint zéro.
3. La minuterie s'arrête automatiquement.

### NOTES :

- Vous pouvez régler le décompte de la minuterie pour toute durée entre 1 et 60 minutes.
- La minuterie N'ARRÊTE PAS le multicuiseur.

# Friture de poulets entiers

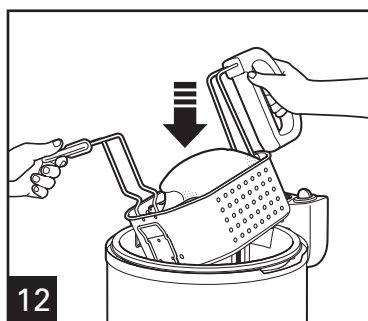
Ne faites jamais frire plus de 2 poulets l'un après l'autre. Laissez refroidir le multicuiseur et ajustez le niveau de l'huile à MAX.

**ATTENTION!** Vérifiez la température de cuisson à l'aide d'un thermomètre. Il faut que le liquide de cuisson atteigne 82°C (180°F).

Consultez le site Internet [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) pour de plus amples informations.

## SUIVEZ LES ÉTAPES 1 À 11 POUR ASSEMBLER LE MULTICUISEUR.

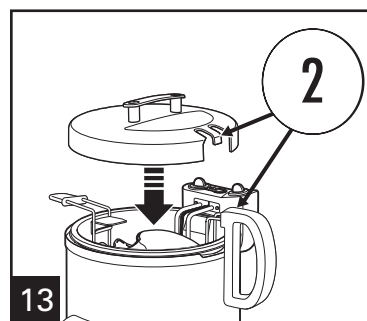
Pour de plus amples renseignements sur l'assemblage, consultez le site Internet [hamiltonbeach.com/videos](http://hamiltonbeach.com/videos) où vous trouverez un court vidéo d'instructions. Munissez-vous de notre numéro de modèle.



12

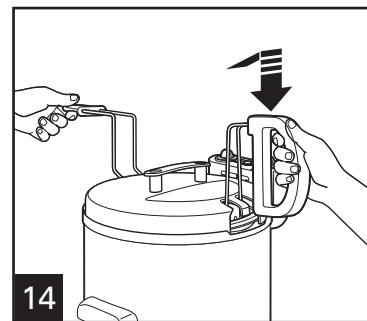
Placez le poulet dans le panier, la poitrine vers le haut, avec le côté le plus ouvert de sa cage faisant face à la poignée de soutien. Saisissez les deux poignées et faites basculer doucement le panier, en plaçant la boucle en fil de fer sur le crochet du panier.

**AVERTISSEMENT!** Danger de brûlure. Du liquide chaud vous éclaboussera si vous manquez le crochet du panier Tilt & Hold et vous laissez tomber accidentellement le panier à aliments dans le liquide chaud. Ne vous penchez pas sur le multicuiseur sans son couvercle.



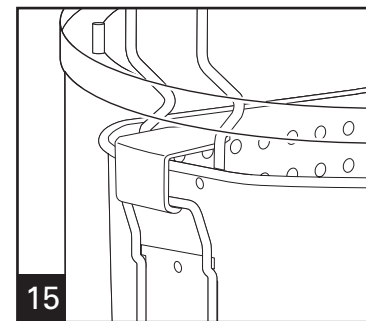
13

Remettez le couvercle du multicuiseur, en alignant le # 2 du couvercle au # 2 de la poignée principale du panier.



14

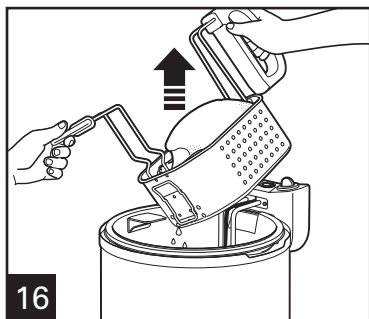
Saisissez la poignée principale du panier et soulevez le panier pour l'enlever du crochet de panier Tilt & Hold. Tirez doucement le panier à aliments en direction de la poignée principale du panier et abaissez doucement dans le liquide de cuisson. Réglez la minuterie, le cas échéant.



15

**Quand le poulet est cuit, ou pour vérifier la température :** le couvercle mis, saisissez la poignée principale du panier et soulevez le panier à aliments jusqu'à ce qu'il touche le bas du couvercle. Poussez doucement le panier à aliments en direction de la poignée de soutien jusqu'à ce qu'il touche le pot. Abaissez doucement dans le crochet de panier Tilt & Hold et laissez couler le liquide de cuisson.

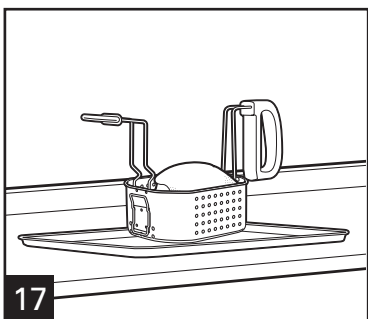
**AVERTISSEMENT!** Danger de brûlure. Du liquide chaud vous éclaboussera si vous manquez le crochet du panier Tilt & Hold et vous laissez tomber accidentellement le panier à aliments dans le liquide chaud. Ne vous penchez pas sur le multicuiseur sans son couvercle.



16

Faites basculer doucement le panier pour permettre à l'huile chaude de s'écouler entièrement de la cage du poulet.

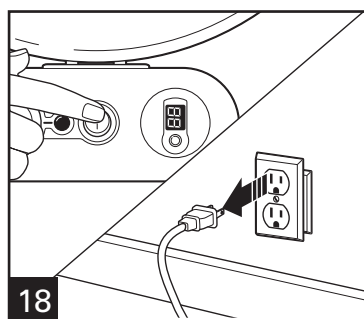
**AVERTISSEMENT!** Danger de brûlure. Pour réduire le risque de brûlure par l'huile chaude, laissez l'huile s'écouler de la cage du poulet en faisant basculer le panier à aliments avant de l'enlever du pot.



17

Placez le panier sur un plat ou une plaque de cuisson pour enlever le poulet. Ne renversez jamais le panier pour le vider.

