

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

Visit **hamiltonbeach.com** for delicious recipes, tips, and to register your product online!

Consultez **hamiltonbeach.ca** pour de délicieuses recettes, des conseils pratiques et pour enregistrer votre produit !

¡Visite **hamiltonbeach.com.mx** para recetas deliciosas, consejos, y para registrar su producto en línea!

Questions?

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

Questions?

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

¿Preguntas?

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

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

**Hamilton
Beach®**

Programmable Slow Cooker

Mijoteuse programmable

Olla de cocción lenta programable



English	2
Français	16
Español	30

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 electrical shock do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
10. Do not place on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect slow cooker, turn control knob to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Caution: Risk of Electric Shock. Do not cook in base. Cook only in removable crock.
14. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
15. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

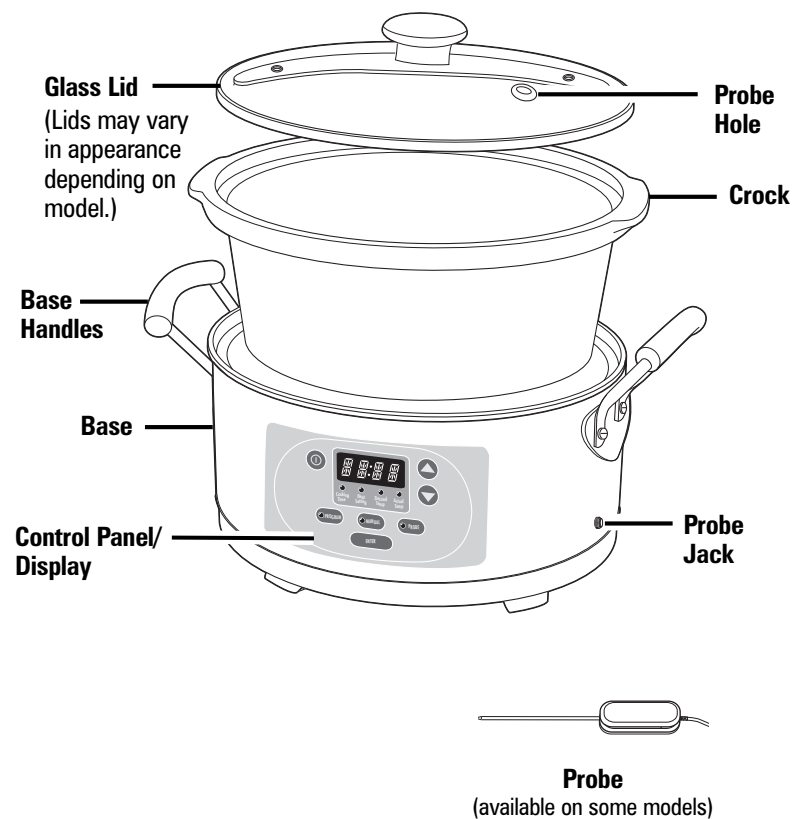
This product is intended for household use only.

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.

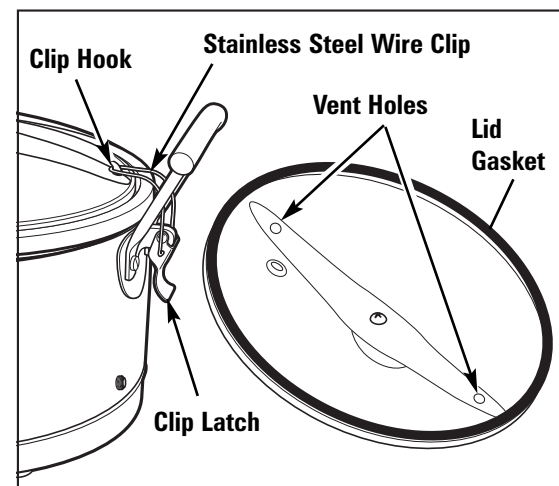
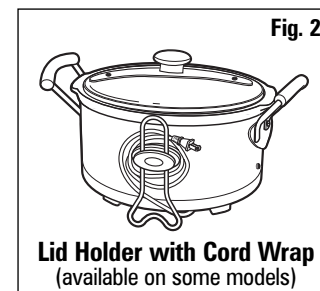
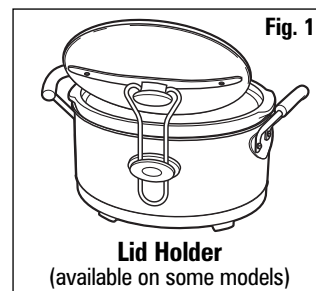
WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or using an adapter. If the plug does not fit, reverse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

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

Parts and Features



The lid holder on your slow cooker may be used interchangeably in two ways: Pointing upwards for supporting the lid and thereby allowing any liquid to drain into the crock (see Fig. 1) OR as cord storage (see Fig. 2).



Travel Features (available on some models)

Cooking Modes

No matter what you plan to cook, the Set 'N Forget® Slow Cooker has three cooking modes to make it easy. Here's how to choose the one that's right for your lifestyle and the food you're cooking.

Will you be away when your food is finished cooking?

Use *PROGRAM Mode*. Input preferred amount of cooking time and the slow cooker automatically shifts to Warm at the end of the selected cooking time. Food won't overcook!

Do you want to cook the traditional way without setting a time?

— OR —

Do you want to heat previously cooked food?

Use *MANUAL Mode*. Lets you select traditional High or Low settings.

Are you cooking a large cut of meat or using a recipe that requires food to reach a certain temperature?

Use *PROBE Mode*. For many foods, especially large cuts of meat like roasts, chicken, turkey and pork, internal food temperature is the best test for doneness. The temperature probe with this slow cooker takes the guesswork out of slow cooking. Select the desired internal food temperature and the slow cooker will automatically shift to Warm once the temperature is reached. By using the *Cooking Guide for Probe* chart, you can estimate the amount of time the food will need to cook.

Visit foodsafety.gov for more information about cooking times and proper internal temperature settings.

Do you want to keep previously cooked food warm? (For instance, moving slow cooker from kitchen to buffet table.)

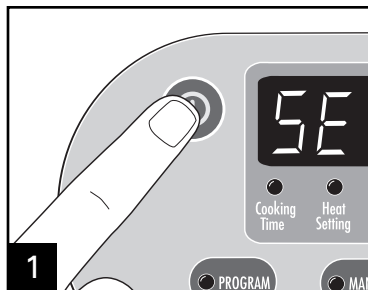
Use the *PROBE Mode*. Once food reaches desired temperature, you can select the Warm setting to monitor food temperature.

Use the *MANUAL Mode*. Lets you select Warm setting.

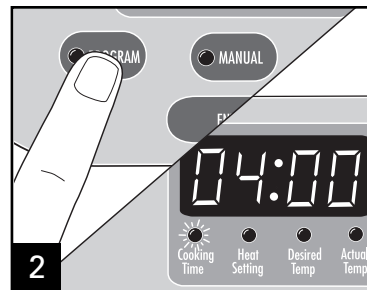
Use the *PROGRAM Mode*. Lets you select Warm setting. The slow cooker will shut off after desired time.

Program Mode

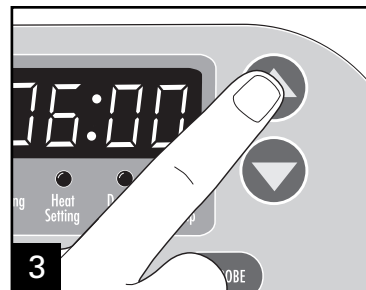
⚠ WARNING Electric Shock Hazard. Always cook in crock. Never cook in base.
Before First Use: Wash glass lid and crock in hot, soapy water. Rinse and dry.



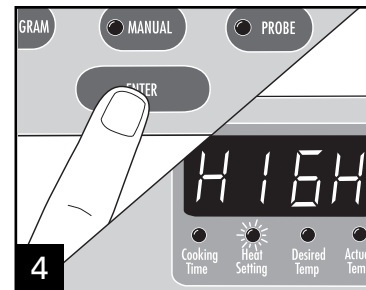
Press **ON**.



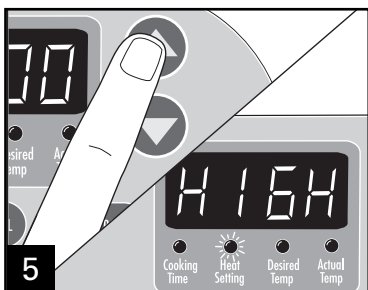
Press **PROGRAM**. Cooking Time will illuminate.



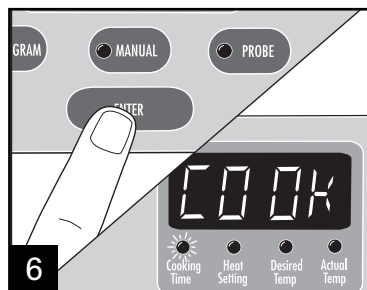
Press arrows to select cooking time.



Press **ENTER**. Heat Setting will illuminate.



Press arrows to select heat setting.
NOTE: Do not use Warm setting to cook food.



Press **ENTER** to start unit and a 3 second beep will sound.
NOTE: Unit will automatically start in 20 seconds if **ENTER** is not pressed.



Display will alternate between heat setting and remaining time.



At the end of cook time, slow cooker will automatically switch to Warm setting and unit will turn off and display OFF after a total of 14 hours.

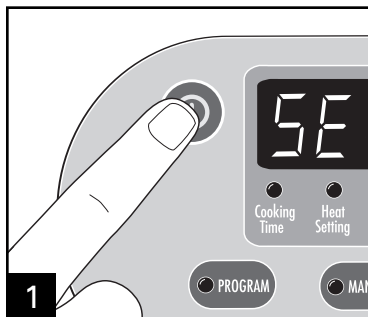
NOTE: If Warm setting selected, unit will turn off and display OFF after selected time.

Manual Mode

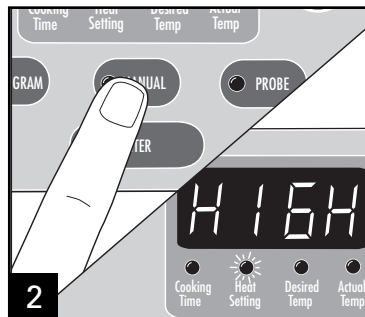


WARNING Electric Shock Hazard. Always cook in crock. Never cook in base.

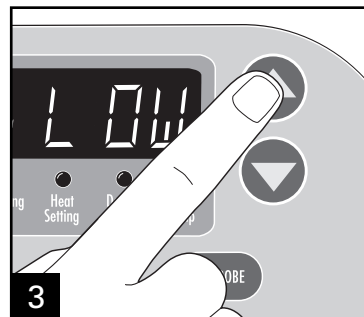
Before First Use: Wash glass lid and crock in hot, soapy water. Rinse and dry.



Press **ON**.

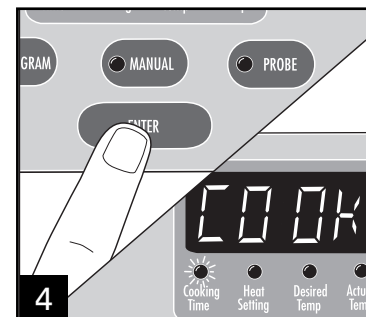


Press **MANUAL**. Heat setting will illuminate.



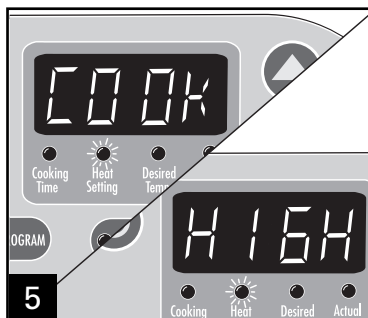
Press arrows to select heat setting.

NOTE: Do not use Warm setting to cook food.



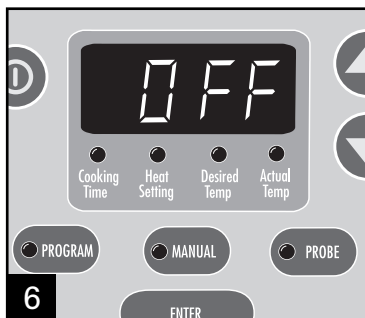
Press **ENTER** to start and a 3 second beep will sound.

NOTE: Unit will automatically start in 20 seconds if **ENTER** is not pressed.



The display will alternate between COOK and heat setting (if HIGH or LOW is selected). If using Warm setting, display will remain on WARM.

6

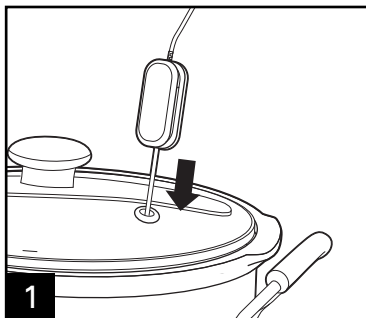


The unit will turn off and display OFF after a total of 14 hours.

