

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

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !

¡Visite www.hamiltonbeach.com.mx para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, 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'empreseront 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.....	17
Español	33

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place removable crock or base on or near hot gas or an electric burner. Do not place slow cooker base in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect slow cooker, turn control to OFF (O); then remove plug from wall outlet.
14. **CAUTION!** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable crock.
15. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated removable crock.
16. Intended for countertop use only.
17. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
18. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This appliance is not intended for use with any nonfood materials or products.

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

A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

CROCK AND LID: PRECAUTIONS AND INFORMATION

- Please handle crock and lid carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot lid or crock into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid hitting crock or lid against faucet or other hard surfaces.
- Do not use crock or 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 lid can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.
- The crock is microwave-safe and oven-proof, but never heat crock when empty. Never place lid on a burner or stove top. Do not place lid in a microwave oven, conventional oven, or on stove top.

REMOVING LID AND CROCK

When removing lid, tilt so that opening faces away from you to avoid being burned by steam.

The sides of the slow cooker's base get very warm because the heating elements are located here. Use handles on base if necessary. Use oven mitts to remove crock.

Parts and Features

*To order parts:

US: 1.800.851.8900

Canada: 1.800.267.2826

www.hamiltonbeach.com

Lid Latch* (optional accessory)

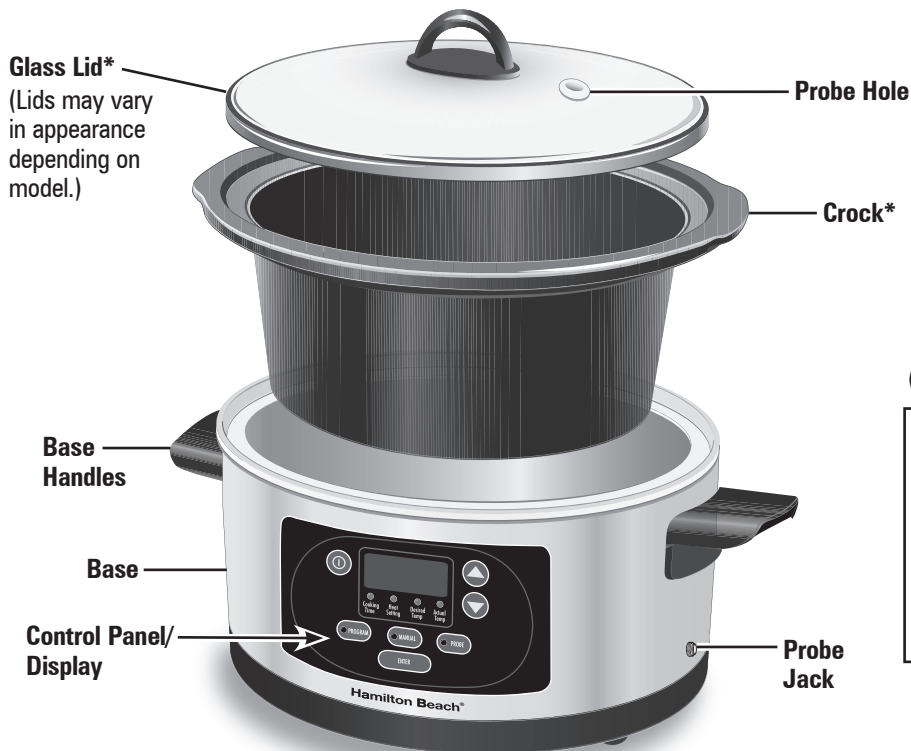


The Lid Latch™ helps secure lid while moving, transporting, or storing slow cooker. Do not use Lid Latch™ while cooking. See Care and Cleaning section for more information on how to use Lid Latch™.

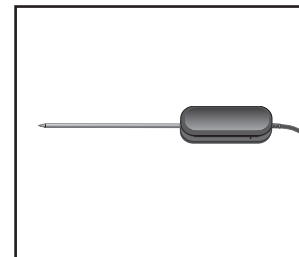
Crock Capacity

For best results, fill the crock at least half full but no more than one inch from the rim. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe.

BEFORE FIRST USE: Wash glass lid and crock in hot, soapy water. Rinse and dry.



Probe* (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.

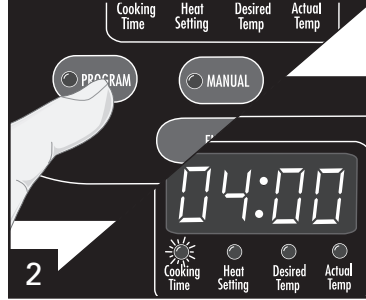
Program Mode

⚠ WARNING Food Safety Hazard.

Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using Warm setting. The Warm setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on Warm setting. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on LOW or HIGH and then switch to Warm. Visit foodsafety.gov for more information.



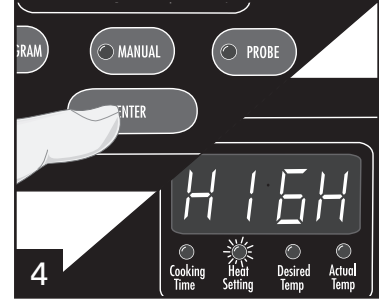
1 Press ON (I).



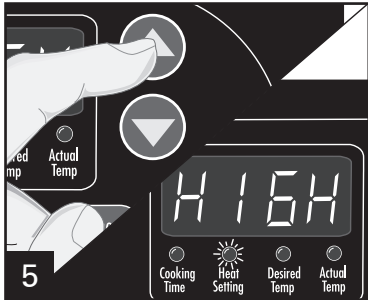
2 Press **PROGRAM**. Cooking Time will illuminate.



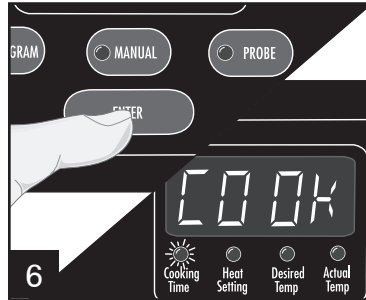
3 Press arrows to select cooking time.



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

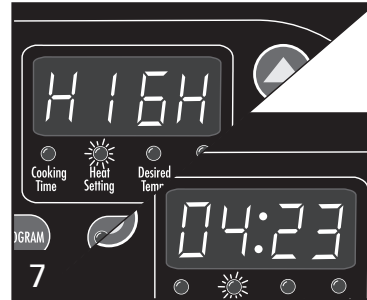


5 Press arrows to select heat setting.



6 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.



7 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 Food Safety Hazard.

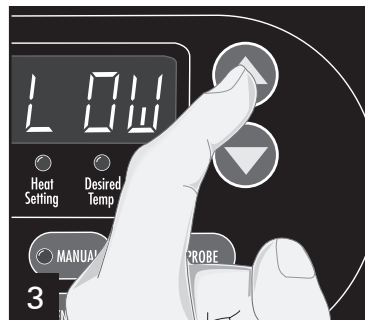
Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using Warm setting. The Warm setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on Warm setting. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on LOW or HIGH and then switch to Warm. Visit foodsafety.gov for more information.



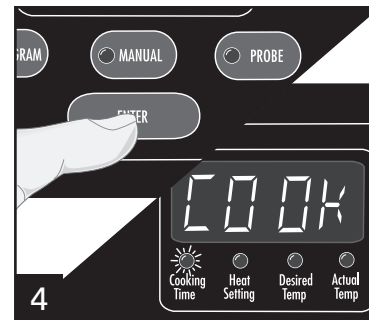
1 Press ON (I).



2 Press **MANUAL**. Heat Setting will illuminate.

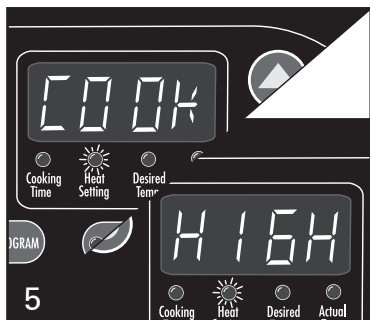


3 Press arrows to select heat setting.



4 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.



