

**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 et nos conseils !

iVisite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

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

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

¿Preguntas?
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
EE. UU.: 1.800.851.8900
MEX: 01 800 71 16 100

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

Hamilton Beach®

Right Size Slow Cooker Mijoteuse Olla de Cocción Lenta



| | |
|---------------|----|
| English | 2 |
| Français..... | 13 |
| Español | 24 |

Recipes Included!
Recettes à l'intérieur !
¡Recetas Incluidas!

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 wall 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 cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by 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 stoneware 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 (⓪); then remove plug from wall outlet.
14. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable stoneware crock.
15. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated removable stoneware crock.
16. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This product is intended for household use only.

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

WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or 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.

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

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

Open lid carefully 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

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100



Glass Lid*



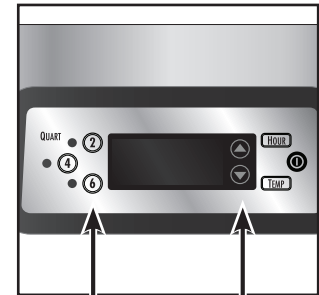
Crock*



Base

Temperature Control and Quart-Size Buttons

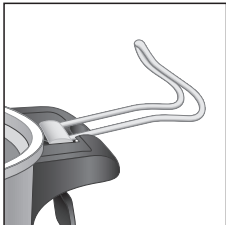
Quart-Size Settings



Quart-Size Buttons

Hour and Temp Buttons

US ONLY – Clip model



Quart Sizes

6-Quart
4-Quart
2-Quart

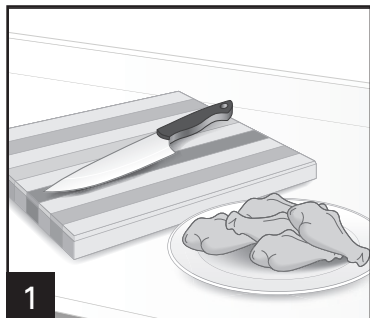


How to Use

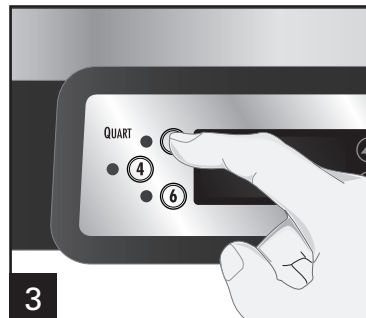
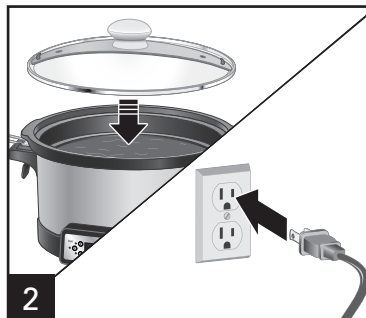
Before First Use: Wash lid and crock in hot, soapy water. Rinse and dry. Do not immerse base in water.

⚠ WARNING Food Safety Hazard.

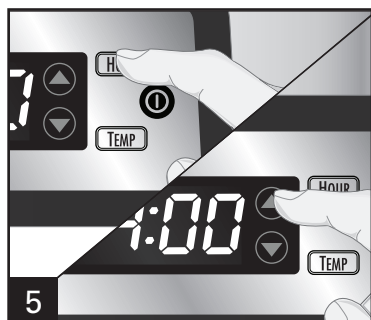
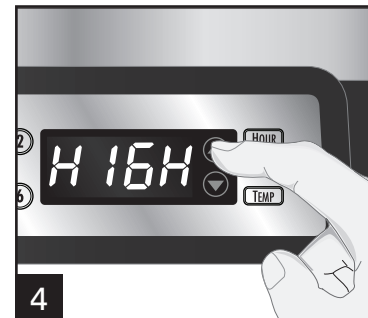
Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using WARM setting. The WARM setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on WARM setting. Visit foodsafety.gov for more information.



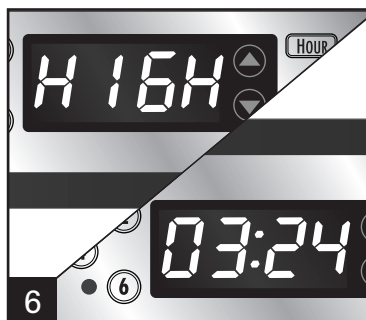
1 Prepare recipe according to directions. Fill crock with food to 2- or 4- quart capacity or 1/2 inch below lid for 6-quart capacity. Place lid on slow cooker. Plug in.



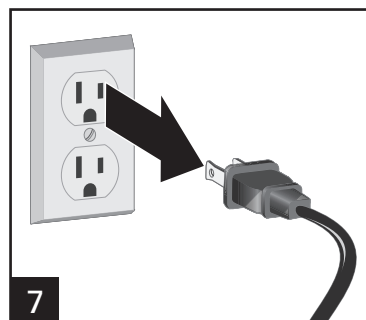
3 Press 2, 4, or 6 quarts to select size for recipe. Press TEMP button and use arrows to select HIGH or LOW. Slow cooker automatically defaults to a cooking time of 4 hours on HIGH and 8 hours on LOW.



5 Press HOUR button and use arrows to select a time other than the default time.



6 Display will alternate between heat setting and remaining cooking time. At the end of the cooking time, the slow cooker will automatically switch to the WARM setting.



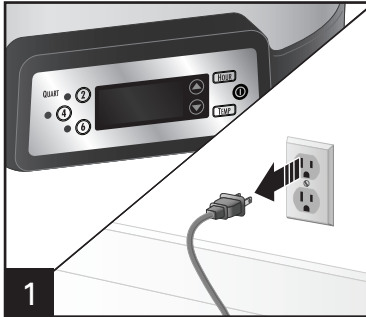
NOTE: As a safety precaution, the unit will not stay on for more than 14 hours of continuous cooking and warming time and will also shut off automatically.