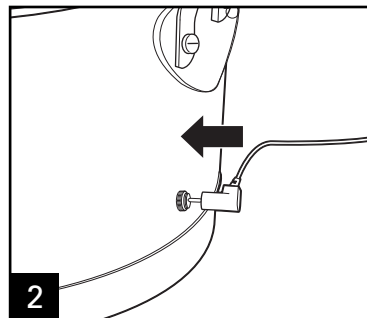
Probe Mode



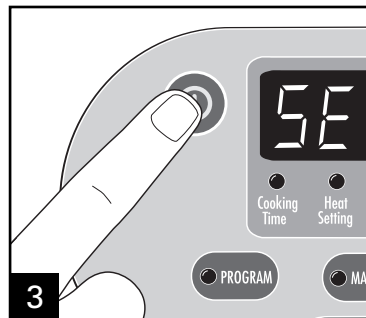
WARNING Electric Shock Hazard. Always cook in crock. Never cook in base.
Before First Use: Wash glass lid and crock in hot, soapy water. Rinse and dry.



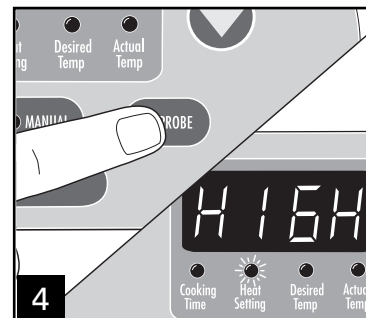
1 Make sure probe is in center of food and not touching bottom of crock.



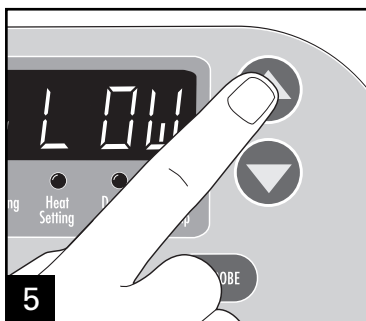
2 Insert probe into jack on side of slow cooker.



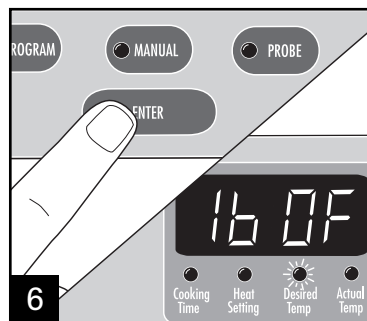
3 Press **ON**.



4 Press **PROBE**. Heat setting will be illuminated.



5 Press arrows to select desired heat setting. Select HIGH or LOW.
NOTE: Do not use Warm setting to cook food.



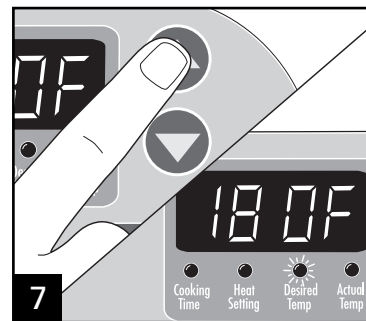
6 Press **ENTER**. Desired Temp will illuminate.

NOTE: To change temperature display from °F to °C:

Press **PROBE** and then **ENTER** at the same time.

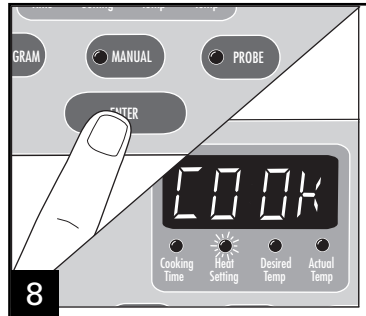
The temperature in °C will now be displayed.

If slow cooker is unplugged, it will reset to °F.



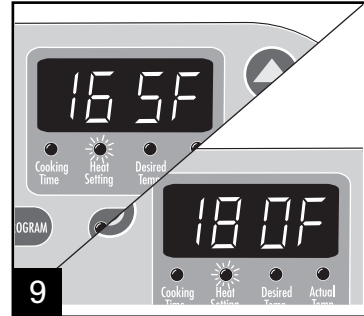
7 Press arrows to select desired temperature.

Probe Mode (cont)



Press **ENTER**. COOK will display and 3 second beep will sound.

NOTE: Unit will automatically start in 20 seconds if **ENTER** is not pressed.



Display will alternate between actual temperature and the temperature selected.



When selected temperature is reached, the unit will switch to Warm and display WARM constantly.



The unit will turn off and display OFF after a total of 14 hours.

To monitor temperature after food is cooked:

1. Press **OFF** (if not already off); then press **ON**.
2. Press **PROBE**. Heat setting will be illuminated.
3. Press arrows to select WARM.
4. Press **ENTER**. WARM will display and 3 second beep will sound.

NOTE: The unit will automatically start in 20 seconds if **ENTER** is not pressed. Display will alternate between WARM and actual temperature. The unit will turn off and display OFF after a total of 14 hours.

Cooking Guide for Probe

Per USDA food safety guidelines.
Visit foodsafety.gov for more information.

FOOD/WEIGHT	LOW	HIGH	DESIRED TEMP
Beef Roast (3 lbs/1.5 kg)	3–4 hours	1.5 hours	145°F/63°C
Turkey Breast (6–7 lbs/3–3.5 kg)*	6–7 hours	3–4 hours	180°F/82°C
Whole Chicken (4–6 lbs/2–3 kg)	6 hours	4 hours	180°F/82°C
Chicken Pieces (bone-in) (3–4 lbs/1.5–2 kg)	4–5 hours	1.5 hours	180°F/82°C
Chicken Breasts (4 lbs/2 kg)	4 hours	3.5 hours	180°F/82°C
Fully Cooked ham (7.5 lbs/3.5 kg)*	4–5 hours	3 hours	145°F/63°C
Pork Tenderloin (2–3 lbs/2–2.2 kg)	2–3 hours	1.5–2 hours	160°F/71°C
Pork Roast (4–5 lbs/2–2.2 kg)	4–5 hours	2.5 hours	160°F/71°C
Pork Chops (2–3 lbs/1–1.5 kg)	5 hours	2–3 hours	160°F/71°C

* For 6-quart slow cooker only. Adjust the size and weight of food to fit 5-quart (or smaller) slow cooker.

NOTES:

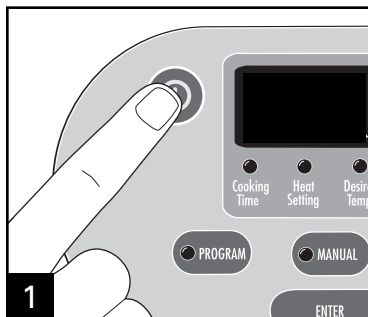
- If cooking dense vegetables (such as potatoes or other root vegetables) with meats, check for doneness when desired meat temperature is reached. These types of vegetables may take longer to cook when cooked with meats/foods such as those listed in the Cooking Guide above.
- When cooking less expensive or tough cuts of meat, you should cook longer to achieve desirable results. The process of slow-cooking the meat all day can tenderize the toughest meat. Long, slow-cooking breaks down the connective tissue that makes the meat tough.

Care and Cleaning

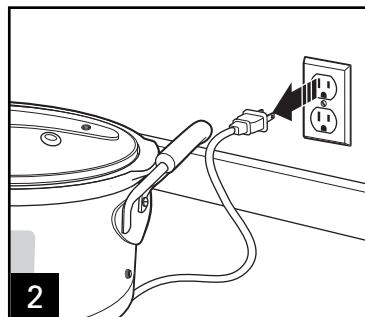
⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.

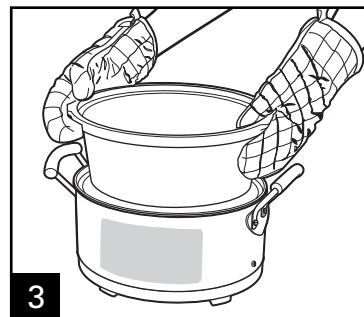
Disconnect power before cleaning.
Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.



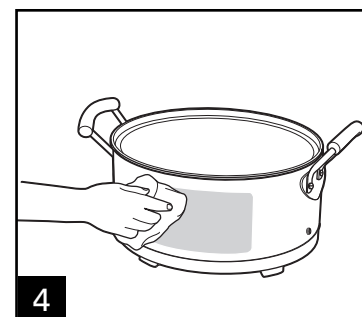
1 Press **OFF**.



2 Unplug cord from outlet.



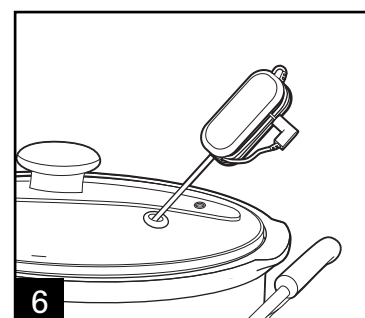
3 Remove crock and let cool.



4



DISHWASHER-SAFE



6 Wrap probe wire around handle for storage.

- Handle the Crock and Glass Lid with care to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place hot Crock or Glass Lid into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid Crock and Glass Lid coming in contact with or bumping against a faucet or other hard surfaces.
- Do not use Crock and Glass Lid if chipped, cracked, or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- The bottom of the Crock is very rough and can damage the countertop. Use caution.
- The Crock and Glass Lid can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.
- The **Crock is microwave-safe and ovenproof**, but never heat the Crock when empty. Never place the Crock on a burner or stovetop.
- Do not place the Glass Lid in a microwave oven, conventional oven, or on the stovetop.

Tips for Slow Cooking

- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.
- The Crock should be at least half-filled for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe.
- Stirring is not necessary when slow cooking and removing the glass lid results in major heat loss and the cooking time may need to be extended. However, if cooking on High, you may want to stir occasionally.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch space between the top of the Crock and the food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in the Crock, cover and refrigerate overnight. In the morning, simply place the Crock in the slow cooker.
- Do not use frozen, uncooked meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Some foods are not suited for extended cooking in the slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for the slow cooker.
- The higher the fat content of the meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so the meat will not sit on (and cook in) the fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce the liquid called for in the original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of the crock.
- To keep previously cooked food warm (food that is already at the desired temperature), select the Warm setting in any of the three cooking modes: Program, Manual or Probe.
- The cooking time is not affected or slowed down by steam or heat escaping from Probe Hole when probe is not in use.

Troubleshooting

POTENTIAL PROBLEM

PROBABLE CAUSE

There is no display visible on the control panel.

- Is the unit plugged in?
- Is the unit turned on? Display should flash SEL.
- Test that the electrical outlet is working with a lamp in known working order.
- Power interruption of 5 seconds or longer.

I can't program the current time on the control panel.

- There is no "clock" feature on this slow cooker, only a countdown timer.

Food is undercooked.

- Was food cooked on the Warm setting? Do not cook on Warm setting; always cook on Low or High heat settings.
- Was power interrupted (due to brownout, electrical storm, etc.) for 5 seconds or longer?
NOTE: For a power interruption of 5 seconds or less, the slow cooker will remember the programmed heat and time settings.
- Did you select the Low heat setting, but used a cooking time based on the High heat setting?
- Did you have the Glass Lid placed correctly on the slow cooker?

The food isn't done after cooking the amount of time recommended in my recipe.

- This can be due to voltage variations (which are commonplace everywhere) or altitude. The slight fluctuations in power do not have a noticeable effect on most appliances. However, it can alter the cooking times in the slow cooker by extending the cooking times. Allow sufficient time and select the appropriate heat setting. You will learn through experience if the shorter or longer time needed.

My meal was overcooked. Why?

- Was the crock at least half-full? The slow cooker has been designed to thoroughly cook food in a filled crock. If the crock is only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Did you select hours based on a Low heat recipe?
- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.

Heat loss from probe hole.

- Wattage of the slow cooker has been adjusted to compensate for any heat lost through the probe hole. DO NOT plug or cover the probe hole by placing a paper towel or other material in the hole.

Quick Temperature Probe Recipes

Refer to Cooking Guide for cooking times and temperatures.

Refer to Probe Mode section for probe instructions.

How much does your slow cooker hold? The capacity of your slow cooker refers to the amount the crock can hold if it is filled to the rim. However, we DO NOT recommend filling to the rim. As a rule, you should select recipes that yield 1 quart less than the capacity of your crock. For example, if your Slow Cooker is 6-quarts, your best results will be achieved using recipes that yield 5 quarts or less.

Maple Boneless Pork Roast

5 OR 6 QUART SLOW COOKER

Place 4–5 lb. (2–2.2 kg) boneless pork roast in slow cooker. Season with salt and pepper. Pour 1/2 cup (125 ml) of good quality maple syrup over pork. Spread top of pork roast with 3 teaspoons (15 ml) of Dijon mustard. Top with 3 tablespoons (45 ml) brown sugar. Cover, insert probe, and cook according to Cooking Guide.