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

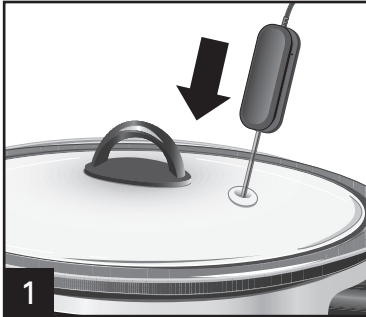


6 The unit will turn off and display OFF after a total of 14 hours.

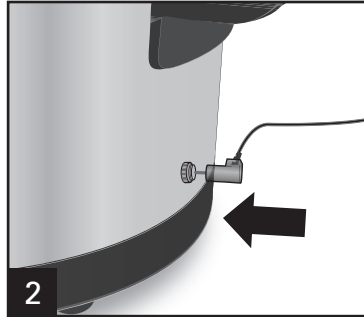
Probe Mode

⚠ WARNING Food Safety Hazard.

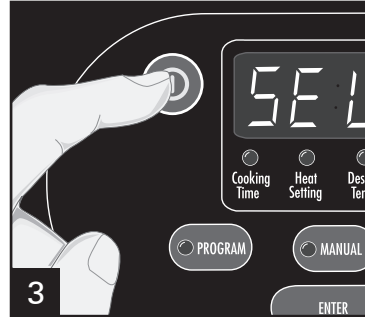
Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using Warm setting. The Warm setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on Warm setting. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on LOW or HIGH and then switch to Warm. Visit foodsafety.gov for more information.



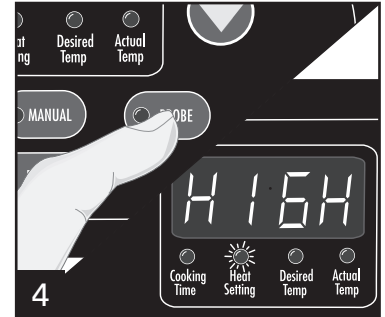
1 Make sure probe is in center of food and not touching bottom of crock.



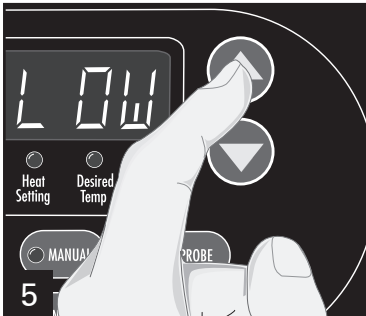
2 Insert probe into jack on side of slow cooker.



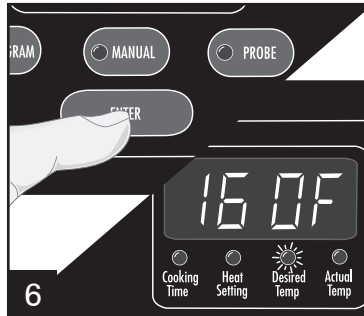
3 Press ON (I).



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



5 Press arrows to select desired heat setting. Select HIGH or LOW.



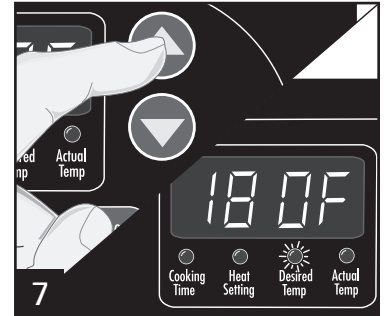
6 Press **ENTER**. Desired Temp will illuminate.

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

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

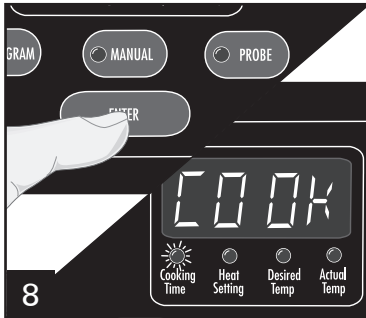
The temperature in °C will now be displayed.

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



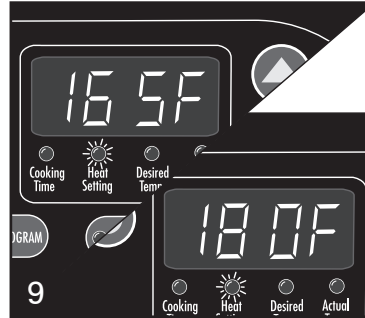
7 Press arrows to select desired temperature.

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 (O) (if not already off); then press ON (I).
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

Visit www.foodsafety.gov for more information on safe internal cooking temperatures.

FOOD/WEIGHT	LOW	HIGH	DESIRED TEMP
Beef Roast (3 lbs/1.5 kg)	3–4 hours	1.5 hours	145°F/63°C
Beef Brisket (4–5 lbs/2–2.2 kg)	8 hours	6 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/1–1.5 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.

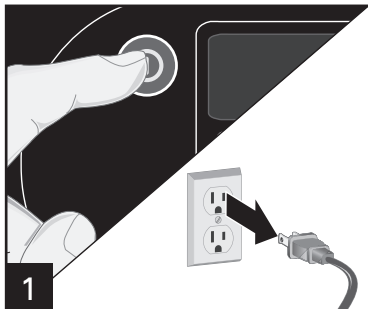
NOTE: If cooking dense vegetables (such as potatoes or other root vegetables) with meats, check for doneness when desired meat temperature is reached. These types of vegetables may take longer to cook when cooked with meats/foods such as those listed in the Cooking Guide above.

Care and Cleaning

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.

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



1

Press OFF (O).



2

Remove crock and let cool.

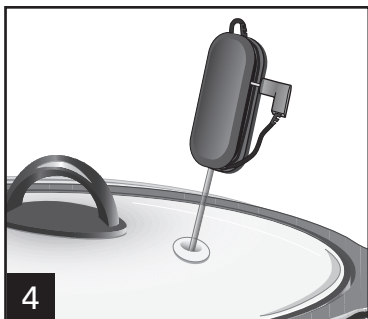


3



DISHWASHER-SAFE

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



4

Wrap probe wire around handle for storage.



5 – LID LATCH™

Place latch under one handle. Stretch to other side and secure under other handle.



6 – LID LATCH™

Once attached, latch can also be crossed over knob to secure lid.

Tips for Slow Cooking

- 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 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 (5-cm) 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 crock, cover with lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place crock in slow cooker.
- Some foods are not suited for extended cooking in a slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for slow cooking.
- The higher the fat content of meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in 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 crock.

Food Safety Tips

- Do not use frozen, uncooked meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Visit **www.foodsafety.gov** for more information on safe internal cooking temperatures.
- To store leftovers after cooking, do NOT place the entire crock in the refrigerator since contents will take too long to cool. Instead, divide leftovers into smaller containers and place into refrigerator.
- Never allow undercooked or raw meat to sit at room temperature in the slow cooker. Once meat is placed into the crock, it should be cooked immediately (unless prepping slow cooker the night before, where crock should be placed into the refrigerator).

IF YOU LIVE IN A HIGH-ALTITUDE AREA:

The Extension service will have detailed information about cooking for your area. To locate the Cooperative Extension service in your county, please visit: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
There is no display visible on the control panel.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• There is no "clock" feature on this slow cooker, only a countdown timer.
Food is undercooked.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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 is needed.
My meal was overcooked. Why?	<ul style="list-style-type: none">• 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.

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 ziptop 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 (cont.)

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.

Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of 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 or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

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

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer le pot amovible ou base sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique. Ne pas placer la base de la mijoteuse dans un four chauffé.
12. Il est nécessaire de faire preuve de la plus grande prudence en déplaçant un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Pour débrancher la mijoteuse, tourner la commande à OFF (O/arrêt), puis débrancher la fiche de la prise.
14. **ATTENTION** ! Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le pot amovible.
15. Éviter les changements soudains de température, tels que l'ajout de nourriture sortant du réfrigérateur dans un pot amovible chauffé.
16. Destiné à une utilisation sur comptoir seulement.
17. **AVERTISSEMENT** : Les renversements d'aliments peuvent causer des brûlures sévères. Garder l'appareil et le cordon à l'écart des enfants. Ne laisser jamais pendre le cordon pardessus le bord du comptoir, n'utiliser jamais de prise située sous le comptoir et n'utiliser jamais une rallonge de cordon.
18. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autre consigne de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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

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

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque d'emmêlement, de débouchement ou de saisie par un enfant.