**RENSEIGNEMENT PRATIQUE :** Faites entrer des pinces dans la cage du poulet pour mieux le saisir.



18

Quand vous avez terminé de faire frire, mettez l'interrupteur ON/OFF (marche/arrêt) en position OFF et débranchez le cordon d'alimentation de sa prise.



# Tableau de friture

- Faites frire les aliments indiqués ci-dessous pendant la durée de cuisson suggérée et jusqu'à ce qu'ils deviennent **brun doré**.
- Pour les meilleurs résultats, faites frire une seule couche d'aliments à la fois.
- Consultez la section « Renseignements pratiques pour faire frire dans le Multi-cuiseur » pour de plus amples informations pour obtenir les meilleurs résultats.

La durée de cuisson et la température peuvent varier selon la quantité et le poids de la charge. Suivez les instructions du paquet. Visitez le site Internet [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) pour de plus amples informations.

ALIMENTS	CHARGE	TEMPÉRATURE DE FRITURE	DURÉE DE CUISSON APPROXIMATIVE
Poissons/fruits de mer (précuits)	675-900 g / 1,5-2 lb	190°C (375°F)	5 à 8 minutes
Poulet, congelé (précuit)	900 g / 2 lb	190°C (375°F)	2 à 3 minutes
Morceaux de poulet, frais	1,8 kg / 4 lb	190°C (375°F)	25-30 minutes (une température interne de 82°C /180°F)
Poulet, entier	2-2,5 kg / 4,5-5,5 lb	190°C (375°F)	25-30+ minutes (une température interne de 82°C /180°F)
Pommes frites, congelées	900 g / 2 lb	190°C (375°F)	3 à 5 minutes
Pommes frites, fraîches	Panier aux 3/4	190°C (375°F)	15 minutes
Rondelles d'oignon, congelées	675 g / 1,5 lb	190°C (375°F)	8 minutes
Pâté impérial, congelé	12	190°C (375°F)	8 minutes (une température interne de 77°C /170°F)

## Renseignements pratiques pour faire frire

### Sélection et remplacement de l'huile à frire

- Utilisez une huile végétale ou d'arachide de bonne qualité.
- La friture des aliments dans le beurre, la margarine, l'huile d'olive ou le gras animal n'est PAS recommandée étant donné leur point de fumée à basse température.
- NE MÉLANGEZ JAMAIS deux qualités d'huile différentes.
- Changez l'huile régulièrement pour conserver une qualité optimale de friture et de saveur.
- L'huile utilisée pour des pommes frites peut être utilisée de 10 à 12 fois avant d'être changée si vous filtrez l'huile après chaque utilisation. L'huile utilisée pour faire frire des aliments à teneur élevée de protéines (comme la viande ou le poisson) doit être changée plus souvent.
- Avant de filtrer l'huile, laissez-la refroidir complètement. Une toile à fromage ou une serviette de papier peuvent servir de filtre pour faire égoutter l'huile.
- Observez toujours les directives qui figurent sur l'emballage des aliments.
- N'AJOUTEZ JAMAIS de l'huile fraîche à de l'huile usagée.
- Changez toujours l'huile si elle commence à mousser quand vous la chauffez, si elle a un goût ou une odeur forte, ou si elle devient sombre et/ou sirupeuse.
- Changez toujours l'huile après avoir fait frire 2 poulets entiers.

### Avant la friture

- Le surplus d'eau ou des particules de glace peuvent causer des éclaboussures d'huile ou la formation de mousse. Épongez l'excès d'eau des aliments frais à l'aide d'une serviette de papier. Retirez tout morceau ou accumulation de glace des aliments surgelés.

### Conseils généraux

- N'utilisez PAS d'ustensiles en plastique dans l'huile chaude.
- Assaisonnez la nourriture APRÈS la friture.
- Si la nourriture n'est pas aussi croustillante que souhaité, réduisez la quantité.

### Disposition de l'huile

- Versez l'huile froide dans sa bouteille vide originale (rebouchable) en matière plastique.

### Utilisation du panier avec des aliments fraîchement enrobés de pâte

- Les aliments fraîchement enrobés de pâte doivent être abaissés directement dans l'huile avec prudence. Abaissez d'abord complètement le panier, puis placez prudemment chaque morceau en pâte à frire dans l'huile chaude. Servez-vous du panier pour retirer les aliments en pâte frits.  
**AVERTISSEMENT ! Pour réduire le risque de brûlure d'huile, usez de prudence en plaçant les aliments dans l'huile chaude.**

### Rangement

- Enlevez les poignées du panier et rangez-les dans le panier. Placez le pot amovible dans la base puis fixez l'ensemble élément chauffant. Placez la claie dans le pot, le panier avec le cordon sur la claie et, finalement, le couvercle sur le pot.
- Il est préférable de conserver toutes les huiles au réfrigérateur ou dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière, au maximum 6 mois.

# Cuisson à la vapeur avec le multicuiseur

Ne faites jamais cuire à la vapeur sur la claie à bouillir – le niveau de l'eau est insuffisant pour dégager complètement de la vapeur. Vérifiez toujours le niveau de l'eau après chaque cuisson et ajoutez de l'eau le cas échéant.

## SUIVEZ LES ÉTAPES 1 À 6 POUR ASSEMBLER LE MULTICUISEUR.

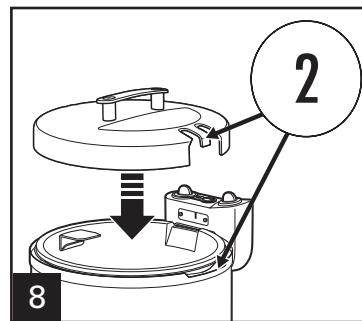
Pour de plus amples renseignements sur l'assemblage, consultez le site Internet [hamiltonbeach.com/videos](http://hamiltonbeach.com/videos) où vous trouverez un court vidéo d'instructions. Munissez-vous de notre numéro de modèle.