Chicken Pieces with Lemon and Fresh Rosemary

5 OR 6 QUART SLOW COOKER

Rinse and pat dry 4 lb. (2 kg) chicken pieces. Place pieces evenly in bottom of slow cooker. Juice one lemon and pour over chicken. Sprinkle chicken liberally with paprika. Top with 3–4 sprigs of fresh rosemary. Cover, insert probe, and cook according to Cooking Guide.

Cuban Pork Roast

5 OR 6 QUART SLOW COOKER

In a small bowl mix together 1 teaspoon (5 ml) chili powder, 1 teaspoon (5 ml) ground cumin, 1 teaspoon (5 ml) salt, 1 teaspoon (5 ml) pepper, 3 tablespoons (45 ml) fresh lemon juice, 3 tablespoons (45 ml) fresh lime juice, 2 tablespoons (30 ml) oil, and 1/4 cup (60 ml) dry sherry. Place 3–5 lb (1.5–2.2 kg) pork roast in zip-top bag and pour mixture over. Marinate overnight in refrigerator. When ready to cook, place roast in slow cooker. Cover, insert probe, and cook according to Cooking Guide.

Creole Chicken

5 OR 6 QUART SLOW COOKER

Remove neck and giblets from 3–4 lb. (1.5–2 kg) whole chicken. Rinse, pat dry and season with Creole seasoning (available in the spice aisle of most grocery stores). Place chicken in slow cooker. Cover, insert probe, and cook according to Cooking Guide.

Quick Temperature Probe Recipes

Apricot Glazed Chicken 5 OR 6 QUART SLOW COOKER

Remove neck and giblets from 3–4 lb. (1.5–2 kg) whole chicken. Rinse, pat dry and season with salt and pepper. Place in slow cooker and pour contents of 12 oz. (360 ml) jar of apricot preserves over chicken. Cover, insert probe, and cook according to Cooking Guide.

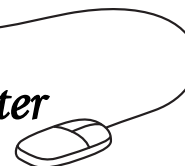
Cajun Spiced Turkey Breast 6 QUART SLOW COOKER

Remove neck and giblets from 6–7 lb. (3–3.5 kg) turkey breast, rinse and pat dry. Using your favorite Cajun spice mix (available in spice aisle of most grocery stores), season cavity and outside of turkey breast liberally. Place turkey breast side up, in slow cooker. Cover, insert probe, and cook according to Cooking Guide.

Citrus Pineapple Smoked Ham 6 QUART SLOW COOKER

Place 7 1/2 lb. (3.5 kg) precooked smoked ham in slow cooker. Press 1/2 cup (125 ml) of brown sugar on surface of ham. Drain one 16 oz. (454 g) can of pineapple chunks, reserving juice, and place pineapple on and around ham. Pour 1/2 cup (125 ml) of reserved pineapple juice in bottom of slow cooker. Zest one large orange and spread over ham. Cover, insert probe, and cook according to Cooking Guide.

*Visit hamiltonbeach.com for more
delicious recipes, tips, and to register
your product online!*



Limited Warranty

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

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

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use.

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

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

DIRECTIVES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro de service aux clients, sans frais d'interurbain, pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
11. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
12. Pour déconnecter la mijoteuse, tourner le bouton de commande à Off; débrancher la fiche de la prise.
13. Mise en garde : Risque d'électrocution. Ne pas cuire dans la base. Cuire les aliments uniquement dans le pot amovible.
14. Éviter les changements de température soudains tels que l'addition d'aliments réfrigérés dans un plat chauffé.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que l'utilisation prévue.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

AUTRES RENSEIGNEMENTS RELATIFS À LA SÉCURITÉ DU CONSOMMATEUR

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

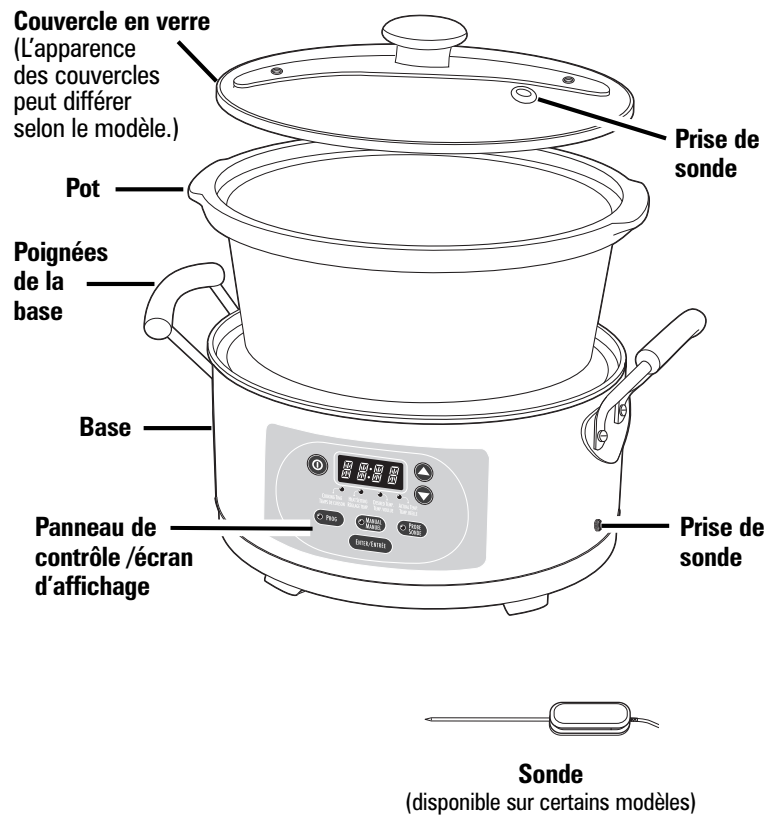
Ce produit est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Ce produit n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire.

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

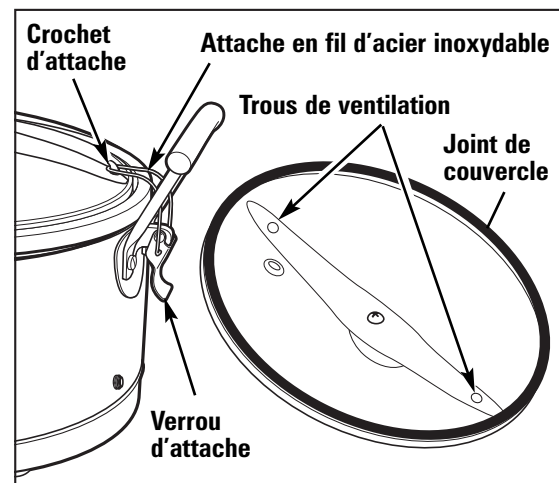
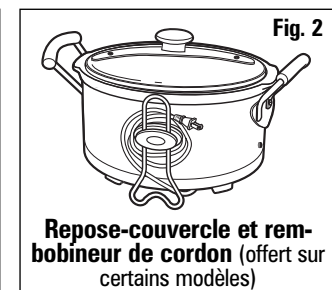
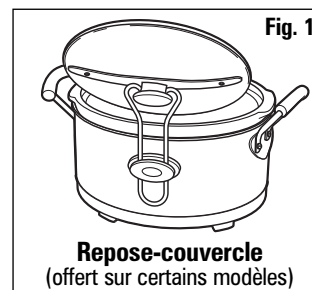
continue à ne pas bien entrer, demandez à un électricien de remplacer la prise.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

Pièces et caractéristiques



Le repose-couvercle de votre mijoteuse s'utilise de deux façons : Diriger vers le haut pour soutenir le couvercle et permettre ainsi au liquide de s'écouler dans la mijoteuse (voir Fig. 1) OU comme support d'enrouement du cordon (voir Fig. 2).



Caractéristiques pour voyage (disponible sur certains modèles)

Modes de cuisson

Quoi que vous vouliez cuire, la mijoteuse Set 'N Forget® a trois modes de cuisson pour vous faciliter la tâche. Voici comment choisir celui qui convient à votre style de vie et aux aliments que vous cuisez.

Serez-vous absent quand vos aliments finiront de cuire?

Utilisez le mode PROGRAM. Inscrivez votre durée préférée de cuisson et la mijoteuse conservera automatiquement au chaud les aliments à la fin de la durée de cuisson choisie. Vos aliments ne brûleront pas!

Voulez-vous cuire d'une manière traditionnelle sans préciser le temps de cuisson?

— OU —

Voulez-vous conserver au chaud les aliments après leur cuisson?

Utilisez le mode MANUAL/MANUEL. Ce mode vous permet de choisir les réglages traditionnels HAUT ou BAS.

Faites-vous cuire un gros morceau de viande ou utilisez-vous une recette qui exige que les aliments atteignent une certaine température?

Utilisez le mode PROBE/SONDE. Pour beaucoup d'aliments, en particulier pour les morceaux de viande particulièrement gros, comme les rôtis, les poulets, les dindes et le porc, c'est la

température intérieure des aliments qui indique le mieux le degré de cuisson. La sonde de température de votre mijoteuse vous permet d'obtenir automatiquement la bonne température. Vous choisissez la température intérieure de l'aliment que vous désirez et la mijoteuse s'arrêtera automatiquement de chauffer mais continuera à conserver l'aliment au chaud quand cette température sera atteinte. En utilisant le *Guide de cuisson de mode sonde*, vous pouvez estimer la durée de cuisson des aliments.

Visitez le site foodsafety.gov pour obtenir plus d'informations à propos des durées de cuisson et des réglages de température interne adéquats.

Vous souhaitez conserver vos aliments préalablement cuits au chaud? (Par exemple, déplacer la mijoteuse de la cuisine vers la table de service.)

Utilisation du mode PROBE/SONDE. Une fois que les aliments ont atteint la température désirée, sélectionnez le réglage Warm (chaud) pour surveiller la température des aliments.

Utilisation du mode MANUAL/MANUEL. Vous permet de régler le degré de conservation de Warm (chaleur).

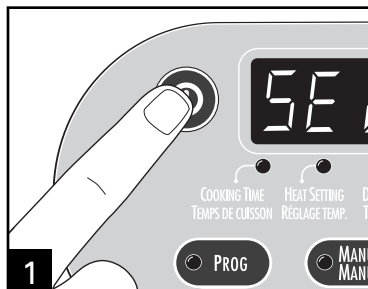
Utilisation du mode PROGRAM/PROGRAMME. Vous permet de régler le degré de conservation de Warm (chaleur). La mijoteuse s'arrêtera à la fin de la durée de cuisson choisie.

Mode programme

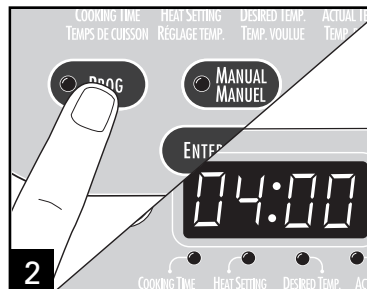
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution. Toujours cuire dans le pot amovible. Ne jamais cuire les aliments dans la base.

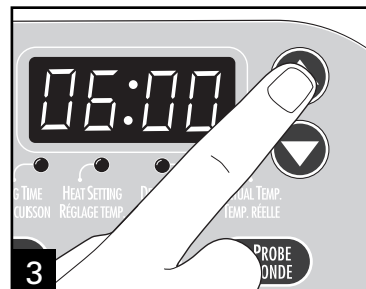
Avant d'utiliser pour la première fois, lavez le couvercle en verre et le pot dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et faites sécher.



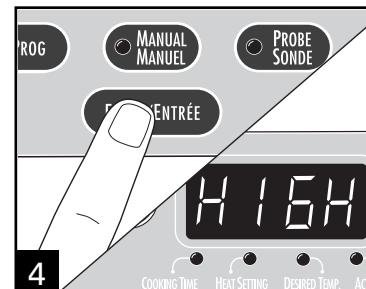
Appuyez sur **ON** (marche).



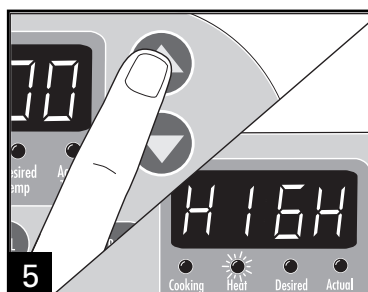
Appuyez sur **PROG** (programme). La durée de cuisson s'allume.



Appuyez sur les flèches pour choisir la durée de cuisson.