COUVERCLE ET POT: PRÉCAUTIONS ET INFORMATION

- Veillez manipuler le pot et le couvercle avec soin pour assurer leur durabilité.
- Éviter des changements de température brusques et extrêmes. Par exemple, ne placez pas un couvercle ou un pot chaud dans l'eau froide ou sur une surface mouillée.
- Éviter de frapper le pot et le couvercle sur le robinet ou sur toute surface rigide.
- N'utiliser pas le pot ou le couvercle si l'un ou l'autre est ébréché, fendillé ou très écorché.
- N'utiliser pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampon métallique à récurer.
- La base du pot est très rugueuse et peut endommager un revêtement de comptoir. Faites preuve de prudence.
- Le pot et son couvercle peuvent devenir très chauds. Faites preuve de prudence. Ne les déposer pas directement sur une surface ou un revêtement de comptoir non protégés.
- Le pot peut aller au four à micro-ondes et au four régulier. Éviter, toutefois, de chauffer le pot lorsqu'il est vide. Ne placer jamais le couvercle sur un rond de poêle ou directement sur le poêle. Ne placer pas le couvercle dans le four à micro-ondes, dans le four conventionnel ou directement sur le poêle.

SOULÈVEMENT DU COUVERCLE ET DU POT

Soulever le couvercle de façon à diriger les vapeurs loin de votre visage pour éviter de vous brûler.

Les côtés de la base de la mijoteuse deviennent très chauds car c'est là que se trouvent les éléments chauffants. Au besoin, utilisez les poignées sur la base. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le pot.

Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :

É.-U. : 1.800.851.8900

Canada : 1.800.267.2826

www.hamiltonbeach.com

Lid Latch*
(accessoire en option)

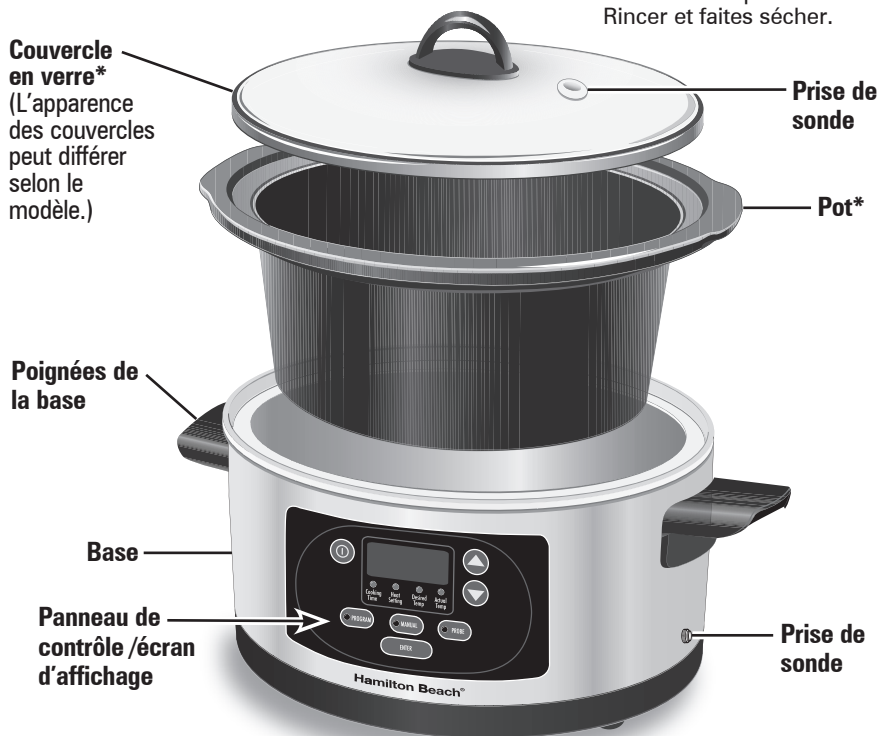


Le dispositif Lid Latch^{MC} permet de sécuriser le couvercle pendant le déplacement, le transport ou le rangement de la mijoteuse. Ne pas utiliser le dispositif Lid Latch^{MC} pendant la cuisson. Consulter le chapitre « Nettoyage et entretien » pour plus d'information au utilisation du verrouillage de couvercle Lid Latch^{MC}.

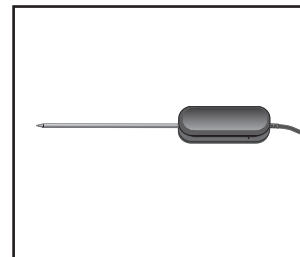
Capacité du pot

Pour des résultats optimaux, remplir le pot jusqu'à la moitié de sa capacité ou jusqu'à 2,5 cm (1 po) du rebord. Si le pot est rempli à mi-hauteur, vérifier l'état de cuisson 1 à 2 heures avant l'achèvement du temps de cuisson indiqué dans la recette.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le couvercle en verre et le pot dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et faites sécher.



Sonde*
(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 cuisinez.

Serez-vous absent quand vos aliments finiront de cuire ?

Utiliser le mode PROGRAM (PROGRAMME). 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 ?

Utiliser 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 ?

Utiliser 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 Probe (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.

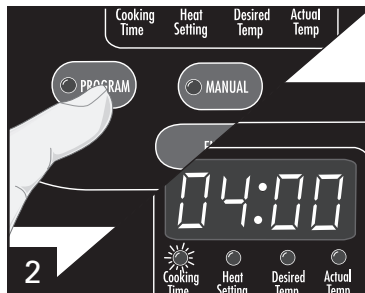
Mode programme

⚠ AVERTISSEMENT Danger pour la salubrité des aliments.

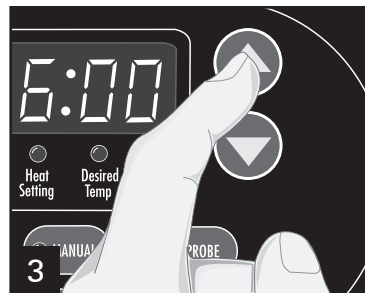
Les aliments doivent être suffisamment chauds pour prévenir toute croissance bactérienne avant d'utiliser le réglage de WARM (chaleur). Le réglage WARM (chaleur) ne doit être utilisé qu'après la cuisson complète des aliments. Ne réchauffer pas les aliments placés sous le réglage de WARM (chaleur). Si les aliments ont cuit et ont été réfrigérés, réchauffer-les à température LOW (bas) ou HIGH (haut) ; passer ensuite au réglage de WARM (chaleur). Visiter le site Internet.foodsafety.gov pour de plus amples informations.



1 Appuyer sur MARCHÉ (I).



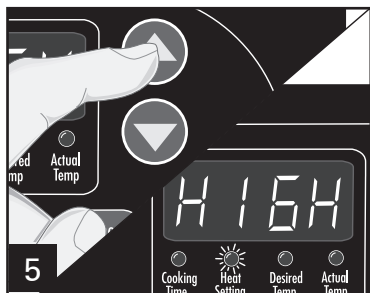
2 Appuyer sur PROGRAM (programme). La durée de cuisson s'allume.



3 Appuyer sur les flèches pour choisir la durée de cuisson.

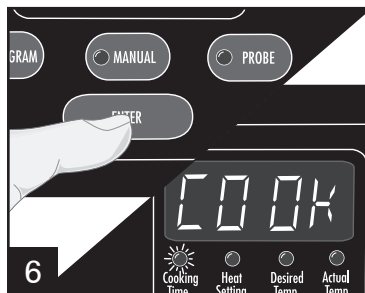


4 Appuyer sur ENTER (entrée). Le réglage de température s'allume.



5 Appuyer sur les flèches pour choisir le réglage de température. Appuyer 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).