How to Clean the Slow Cooker

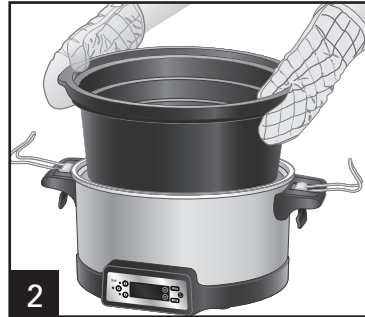


WARNING Electrical Shock Hazard.

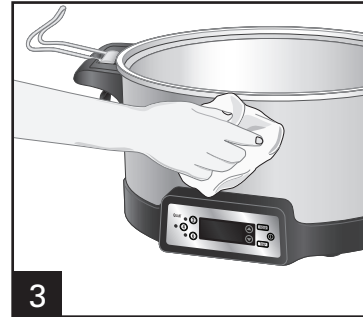
Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.



1 Turn OFF (⏻) and unplug.



2 Remove crock and let cool.



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

To prevent lingering food smells, found in most plastic containers, clean rubber lid gasket with hot, soapy water after each use. Store with lid ajar.

Slow Cooking Tips

- 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.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in the removable stoneware crock, cover with lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place the removable stoneware 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 the removable stoneware 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 removable stoneware 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 removable stoneware 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/>.

Recipes for 2-Quart Setting

Spinach Artichoke Dip

Ingredients:

24 oz. (680 g) frozen chopped spinach, thawed and squeezed dry
1 can (14 oz./397 g) artichoke hearts, drained and chopped
1 1/2 cups (355 ml) shredded mozzarella cheese
1 package (8 oz./227 g) cream cheese, softened
1/2 cup (118 ml) Parmesan cheese, grated
1/4 cup (59 ml) mayonnaise
2 cloves garlic, minced
1 cup sour cream
Salt and pepper to taste
Assorted crackers

Directions:

1. Spray slow cooker crock with nonstick cooking spray.
2. Mix all ingredients together, except sour cream.
3. Cook on LOW for 2–3 hours, stirring after 1 hour.
4. Stir in sour cream and cook an additional 1/2 hour on LOW.
5. Serve with assorted crackers.

Serves: 18–20

Slow Cooker Lemon Chicken with Rosemary

Ingredients:

2 pounds (907 g) bone-in chicken breast halves
1 large lemon
Lemon pepper seasoning
Seasoned salt
4 sprigs fresh rosemary

Directions:

1. Place chicken in slow cooker crock.
2. Squeeze lemon over chicken and sprinkle generously with seasoned salt and lemon pepper. Top with rosemary sprigs.
3. Cover and cook on HIGH for 1 1/2 to 2 hours or LOW for 3 to 4 hours.

Serves: 6

TEST KITCHEN TIP: For food safety, chicken must reach an internal temperature of 165°F. Visit www.foodsafety.gov for more information on safe internal cooking temperatures.

Recipes for 4-Quart Setting

Arroz con Pollo

Ingredients:

- 8 bone-in skinless chicken thighs
- 2 cans (10 oz./283 g each) diced tomatoes and green chilies, undrained
- 1 medium green bell pepper, cubed
- 1 small onion, chopped
- 2 cloves garlic, minced
- 1 can (14 oz./414 ml) chicken broth
- 3/4 cup (177 ml) roasted red peppers, drained and cut in strips
- 1 box (8 oz./227 g) Spanish-style yellow rice mix
- 1 teaspoon (5 ml) dried oregano
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 1 package (10 oz./283 g) frozen peas
- Lime wedges and chopped cilantro

Directions:

1. Add all ingredients except peas to slow cooker crock. Stir until well blended.
2. Cover and cook on HIGH for 4 hours or LOW for 8 hours. Stir in peas. Cover and let stand 5 to 10 minutes.
3. Serve with lime wedges and chopped cilantro.

Serves: 6

Teriyaki Steak Subs

Ingredients:

- 3 lbs (1.4 kg) London broil
- 1/2 cup (118 ml) soy sauce
- 1/4 cup (59 ml) red wine
- 1/2 cup (118 ml) chopped onion
- 1 Tablespoon (15 ml) sugar
- 1 Tablespoon (15 ml) grated ginger
- 2 teaspoons (10 ml) minced garlic
- Hoagie or sub buns
- Sliced onion

Directions:

1. Cut London broil crosswise into thirds. Combine remaining ingredients.
2. Layer beef and sauce in crock. Cover and cook on HIGH for 4 hours or LOW 6 to 7 hours.
3. Remove beef and thinly slice. Reserve sauce.
4. Place beef slices on hoagie/sub buns. Top with extra sauce and sliced onion.

Serves: 6–8

TEST KITCHEN TIP: Try slicing this beef and placing it on top of cooked pasta or brown rice instead of making it into subs.

Recipes for 6-Quart Setting

Whole Chicken and Vegetables

Ingredients:

- 1 medium onion, sliced
- 1 (5 1/2- to 6-pound [2.5 to 2.7 kg]) whole chicken
- 2 teaspoons (10 ml) seasoned salt
- 1 teaspoon (5 ml) cracked black pepper
- 4 medium carrots, sliced 1 1/2-inch (3.8 cm) thick
- 4 small red potatoes, cut in eighths
- 3 celery ribs, sliced 1 1/2-inch (3.8 cm) thick

Directions:

1. Place half of sliced onion on bottom of slow cooker crock.
2. Rinse chicken and pat dry. Sprinkle all sides with seasoned salt and pepper. Place chicken on top of sliced onions in crock.
3. Arrange remaining onion, carrots, potatoes and celery around chicken.
4. Cover slow cooker. Cook on HIGH for 4 hours or LOW for 6 to 8 hours. Chicken is done when meat temperature registers 165°F (74 °C) in the breast or 175°F–180°F (79°C–82°C) in the thickest part of the thigh.