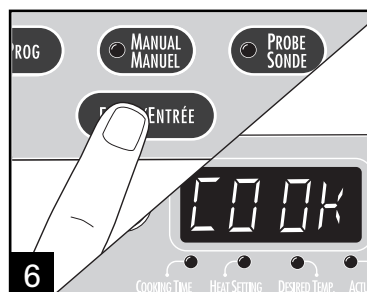


Appuyez sur **ENTER/ENTRÉE**. Le réglage de température s'allume.



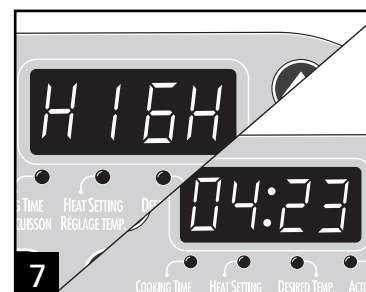
Appuyez sur les flèches pour choisir le réglage de température.

NOTE : N'utilisez PAS le réglage de degré de conservation de Warm (chaleur) pour cuire les aliments.



Appuyez sur **ENTER/ENTRÉE** pour mettre en marche la mijoteuse et un signal sonore de 3 secondes se fait entendre.

NOTE : Votre appareil se met automatiquement en marche au bout de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur **ENTER/ENTRÉE**.



L'écran indique alternativement le réglage de chaleur et le temps résiduel.



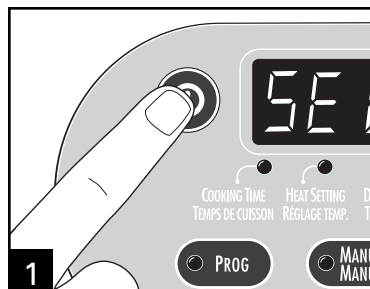
À la fin de la durée de cuisson, la mijoteuse passe automatiquement à un réglage de conservation de Warm (chaleur), s'éteindra et indiquera OFF/ARRÊT au bout de 14 heures. **NOTE :** Si le réglage de conservation de Warm (chaleur) est sélectionné, la mijoteuse s'éteindra et affichera OFF/ARRÊT après la durée sélectionnée.

Mode manuel

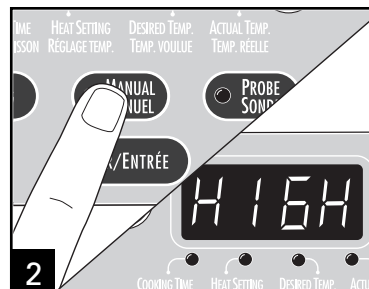
Avant d'utiliser pour la première fois, lavez le couvercle en verre et le pot dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et faites sécher.

⚠ AVERTISSEMENT

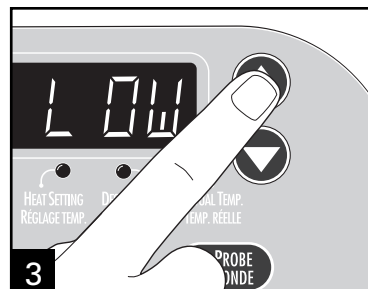
Risque d'électrocution. Toujours cuire dans le pot amovible. Ne jamais cuire les aliments dans la base.



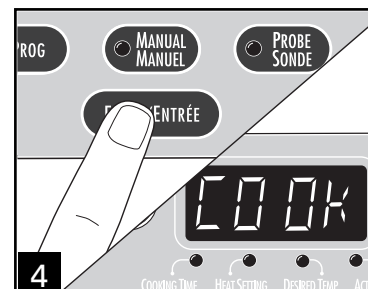
1 Appuyez sur **ON** (marche).



2 Appuyez sur **MANUAL/MANUEL**. Le réglage de température s'allume.

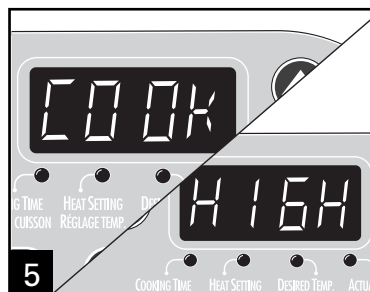


3 Appuyez sur les flèches pour choisir le réglage de température.
NOTE : N'utilisez PAS le réglage de degré de conservation de Warm (chaleur) pour cuire les aliments.



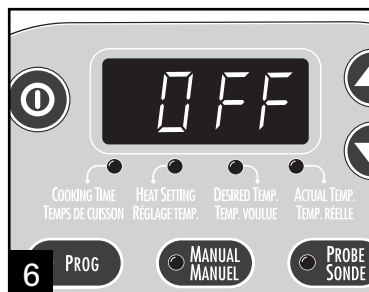
4 Appuyez sur **ENTER/ENTRÉE** pour mettre en marche la mijoteuse et un signal sonore de 3 secondes se fait entendre.

NOTE : Votre appareil se met automatiquement en marche au bout de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur **ENTER/ENTRÉE**.



5 L'écran indique alternativement **COOK** (cuisson) et le réglage de température choisi soit, **HIGH** (élevée) ou **LOW** (basse). L'écran affichera **WARM** (chaud) si le réglage de conservation de Warm (chaleur) est sélectionné.

20



6 Votre appareil indique **OFF** (arrêt) et s'arrête au bout de 14 heures.

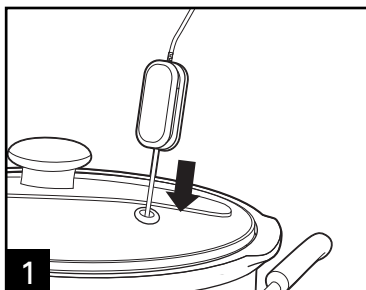
Mode sonde

Avant d'utiliser pour la première fois, lavez le couvercle en verre et le pot dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et faites sécher.

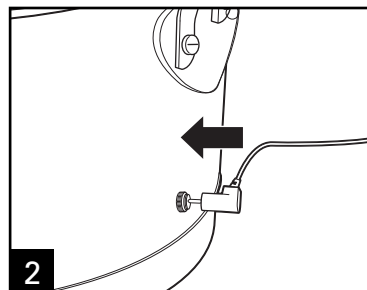


AVERTISSEMENT

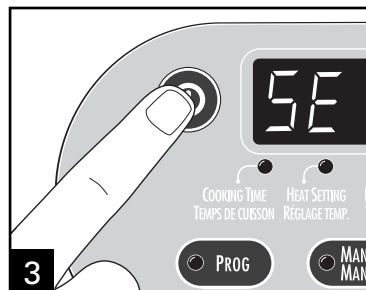
Risque d'électrocution. Toujours cuire dans le pot amovible. Ne jamais cuire les aliments dans la base.



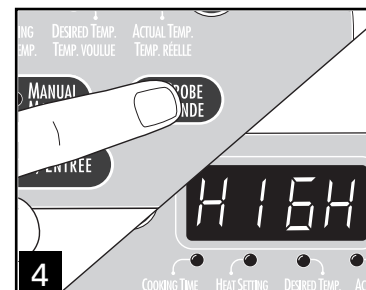
Assurez-vous que la sonde est au milieu de vos aliments et ne touche pas le bas du pot.



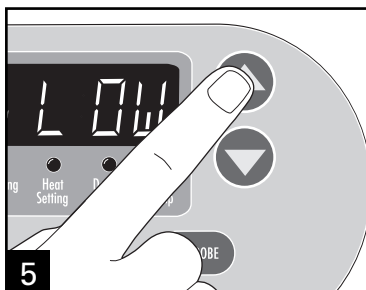
Insérez la sonde dans la prise latérale de la mijoteuse.



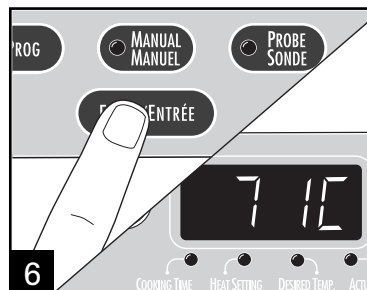
Appuyez sur **ON** (marche).



Appuyez sur **PROBE/SONDE**. Le réglage de température s'allume.



Appuyez sur les flèches pour choisir le réglage de température. Sélectionnez **HIGH** (élevée) ou **LOW** (basse). **NOTE** : N'utilisez **PAS** le réglage de degré de conservation de Warm (chaleur) pour cuire les aliments.

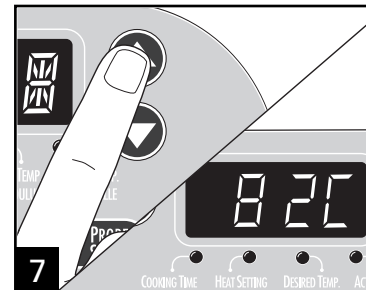


Appuyez sur **ENTER/ENTRÉE**. La température choisie s'allume.

NOTE : Pour changer l'affichage de température de °F à °C, appuyez en même temps sur **PROBE/SONDE** et **ENTER/ENTRÉE**.

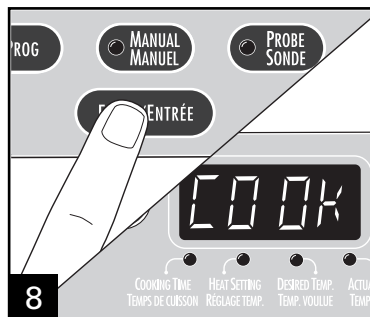
La température est maintenant affichée en °C.

Si vous débranchez votre mijoteuse, son affichage de température revient au °F.

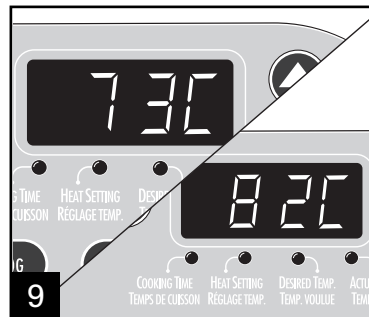


Appuyez sur les flèches pour choisir la température désirée.

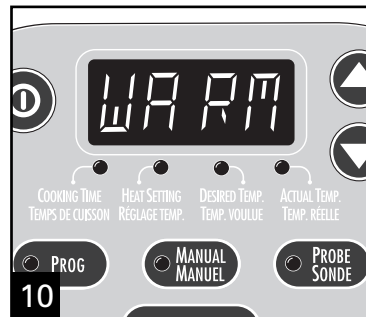
Mode sonde (suite)



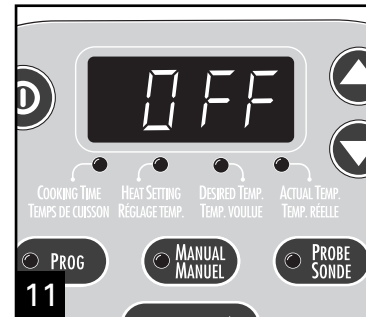
Appuyez sur **ENTER/ENTRÉE**. **COOK** (cuisson) apparaît et un signal sonore de 3 secondes se fait entendre. **NOTE** : Votre appareil se met automatiquement en marche au bout de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur **ENTER/ENTRÉE**.



L'écran indique alternativement la température réelle et la température choisie.



Quand la température choisie est atteinte, la mijoteuse passe automatiquement à un réglage de conservation de chaleur et l'écran indiquera **WARM** (chaud) sans cesse.



Votre appareil indique **OFF** (arrêt) et s'arrête au bout de 14 heures.

Surveillance de la température des aliments après les aliments sont cuits :

1. Appuyez sur **OFF** (arrêt), (s'il n'est pas sur **OFF** déjà), puis appuyez sur **ON**.
2. Appuyez sur **PROBE/SONDE**. Le réglage de température s'allume.
3. Appuyez sur les flèches pour sélectionner **WARM** (chaud).
4. Appuyez sur **ENTER/ENTRÉE**. **WARM** (chaud) apparaît et un signal sonore de 3 secondes se fait entendre.

NOTE : La mijoteuse se met automatiquement en marche au bout de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur **ENTER/ENTRÉE**. L'écran indique alternativement **WARM** (chaud) et la température actuelle. La mijoteuse s'arrête automatiquement et indique **OFF** (arrêt) au bout de 14 heures.

Guide de cuisson de mode Probe/Sonde

Conformément aux directives de sécurité de l'USDA. Consulter foodsafety.gov pour de plus amples informations.

POIDS/ALIMENT	BAS	HAUTE	TEMPERATURE DÉSIRÉE
Rôti de boeuf (3 lbs/1.5 kg)	3–4 heures	1.5 heures	145°F/63°C
Poitrine de dinde (6–7 lbs/3–3.5 kg)*	6–7 heures	3–4 heures	180°F/82°C
Poulet entier (4–6 lbs/2–3 kg)	6 heures	4 heures	180°F/82°C
Morceaux de poulet (avec os) (3–4 lbs/1.5–2 kg)	4–5 heures	1.5 heures	180°F/82°C
Poitrine de poulet (4 lbs/2 kg)	4 heures	3.5 heures	180°F/82°C
Jambon complètement cuit (7.5 lbs/3.5 kg)*	4–5 heures	3 heures	145°F/63°C
Filet de porc (2–3 lbs/2–2.2 kg)	2–3 heures	1.5–2 heures	160°F/71°C
Rôti de porc (4–5 lbs/2–2.2 kg)	4–5 heures	2.5 heures	160°F/71°C
Côtelettes de porc (2–3 lbs/1–1.5 kg)	5 heures	2–3 heures	160°F/71°C

* Pour les mijoteuses de 6 quarts/6 L seulement. Ajustez la taille et le poids des aliments de manière à aller dans une mijoteuse de 5 quarts/5 L (ou plus petit).