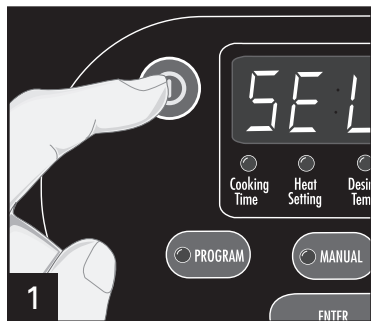


7 L'écran indique alternativement le réglage de chaleur et le temps résiduel. À la fin de la durée de cuisson, la mijoteuse passe automatiquement à un réglage de conservation de Warm (chaleur), s'éteindra et indiquera OFF (arrêt) au bout de 14 heures. **NOTE** : Si le réglage de conservation de WARM (chaleur) est sélectionné, la mijoteuse s'éteindra et affichera OFF (arrêt) après la durée sélectionnée.

Mode manuel

⚠ AVERTISSEMENT Danger pour la salubrité des aliments.

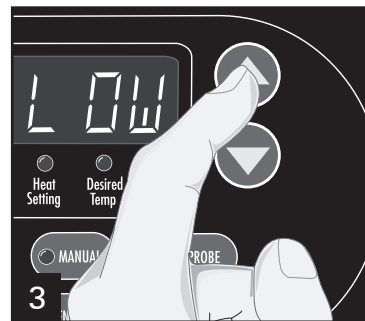
Les aliments doivent être suffisamment chauds pour prévenir toute croissance bactérienne avant d'utiliser le réglage de WARM (chaleur). Le réglage WARM (chaleur) ne doit être utilisé qu'après la cuisson complète des aliments. Ne réchauffer pas les aliments placés sous le réglage de WARM (chaleur). Si les aliments ont cuit et ont été réfrigérés, réchauffer-les à température LOW (bas) ou HIGH (haut) ; passer ensuite au réglage de WARM (chaleur). Visiter le site Internet.foodsafety.gov pour de plus amples informations.



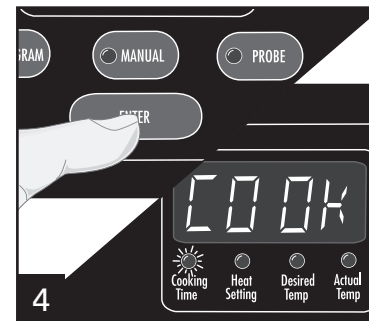
1 Appuyer sur MARCHÉ (I).



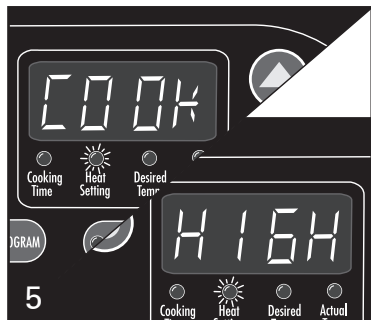
2 Appuyer sur **MANUAL** (manuel). Le réglage de température s'allume.



3 Appuyer sur les flèches pour choisir le réglage de température.



4 Appuyer sur **ENTER** (entrée) pour mettre en marche la mijoteuse et un signal sonore de 3 secondes se fait entendre.



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

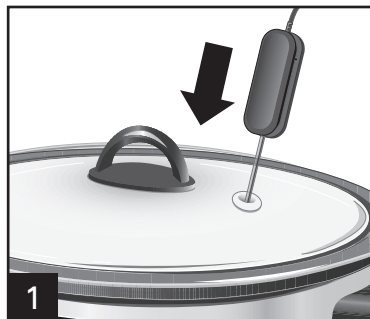


6 Votre appareil indique OFF (arrêt) et s'arrête au bout de 14 heures.

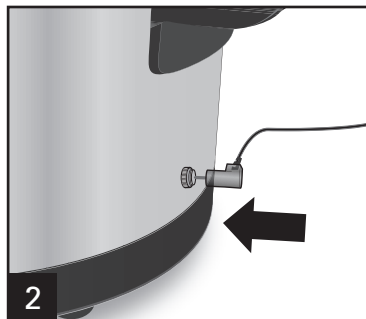
Mode sonde

⚠ AVERTISSEMENT Danger pour la salubrité des aliments.

Les aliments doivent être suffisamment chauds pour prévenir toute croissance bactérienne avant d'utiliser le réglage de WARM (chaleur). Le réglage WARM (chaleur) ne doit être utilisé qu'après la cuisson complète des aliments. Ne réchauffer pas les aliments placés sous le réglage de WARM (chaleur). Si les aliments ont cuit et ont été réfrigérés, réchauffer-les à température LOW (bas) ou HIGH (haut) ; passer ensuite au réglage de WARM (chaleur). Visiter le site Internet foodsafety.gov pour de plus amples informations.



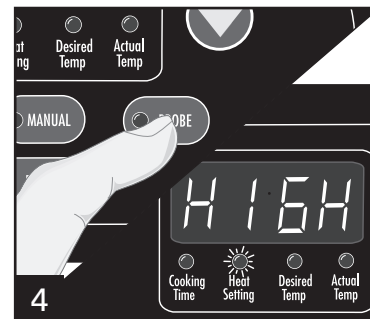
1 Assurez-vous que la sonde est au milieu de vos aliments et ne touche pas le bas du pot.



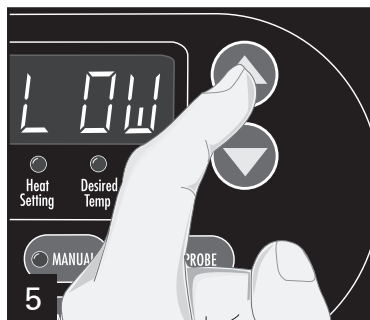
2 Insérer la sonde dans la prise latérale de la mijoteuse.



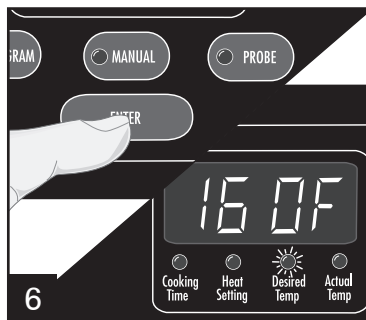
3 Appuyer sur MARCHE (I).



4 Appuyer sur **PROBE** (sonde). Le réglage de température s'allume.



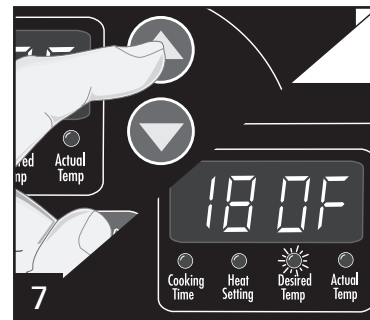
5 Appuyer sur les flèches pour choisir le réglage de température. Sélectionner HIGH (haut) ou LOW (bas). Appuyer sur **ENTER** (entrée). La température choisie s'allume.



NOTE : Pour changer l'affichage de température de °F à °C, appuyez en même temps sur **PROBE** (sonde) et **ENTER** (entrée).

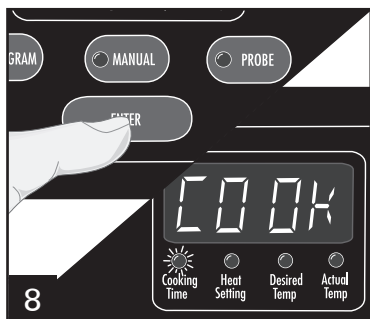
La température est maintenant affichée en °C.

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



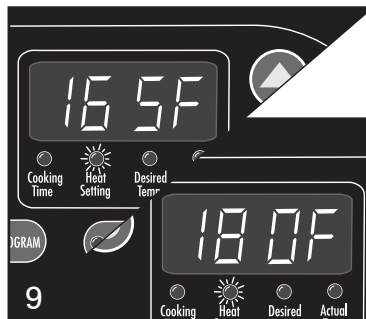
7 Appuyer sur les flèches pour choisir la température désirée.