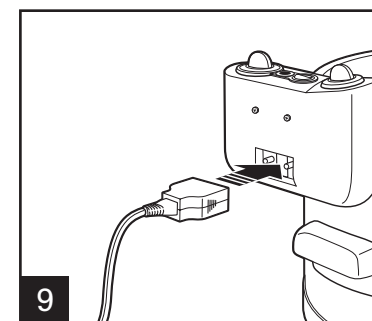
7 Emplissez le pot du montant désiré d'eau.

Montant **MINIMUM** d'eau pour cuire à la vapeur (avec le panier sur le crochet à panier)  
**18 tasses/4,5 quarts/4,3L**

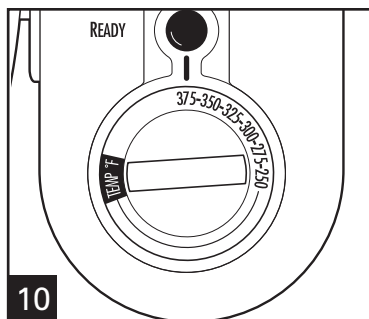
Il faut environ 20 minutes à l'eau pour bouillir complètement.



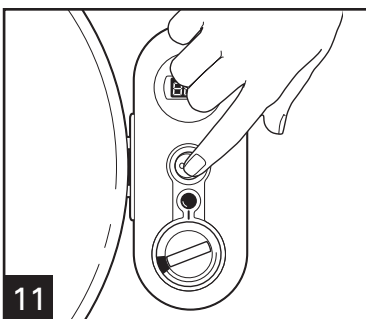
8 Pour placer le couvercle sur le multicuiseur, alignez le # 2 du couvercle au # 2 de la base.



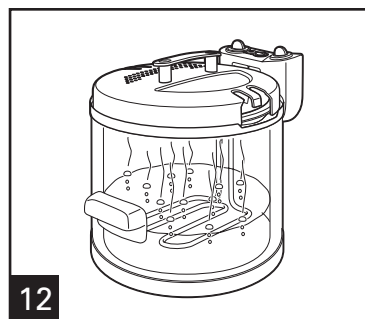
9 Branchez le cordon d'alimentation. Poussez fort pour assurer un bon contact électrique.



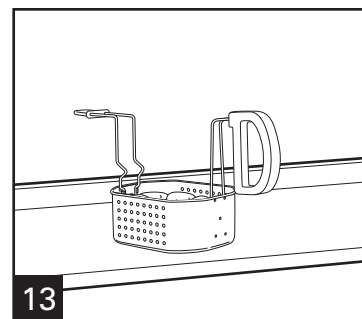
10 Réglez le contrôle de la température à 190°C (375°F).



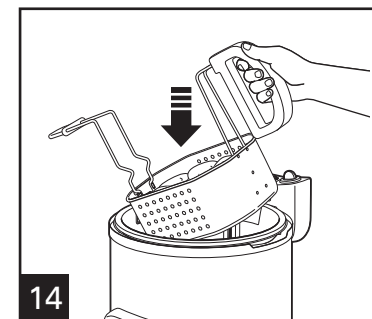
11 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise et mettez l'interrupteur ON/OFF (marche/arrêt) en position ON.



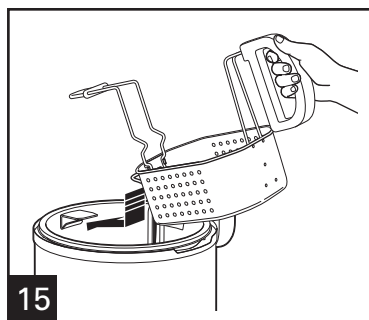
12 Le voyant lumineux de marche ne s'allume pas quand l'eau bout.



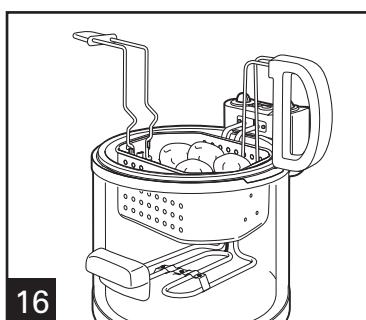
13 Quand l'eau commence à bouillir, mettez les aliments dans le panier à aliments, sur une surface stable.



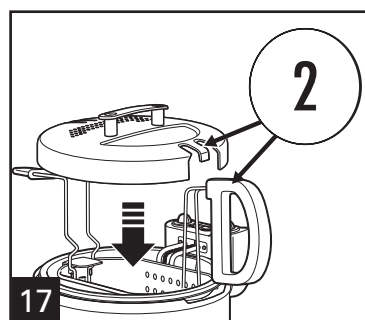
14 En tenant la poignée principale du panier, faites basculer le panier à aliments en dessous du taquet en métal du crochet de panier Tilt & Hold. **AVERTISSEMENT!** Danger de brûlure. Du liquide chaud vous éclaboussera si vous manquez le crochet du panier Tilt & Hold et vous laissez tomber accidentellement le panier à aliments dans le liquide chaud. Ne vous penchez pas sur le multicuiseur sans son couvercle.



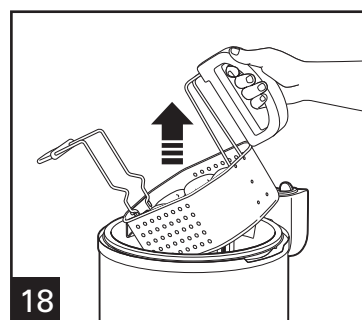
15 Accrochez le haut de la boucle en fil de fer au bas du crochet du panier Tilt & Hold.



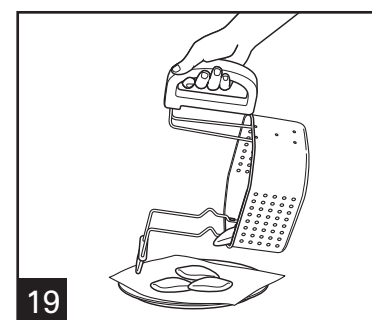
16 **Faites cuire à la vapeur UNIQUEMENT dans le panier à aliments. N'UTILISEZ JAMAIS la claie à bouillir pour cuire à la vapeur.**



17 Remettez le couvercle du multicuiseur, en alignant le # 2 du couvercle au # 2 de la poignée principale du panier.

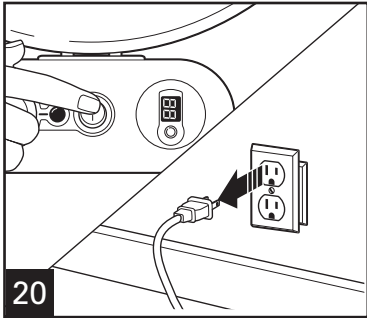


18 Quand vous avez terminé, tenez la poignée principale du panier et faites basculer le panier à aliments vers la poignée de support, puis tirez vers le haut pour enlever le panier.