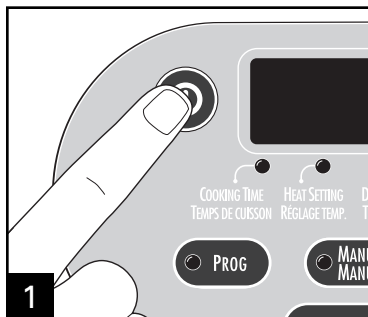
NOTES :

- Si vous cuisez des légumes denses (comme des pommes de terre ou d'autres racines) avec des viandes, vérifiez leur degré de cuisson après avoir atteint la température désirée de cuisson de la viande. Ces catégories de légumes peuvent prendre plus longtemps à cuire quand ils cuisent avec des viandes/aliments semblables à ceux qui figurent sur le tableau ci-dessus.
- Lors de la cuisson de coupes de viandes économiques ou moins tendres, augmenter la durée de cuisson pour obtenir les résultats souhaités. La méthode de cuisson à la mijoteuse des viandes d'une journée entière permet d'attendrir les viandes moins tendres. La cuisson à la mijoteuse est longue et permet de briser les tendons qui rendent la viande plus coriace.

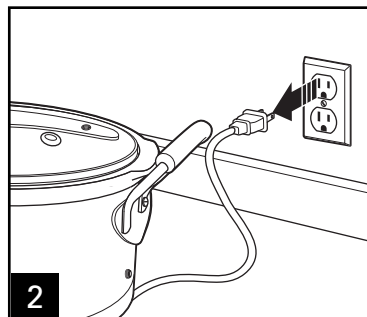
Entretien et nettoyage



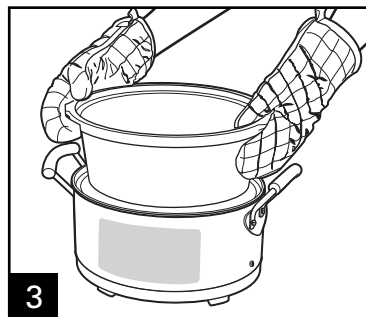
AVERTISSEMENT Pour réduire le danger d'électrocution, n'immergez jamais la base dans de l'eau.



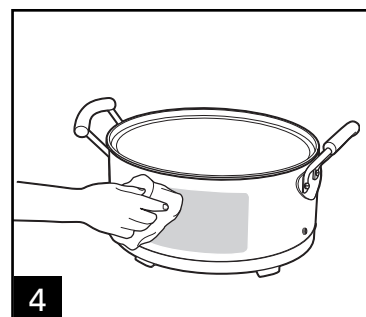
1 Appuyez sur **OFF** (arrêt)



2 Débranchez le cordon de la prise.



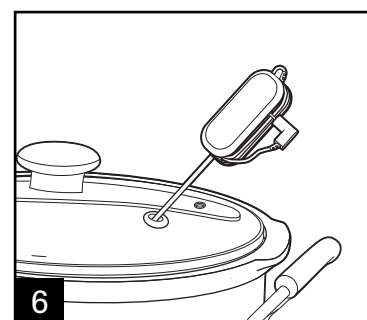
3 Enlevez le pot et laissez refroidir.



4



**LAVABLE AU
LAVE-VAISSELLE**



6 Enroulez le fil de la sonde autour de la poignée pour ranger.

- Manipulez le pot et le couvercle en verre avec soins pour qu'ils durent longtemps.
- Évitez tout changement soudain, extrême de température. Par exemple, ne placez jamais le pot ou le couvercle en verre chaud dans de l'eau froide ou dans une surface mouillée.
- Évitez de mettre en contact ou de heurter le pot et le couvercle en verre avec un robinet ou toute autre surface dure.
- N'utilisez jamais le pot ou le couvercle en verre s'il est ébréché, fendu ou rayé.
- N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ou de tampons de récurage en métal.
- Le bas du pot est très rude et peut endommager le comptoir. Faites attention.
- Le couvercle en verre et le pot peuvent devenir brûlants. Faites attention. Ne les placez pas directement sur une surface sans protection ou un comptoir.
- Le **pot va au four à micro-ondes et au four conventionnel**, mais ne le réchauffez jamais quand il est vide. Ne mettez jamais le pot sur un brûleur ou une surface chauffante de cuisinière.
- Ne mettez jamais le couvercle en verre dans un four à micro-ondes, dans un four conventionnel ou sur une surface chauffante de cuisinière.

Renseignements pratiques pour mijoter

- La température des aliments continuera à augmenter après avoir atteint la température désirée.
- Vous devez remplir au moins à moitié le pot pour obtenir de bons résultats. S'il est seulement à moitié rempli, vérifiez si le plat est cuit 1 à 2 heures avant l'heure indiquée par la recette.
- Vous n'avez pas besoin de remuer quand vous mijotez et si vous enlevez le couvercle en verre, vous provoquerez une perte majeure de chaleur et vous devrez peut-être augmenter le temps de cuisson. Cependant, si le réglage de température est HAUT, vous pouvez remuer de temps en temps.
- Si vous cuisinez des soupes ou des ragoûts, laissez un espace libre de 2 pouces (5 cm) entre le haut du pot et l'aliment, de manière à ce que la recette puisse mijoter.
- Beaucoup de recettes exigent une journée entière de cuisson. Si votre emploi du temps du matin ne vous donne pas le temps de préparer une recette, faites-le la nuit précédente. Placez tous les ingrédients dans le pot, couvrez et réfrigérez pendant la nuit. Le lendemain matin, placez simplement le pot dans la mijoteuse.
- N'utilisez jamais de viande congelée, non cuite dans la mijoteuse. Dégelez toute viande ou toute volaille avant de la faire mijoter.
- Certains aliments ne conviennent pas à la cuisson prolongée dans la mijoteuse. Vous devez ajouter les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème fraîche 2 heures avant de servir. Les soupes condensées et le lait concentré sont parfaits pour la mijoteuse.
- Plus la viande est grasse, moins vous avez besoin de liquide. Si vous cuisez de la viande qui est très grasse, mettez des tranches d'oignon épaisses en dessous, de manière à ce que la viande ne baigne pas (et ne cuise pas) dans la graisse.
- Il y a très peu d'évaporation dans une mijoteuse. Pour faire votre soupe, votre sauce ou votre ragoût favori, réduisez la quantité de liquide de la recette. Si le résultat est trop épais, vous pourrez toujours ajouter du liquide plus tard.
- Si vous cuisez une casserole de légumes, vous devez ajouter du liquide à la recette pour éviter d'écrocher les côtés du pot.
- Pour conserver les aliments préalablement cuits au chaud (aliments ayant atteint la température désirée) avec l'un des trois modes de cuisson suivants, sélectionnez le réglage Warm (chaud) Programme, manuel ou sonde.
- Lorsque la sonde n'est pas utilisée, la vapeur ou la chaleur qui s'échappe de la prise ne nuit pas à la durée et la température de cuisson.

En cas de panne

PROBLÈME POSSIBLE	CAUSE PROBABLE
Vous ne voyez pas d'affichage sur le panneau de contrôle.	• Est-ce que la fiche de l'appareil est branchée? • Est-ce que l'appareil a été mis en marche? L'écran doit clignoter SEL. • Vérifiez que la prise électrique fonctionne bien avec une lampe qui s'allume bien. • Panne de courant de 5 secondes ou davantage.
Je n'arrive pas à programmer l'heure actuelle sur le panneau de contrôle.	• Il n'y a pas d'horloge sur cette mijoteuse, seulement une minuterie.
Les aliments ne sont pas assez cuits.	• Est-ce que les aliments ont cuit en réglage CHAUD? Ne faites pas cuire en réglage CHAUD. Faites toujours cuire en réglage BAS ou HAUT. • Y a-t-il eu un arrêt de courant pendant 5 secondes ou plus (panne due à une tempête, etc.)? NOTE : Pour tout arrêt de courant de 5 secondes ou moins, votre mijoteuse se souviendra de votre réglage de température et de temps de cuisson. • Avez-vous choisi le réglage BAS, tout en utilisant le temps de cuisson adéquat pour un réglage HAUT? • Avez-vous bien placé le couvercle en verre sur la mijoteuse?
Les aliments ne sont pas cuits à la fin du temps de cuisson recommandé dans ma recette.	• Ce manque de cuisson est peut-être dû à une variation de voltage (il y en a partout) ou à l'altitude. Les petites fluctuations de courant n'ont pas d'effet notable sur la plupart des appareils électroménagers. Cependant, elles peuvent modifier les temps de cuisson dans la mijoteuse en allongeant ce temps de cuisson. Laissez suffisamment de temps et choisissez le bon réglage de température. L'expérience vous apprendra si vous avez besoin de plus ou de moins de temps.
Mon repas a trop cuit. Pourquoi?	• Est-ce que le pot était au moins moitié plein? La mijoteuse est conçue pour bien cuire les aliments dans un pot plein. Si le pot est seulement plein à demi, vérifiez la cuisson de vos aliments 1 ou 2 heures avant la fin du temps de recette. • Avez-vous choisi les heures en vous basant sur une recette à température basse? • La température des aliments continuera à augmenter après avoir atteint la température désirée.
Chaleur s'échappant de l'orifice de la sonde.	• La puissance de la mijoteuse a été réglée pour compenser toute perte de chaleur sortant de l'orifice de la sonde. NE PAS obstruer ou couvrir l'orifice de la sonde avec une serviette de papier ou tout autre matériau.

Recettes rapides de cuisson avec sonde thermique

Consultez le Guide de cuisson pour trouver les durées de cuisson et les températures.

Consultez le Mode sonde pour trouver les instructions d'utilisation avec sonde.

Combien d'aliments pouvez-vous mettre dans votre mijoteuse? La capacité de votre mijoteuse indique le montant d'aliments que peut contenir le pot quand il est rempli jusqu'en haut. Cependant, nous ne vous recommandons pas de le remplir jusqu'en haut. En règle générale, vous devez choisir des recettes qui contiennent 1 quart (1 L) de moins que la capacité de votre pot. Par exemple, si votre mijoteuse contient 6 quarts (6 L), vous obtiendrez de bons résultats en choisissant des recettes qui produisent 5 quarts (5 L) ou moins.

Rôti de porc désossé au sirop d'érable

MIJOTEUSE DE 5 OU 6 L

Mettez un rôti de porc désossé de 2–2,2 kg (4–5 lb) dans la mijoteuse. Assaisonnez de poivre et de sel. Versez 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable de bonne qualité sur le porc. Répandez 15 ml (3 cuillères à thé) de moutarde de Dijon sur le rôti de porc. Ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) de sucre brun. Couvrez, insérez la sonde et cuisez conformément au Guide de cuisson.

Poulet en morceaux avec citron et romarin frais

MIJOTEUSE DE 5 OU 6 L

Rincez et séchez en tapotant 2 kg (4 lb) de morceaux de poulet. Disposez également ces morceaux au fond de la mijoteuse. Pressez un citron et versez le jus sur le poulet. Assaisonnez libéralement le poulet de paprika. Ajoutez 3–4 branches de romarin frais. Couvrez, insérez la sonde et cuisez conformément au Guide de cuisson.

Rôti de porc à la cubaine

MIJOTEUSE DE 5 OU 6 L

Dans un petit bol, mélangez 5 ml (1 cuiller à thé) de poudre de chili, 5 ml (1 cuiller à thé) de cumin moulu, 5 ml (1 cuiller à thé) de sel, 5 ml (1 cuiller à thé) de poivre, 45 ml (3 cuillères à soupe) de jus de citron frais, 45 ml (3 cuillères à soupe) de jus de lime fraîche, 30 ml (2 cuillères à soupe) d'huile et 60 ml (1/4 tasse) de sherry sec. Mettez 1,5–2,2 kg (3–5 lb) de rôti de porc dans un sac à fermeture par pression et glissière et versez le mélange sur le porc. Laissez mariner pendant toute la nuit dans un réfrigérateur. Pour cuire, mettez le rôti dans votre mijoteuse. Couvrez, insérez la sonde et cuisez conformément au Guide de cuisson.