Mode sonde (suite)



Appuyer 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. Appuyer sur **ARRÊT (O)**, (s'il n'est pas sur arrêt déjà), puis appuyer sur **MARCHE (I)**.
2. Appuyer sur **PROBE** (sonde). Le réglage de température s'allume.
3. Appuyer sur les flèches pour sélectionner **WARM** (chaud).
4. Appuyer 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](https://www.foodsafety.gov) pour de plus amples informations.

POIDS/ALIMENT	BAS	HAUTE	TEMPERATURE DÉSIRÉE
Rôti de boeuf (3 lbs/1,5 kg)	3 à 4 heures	1,5 heures	63 °C / 145 °F
Poitrine de boeuf (4 à 5 lbs/2 à 2,2 kg)	8 heures	6 heures	63 °C / 145 °F
Poitrine de dinde (6 à 7 lbs/3 à 3,5 kg)*	6 à 7 heures	3 à 4 heures	82 °C / 180 °F
Poulet entier (4 à 6 lbs/2 à 3 kg)	6 heures	4 heures	82 °C / 180 °F
Morceaux de poulet (avec os) (3 à 4 lbs/1,5 à 2 kg)	4 à 5 heures	1,5 heures	82 °C / 180 °F
Poitrine de poulet (4 lbs/2 kg)	4 heures	3,5 heures	82 °C / 180 °F
Jambon complètement cuit (7,5 lbs/3,5 kg)*	4 à 5 heures	3 heures	63 °C / 145 °F
Filet de porc (2 à 3 lbs/1 à 1,5 kg)	2 à 3 heures	1,5 à 2 heures	71 °C / 160 °F
Rôti de porc (4 à 5 lbs/2 à 2,2 kg)	4 à 5 heures	2,5 heures	71 °C / 160 °F
Côtelettes de porc (2 à 3 lbs/1 à 1,5 kg)	5 heures	2 à 3 heures	71 °C / 160 °F

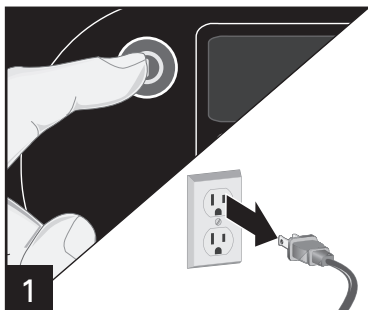
* Pour les mijoteuses de 6 quarts/6 L seulement. Ajuster la taille et le poids des aliments de manière à aller dans une mijoteuse de 5 quarts/5 L (ou plus petit).

NOTE : Si vous cuisez des légumes denses (comme des pommes de terre ou d'autres racines) avec des viandes, vérifier 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.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.

Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans aucune liquide.



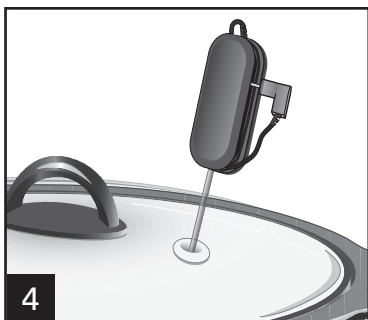
Appuyer sur ARRÊT (O).



Enlever le pot et laisser refroidir.



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



Enrouler le fil de la sonde autour de la poignée pour ranger.



Installer la patte d'accrochage sous l'une des poignées. Étendre vers l'autre côté et sécuriser sous l'autre poignée.



Une fois fixé, le dispositif peut être enroulé sur le bouton pour de sécurité.

Conseils pour cuisson à la mijoteuse

- Pour de meilleurs résultats, remplir le pot de grès amovible d'aliments jusqu'à demi-hauteur. Si le pot est rempli à demi-hauteur, vérifier l'état de cuisson 1 à 2 heures avant l'achèvement du temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Il n'est pas nécessaire de brasser les aliments dans la mijoteuse ; le retrait du couvercle de verre entraîne une perte importante de chaleur, ce qui peut obliger à prolonger le temps de cuisson. Toutefois, si vous cuisez à température élevée, vous voudrez sans doute brasser les aliments de temps à autre.
- Pour la cuisson des potages et des ragoûts, laisser un espace d'environ 5 cm (2 po) jusqu'à la bordure du pot de grès amovible pour permettre aux aliments de mijoter.
- Plusieurs recettes exigent toute une journée de cuisson. Si votre horaire du matin ne vous permet pas de préparer la recette, cuisiner-la le soir précédent. Déposer tous les ingrédients dans le pot de grès amovible, mettre le couvercle en place et réfrigérer toute la nuit. Le matin, déposer le pot de grès amovible dans la mijoteuse.
- Certains aliments ne se prêtent pas bien à une cuisson prolongée à la mijoteuse. Verser les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sûre dans la mijoteuse 2 heures avant de servir la recette. Le lait évaporé et les soupes concentrées se prêtent bien à la cuisson à la mijoteuse.
- Plus la teneur en gras dans la viande est élevée, moins il faut de liquide pour la recette. Lorsque vous cuisez des viandes à teneur élevée en gras, déposez des tranches d'oignons épaisses sous la viande pour éviter que la viande ne repose et ne cuise dans le gras.
- Peu d'évaporation se produit lors de cuisson à la mijoteuse. Lorsque vous préparez votre soupe, votre sauce ou votre ragoût préféré, réduisez le volume de liquide indiqué dans la recette originale. Si le mélange est trop épais, vous pourrez ajouter du liquide éventuellement.
- Lorsque vous préparez une casserole de légumes, vous devrez ajouter du liquide à la recette pour éviter que le mélange ne brûle le long des parois du pot.

Conseils de sécurité pour la cuisson

- N'utiliser jamais de viande congelée, non cuite dans la mijoteuse. Dégeler toute viande ou toute volaille avant de la faire mijoter.
- Visiter le site www.foodsafety.gov pour plus d'information au sujet de la température de cuisson interne des aliments.
- Pour ranger les restes après la cuisson, ne PAS placer toute le pot de grès amovible au réfrigérateur, car la durée de refroidissement sera trop longue. Séparer les restes en les déposants dans des petits contenants et placer au réfrigérateur.
- Ne jamais laisser reposer une viande insuffisamment cuite ou crue dans une mijoteuse à la température ambiante. La viande doit être cuite dès qu'elle est placée dans le pot de grès amovible (sauf pour les préparations faites la veille et que le pot de grès amovible a été placée au réfrigérateur).

SI VOUS HABITEZ DANS UNE RÉGION À HAUTE ALTITUDE :

Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

Dépannage

PROBLÈME

CAUSE PROBABLE/SOLUTION

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**.
- Vérifier 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 Warm (chaud) ? Ne faites pas cuire en réglage Warm (chaud). Faites toujours cuire en réglage Low (bas) ou High (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 Low (bas), tout en utilisant le temps de cuisson adéquat pour un réglage High (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. Laisser suffisamment de temps et choisir 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, vérifier 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 Low (basse) ?
- La température des aliments continuera à augmenter après avoir atteint la température désirée.

Recettes rapides de cuisson avec sonde thermique

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

Consulter 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

Mettre un rôti de porc désossé de 2 à 2,2 kg (4 à 5 lb) dans la mijoteuse. Assaisonner de poivre et de sel. Verser 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable de bonne qualité sur le porc. Répandre 15 ml (3 cuillers à thé) de moutarde de Dijon sur le rôti de porc. Ajouter 45 ml (3 cuillers à soupe) de sucre brun. Couvrir, insérer la sonde et cuisier conformément au Guide de cuisson.

Poulet en morceaux avec citron et romarin frais

MIJOTEUSE DE 5 OU 6 L

Rincer et sécher en tapotant 2 kg (4 lb) de morceaux de poulet. Disposer également ces morceaux au fond de la mijoteuse. Presser un citron et verser le jus sur le poulet. Assaisonner libéralement le poulet de paprika. Ajouter 3 à 4 branches de romarin frais. Couvrir, insérer la sonde et cuisier conformément au Guide de cuisson.