Serves: 4–6

Beef Pot Roast

Ingredients:

- 3- to 4-pound (1.4 to 1.8 kg) chuck pot roast
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 1/4 teaspoon (1.2 ml) pepper
- 3 to 4 medium potatoes, quartered
- 3 to 4 carrots, cut into 2-inch (5 cm) pieces
- 2 medium onions, quartered
- 1/2 cup (118 ml) beef broth

Directions:

1. Sprinkle roast with salt and pepper.
2. Place half of vegetables in bottom of slow cooker crock, top with roast, and then add remaining vegetables and liquid.
3. Cover and cook for 5 hours on HIGH or for 8 hours on LOW.

Serves: 6–8

TEST KITCHEN TIP: Half of a 1-lb. (454 kg) bag of baby carrots can be used instead of 3–4 medium carrots. A long cooking time in moist heat will tenderize a tougher cut of meat. Therefore, using a lower-priced cut, such as chuck, is economical as well as delicious.

Troubleshooting

PROBLEM

PROBABLE CAUSE/SOLUTION

Cannot select TEMP and/or HOURS settings.

- Is the unit plugged in?
- Test that the electrical outlet is working with a lamp in known working order.

Food is undercooked.

- Was food cooked on the WARM setting? Do not cook on WARM setting; always cook on LOW or HIGH heat settings.
- Was the crock filled to the 6-quart or 4-quart line and set to cook for 2 quarts? Choose the setting to match the quantity of food in crock.
- Did you select the LOW heat setting, but used a cooking time based on the HIGH heat setting?
- Did you have the glass lid placed correctly on the slow cooker?

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

- This can be due to voltage variations (which are commonplace everywhere) or altitude. The slight fluctuations in power do not have a noticeable effect on most appliances. However, they can alter 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 a shorter or longer time is needed.

My meal was overcooked. Why?

- Was the crock filled to the 2-quart or 4-quart line and set to cook for 6 quarts? Choose the setting to match the quantity of food in the crock.
- Did you select hours based on a LOW heat recipe?
- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.

Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

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

To make 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 boutons.
5. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou 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 endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro de service aux clients, sans frais d'interurbain, pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
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 l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
12. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
13. Pour déconnecter la mijoteuse, tourner le bouton de commande à OFF/⏻ (arrêt) ; débrancher la fiche de la prise.
14. **MISE EN GARDE** : Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le récipient en grès.
15. Éviter les changements de température soudains tels que l'addition d'aliments réfrigérés dans un pot chauffé.
16. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que l'utilisation prévue.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Autre consigne de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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

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

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

POT ET COUVERCLE : PRÉCAUTIONS ET RENSEIGNEMENTS

- Manipuler le pot et le couvercle avec soin pour prolonger leur vie utile.
- Éviter les changements soudains ou extrêmes de température. Par exemple, ne pas placer un pot ou couvercle chaud dans l'eau froide, ni sur une surface mouillée.
- Éviter de frapper le pot et le couvercle contre un robinet ou autres surfaces dures.
- Ne pas utiliser le pot ou le couvercle s'ils sont écaillés, fissurés ou très égratignés.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons de récurage.
- Le fond du pot est très rugueux et peut endommager la surface du comptoir. Faire attention.
- Le pot et le couvercle peuvent devenir très chauds. Faire attention. Ne pas les placer directement sur une surface ou un comptoir non protégé.
- Le pot va au four à micro-ondes et dans un four ordinaire, mais ne jamais faire chauffer le pot quand il est vide. Ne jamais placer le couvercle sur un brûleur ou sur le dessus de la cuisinière. Ne pas placer le couvercle dans un four à micro-ondes, un four ordinaire ou sur le dessus de la cuisinière.

ENLEVER LE COUVERCLE ET LE POT

Ouvrir lentement le couvercle pour éviter les brûlures causées par la vapeur.

Les côtés de la base de la mijoteuse deviennent chauds car les éléments de chauffage s'y trouvent. Utiliser les poignées de la base, au besoin. Se servir de mitaines de four pour retirer le pot.

Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

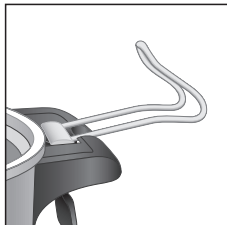
Couvercle en verre*



Pot*



É.-U. SEULEMENT – Modèle à pince

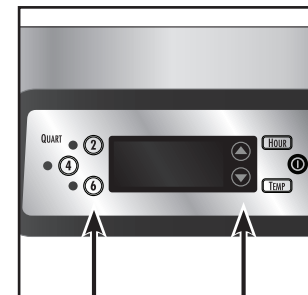


Base



Boutons de contrôle
de la température et
de quantité (QUART)

Réglages de quantité
(QUART)



Boutons
de quantité
(QUART)

Bouton pour
heure et
température

Niveaux des quantités

6 Q (6,8 L)
4 Q (4,5 L)
2 Q (2,3 L)

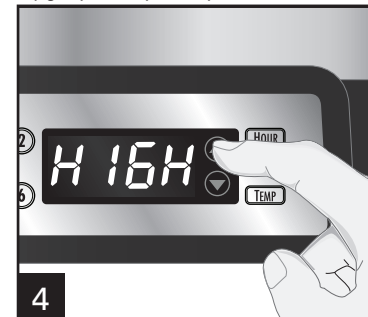
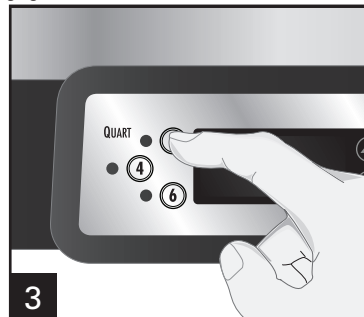
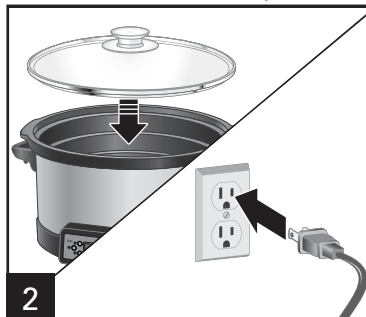
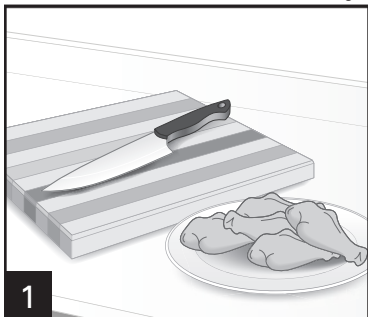


Utilisation

Avant le premier usage, laver le couvercle et le récipient en grès à l'eau savonneuse chaude. Rincer et sécher. N'immerger jamais la base dans l'eau.