Poulet créole

MIJOTEUSE DE 5 OU 6 L

Enlevez le cou et les abats d'un poulet entier de 1,5–2 kg (3–4 lb). Rincez, faites sécher en tapotant et assaisonnez avec de l'assaisonnement créole (vendu dans le rayon épices de la plupart des épiceries). Mettez le poulet dans la mijoteuse. Couvrez, insérez la sonde et cuisez conformément au Guide de cuisson.

Recettes rapides de cuisson avec sonde thermique

Poulet glacé aux abricots

MIJOTEUSE DE 5 OU 6 L

Enlevez le cou et les abats d'un poulet entier de 1,5–2 kg (3–4 lb). Rincez, faites sécher en tapotant et assaisonnez avec du sel et du poivre. Mettez dans votre mijoteuse et versez le contenu d'un pot de 360 ml (12 oz) de confiture d'abricots sur le poulet. Couvrez, insérez la sonde et cuisez conformément au Guide de cuisson.

Blanc de dinde épicé à la cajun

MIJOTEUSE DE 6 L

Enlevez le cou et les abats d'une poitrine de dinde de 3–3,3 kg (6–7 lb). Rincez, faites sécher en tapotant. En utilisant votre mélange d'épices cajun favori (vendu dans le rayon épices de la plupart des épiceries), assaisonnez libéralement la cavité et l'extérieur de la poitrine de dinde. Mettez la dinde la poitrine vers le haut dans la mijoteuse. Couvrez, insérez la sonde et cuisez conformément au Guide de cuisson.

Jambon fumé à l'ananas et aux agrumes

MIJOTEUSE DE 6 L

Mettez 3,5 kg (7 1/2 lb) de jambon fumé précuit dans la mijoteuse. Pressez 125 ml (1/2 tasse) de sucre brun sur la surface du jambon. Versez le jus d'une boîte de 454 g (16 oz) de morceaux d'ananas et mettez de côté ce jus. Placez les morceaux d'ananas tout autour et sur le jambon. Versez 125 ml (1/2 tasse) de jus d'ananas que vous avez mis de côté au fond de la mijoteuse. Pelez une grande orange et versez sur le jambon. Couvrez, insérez la sonde et cuisez conformément au Guide de cuisson.

Visiter le site hamiltonbeach.ca pour des recettes succulentes, des conseils et pour enregistrer votre produit en ligne!



Garantie limitée

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

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

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie ne s'applique pas si le produit est utilisé à d'autres fins qu'une utilisation domiciliaire familiale.

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
5. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
7. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o la regulación del aparato.
8. El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede causar incendios, choques eléctricos o lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
12. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar la olla eléctrica de cocción lenta, coloque la perilla en la posición apagada (O/OFF); saque el enchufe del tomacorriente.
14. Precaución: Riesgo de Descarga Eléctrica. No cocine sobre la base. Cocine sólo en la vasija removible.
15. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una vasija caliente.
16. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INFORMACIÓN ADICIONAL DE SEGURIDAD

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

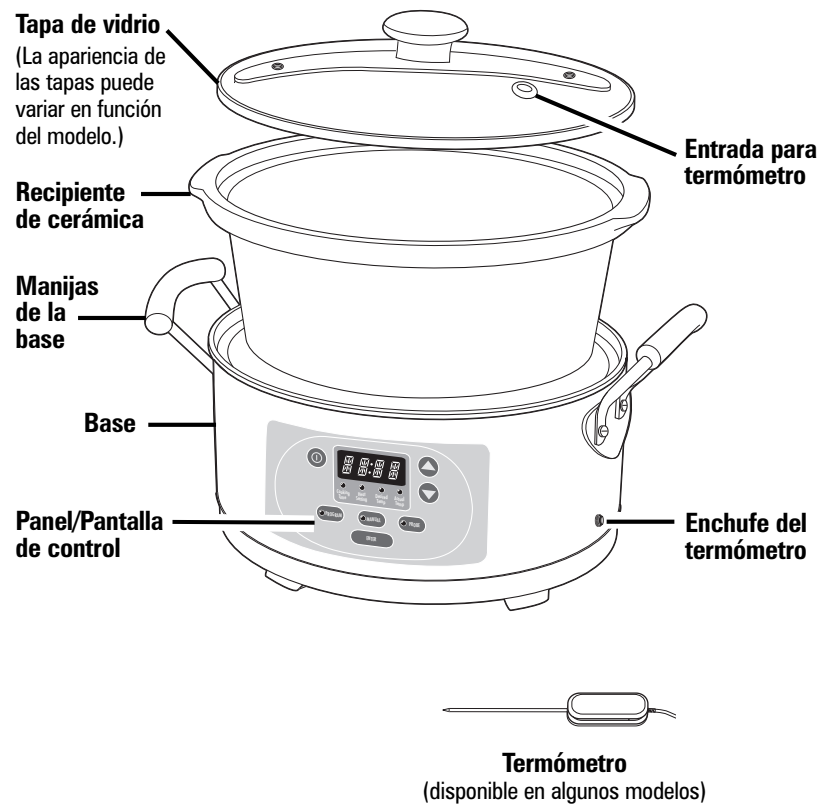
Este producto ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servicio de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

¡ADVERTENCIA! Peligro de descarga eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no embona,

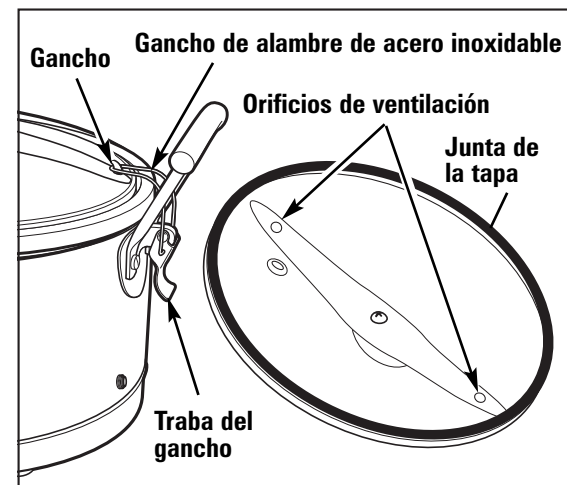
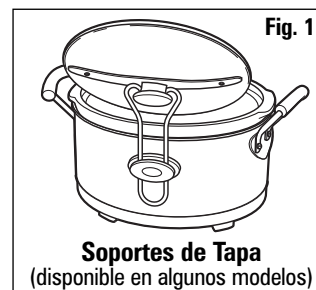
inviértalo. Si aún así no embona, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

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

Piezas y características



La manija de la tapa en su olla de cocción lenta puede ser usada de dos formas: Apuntando hacia arriba para sostener la tapa y así permitiendo que cualquier líquido se drene a la olla (vea Fig. 1) O como almacenaje de cable (vea Fig. 2).



Características para viajes (disponible en algunos modelos)

Modos de cocción

No importa lo que planee cocinar, la Olla de Cocción Lenta Set 'N Forget® cuenta con tres modos de cocción para hacerlo sencillo. A continuación, le aconsejaremos el modo adecuado para su estilo de vida y para los alimentos que está preparando.

¿No se encontrará en casa cuando se termine la cocción de los alimentos?

Utilice el modo PROGRAM (Programar). Ingrese la cantidad deseada de tiempo de cocción y la olla automáticamente cambia a Warm (Calentar) al final del tiempo de cocción seleccionado. ¡Los alimentos no se cocinarán de más!

¿Desea cocinar de la forma tradicional sin configurar el tiempo?

— O —

¿Desea calentar alimentos cocinados previamente?

Utilice el Modo MANUAL. Le permite seleccionar las configuraciones tradicionales High (alta) ou Low (baja).

¿Está preparando un corte grande de carne o usando una receta que requiere que los alimentos alcancen una temperatura determinada?

Utilice el Modo PROBE (Termómetro). Para muchos alimentos, especialmente grandes cortes de carne como asados, pollo, pavo y cerdo, la temperatura interna es la mejor prueba de que la carne está lista. El termómetro de temperatura incluida en la olla de cocción lenta libera al usuario de tener que adivinar. Usted selecciona la temperatura interna deseada y la olla de cocción lenta

automáticamente cambia a Warm (Calentar) una vez que se ha alcanzado la temperatura. Utilizando la *Guía de cocción con termómetro*, usted puede calcular el tiempo que los alimentos tardarán en cocinarse.

Visite www.foodsafety.gov para obtener más información acerca de los tiempos de cocción y la configuración de la temperatura interna adecuada.

¿Desea mantener caliente alimentos ya cocidos? (Por ejemplo, mover la olla eléctrica de cocción lenta de la cocina a la mesa de las comidas.)

Utilice el modo PROBE (Termómetro). Una vez que los alimentos alcanzan la temperatura deseada, puede seleccionar la configuración Warm (Calentar) para controlar la temperatura de los mismos.

Utilice el modo MANUAL (Manual). Le permite seleccionar la configuración Warm (Calentar).

Utilice el Modo PROGRAM (Programar). Le permite seleccionar la configuración Warm (Calentar). La olla de cocción lenta se cerrará después del tiempo deseado.

Modo de programación

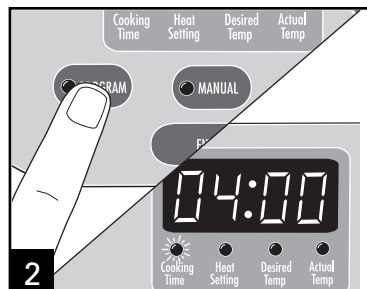


ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Siempre cocine en la vasija. Nunca cocine sobre la base.

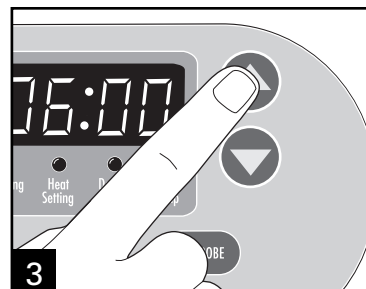
Antes del primer uso: Lave la tapa de vidrio y el recipiente de cerámica en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.



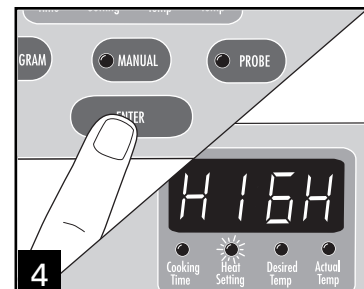
Presione **ON** (encendido).



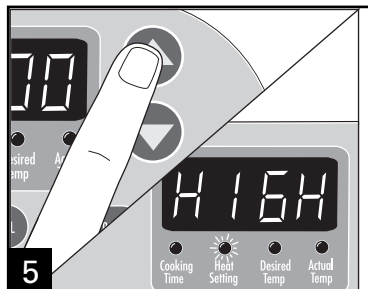
Presione **PROGRAM** (programar). "Cooking Time" (tiempo de cocción) se iluminará.



Presione las flechas para seleccionar el tiempo de cocción.

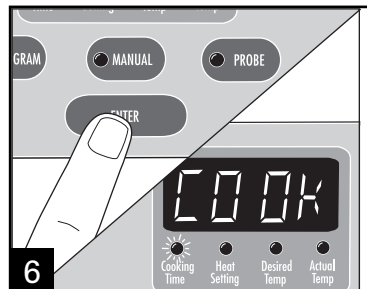


Presione **ENTER**. "Heat Setting" (configuración de calor) se iluminará.

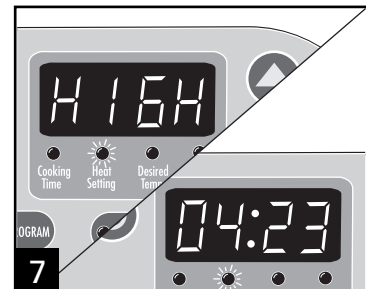


Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor.

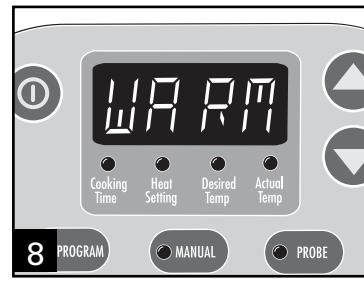
NOTA: No utilice la configuración WARM (Calentar) para cocinar los alimentos.



Presione **ENTER** para iniciar la unidad y sonará un pitido de 3 segundos.
NOTA: La unidad se iniciará automáticamente en 20 segundos si no se presiona **ENTER**.



La pantalla alternará entre la configuración de calor y el tiempo restante.