Rôti de porc à la cubaine

MIJOTEUSE DE 5 OU 6 L

Dans un petit bol, mélanger 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 cuillers à soupe) de jus de citron frais, 45 ml (3 cuillers à soupe) de jus de lime fraîche, 30 ml (2 cuillers à soupe) d'huile et 60 ml (1/4 tasse) de sherry sec. Mettre 1,5 à 2,2 kg (3 à 5 lb) de rôti de porc dans un sac à fermeture par pression et glissière et verser le mélange sur le porc. Laisser mariner pendant toute la nuit dans un réfrigérateur. Pour cuire, mettre le rôti dans votre mijoteuse. Couvrir, insérer la sonde et cuisier conformément au Guide de cuisson.

Recettes rapides de cuisson avec sonde thermique (suite)

Poulet créole

MIJOTEUSE DE 5 OU 6 L

Enlever le cou et les abats d'un poulet entier de 1,5 à 2 kg (3 à 4 lb). Rincer, faites sécher en tapotant et assaisonner avec de l'assaisonnement créole (vendu dans le rayon épices de la plupart des épiceries). Mettre le poulet dans la mijoteuse. Couvrir, insérer la sonde et cuire conformément au Guide de cuisson.

Poulet glacé aux abricots

MIJOTEUSE DE 5 OU 6 L

Enlever le cou et les abats d'un poulet entier de 1,5 à 2 kg (3 à 4 lb). Rincer, faites sécher en tapotant et assaisonner avec du sel et du poivre. Mettre dans votre mijoteuse et verser le contenu d'un pot de 360 ml (12 oz) de confiture d'abricots sur le poulet. Couvrir, insérer la sonde et cuire conformément au Guide de cuisson.

Blanc de dinde épicé à la cajun

MIJOTEUSE DE 6 L

Enlever le cou et les abats d'une poitrine de dinde de 3 à 3,5 kg (6 à 7 lb). Rincer, faites sécher en tapotant. En utilisant votre mélange d'épices cajun favori (vendu dans le rayon épices de la plupart des épiceries), assaisonner libéralement la cavité et l'extérieur de la poitrine de dinde. Mettre la dinde la poitrine vers le haut dans la mijoteuse. Couvrir, insérer la sonde et cuire conformément au Guide de cuisson.

Jambon fumé à l'ananas et aux agrumes

MIJOTEUSE DE 6 L

Mettre 3,5 kg (7 1/2 lb) de jambon fumé pré-cuit dans la mijoteuse. Presser 125 ml (1/2 tasse) de sucre brun sur la surface du jambon. Verser le jus d'une boîte de 454 g (16 oz) de morceaux d'ananas et mettre de côté ce jus. Placer les morceaux d'ananas tout autour et sur le jambon. Verser 125 ml (1/2 tasse) de jus d'ananas que vous avez mis de côté au fond de la mijoteuse. Peler une grande orange et versez sur le jambon. Couvrir, insérer la sonde et cuire conformément au Guide de cuisson.

Notes

Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de 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 s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. 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.
12. No coloque la olla removible o base sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico. No coloque la base de la olla de cocción lenta de un horno caliente.
13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar la olla de cocimiento lento, gire el control a OFF (O/apagado); saque el enchufe del tomacorriente.
15. **PRECAUCION!** Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro de la olla removible.
16. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una olla removible caliente.
17. Sólo para uso en la cubierta de cocina.
18. **ADVERTENCIA:** El derrame de alimentos puede provocar quemaduras graves. Mantenga el artefacto y el cable alejados de los niños. Nunca deje colgar el cable sobre el borde del mostrador, nunca utilice un tomacorriente ubicado por debajo del mostrador y nunca utilice el artefacto con una cable de extensión.
19. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servido 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 es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

Se utiliza un cable eléctrico corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo o de que sea jalado por niños.

TAPA Y OLLA: PRECAUCIONES E INFORMACIÓN

- Por favor maneje la olla y tapa cuidadosamente para asegurarles una vida larga.
- Evite cambios repentinos y extremos de temperatura. Por ejemplo, no coloque una tapa u olla caliente en agua fría o sobre una superficie húmeda.
- Evite golpear al olla y tapa contra el fregadero u otra superficie dura.
- No use la olla o tapa si está astillada, quebrada o severamente tallada.
- No use limpiadores abrasivos o estropajos de metal.
- La parte inferior de la olla es muy áspera y puede dañar una cubeirta. Tenga precaución.
- La olla y tapa pueden volverse muy calientes. Tenga precaución. No los ponga directamente sobre ninguna superficie o cubierta desprotegida.
- La olla puede usarse en microondas y es a prueba de hornos, pero nunca caliente la olla cuando esté vacía. Nunca coloque la tapa en un quemador o sobre la estufa. No coloque la tapa en un horno de microondas, horno convencional o sobre la estufa.

REMUEVA LA TAPA Y OLLA

Cuando remueva la tapa, inclínela de manera que la abertura quede hacia otro lado que no sea hacia usted para evitar quemaduras por el vapor.

Los lados de la base de la olla de cocción lenta se ponen muy calientes debido a los elementos caloríficos localizados en ella. Use las manijas en la base si es necesario. Use guantes para remover la olla.

Piezas y Características

*Para ordenar piezas:

US: 1.800.851.8900

Mexico: 01 800 71 16 100

www.hamiltonbeach.com

Lid Latch*
(accessorio opcional)

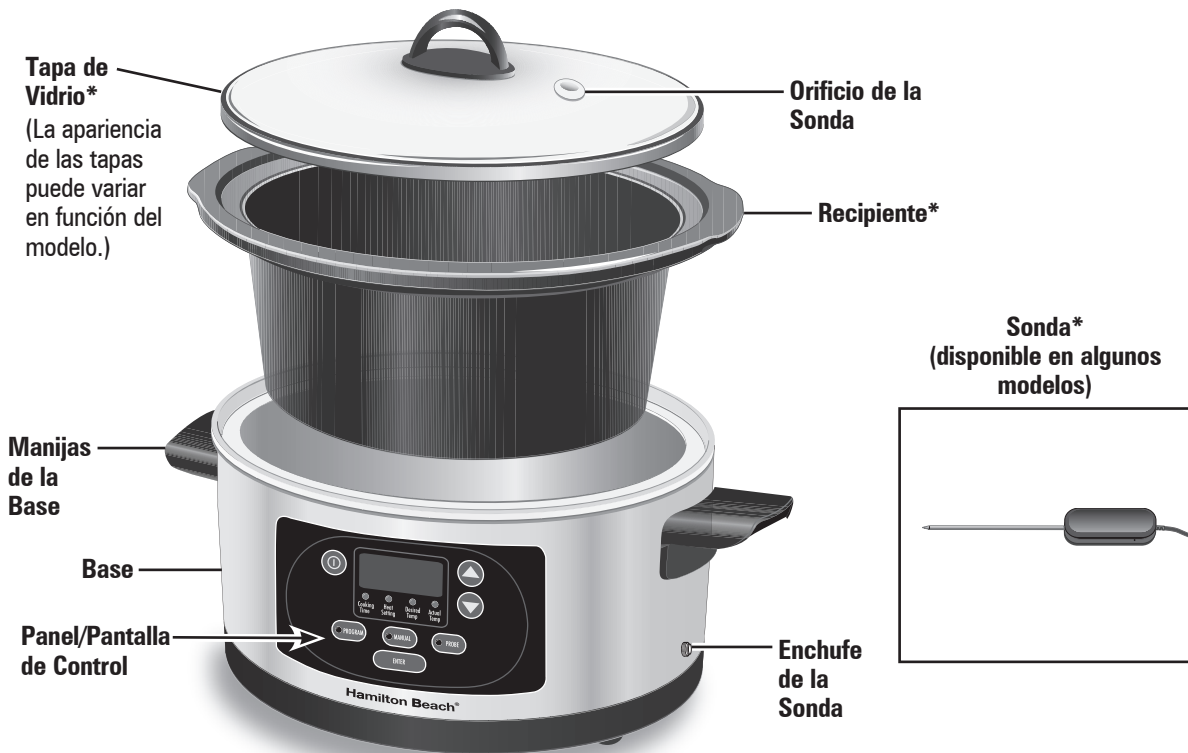


El Lid Latch™ ayuda a asegurar la tapa mientras es movida, transportada o almacenada la olla de cocción. No utilice el dispositivo Lid Latch™ durante la cocción. Ver la sección "Cuidado y Limpieza" para obtener más información sobre cómo usar el Lid Latch™.