19 Videz doucement les aliments du panier et les écartant du pot.

## Cuisson à la vapeur (suite)



Quand vous avez terminé, mettez l'interrupteur ON/OFF (marche/arrêt) en position OFF et débranchez le cordon d'alimentation de sa prise.

## Tableau de cuisson à la vapeur

Amenez l'eau à ébullition avant la cuisson à moins de directives contraires.

ALIMENTS	CHARGE	DURÉE DE CUISSON
Brocoli ou chou-fleur frais	450 g / 1 lb	10 min.
Carottes fraîches, tranchées	900 g / 2 lb	15 min.
Haricots verts frais	450 g / 1 lb	8-10 min.
Maïs frais en épi	6-8 épis (à plat, dans le panier)	10 min.
Légumes congelés	900 g / 2 lb	10-15 min.
Crevettes congelées	900 g / 2 lb	5-8 min.
Pattes de crabe congelées	900 g / 2 lb	1-3 min.

**NOTE : Vous devez toujours régler la température à MAX ou 190°C (375°F) pour cuire à la vapeur.**

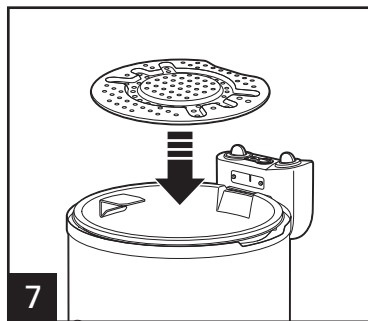
La durée de cuisson et la température peuvent varier selon la quantité et le poids de la charge. Suivez les instructions du paquet. Visitez le site Internet [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) pour de plus amples informations.

# Ébullition par le multicuiseur

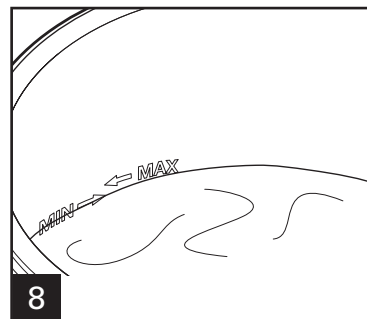
Vérifiez toujours le niveau de l'eau après chaque utilisation et ajoutez de l'eau le cas échéant.

## SUIVEZ LES ÉTAPES 1 À 6 POUR ASSEMBLER LE MULTICUISEUR.

Pour de plus amples renseignements sur l'assemblage, consultez le site Internet [hamiltonbeach.com/videos](http://hamiltonbeach.com/videos) où vous trouverez un court vidéo d'instructions. Munissez-vous de notre numéro de modèle.



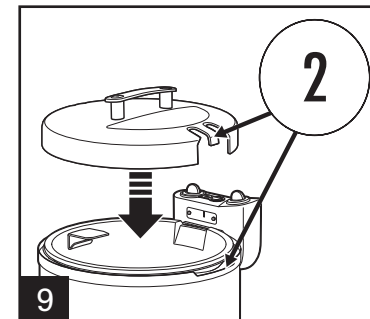
7 Placez la claie à bouillir dans le pot.



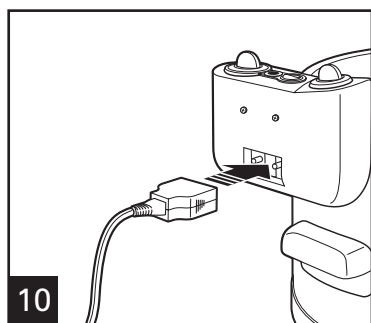
8 Emplissez le pot du montant désiré d'eau.

**MAXIMUM Eau POUR ÉBOUILLANTER (sur la claie à bouillir ou dans le panier) 21 tasses/5,2 quarts/4,9 L**

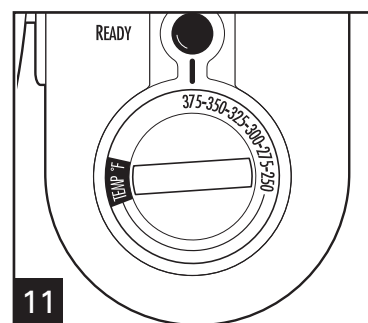
Il faut environ 20 minutes à l'eau pour bouillir complètement.



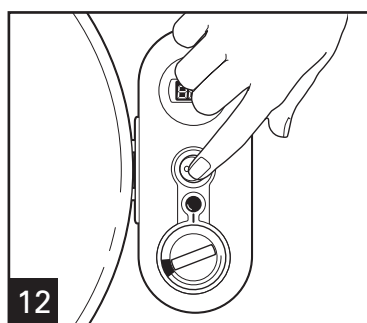
9 Pour placer le couvercle sur le multicuiseur, alignez le # 2 du couvercle au # 2 de la base.



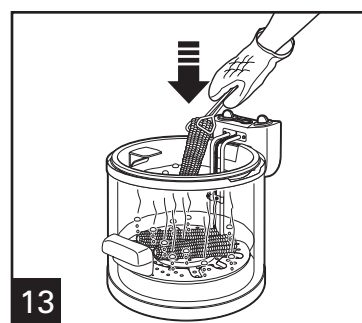
10 Branchez le cordon d'alimentation. Poussez fort pour assurer un bon contact électrique.



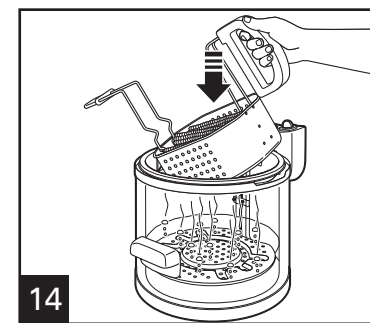
11 Réglez le contrôle de la température à 190°C (375°F).