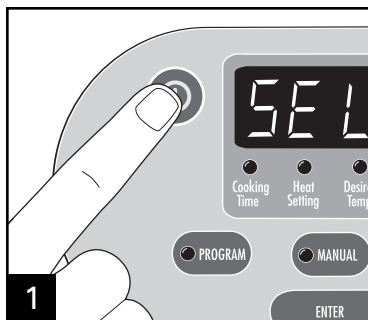


Al finalizar el tiempo de cocción, la olla de cocción lenta pasará automáticamente a la configuración Warm (Calentar) y la unidad se apagará y mostrará OFF (apagado) después de un total de 14 horas. **NOTA:** Si se selecciona la configuración Warm (Calentar), la unidad se apagará y se mostrará OFF una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

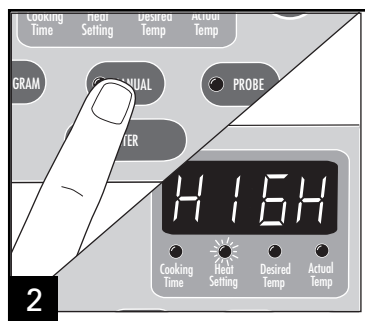
Modo manual

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Siempre cocine en la vasija. Nunca cocine sobre la base.

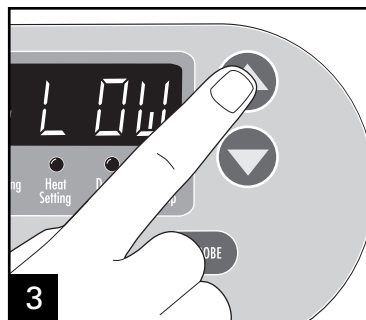
Antes del primer uso: Lave la tapa de vidrio y el recipiente de cerámica en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.



1 Presione **ON** (encendido).

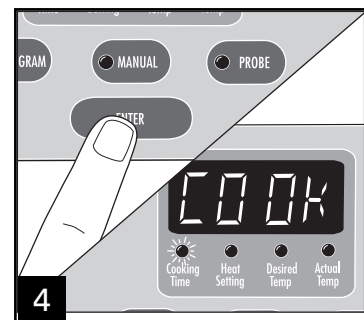


2 Presione **MANUAL**. "Heat Setting" (configuración de calor) se iluminará.



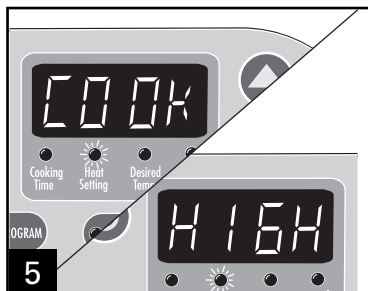
3 Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor.

NOTA: No utilice la configuración WARM (Calentar) para cocinar los alimentos.



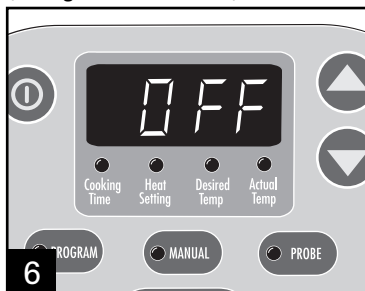
4 Presione **ENTER** para iniciar la unidad y sonará un pitido de 3 segundos.

NOTA: La unidad se iniciará automáticamente en 20 segundos si no se presiona **ENTER**.



5 La pantalla alternará entre COOK (Cocción) y la configuración de calor si se selecciona HIGH (Alta) o LOW (Baja). Al utilizar la configuración Warm (Calentar), la pantalla continuará en WARM.

34

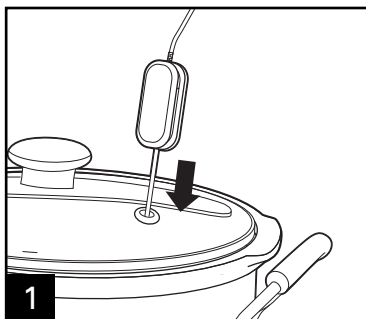


6 La unidad se apagará y podrá verse OFF (apagado) después de un total de 14 horas.

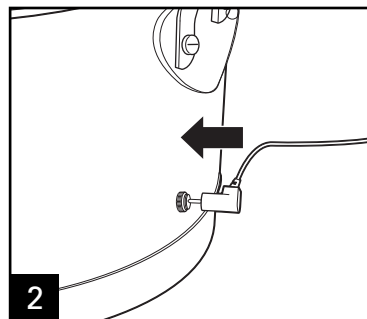
Modo con termómetro

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Siempre cocine en la vasija. Nunca cocine sobre la base.

Antes del primer uso: Lave la tapa de vidrio y el recipiente de cerámica en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.



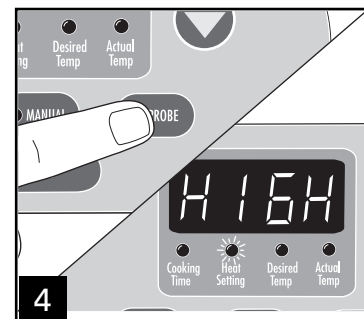
1 Asegúrese de que el termómetro se encuentre en el centro de los alimentos y que no toque el fondo del recipiente.



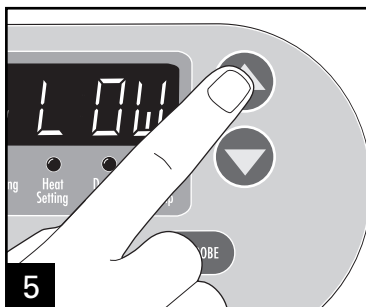
2 Vuelva a insertar el termómetro en el enchufe que se encuentra al costado de la olla de cocción.



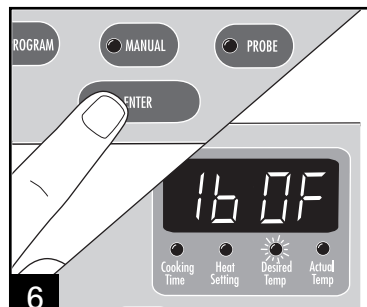
3 Presione **ON** (encendido).



4 Presione **PROBE** (termómetro). Se iluminará "Heat setting" (configuración de calor).



5 Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor deseada. Seleccione HIGH (Alta) o LOW (Baja). **NOTA:** No utilice la configuración WARM (Calentar) para cocinar los alimentos.

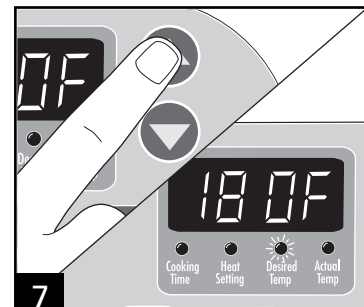


6 Presione **ENTER**. Se iluminará "Desired Temp" (temperatura deseada).

NOTA: Para cambiar la pantalla de temperatura de °F a °C, presione **PROBE** (termómetro) y **ENTER** (ingresar) al mismo tiempo.

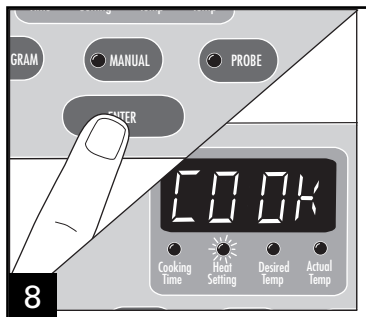
Podrá verse la temperatura en °C.

Si la olla de cocción lenta está desenchufada, se reconfigurará en °F.



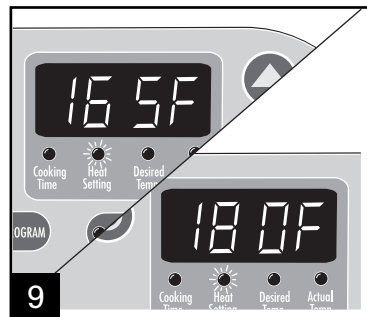
7 Presione las flechas para seleccionar la temperatura deseada.

Modo termómetro (cont)



Presione **ENTER**. Podrá verse COOK (cocinar) y sonará un pitido de 3 segundos.

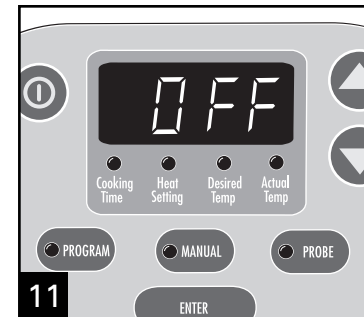
NOTA: La unidad se iniciará automáticamente en 20 segundos si no se presiona ENTER.



La pantalla alternará entre la temperatura real y la temperatura seleccionada.



Cuando se alcanza la temperatura deseada, la unidad cambiará a "Warm" (mantener caliente) y aparecerá WARM (Caliente) constantemente.



La unidad se apagará y podrá verse OFF (apagado) después de un total de 14 horas.

Para controlar la temperatura luego de que la comida es cocinada.

1. Presione **OFF** (apagado) (si aún no está APAGADO); luego presione **ON** (encendido).
2. Presione **PROBE** (termómetro). Se iluminará la configuración de calor.
3. Presione las flechas para seleccionar WARM (calentar).
4. Presione **ENTER**. Aparecerá WARM (calentar) y sonará un pitido durante 3 segundos.

NOTA: La unidad se iniciará automáticamente en 20 segundos si se presiona **ENTER**. La temperatura alternará entre WARM y la temperatura real. La unidad se apagará y mostrará OFF (apagado) después de un total de 14 horas.

Guía de cocción con termómetro

Según las guías de seguridad de alimentos del USDA (Departamento de Agricultura de los EE.UU.).

Para más información, visite foodsafety.gov.

Alimento/Peso	BAJO	ALTO	TEMPERATURA DESEADA
Asado de res (3 lbs/1.5 kg)	3-4 horas	1.5 horas	145°F/63°C
Pechuga de pavo (6-7 lbs/3-3.5 kg)*	6-7 horas	3-4 horas	180°F/82°C
Pollo entero (4-6 lbs/2-3 kg)	6 horas	4 horas	180°F/82°C
Piezas de pollo (con hueso) (3-4 lbs/1.5-2 kg)	4-5 horas	1.5 horas	180°F/82°C
Pechugas de pollo (4 lbs/2 kg)	4 horas	3.5 horas	180°F/82°C
Jamón completamente cocido (7.5 lbs/3.5 kg)*	4-5 horas	3 horas	145°F/63°C
Lomo de cerdo (2-3 lbs/2-2.2 kg)	2-3 horas	1.5-2 horas	160°F/71°C
Asado de cerdo (4-5 lbs/2-2.2 kg)	4-5 horas	2.5 horas	160°F/71°C
Chuletas de cerdo (2-3 lbs/1-1.5 kg)	5 horas	2-3 horas	160°F/71°C

* Sólo para olla de cocción lenta de 6 cuartos de galón (6 L). Ajuste el tamaño y peso de los alimentos para que puedan entrar en una olla de cocción lenta de 5 cuartos de galón (5 L) o más pequeño.

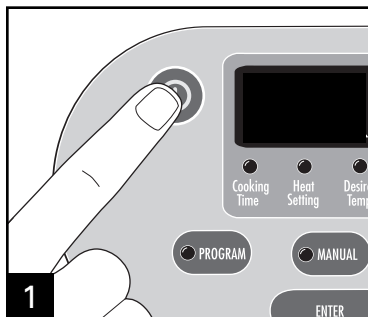
NOTAS:

- Si va a cocinar vegetales densos (tales como papas u otros vegetales de raíz) con carnes, verifique el punto de cocción cuando se haya alcanzado la temperatura de carne deseada. Esta clase de vegetales tardan más en cocinarse cuando se preparan con carnes/alimentos tales como los listados en la Guía de cocción anterior.
- Cuando cocine cortes de carne menos caros o duros, debe de cocinar por mas tiempo para lograr los resultados deseados. El proceso de cocción lenta de la carne todo el día puede suavizar la carne más dura. La cocción lenta por largo tiempo deshace el tejido conectivo que hace dura la carne.

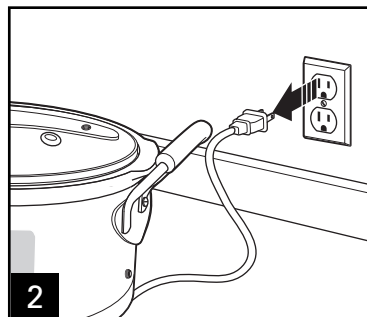
Cuidados y limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

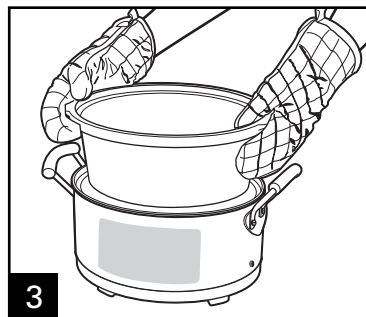
Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en ningún líquido.



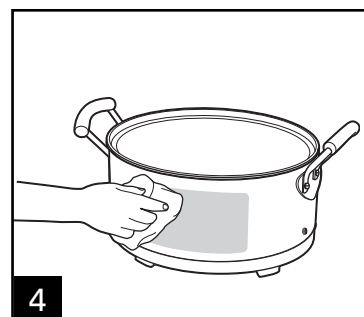
1 Presione **OFF** (apagado).