Capacidad de Olla

Para mejores resultados, llene la olla al menos a la mitad pero no más de una pulgada del borde. Si sólo está llena a la mitad, revise si terminó 1 a 2 horas más temprano que en la receta.

ANTES DEL PRIMER USO: Lave la tapa de vidrio y el recipiente de cerámica en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.



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 (SONDA). 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. La sonda 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 por Modo Sonda*, 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 (SONDA). 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. 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.

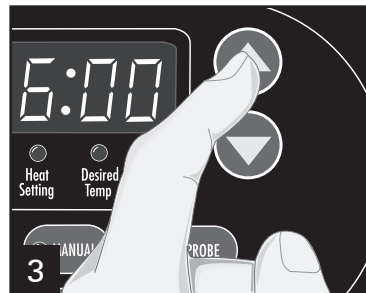
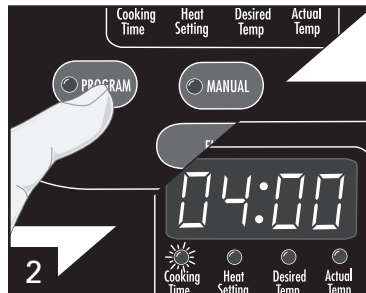
Modo de Programación

⚠ **ADVERTENCIA** Peligro de Seguridad de Comida.

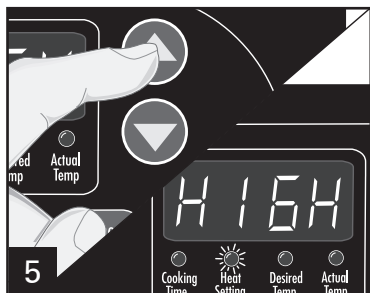
La comida de estar lo suficientemente caliente para prevenir el crecimiento de bacterias antes de usar el ajuste de WARM (calentar). El ajuste de WARM (calentar) debe ser usado solamente después de que una receta ha sido cocinada completamente. No recaliente la comida en el ajuste WARM (calentar). Si la comida ha sido cocinada y luego refrigerada, recaliente en LOW (baja) o HIGH (alta), luego cambie a WARM (calentar). Visite foodsafety.gov para más información.



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



Presione las flechas para seleccionar el tiempo de cocción. Presione **ENTER** (ingresar). "Heat Setting" (configuración de calor) se iluminará.



Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor. Presione **ENTER** (ingresar) para iniciar la unidad y sonará un pitido de 3 segundos.

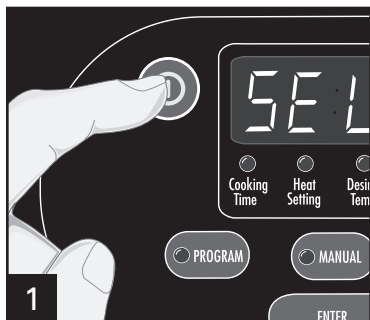
NOTA: La unidad se iniciará automáticamente en 20 segundos si no se presiona **ENTER** (ingresar).

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 (apagado) una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

Modo Manual

⚠ **ADVERTENCIA** Peligro de Seguridad de Comida.

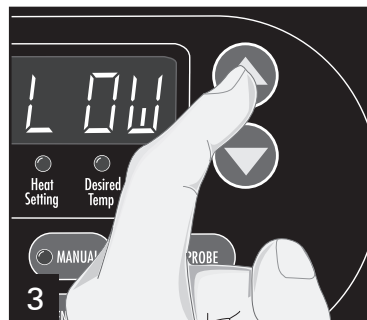
La comida de estar lo suficientemente caliente para prevenir el crecimiento de bacterias antes de usar el ajuste de WARM (calentar). El ajuste de WARM (calentar) debe ser usado solamente después de que una receta ha sido cocinada completamente. No recaliente la comida en el ajuste WARM (calentar). Si la comida ha sido cocinada y luego refrigerada, recaliente en LOW (baja) o HIGH (alta), luego cambie a WARM (calentar). Visite foodsafety.gov para más información.



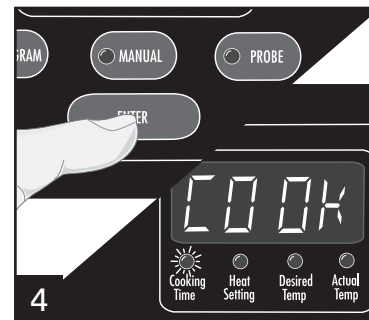
1 Presione ENCENDIDO (I).



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

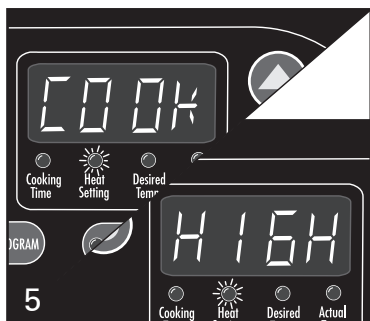


3 Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor.



4 Presione **ENTER** (ingresar) 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** (ingresar).



La pantalla alternará entre COOK (cocción) y la configuración de calor si se selecciona HIGH (alta) o LOW (baja). **NOTA:** Al utilizar la configuración WARM (calentar), la pantalla continuará en WARM.

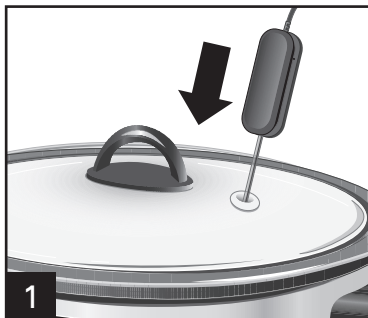


La unidad se apagará y podrá verse OFF (apagado) después de un total de 14 horas.

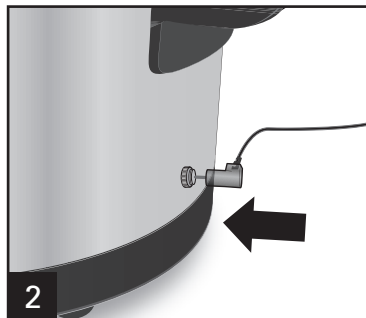
Modo Sonda

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Seguridad de Comida.

La comida de estar lo suficientemente caliente para prevenir el crecimiento de bacterias antes de usar el ajuste de WARM (calentar). El ajuste de WARM (calentar) debe ser usado solamente después de que una receta ha sido cocinada completamente. No recaliente la comida en el ajuste WARM (calentar). Si la comida ha sido cocinada y luego refrigerada, recaliente en LOW (baja) o HIGH (alta), luego cambie a WARM (calentar). Visite foodsafety.gov para más información.



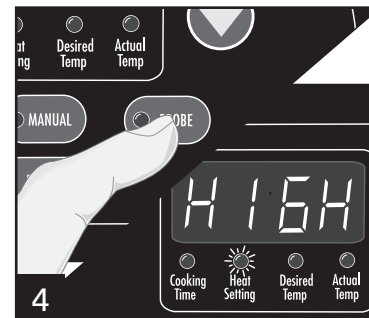
Asegúrese de que la sonda se encuentre en el centro de los alimentos y que no toque el fondo del recipiente.



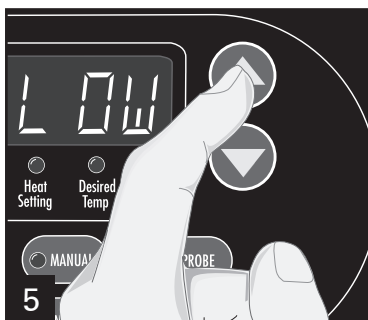
Vuelva a insertar la sonda en el enchufe que se encuentra al costado de la olla de cocción.