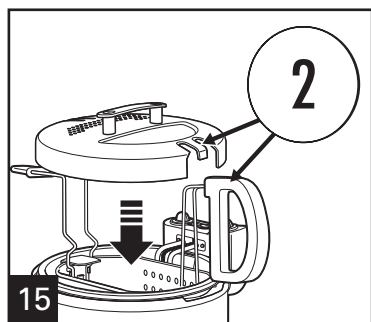
12 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise et mettez l'interrupteur ON/OFF (marche/arrêt) en position ON. Le voyant lumineux de marche ne s'allume pas quand l'eau bout.



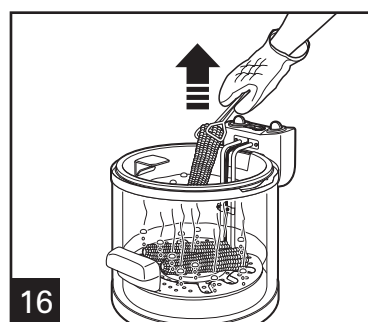
13 Quand l'eau commence à bouillir, mettez les aliments dans le panier à aliments.



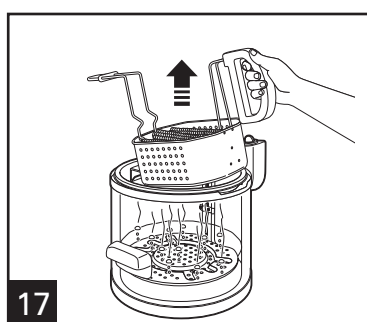
14 Pour de plus petites quantités, vous pouvez également utiliser le panier pour bouillir. **AVERTISSEMENT!** Danger de brûlure. Du liquide chaud vous éclaboussera si vous manquez le crochet du panier Tilt & Hold et vous laissez tomber accidentellement le panier à aliments dans le liquide chaud. Ne vous penchez pas sur le multicuiseur sans son couvercle.



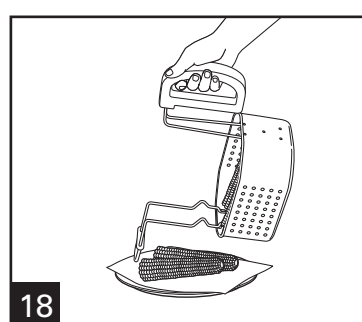
15 Remettez le couvercle du multicuiseur, en alignant le # 2 du couvercle au # 2 de la poignée principale du panier.



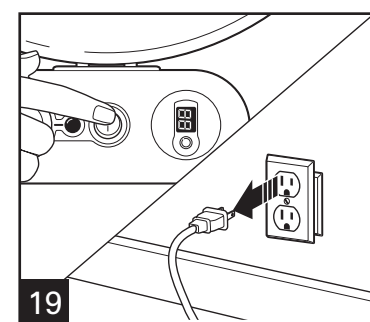
16 Quand les aliments sont cuits, videz-les doucement du pot.



17 Si vous utilisez le panier, tenez la poignée principale du panier et faites basculer le panier à aliments vers la poignée de support, puis tirez vers le haut pour enlever le panier.



18 Videz doucement les aliments du panier et les écartant du pot.



19 Quand vous avez terminé, mettez l'interrupteur ON/OFF (marche/arrêt) en position OFF et débranchez le cordon d'alimentation de sa prise.

# Tableau de cuisson par ébullition avec ou sans le panier à aliments

Amenez l'eau à ébullition avant la cuisson à moins de directives contraires.

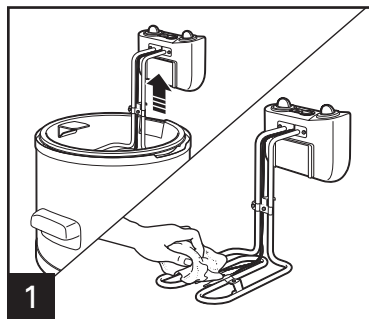
ALIMENTS	CHARGE	DURÉE DE CUISSON
Brocoli ou chou-fleur frais	900 g / 2 lb	6-8 min.
Maïs frais en épi	9-11 épis (à plat dans le panier)	6-8 min.
Maïs frais en épi	16-18 épis (debout, en utilisant le panier à aliments)	10-15 min.
Pommes de terre	1.575 kg / 3,5 lb	25-30 min.
Hot-dogs	16	5 minutes
Oeufs (n'amenez pas l'eau à ébullition avant la cuisson)	24	30-45 min.
Légumes congelés	900 g / 2 lb	6-8 min.

**NOTE : Vous devez toujours régler la température à MAX ou 190°C (375°F) pour faire bouillir.**

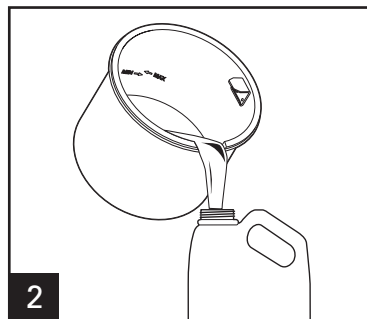
La durée de cuisson et la température peuvent varier selon la quantité et le poids de la charge. Suivez les instructions du paquet.

Visitez le site Internet [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) pour de plus amples informations.

## Nettoyage

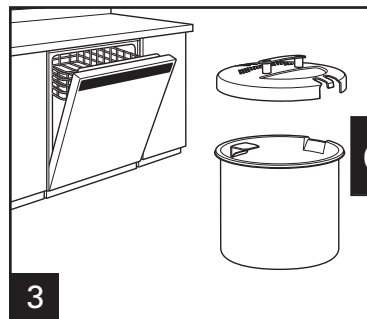


1



2

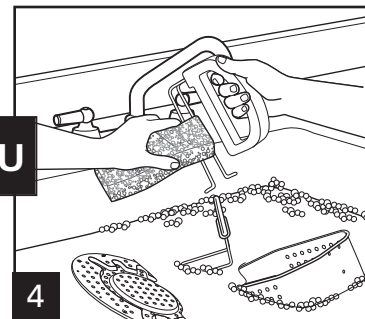
Versez l'huile froide dans son récipient original avant de nettoyer le pot.