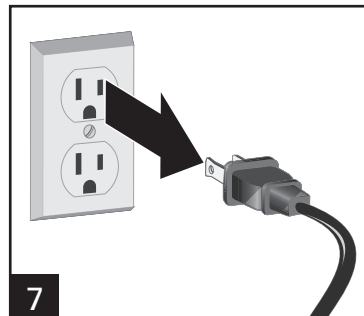
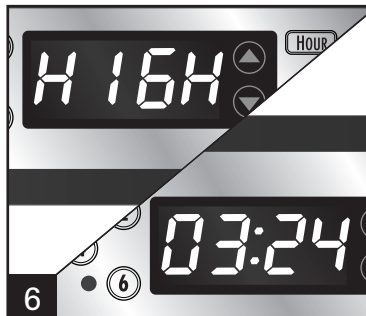
⚠ AVERTISSEMENT Danger pour la salubrité des aliments.

Les aliments doivent être suffisamment chauds pour prévenir toute croissance bactérienne avant d'utiliser le réglage WARM (chaud). Le réglage WARM (chaud) ne doit être utilisé qu'après la cuisson complète des aliments. Ne réchauffer pas les aliments placés sous le réglage WARM (chaud). Visiter le site Internet.foodsafety.gov pour de plus amples informations.



Préparer votre recette en suivant les directions. Remplir le pot avec les aliments qu'à la ligne 2 ou 4 QUART (2,3 ou 4,5 L) ou à 1/2 po (1,3 cm) en dessous de la ligne 6 QUART (6,8 L). Déposer le couvercle sur la mijoteuse. Brancher l'appareil.

Appuyer sur 2, 4 ou 6 QUARTS (2,3 – 4,5 ou 6,8 L) pour sélectionner la quantité de la recette. Appuyer sur le bouton TEMP et utiliser les flèches pour choisir la température HIGH ou LOW (ELEVÉE ou BASSE). La mijoteuse se met en marche automatiquement sur le réglage de durée de cuisson de 4 heures à la température élevée et 8 heures à la basse température.



Appuyer sur le bouton HOUR (heure) et utiliser les flèches pour sélectionner une durée différente de la durée par défaut.

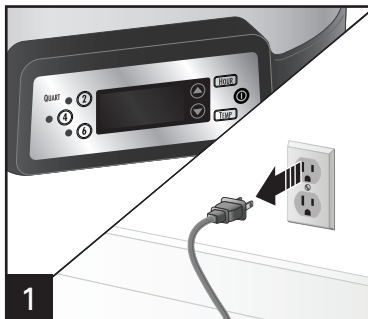
L'affichage indiquera le réglage de température et la durée de cuisson restante en alternance. Dès que la durée de cuisson est écoulée, la mijoteuse passera automatiquement au réglage WARM (chaud).

REMARQUE : Par mesure de sécurité, l'appareil ne fonctionnera pas en mode cuisson continue pendant plus de 14 heures et s'éteindra automatiquement.

Nettoyage de votre mijoteuse

⚠ AVERTISSEMENT Danger d'électrocution.

Débrancher le courant avant de nettoyer.
N'immerger jamais le cordon, la fiche ou la base dans un liquide quelconque.



1 Éteindre (OFF/O) et débrancher le cordon de la prise.



2 Enlever le pot et laisser refroidir.



3



LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit. Nettoyer le joint du couvercle avec de l'eau chaude savonneuse pour prévenir les odeurs persistantes des aliments produits par la plupart des contenants de plastiques. Ranger sans fermer le couvercle.

Conseils de mijotage

- Vous n'avez pas besoin de remuer quand vous mijotez et si vous enlevez le couvercle en verre, vous provoquerez une perte majeure de chaleur et vous devrez peut-être augmenter le temps de cuisson. Cependant, si le réglage de température est HAUT, vous pouvez remuer de temps en temps.
- Pour les recettes qui nécessitent une cuisson de toute la journée, préparez la nuit d'avant. Placez les ingrédients dans le récipient en grès, couvrez et réfrigérez toute la nuit. Le matin suivant, placez le récipient en grès dans la mijoteuse pour cuire.
- Certains aliments ne conviennent pas à la cuisson prolongée dans la mijoteuse. Vous devez ajouter les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème fraîche 2 heures avant de servir. Les soupes condensées et le lait concentré sont parfaits pour la mijoteuse.
- Plus la viande est grasse, moins vous avez besoin de liquide. Si vous cuisez de la viande qui est très grasse, mettez des tranches d'oignon épaisses en dessous, de manière à ce que la viande ne baigne pas (et ne cuise pas) dans la graisse.
- Il y a très peu d'évaporation dans une mijoteuse. Pour faire votre soupe, votre sauce ou votre ragoût favori, réduisez la quantité de liquide de la recette. Si le résultat est trop épais, vous pourrez toujours ajouter du liquide plus tard.
- Si vous cuisez une casserole de légumes, vous devez ajouter du liquide à la recette pour éviter d'écorcher les côtés 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 les différents sites gouvernementaux pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.
- Pour ranger les restes après la cuisson, ne PAS placer toute la mijoteuse au réfrigérateur, car la durée de refroidissement sera trop longue. Séparer les restes en les déposant 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 la mijoteuse (sauf pour les préparations faites la veille et que la mijoteuse 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/>.