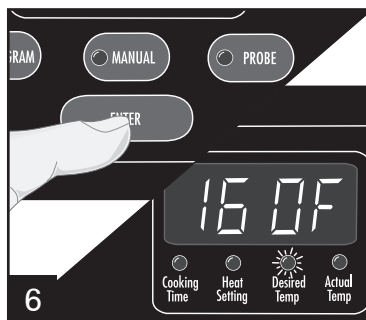
Presione ENCENDIDO (I).



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



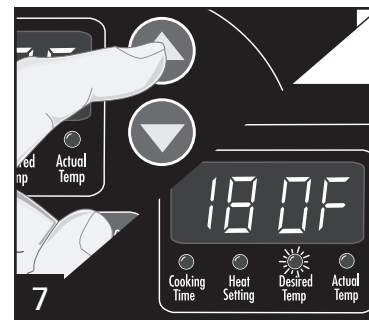
Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor deseada. Seleccione HIGH (alta) o LOW (baja). Presione **ENTER** (ingresar). Se iluminará "Desired Temp" (temperatura deseada).



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

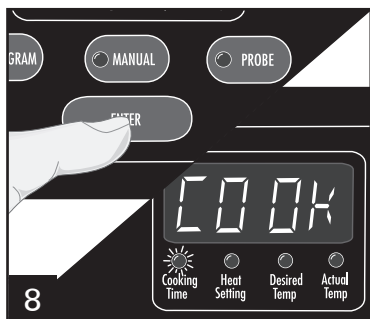
Podrá verse la temperatura en °C.

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



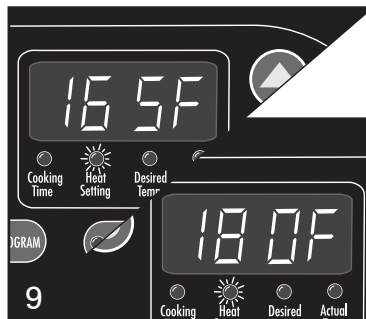
Presione las flechas para seleccionar la temperatura deseada.

Modo Sonda (cont.)



Presione **ENTER** (ingresar). 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** (ingresar).



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



Cuando se alcanza la temperatura deseada, la unidad cambiará a WARM (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 APAGADO (O) (si aún no está APAGADO); luego presione ENCENDIDO (I).
2. Presione **PROBE** (sonda). Se iluminará la configuración de calor.
3. Presione las flechas para seleccionar WARM (calentar).
4. Presione **ENTER** (ingresar). Aparecerá WARM (calentar) y sonará un pitido durante 3 segundos.

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

Guía de Cocción por Modo Sonda

Según las guías de seguridad de alimentos del USDA (Departamento de Agricultura de los EE.UU.). Para más información, visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).

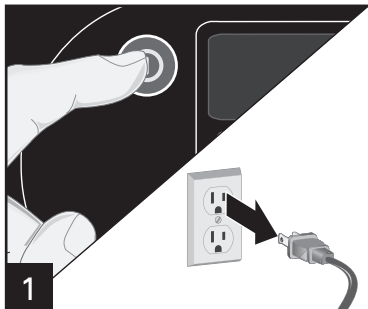
ALIMENTO/PESO	BAJO	ALTO	TEMPERATURA DESEADA
Asado de Res (3 lbs/1.5 kg)	3–4 horas	1.5 horas	145°F/63°C
Pecho de Res (4–5 lbs/2–2.2 kg)	8 horas	6 horas	145°F/63°C
Pechuga de Pavo (6–7 lbs/3–3.5 kg)*	6–7 horas	3–4 horas	180°F/82°C
Pollo Entero (4–6 lbs/2–3 kg)	6 horas	4 horas	180°F/82°C
Piezas de Pollo (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/1–1.5 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.

NOTA: 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.

Cuidado y Limpieza

⚠️ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.
Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base in ningún líquido.



1 Presione APAGADO (O).



2 Quite el recipiente de cerámica y deje enfriar.

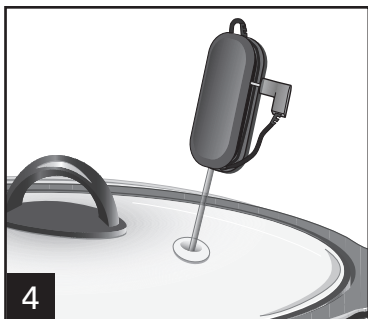


3



RESISTENTE AL LAVAVAJILLAS

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



4 Para guardar, envuelva el cable de la sonda alrededor de la manija.



5 – LID LATCH™
Coloque el broche debajo de una manija. Estire el otro lado y asegúrelo debajo la otra manija.



6 – LID LATCH™
Una vez unido, el broche puede ser cruzado sobre la perilla para asegurar aún la tapa.

Concejos para Cocinar Lento

- La vasija de cerámica removible debe estar por lo menos llenada a la mitad para mejores resultados. Si sólo está llena a la mitad, revise si terminó 1 a 2 horas más temprano que en la receta.
- No se requiere menear cuando se cocina lento y remover la tapa de vidrio resulta en una gran pérdida de calor y puede necesitar que se extienda el tiempo de cocinado. Sin embargo, si se cocina en HIGH (alto), puede querer menear ocasionalmente.
- Si cocina sopas o guisados, deje un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre la parte superior de la vasija de cerámica removible y la comida de manera que la receta pueda hervir.
- Muchas recetas requieren cocerse todo el día. Si su programa matutino no le deja tiempo para preparar una receta, hágalo la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en la vasija de cerámica removible, cubra con la tapa y refrigere durante la noche. En la mañana, coloque la vasija de cerámica removible en la base.
- Algunos alimentos no se adaptan a un cocimiento extendido en una olla de cocción lenta. La pasta, mariscos, leche, crema o crema agria deben de agregarse 2 horas antes de servirse. La leche evaporada o sopas condensadas son perfectas para el cocimiento lento.
- Entre más contenido de grasa tenga la carne, menos líquido necesita. Si cocina carne con alto contenido de grasa, coloque rebanadas gruesas de cebolla debajo de la carne de manera que la carne no se asiente (y cocine) en la grasa.
- Las ollas de cocción lenta permiten muy poca evaporación. Si hace su sopa, guisado o salsa favorita, reduzca el líquido indicado en la receta original. Si está muy espeso, se puede agregar líquido posteriormente.
- Si cocina una cacerola de tipo vegetal, necesita haber líquido en el recipiente para prevenir que se quemem los lados de la vasija.

Consejos de Seguridad de Alimentos

- 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.
- Para obtener más información sobre temperaturas seguras de cocción interna, visite **www.foodsafety.gov**.
- Nunca permita que carne cruda o poco cocida quede a temperatura ambiente dentro de la olla de cocción lenta. Una vez que la carne se coloca en la vasija, ésta debe cocinarse de inmediato (a menos que se prepare la vasija de cocción lenta la noche anterior, en cuyo caso la olla debe colocarse en el refrigerador).

SI USTED VIVE EN UNA ÁREA DE ALTITUD ELEVADA:

El servicio de extensión tendrá información detallada sobre cocción en su área. Para ubicar el servicio de extensión cooperativa en su condado, tenga a bien visitar la siguiente página:
<http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA

CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN

No se ve nada en el panel de control.

- ¿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.

Recetas Rápidas con Sonda de Temperatura

Vea la Guía de Cocción para tiempos de cocción y temperaturas.
Vea la sección de Modo Sonda para instrucciones sobre la sonda.

¿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 la sonda 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 la sonda 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 la sonda y cocine de acuerdo con la Guía de Cocción.

Recetas Rápidas con Sonda de Temperatura (cont.)

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 la sonda y cocine de acuerdo con la Guía de Cocción.

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 la sonda 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 la sonda 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 la sonda y cocine de acuerdo con la Guía de Cocción.

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		
<ul style="list-style-type: none">• 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		
<ul style="list-style-type: none">• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, vasos, 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: <ul style="list-style-type: none">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.d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz). 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 Elias Cailles No. 1499
Zacahuilco 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

Modelo:

33958

Tipo:

SC30

Características Eléctricas:

120 V~ 60 Hz 275 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".