3

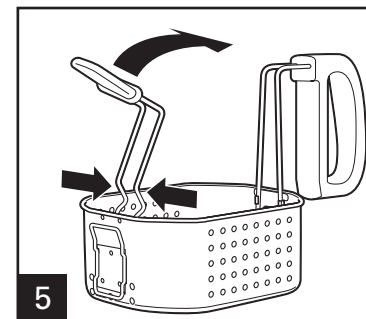
Seuls le couvercle et le pot du multi-cuiseur vont au lave-vaisselle.

OU



4

Lavez le panier à aliments, les poignées et la claie dans l'eau chaude savonneuse.



5

Pour ranger, relâchez les poignées et rangez-les dans le panier. D'autres conseils de rangement à la section Renseignements pratiques pour faire frire dans le multi-cuiseur.

# En cas de panne

## PROBLÈME POSSIBLE

Les aliments frits n'ont pas une couleur brun doré et/ou ne sont pas croustillants.

Le multi-cuiseur dégage une odeur forte, désagréable.

L'appareil ne chauffe pas.

Pendant la friture, l'huile déborde par-dessus le multi-cuiseur.

## CAUSE PROBABLE

- La température choisie est trop basse ou les aliments n'ont pas frit suffisamment longtemps. Consultez les instructions de l'emballage d'aliment ou du tableau de friture pour trouver la bonne température ou la bonne durée de préparation. Préchauffez de l'huile le multi-cuiseur avant de faire frire.
  - Il y a trop d'aliments dans le panier. Ne faites jamais frire trop d'aliments en même temps. Consultez l'emballage d'aliment, le tableau de friture ou la recette pour trouver la quantité adéquate d'aliments à frire. Les morceaux d'aliments sont peut-être trop gros pour bien frire.
  - La quantité d'huile est trop faible.
- 
- L'huile n'est pas fraîche. Changez l'huile. Filtrez l'huile régulièrement pour la conserver fraîche plus longtemps.
  - Quand vous faites frire des aliments qui contiennent beaucoup d'humidité (comme le poulet, les pommes frites, etc.), changez fréquemment l'huile.
  - La qualité d'huile ne convient pas pour faire frire des aliments. Utilisez de l'huile de friture de bonne qualité. Ne mélangez pas deux qualités différentes d'huile.
- 
- Vérifiez que le cordon est bien inséré dans la prise du multi-cuiseur.
  - Vérifiez que le cordon est bien branché dans la prise électrique.
  - Vérifiez que l'interrupteur ON/OFF (Marche/Arrêt) est bien en position ON (Marche).
  - L'ensemble élément chauffant n'est pas bien assemblé. Assurez-vous que l'ensemble élément chauffant est bien installé sur la base. Consultez la section « Assemblage ». Pour davantage d'aide sur l'assemblage, consultez le site Internet [hamiltonbeach.com/videos](http://hamiltonbeach.com/videos) pour un court vidéo d'instructions. Munissez-vous de votre numéro de modèle.
  - Le pot est mal installé sur la base.
  - Appuyez sur Reset (Remise en marche) l'assemblage de l'élément chauffant en insérant un petit article pointu (utilisant un cure-dents ou trombone) dans l'ouverture portant l'indication RESET. Assurez-vous que le multi-cuiseur contient la quantité recommandée d'huile dans le pot.
  - Assurez-vous que le multi-cuiseur contient la quantité recommandée d'eau (Max ou Min) dans le pot. Si le niveau est trop bas, l'eau peut bouillir et s'évaporer et le contrôle arrêtera le chauffage. Appuyez sur le bouton RESET (Remise en marche).
- 
- Il y a trop d'huile dans le multi-cuiseur. Assurez-vous que l'huile ne dépasse pas la marque de niveau maximum.
  - Le panier/les aliments ont été immergés trop rapidement. Immergez soigneusement le panier/les aliments dans l'huile.
  - Les aliments contiennent trop de liquide. Faites complètement sécher les aliments avant de les placer dans le multi-cuiseur. Consultez la section « Renseignements pratiques pour faire frire dans le multicuiseur ».
  - Quand vous faites frire des aliments qui contiennent beaucoup d'humidité (comme le poulet, les pommes frites, etc.), changez fréquemment l'huile.
  - Il y a trop d'aliments dans le panier. Ne faites jamais frire trop d'aliments en même temps. Consultez l'emballage d'aliment ou le tableau de friture pour trouver la bonne quantité d'aliments à frire.



# En cas de panne

## PROBLÈME POSSIBLE

## CAUSE PROBABLE

L'huile fait trop de mousse pendant la friture.

- Les aliments contiennent trop de liquide. Faites complètement sécher les aliments avant de les placer dans le multi-cuiseur.
- Quand vous faites frire des aliments qui contiennent beaucoup d'humidité (comme le poulet, les pommes frites, etc.), changez fréquemment l'huile.
- La qualité d'huile ne convient pas pour faire frire des aliments. Utilisez de l'huile de friture de bonne qualité. Ne mélangez pas deux qualités différentes d'huile.
- Vous avez immergé trop rapidement le panier/les aliments. Soulevez doucement le panier et remettez-le soigneusement dans le liquide de cuisson.
- L'utilisation d'huile réfrigérée peut entraîner trop d'éclaboussement. Utilisez de l'huile à température ambiante.
- Vous n'avez pas bien nettoyé le pot à huile. Consultez les instructions de la section « Nettoyage ».

Il se forme de la condensation sur la fenêtre d'observation.

- De la vapeur d'eau en provenance des aliments se condense sur la fenêtre. Quand l'appareil est froid, enduisez l'intérieur de la fenêtre d'une petite quantité d'huile pour empêcher la condensation.

Une pellicule d'huile se forme sur le pot à huile.

- Utilisez un tampon de récurage en matière plastique pour nettoyer.