Recettes pour une quantité de 2 quart (2,3 L)

Trempe à l'artichaut et aux épinards

Ingrédients :

24 oz (680 g) d'épinards congelés hachés et égouttés
1 boîte de 14 oz (397 g) de cœurs d'artichaut, égouttés et hachés
1 1/2 tasse (355 ml) de fromage mozzarella râpé
1 paquet de 8 oz (227 g) de fromage à la crème, ramolli
1/2 tasse (118 ml) de fromage parmesan râpé
1/4 tasse (59 ml) de mayonnaise
2 gousses d'ail, émincées
1 tasse (237 ml) de crème sure
Sel, poivre au goût
Craquelins assortis

Instructions :

1. Vaporiser le pot de la mijoteuse avec un enduit pour cuisson.
2. Mélanger tous les ingrédients, sauf la crème sure.
3. Cuire à température LOW (basse) pendant 2 à 3 heures et mélanger après 1 heure de cuisson.
4. Incorporer la crème sure et cuire 30 minutes de plus à LOW (basse) température.
5. Servir avec des craquelins assortis.

Servir : 18 à 20 portions

Poulet au citron et romarin à la mijoteuse

Ingrédients

2 lb (907 g) de poitrines de poulet avec os, coupées en 2
1 gros citron
Assaisonnement au poivre citronné
Sel assaisonné
4 branches de romarin frais

Instructions :

1. Déposer le poulet dans le pot de la mijoteuse.
2. Presser le citron et répartir le jus sur le poulet et parsemer généreusement de sel assaisonné et de poivre citronné. Garnir avec les branches de romarin.
3. Couvrir et cuire à température HIGH (élevée) pendant 1 1/2 à 2 heures ou à LOW (basse) température pendant 3 à 4 heures.

Servir : 6 portions

CONSEIL : Pour assurer la salubrité des aliments, la température interne du poulet doit être de 74 °C (165 °F). Visiter le site www.foodsafety.gov pour en savoir plus au sujet des températures internes de cuisson.

Recettes pour une quantité de 4 quart (4,5 L)

Riz au poulet

Ingrédients :

- 8 cuisses de poulet sans peau, avec l'os
- 2 boîtes de 10 oz (283 ml) de tomates en dés et de chili vert, non égoutté
- 1 poivron d'Amérique vert moyen, en cubes
- 1 petit oignon, haché
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 boîte de 14 oz (414 ml) de bouillon de poulet
- 3/4 tasse (177 ml) de poivrons rouges rôtis, égouttés et coupés en lanières
- 1 boîte de 8 oz (227 g) de mélange de riz jaune style espagnol
- 1 c. à thé (5 ml) d'origan séché
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 paquet de 10 oz (283 g) de pois congelés
- Limette en quartiers et coriandre hachée

Instructions :

1. Mettre tous les ingrédients, sauf les pois, dans le pot de la mijoteuse. Remuer pour bien mélanger le tout.
2. Couvrir et cuire à température HIGH (élevée) pendant 4 heures ou à LOW (basse) température pendant 8 heures. Incorporer les pois. Couvrir et laisser reposer de 5 à 10 minutes.
3. Servir avec des quartiers de limette et de la coriandre hachée.

Servir : 6 portions

Bœuf teriyaki pour sous-marins mijoté

Ingrédients :

- 3 lb (1,4 kg) de bœuf London Broil
- 1/2 tasse (118 ml) de sauce soja
- 1/4 tasse (59 ml) de vin rouge
- 1/2 tasse (118 ml) d'oignon haché
- 1 c. à table (15 ml) de sucre
- 1 c. à table (15 ml) de gingembre râpé
- 2 c. à thé (10 ml) d'ail émincé
- Pains ou petits pains à sous-marins
- Oignon tranché

Instructions :

1. Couper le bœuf London Broil contre le grain en tiers. Combiner le reste des ingrédients.
2. Étendre le bœuf et la sauce en couche dans le pot de la mijoteuse. Couvrir et cuire à température HIGH (élevée) pendant 4 heures ou à LOW (basse) température pendant 6 à 7 heures.
3. Retirer le bœuf et trancher finement. Réserver la sauce.
4. Placer les tranches de bœuf sur les pains ou petits pains à sous-marins. Garnir avec le reste de la sauce et d'oignon tranché.

Servir : 6 à 8 portions

CONSEIL : Essayer les tranches de bœuf en les déposant sur un lit de nouille cuite ou de riz brun au lieu de faire des sous-marins.

Recettes pour une quantité de 6 quart (6,8 L)

Poulet entier et légumes

Ingrédients :

- 1 oignon moyen tranché
- 1 poulet de 5 1/2 à 6 lb (2,5 à 2,7 kg)
- 2 c. à thé (10 ml) de sel assaisonné
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre noir concassé
- 4 carottes moyennes, coupées en morceaux de 1 1/2 po (3,8 cm)
- 4 petites pommes de terre rouges, coupées en 8
- 3 branches de céleri, coupées en morceaux de 1 1/2 po (3,8 cm)

Instructions :

1. Déposer la moitié des oignons tranchés au fond du pot de la mijoteuse.
2. Rincer le poulet et l'assécher. Parsemer tous les côtés avec le sel assaisonné et le poivre. Déposer le poulet sur les oignons tranchés dans le pot.
3. Disposer le reste de l'oignon, les carottes, les pommes de terre et le céleri autour du poulet.
4. Couvrir et cuire à température HIGH (élevée) pendant 4 heures ou à LOW (basse) température pendant 6 à 8 heures. Le poulet est cuit lorsqu'un thermomètre inséré dans la poitrine indique 74 °C (165 °F) ou 79 °C à 82 °C (175 °F à 180 °F) dans la partie la plus charnue de la cuisse.

Servir : 4 à 6 portions

Bœuf braisé

Ingrédients :

- 1 rôti de bœuf à mijoter de 3 à 4 lb (1,4 à 1,8 kg)
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1/4 c. à thé (1,2 ml) de poivre
- 3 à 4 pommes de terre moyennes, coupées en quartier
- 3 à 4 carottes, coupées en morceaux de 2 po (5 cm)
- 2 oignons moyens, coupés en quartier
- 1/2 tasse (118 ml) de bouillon de poulet

Instructions :

1. Parsemer le rôti avec le sel et le poivre.
2. Déposer la moitié des légumes au fond du pot de la mijoteuse, déposer le rôti sur les légumes et ajouter le reste des légumes et le liquide.
3. Couvrir et cuire à température HIGH (élevée) pendant 5 heures ou à LOW (basse) température pendant 8 heures.