2 Desenchufe el cable del tomacorriente.



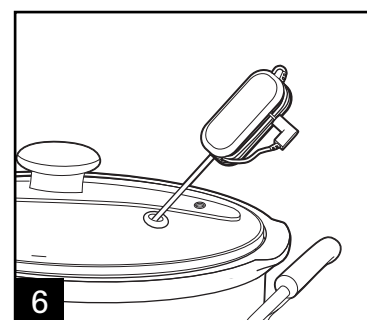
3 Quite el recipiente de cerámica y deje enfriar.



4



RESISTENTE AL
LAVAVAJILLAS



6

Para guardar, envuelva el cable del termómetro alrededor de la manija.

- Manipule con cuidado el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio para garantizar una larga vida útil.
- Evite cambios de temperatura extremos. Por ejemplo, no coloque el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio calientes en agua fría o en una superficie húmeda.
- Evite que el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio entren en contacto o choquen contra una canilla u otras superficies duras.
- No use el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio si se encuentran saltados, rajados o severamente rayados.
- No utilice limpiadores abrasivos o esponjillas de metal.
- La parte inferior del recipiente de cerámica es muy áspero y puede dañar la mesada. Use con precaución.
- El recipiente de cerámica y la tapa de vidrio pueden calentarse bastante. Tenga cuidado. No los coloque directamente sobre cualquier superficie sin protección o la mesada.
- El **recipiente de cerámica es apto para microondas y horno**, pero nunca lo caliente cuando esté vacío. Nunca lo coloque sobre una estufa.
- No coloque la tapa de vidrio en un microondas, un horno convencional o una estufa.

Consejos para cocción lenta

- Los alimentos seguirán elevando su temperatura después de haber alcanzado la temperatura deseada.
- Para mejores resultados, el recipiente de cerámica debe estar lleno por lo menos hasta la mitad. Si sólo está lleno hasta la mitad, verifique el nivel de cocción 1 a 2 horas antes de lo señalado en la receta.
- No hace falta revolver cuando se cocina a fuego lento y si usted quita la tapa de vidrio provocará una pérdida de calor importante y quizás haya que prolongar el tiempo de cocción. Sin embargo, si cocina en High (alto), es preferible que revuelva de vez en cuando.
- Si está cocinando sopas o guisos, deje un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre la parte superior del recipiente de cerámica y los alimentos para que la preparación pueda llegar a hervir.
- Muchas recetas deben ser cocinadas durante todo un día. Si sus horarios de la mañana no le dejan tiempo para preparar una receta, hágala la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en el recipiente de cerámica, cubra y deje en la heladera durante la noche. En la mañana, simplemente coloque el recipiente en la olla de cocción lenta.
- No use carne congelada sin cocinar en la olla de cocción lenta. Descongele todas las carnes vacunas y de aves antes de iniciar la cocción lenta.
- Algunos alimentos no son adecuados para una cocción prolongada en la olla. Las pastas, frutos de mar, leche, crema o crema agria deben agregarse 2 horas antes de servir. La leche evaporada o las sopas condensadas son perfectas para la olla de cocción lenta.
- Cuanto mayor sea el contenido de grasa de la carne, menor será la cantidad de líquido necesaria. Si va a cocinar carne con un elevado contenido de grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla debajo para que la carne no se deposite (y se cocine) sobre la grasa.
- Las ollas de cocción lenta permiten una evaporación muy pequeña. Al hacer su sopa, guiso o salsa preferidos, reduzca el líquido señalado en la receta original. Si la preparación queda muy espesa, el líquido puede agregarse más tarde.
- Si hace un guiso de vegetales, tendrá que haber líquido en la preparación para evitar que se quemen los lados del recipiente.
- Para mantener caliente comida ya cocida (comida que ya se encuentra a la temperatura deseada), seleccione la configuración Warm (Calentar) en cualquiera de los tres modos de cocción: Program (Programar), Manual (Manual) o Probe (Termómetro).
- El tiempo de cocción no se prolonga ni se ve afectado por el vapor o el calor que se filtra por el orificio del termómetro, cuando ésta no se utiliza.

Detección de problemas

PROBLEMA POTENCIAL

No se ve nada en el panel de control.

CAUSA PROBABLE

- ¿La unidad está enchufada?
- ¿La unidad está encendida? En la pantalla debe destellar SEL (seleccionar).
- Verifique que el tomacorriente funcione mediante una lámpara que esté en condiciones perfectas.
- Interrupción de energía de 5 segundos o más.

No puedo programar la hora actual en el panel de control.

- No hay característica de "reloj" en esta olla de cocción lenta, sólo un cronómetro de conteo regresivo.

Los alimentos no están bien cocidos.

- ¿Los alimentos fueron cocinados en la configuración de Warm (Calentar)? No cocine en esta configuración; hágalo siempre en las configuraciones de calor Low (baja) o High (alta).
- ¿La electricidad se cortó (debido a un apagón, tormenta eléctrica, etc.) durante 5 segundos o más
NOTA: Para una interrupción de energía de 5 segundos o menos, la olla de cocción lenta recordará sus configuraciones programadas de calor y tiempo.
- ¿Elegió la configuración de calor Low (baja) pero utilizó un tiempo de cocción basado en la configuración de calor High (alta)?
- ¿Colocó la tapa de vidrio correctamente en la olla de cocción lenta?

Los alimentos no quedan cocidos después de cocinarlos durante el tiempo recomendado en la receta.

- Esto puede deberse a variaciones de voltaje (algo común en todas partes) o altitud. Las ligeras fluctuaciones de energía no tienen un efecto evidente en la mayoría de los electrodomésticos. Sin embargo, puede alterar los tiempos de cocción en la olla de cocción lenta extendiendo los tiempos de cocción. Calcule tiempo suficiente y seleccione la configuración de calor adecuada. A través de la experiencia, aprenderá a darse cuenta si necesita más o menos tiempo.

¿Mis alimentos se cocieron de más? ¿Por qué?

- ¿El recipiente de cerámica se encontraba por lo menos lleno a la mitad? La olla de cocción lenta ha sido diseñada para cocinar los alimentos completamente en un recipiente lleno. Si éste se encuentra sólo por la mitad, verifique el nivel de cocción 1 ó 2 horas antes del tiempo señalado en la receta.
- ¿Elegió el tiempo en base a una receta de calor Low (baja)?
- Los alimentos continúan subiendo la temperatura después de que se ha alcanzado la temperatura deseada.

Pérdida de calor por hoyo de termómetro.

- El consumo de watts de la olla de cocción lenta ha sido ajustado para compensar cualquier pérdida de calor a través del hoyo de termómetro. NO tape o cubra el hoyo de termómetro colocando una toalla de papel u otro material en el hoyo.

Recetas Rápidas con Termómetro

Vea la Guía de cocción para tiempos de cocción y temperaturas.

Vea la sección de Modo con termómetro para instrucciones sobre el termómetro.

¿Cuál es la capacidad de su olla de cocción lenta? La capacidad de su olla de cocción lenta se basa en la cantidad que el recipiente de cerámica puede contener si se lo llena hasta el borde. Sin embargo, recomendamos NO LLENARLO hasta el borde. Como regla, usted debe seleccionar recetas que rindan 1 cuarto de galón (1 L) menos que la capacidad de su recipiente. Por ejemplo, si su olla de cocción lenta es de 6 cuartos (6 L), alcanzará los mejores resultados utilizando recetas que rinden 5 cuartos (5 L) o menos.

Asado de Cerdo Deshuesado con Jarabe de Arce OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 5 O 6 L

Coloque un asado de cerdo deshuesado de 4-5 lb. (2-2.2 kg) en la olla de cocción lenta. Condimente con sal y pimienta. Vierta 1/2 taza (125 ml) de jarabe de arce de buena calidad sobre el cerdo. Unte la parte superior del asado de cerdo con 3 cucharaditas (15 ml) de mostaza de Dijon. Coloque encima 3 cucharadas (45 ml) de azúcar moreno. Cubra, introduzca el termómetro y cocine de acuerdo con la Guía de cocción.

Piezas de Pollo con Limón y Romero Fresco OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 5 O 6 L

Enjuague y seque con un paño 4 lb. (2 kg) de piezas de pollo. Coloque las piezas uniformemente en el fondo de la olla de cocción lenta. Vierta el jugo de un limón sobre el pollo. Espolvoree el pollo abundantemente con páprika. Coloque encima 3-4 ramitas de romero fresco. Cubra, introduzca el termómetro y cocine de acuerdo con la Guía de cocción.

Asado de Cerdo Estilo Cubano OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 5 O 6 L

En un tazón pequeño mezcle 1 cucharadita (5 ml) de polvo de chile, 1 cucharadita (5 ml) de cúrcuma molida, 1 cucharadita (5 ml) de sal, 1 cucharadita (5 ml) de pimienta, 3 cucharadas (45 ml) de jugo de limón fresco, 3 cucharadas (45 ml) de jugo de lima fresco, 2 cucharadas (30 ml) de aceite y 1/4 de taza (60 ml) de jerez seco. Coloque un asado de cerdo de 3-5 lb (1.5-2.2 kg) en una bolsa hermética y vierta la mezcla por encima. Deje marinar toda la noche en el refrigerador. Cuando esté listo para cocinar, coloque el asado en la olla de cocción lenta. Cubra, introduzca el termómetro y cocine de acuerdo con la Guía de cocción.

Pollo Estilo Creole OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 5 O 6 L

Quite el cogote y los menudos del pollo entero de 3-4 lb. (1.5-2 kg). Enjuague, seque con un paño y condimente con una mezcla de condimentos estilo Creole (disponible en las góndolas de picantes en la mayoría de los mercados). Coloque el pollo en la olla de cocción lenta. Cubra, introduzca el termómetro y cocine de acuerdo con la Guía de cocción.

Recetas Rápidas con Termómetro

Pollo Glaseado con Damasco

OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 5 O 6 L

Quite el cogote y los menudos del pollo entero de 3-4 lb. (1.5-2 kg). Enjuague, seque con un paño y condimente con sal y pimienta. Coloque en una olla de cocción lenta e introduzca el contenido de un frasco de 12 oz. (360 ml) de conserva de damasco sobre el pollo. Cubra, introduzca el termómetro y cocine de acuerdo con la Guía de cocción.

Pechuga de pavo con Picante Estilo Cajun

OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 6 L

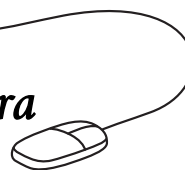
Quite el pescuezo y las menudencias de la pechuga de pavo de 6-7 lb. (3-3,5 kg), enjuague y seque con un paño. Usando su mezcla de picante estilo Cajun favorito (disponible en las góndolas de picantes en la mayoría de los mercados), condimente en el interior de la cavidad y en el exterior de la pechuga de pavo abundantemente. Coloque la pechuga de pavo con la parte carnosa hacia arriba dentro de la olla de cocción lenta. Cubra, introduzca el termómetro y cocine de acuerdo con la guía de cocción.

Jamón Ahumado con Ananá y Cítricos

OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 6 L

Coloque un jamón ahumado precocido de 7 1/2 lb. (3.5 kg) en la olla de cocción lenta. Unte 1/2 taza (125 ml) de azúcar moreno en la superficie del jamón. Elimine el jugo de una lata de 16 oz. (454 g) de trozos de ananá, reserve el jugo, y coloque el ananá sobre y alrededor del jamón. Coloque 1/2 taza (125 ml) del jugo de ananá reservado en el fondo de la olla de cocción lenta. Pele una naranja grande y distribuya sobre el jamón. Cubra, introduzca el termómetro y cocine de acuerdo con la Guía de cocción.

*¡Visite hamiltonbeach.com.mx para
más recetas deliciosas, consejos y para
registrar su producto en-línea!*



Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.		
COBERTURA		
• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.		
LIMITACIONES		
• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.		
EXCEPCIONES		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.		

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

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

DÍA__ MES__ AÑO__

Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:

GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO

01 800 71 16 100

Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx**RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.****Distrito Federal****ELECTRODOMÉSTICOS**

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499

Zacahuiztco MEXICO 09490 D.F.

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

CASA GARCIA

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac MEXICO 03910 D.F.

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

Nuevo Leon**FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES**

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Centro MONTERREY, 64000 N.L.

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

Jalisco**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**

Garibaldi No. 1450

Ladrón de Guevara

GUADALAJARA 44660 Jal.

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

Chihuahua**DISTRIBUIDORA TURMIX**

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

Int. Hipermart

Alamos de San Lorenzo

CD. JUAREZ 32340 Chih.

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

Modelos:**33862****Tipo:****SC26****Características Eléctricas:****120V ~ 60Hz 275W****Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".**