La cuisson à la vapeur des aliments prend plus de temps que la durée prescrite.

- La température n'est pas réglée au MAX.
- Trop d'aliments dans le panier. Ne faites jamais cuire à la vapeur trop d'aliments en même temps. Consultez le paquet d'aliments, le tableau de cuisson à la vapeur ou la recette pour trouver la bonne quantité.

L'indicateur lumineux READY (prêt) ne s'allume pas.

- Pas assez de temps pour préchauffer ou réchauffer (huile).
- L'indicateur ne s'allume pas quand l'eau bout/s'évapore (eau).

# Recettes de poulet entier

## Poulet frit Teriyaki

1 poulet entier de 1,8 kg (4 lb)  
1 bouteille de sauce teriyaki de 450 ml (15 oz)

1. Enlevez les abats et le cou du poulet. Rincez et faites sécher en tapotant. Placez le poulet dans un grand sac à fermeture par pression et glissière pour congélateur ou dans un autre contenant.
2. Versez la sauce teriyaki sur le poulet et fermez le sac ou le contenant.
3. Réfrigérez pendant 8 heures ou pendant toute la nuit, en tournant une ou deux fois.
4. Placez le panier du multi-cuiseur sur une tôle à biscuit ou un ustensile de cuisson. Enlevez le poulet de la marinade et placez-le dans le panier la poitrine vers le haut.
5. Suivez les instructions de la section « Friture de poulet entier ».

Sert 4 à 6 personnes

## Poulet frit au romarin et au citron

1 poulet entier de 1,8 kg (4 lb)  
1/2 citron frais  
3 brins de romarin frais  
3 gousses d'ail frais  
2 feuilles de laurier  
Sel et poivre fraîchement moulu

1. Enlevez les abats et le cou du poulet. Rincez et faites sécher en tapotant et placez sur une tôle à biscuit ou un ustensile de cuisson.
2. Saupoudrez de sel et de poivre l'extérieur et l'intérieur du poulet.
3. Écrasez les gousses d'ail légèrement avec le côté d'un couteau et placez-les dans la cage du poulet.
4. Placez le demi-citron, le romarin et les feuilles de laurier dans la cavité du poulet avec l'ail.
5. Placez le panier du multi-cuiseur sur une tôle à biscuit ou un ustensile de cuisson. Placez le poulet dans le panier, poitrine vers le haut.
6. Suivez les instructions de la section « Friture des poulets entiers ».

Sert 4 à 6 personnes

# Recettes de friture

## Crevettes frites

900 g (2 livres) de grosses crevettes pelées et déveinées  
5 ml (1 cuiller à thé) de sel  
5 ml (1 cuiller à thé) de poivre noir moulu  
8 oeufs, battus  
375 ml (1-1/2 tasses) de farine tout-usage  
5 ml (1 cuiller à thé) de levure

1. Dans un bol à mélanger de taille moyenne, ajoutez les crevettes, le sel et le poivre; mélangez.
2. Dans un autre bol à mélanger de taille moyenne, mélangez les oeufs, la farine et la levure. Placez une livre de crevettes dans la pâte, et mélangez pour recouvrir.
3. Chauffez l'huile à 180°C (350°F). Abaissez le panier et faites glisser soigneusement une crevette dans l'huile préchauffée. Faites frire 12 crevettes à la fois pendant 2 à 3 minutes, en les tournant une fois, ou jusqu'à ce qu'elles soient brun doré.
4. Utilisez une cuiller en bois fendue ou des pinces pour enlever les crevettes et les placer sur des serviettes en papier pour essorer.

Sert 4 personnes

## Ailes de poulet à la Buffalo

24 ailes de poulet  
60 ml (4 cuillers à soupe) de beurre  
30 ml (2 cuillers à soupe) de vinaigre blanc distillé  
(250 ml) 1 tasse sauce piquante  
5 ml (1 cuiller à thé) de sel  
5 ml (1 cuiller à thé) de poivre

1. Chauffez l'huile à 190°C (375°F).
2. Placez 1 couche d'ailes dans le panier du multi-cuiseur et abaissez soigneusement le panier dans l'huile préchauffée. Faites frire les ailes de poulet dans l'huile jusqu'à ce qu'elles soient cuites (environ 10 minutes).
3. Enlevez du multi-cuiseur, essorez sur des serviettes en papier.
4. Dans une grande casserole faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez le vinaigre, la sauce piquante, le sel et le poivre; mélangez. Ajoutez le poulet cuit à la sauce et remuez à feu doux pour recouvrir. Plus les ailes baignent dans la sauce, et plus elles sont piquantes.
5. Enlevez de la sauce et servez encore chaud.

Donne 4 personnes

# Recettes de friture

## Pâtés impériaux vietnamiens

450 g (1 livre) de porc haché  
3 champignons moyens, en dés  
60 ml (1/4 tasse) de carottes, en dés  
1 petit oignon, en dés  
2,5 ml (1/2 cuiller à thé) de sel, en option  
1,25 ml (1/4 cuiller à thé) de poivre  
1,25 ml (1/4 cuiller à thé) de sel d'assaisonnement  
1,65 ml (1/3 cuiller à thé) de sucre  
1 oeuf, légèrement battu  
1 sac de pâte de pâté impérial  
1 sac de pâtes cheveux d'ange (Genre clair vietnamien)

*Substitutions : Remplacez le porc par 1 boîte (170 g / 6 onces) boîte de viande de crabe essorée ou 225 g (1/2 livre) de salade de crevettes cuites.*

1. Trempez les pâtes dans de l'eau chaude jusqu'à ce qu'elles s'amollissent, rincez à l'eau et essorez.
2. Coupez les champignons, les carottes et les oignons en dés.
3. Mélangez la viande, les champignons, les carottes, les oignons, le sel, le poivre, le sel d'assaisonnement, le sucre et l'oeuf.
4. Placez environ 30 ml (2 cuillers à soupe) de farce au milieu de chaque feuille, en étalant vers l'extérieur mais sans trop se rapprocher des extrémités.
5. Frottez les extrémités avec l'oeuf. Repliez un coin légèrement au-delà du centre. Repliez au centre les coins de chaque côté, de manière à ce qu'ils se recouvrent légèrement. Roulez ensuite le dernier coin pour former un cylindre. Couvrez d'un linge humide.
6. Chauffez l'huile à 190°C (375°F). Faites frire 4 pâtés impériaux aux oeufs à la fois jusqu'à ce que leurs feuilles soient croustillantes et brun doré.
7. Essorez sur des serviettes en papier et servez chaud. **Donne 24 pâtés impériaux aux oeufs**