Servir : 6 à 8 portions

CONSEIL : Un demi-sac de 1 lb (454 g) de carottes miniatures peut être utilisé au lieu des 3 à 4 carottes moyennes. Un temps de cuisson long dans une vapeur humide attendrira les coupes de viandes les plus dures. Toutefois, l'utilisation d'une pièce moins chère, comme la palette, est économique et sera tout aussi délicieuse.

Dépannage

| PROBLÈME | CAUSE PROBABLE/SOLUTION |
|---|--|
| Ne peut sélectionner le réglage de TEMP et/ou HOURS. | <ul style="list-style-type: none">• Est-ce que la fiche de l'appareil est branchée ?• Vérifiez que la prise électrique fonctionne bien avec une lampe qui s'allume bien. |
| Les aliments ne sont pas assez cuits. | <ul style="list-style-type: none">• 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).• Est-ce que mijoteuse a été remplie jusqu'à la ligne de 6 quart (6,8 L) ou 4 quart (4,5 L) et la minuterie réglée pour 2 quart (2,3 L)? Choisir le réglage qui correspond à la quantité d'aliments dans le pot.• 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. | <ul style="list-style-type: none">• Ce manque de cuisson est peut-être dû à une variation de voltage (il y en a partout) ou à l'altitude. Les petites fluctuations de courant n'ont pas d'effet notable sur la plupart des appareils électroménagers. Cependant, elles peuvent modifier les temps de cuisson dans la mijoteuse en allongeant ce temps de cuisson. Laissez suffisamment de temps et choisissez le bon réglage de température. L'expérience vous apprendra si vous avez besoin de plus ou de moins de temps. |
| Mon repas a trop cuit. Pourquoi ? | <ul style="list-style-type: none">• Est-ce que mijoteuse a été remplie jusqu'à la ligne de 2 quart (2,3 L) ou 4 quart (4,5 L) et la minuterie réglée pour 6 quart (6,8 L) ? Choisir le réglage qui correspond à la quantité d'aliments dans le pot.• 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. |

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 des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre 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 eléctrico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para 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 el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro 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 eléctrica de cocimiento lento, coloque la perilla en la posición apagada OFF/ **I** (apagada); saque el enchufe del tomacorriente.
15. **PRECAUCIÓN:** Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro del revestimiento desmontable.
16. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una el recipiente de cerámica caliente.
17. 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 producto ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servicio de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

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

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

RECIPIENTE Y LA TAPA: PRECAUCIONES E INFORMACIÓN

- Es importante tener cuidado con el recipiente y la tapa para asegurar una larga duración.
- Evite cambios de temperatura repentinos o extremos. Por ejemplo, no coloque una vasija o tapa caliente en agua fría, ni sobre una superficie húmeda.
- Evite golpear el recipiente y la tapa contra el grifo u otras superficies duras.
- No use el recipiente o la tapa si están cascadas, rajadas o muy rayadas.
- No use productos de limpieza abrasivos ni esponjillas metálicas.
- El fondo del recipiente es muy áspero y puede dañar la mesera. Tenga cuidado.
- El recipiente y la tapa se pueden calentar mucho. Tenga cuidado. No las coloque directamente sobre una superficie o mesera sin protección.
- El recipiente se puede usar en hornos microondas y en hornos convencionales, pero nunca se debe calentar cuando esté vacía. Nunca coloque el recipiente de cerámica sobre un quemador o un hornillo. No coloque la tapa en un horno microondas, horno convencional o sobre un hornillo.

CÓMO SACAR LA TAPA Y EL RECIPIENTE

Abra la tapa con cuidado para no quemarse con el vapor.

Los costados de la base de la olla eléctrica de cocimiento lento se calientan mucho debido a que allí es donde se encuentran los elementos calefactores. Use los mangos en la base si fuese necesario. Use guantes de cocina para sacar el recipiente de cerámica.

Partes y Características

*Para ordenar partes:
EE. UU.: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
México: 01 800 71 16 100

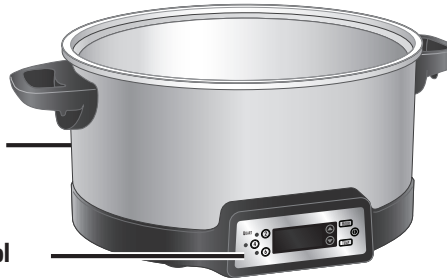
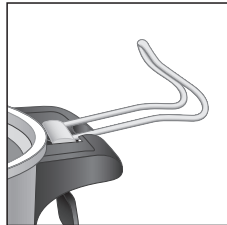