## Frites maison

- 6 grosses pommes de terre épluchées et coupées en bandes
1. Placez les frites dans un bol d'eau chaude de taille moyenne et laissez tremper pendant 15 minutes.
  2. Préchauffez l'huile à 190°C (375°F). Essorez bien les frites. Ne remplissez pas le panier au-delà des 3/4.
  3. Abaissez soigneusement le panier dans le multi-cuiseur et faites frire pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les frites soient tendres.
  4. Essorez sur des serviettes en papier, servez chaud. **Sert 4-6 personnes**

## Beignes à cuisson facile et rapide

- 2 boîtes (285 g / 10 onces) de pâte à biscuits au babeurre réfrigérée  
1 tasse (250 ml) de sucre à glacer
1. Séparez les biscuits et découpez un trou au milieu de chacun pour leur donner la forme de beignes.
  2. Chauffez l'huile à 190°C (375°F).
  3. Abaissez le panier et faites soigneusement glisser 5 beignes (un à la fois) dans l'huile chaude. Faites frire jusqu'à ce que les beignes soient brun doré des deux côtés, pendant environ 2 à 3 minutes.
  4. Retirez-les de l'huile chaude, essorez sur une grille.
  5. Saupoudrez de sucre à glacer ou trempez dans le glaçage encore chaud et mettez sur une grille pour enlever l'excès de glaçage.  
Mettez une tôle à pâtisserie, un plateau ou du papier ciré sous la grille pour nettoyer plus facilement. **Fait 10 beignes**

# Recettes de cuisson par ébullition et à la vapeur

## Crevettes et saucisses à la Cajun

675 g (1/2 lb) de crevettes, congelées  
2 andouillettes, tranchées  
6-8 petites pommes de terre rouges, coupées en deux  
250 ml (1 tasse) d'oignons perlés congelés  
6 épis de maïs miniatures congelés  
250 ml (1 tasse) de haricots de Lima congelés  
30 ml (2 cuillers à soupe) de jus de citron frais  
1/2 à 1 sac d'épices à crabe  
Poivre frais moulu

1. Remplissez le pot du multi-cuiseur à la marque MAX d'eau et chauffez pour faire bouillir.
2. Ajoutez le montant désiré d'épices à crabe.
3. Ajoutez les demi pommes de terre au panier du multi-cuiseur et, en suivant les instructions de cuisson par ébullition, abaissez soigneusement dans l'eau, puis alignez et fermez le couvercle. Cuisez les pommes de terre pendant 10 minutes.
4. Ajoutez la saucisse, les oignons, le maïs et les haricots de Lima et cuisez pendant encore 10 minutes.
5. Ajoutez les crevettes et cuisez pendant encore 4 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient roses et opaques.
6. Accrochez le panier dans le crochet de panier Tilt & Hold™. Aspergez de jus de citron frais et de poivre frais moulu et servez. **Sert 8-10 personnes.**

## Crevettes épicées à la vapeur

900 g (2 lb) de crevettes congelées, non pelées, crues  
15 ml (1 cuiller à soupe) de gros sel assaisonné  
15 ml (1 cuiller à soupe) d'assaisonnement Old Bay

1. Mélangez l'assaisonnement dans un petit bol.
2. Mélangez les crevettes avec l'assaisonnement.
3. Ajoutez et chauffez l'eau en suivant les instructions de la section « Cuisson à la vapeur et par ébullition ».
4. Ajoutez les crevettes assaisonnées au panier.
5. Quand l'eau bout, placez le panier dans le multi-cuiseur, accrochez le panier dans le crochet de panier Tilt & Hold™, alignez et placez le couvercle.
6. Cuisez à la vapeur pendant 15 minutes, en vérifiant et en remuant toutes les 15 minutes. **Sert 8-10 personnes**

# Garantie limitée

## **Cette garantie s'applique aux produits achetés aux USA ou au Canada.**

Ce produit est garanti contre tout vice de matériau et de main-d'œuvre pendant une période un (1) an à partir de sa date d'achat original, sauf indication suivante. Pendant cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit à notre choix. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, EXPRESSE OU IMPLIQUÉE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER, TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGE SPÉCIAL, INCIDENT ET CONSÉQUENT SONT PAR LA PRÉSENTE EXCLUSES. Il n'y a pas de garantie sur les articles suivants, qui peuvent être fournis avec ce produit, en particulier, sur les pièces en verre, les récipients en verre, les mécanismes de coupe/les tamis, les lames, les joints, les sceaux, les embrayages, les balais de moteur et/ou les agitateurs, etc. Cette garantie ne s'étend qu'à l'acheteur consommateur original et ne couvre aucune panne entraînée par un mauvais usage, un usage abusif, de la négligence, y compris une absence de nettoyer le produit régulièrement conformément aux instructions du fabricant, une utilisation à des fins commerciales, ou tout autre usage ne se conformant pas aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers, et vous pouvez également posséder d'autres droits juridiques qui varient d'un État à l'autre, ou d'une province à l'autre. Certains États ou provinces ne permettent pas de limites de garanties sur les dommages impliqués ou spéciaux, incidents ou secondaires, si bien que les limites de la présente peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous avez une réclamation en vertu de la présente garantie, NE RENVOYEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez appeler notre NUMÉRO DE SERVICE À LA CLIENTÈLE (pour accélérer le service, préparez les numéros de modèle, de série et de type pour vous aider).

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

**Aux USA 1.800.851.8900**

**Au Canada 1.800.267.2826**

**Au Mexique 01.800.71.16.100**

**hamiltonbeach.com**

**CONSERVEZ CES NUMÉROS COMME RÉFÉRENCES FUTURES !**

## 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>