Tapa de Vidrio*



Recipiente*

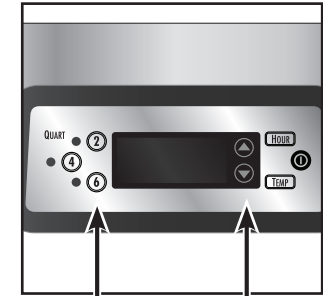
SÓLO EE.UU. – Modelo con Gancho



Base

Botones para Control de Temperatura y de Tamaño de Cuarto

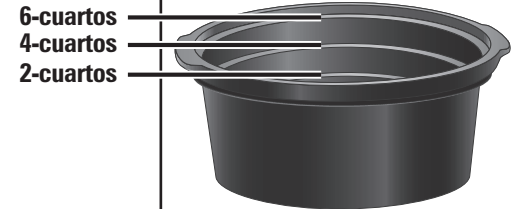
Configuraciones de Tamaño de Cuarto



Botones de tamaño de cuarto

Botones de hora y temperatura

Tamaños de Cuarto



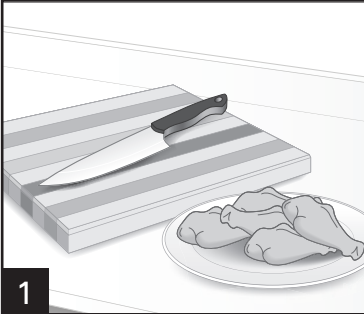
6-cuartos
4-cuartos
2-cuartos

Cómo Utilizar

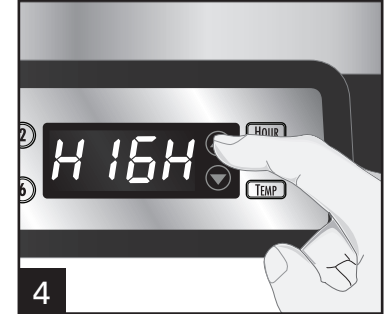
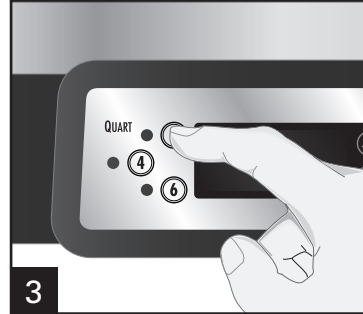
Antes de Usar por Primera Vez: Lave la tapa y el recipiente de cerámica con agua caliente y jabón. Enjuague y seque. No introduzca la base en el agua.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Seguridad de Comida.

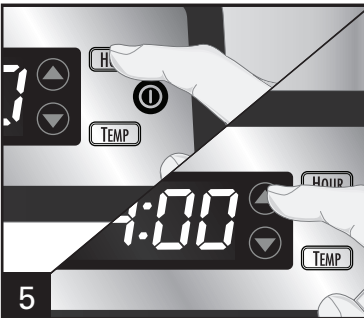
La comida de estar lo suficientemente caliente para prevenir el crecimiento de bacterias antes de usar el ajuste WARM (caliente). El ajuste WARM (caliente) debe ser usado solamente después de que una receta ha sido cocinada completamente. No recaliente la comida en el ajuste WARM (caliente). Visite foodsafety.gov para más información.



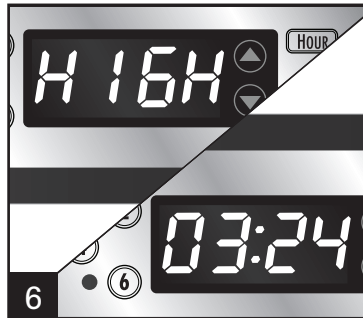
1 Prepare la receta siguiendo las instrucciones. Llene la olla con alimentos hasta su capacidad de 2 o 4 cuartos o 1/2 pulgada debajo de la tapa para una capacidad de 6 cuartos. Coloque la tapa sobre la olla de cocción. Enchufe.



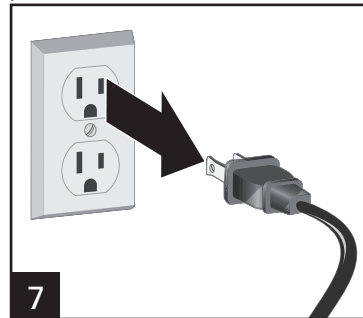
3 Presione 2, 4 o 6 cuartos para seleccionar el tamaño de la receta. Presione el botón TEMP (temperatura) y use las flechas para seleccionar HIGH (alta) o LOW (baja). La olla de cocción lenta automáticamente activa el tiempo de cocción predeterminado de 4 horas en HIGH (alta) y 8 horas en LOW (baja).



5 Presione el botón HOUR (tiempo) y utilice las flechas para seleccionar otra cantidad de tiempo diferente a la predeterminada.



6 La pantalla alternará entre configuración de calor y tiempo de cocción restante. Al final del tiempo de cocción, la olla de cocción lenta cambiará de manera automática a la configuración WARM (caliente).

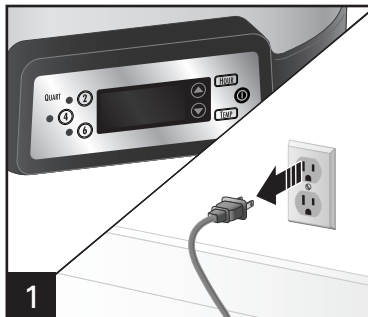


NOTA: Como precaución de seguridad, la unidad no permanecerá encendida por más de 14 horas de cocción continua y tiempo de calentamiento y se apagará en forma automática.

Limpieza de la Olla de Cocción Lenta

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de Descarga Eléctrica.

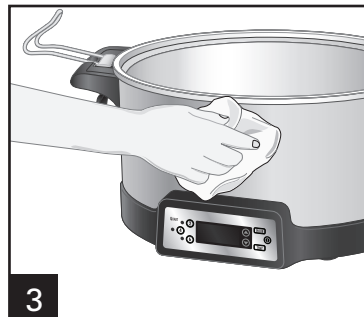
Desconecte el enchufe antes de limpiar. No introduzca el cable, el enchufe ni la base en ningún líquido.



Apague (OFF/⓪) y desenchufe la base eléctrica.



Quite el recipiente y deje enfriar.



No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto. La tapa y la olla pueden lavarse en agua caliente jabonosa.

Para evitar los aromas persistentes a comida, algo común en la mayoría de los recipientes plásticos, lave la junta de goma de la tapa con agua caliente jabonosa después de cada uso. Almacene con la tapa entreabierta.

Consejos para la Cocción Lenta

- No hace falta revolver cuando se cocina a fuego lento y si usted quita la tapa de vidrio provocará una pérdida de calor importante y quizás haya que prolongar el tiempo de cocción. Sin embargo, si cocina en High (alto), es preferible que revuelva de vez en cuando.
- Para aquellas recetas que necesitan un día completo para su cocción, haga los preparativos la noche anterior. Coloque los ingredientes en el recipiente de cerámica, cubra y refrigere durante la noche. Por la mañana, coloque el recipiente de cerámica en la olla de cocción lenta para su cocción.
- Algunos alimentos no son adecuados para una cocción prolongada en la olla. Las pastas, frutos de mar, leche, crema o crema agria deben agregarse 2 horas antes de servir. La leche evaporada o las sopas condensadas son perfectas para la olla de cocción lenta.
- Cuanto mayor sea el contenido de grasa de la carne, menor será la cantidad de líquido necesaria. Si va a cocinar carne con un elevado contenido de grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla debajo para que la carne no se deposite (y se cocine) sobre la grasa.
- Las ollas de cocción lenta permiten una evaporación muy pequeña. Al hacer su sopa, guiso o salsa preferidos, reduzca el líquido señalado en la receta original. Si la preparación queda muy espesa, el líquido puede agregarse más tarde.
- Si hace un guiso de vegetales, tendrá que haber líquido en la preparación para evitar que se quemen los lados del recipiente.

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.
- Para almacenar sobras después de la cocción, NO coloque toda la olla en el refrigerador porque los alimentos tardarán demasiado en enfriarse. Divida las sobras en recipientes más pequeños y colóquelos en el refrigerador.
- 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 olla, ésta debe cocinarse de inmediato (a menos que se prepare la olla 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/>.

Recetas para configuración de 2 cuartos

Dip de Espinaca y Alcachofa

Ingredientes:

- 24 oz. (680 g) de espinaca congelada picada, descongelada y exprimida
- 1 lata (14 oz./397 g) de corazones de alcachofa escurridos y picados
- 1 1/2 tazas (355 ml) de queso mozzarella rallado
- 1 paquete (8 oz./227 g) de queso crema ablandado
- 1/2 taza (118 ml) de queso Parmesano rallado
- 1/4 taza (59 ml) de mayonesa
- 2 dientes de ajo picado
- 1 taza de crema agria
- Sal y pimienta a gusto
- Galletas variadas

Instrucciones:

1. Rocíe la olla con aerosol para cocción antiadherente.
2. Mezcle todos los ingredientes, con excepción de la crema agria.
3. Cocine en LOW (baja) durante 2–3 horas, mezclando después de 1 hora.
4. Incorpore la crema agria y cocine 1/2 hora más en LOW (baja).
5. Sirva con galletas variadas.

Rendimiento: 18–20

Pollo al limón con romero en olla de cocción lenta

Ingredientes:

- 2 libras (907 g) de mitades de pechuga con hueso
- 1 limón grande
- Condimento de pimienta con limón
- Sal condimentada
- 4 ramitas de romero fresco

Instrucciones:

1. Coloque el pollo en la olla de cocción lenta.
2. Exprima el limón sobre el pollo y espolvoree generosamente la sal condimentada y la pimienta con limón. Coloque las ramitas de romero.
3. Cubra el recipiente, cocine en HIGH (alta) por 1 1/2 a 2 horas en LOW (baja) durante 3 a 4 horas.

Rendimiento: 6

CONSEJO DE COCINA: Para seguridad de los alimentos, el pollo debe alcanzar una temperatura interna de 165°F. Visite www.foodsafety.gov para obtener más información sobre temperaturas seguras de cocción interna.

Recetas para configuración de 4 cuartos

Arroz con Pollo

Ingredientes:

- 8 muslos de pollo sin piel con hueso
- 2 latas (10 oz./283 g cada una) de tomates en cubos y chiles verdes sin escurrir
- 1 pimiento verde mediano en cubos
- 1 cebolla pequeña picada
- 2 dientes de ajo picado
- 1 lata (14 oz./414 ml) de caldo de pollo
- 3/4 taza (177 ml) de pimientos rojos asados escurridos y cortados en tiritas
- 1 caja (8 oz./227 g) de mezcla de arroz amarillo estilo español
- 1 cucharadita (5 ml) de orégano deshidratado
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 1 paquete (10 oz./283 g) de arvejas congeladas
- Cuñas de limón y cilantro picado

Instrucciones:

1. Coloque todos los ingredientes salvo las arvejas en la olla de cocción lenta. Revuelva hasta que quede bien mezclado.
2. Cubra el recipiente y cocine en HIGH (alta) durante 4 horas o en LOW (baja) por 8 horas. Incorpore las arvejas. Cubra la olla y deje reposar de 5 a 10 minutos.
3. Sirva con cuñas de limón y cilantro picado.

Rendimiento: 6

Subs de filete teriyaki

Ingredientes:

- 3 lbs (1.4 kg) de carne "London broil"
- 1/2 taza (118 ml) de salsa de soya
- 1/4 de taza (59 ml) de vino tinto
- 1/2 taza (118 ml) de cebolla picada
- 1 cucharada (15 ml) de azúcar
- 1 cucharada (15 ml) de jengibre picado
- 2 cucharaditas (10 ml) de ajo picado
- Panes tipo hoagie o sub
- Cebolla en rebanadas

Instrucciones:

1. Corte el "London broil" en diagonal en tres partes. Mezcle los ingredientes restantes.
2. Coloque la carne y la salsa en capas dentro de la olla. Cubra el recipiente y cocine en HIGH (alta) durante 4 horas o en LOW (baja) por 6 a 7 horas.
3. Quite la carne y corte en rebanadas finas. Reserve la salsa.
4. Coloque las rebanadas de carne sobre los panes tipo hoagie/sub. Cubra con salsa extra y la cebolla en rebanadas.

Rendimiento: 6-8

CONSEJO DE COCINA: Pruebe cortar la carne en rebanadas y colocarla sobre pasta cocida o arroz integral en lugar de utilizarla en panes tipo sub.

Recetas para configuración de 6 cuartos

Pollo entero y vegetales

Ingredientes:

- 1 cebolla mediana en rebanadas
- 1 pollo entero (5 1/2 a 6 libras [2.5 a 2.7 kg])
- 2 cucharaditas (10 ml) de sal condimentada
- 1 cucharadita (5 ml) de pimienta negra molida
- 4 zanahorias medianas en rebanadas de un grosor de 1 1/2 pulgada (3.8 cm)
- 4 papas rojas pequeñas cortadas en octavos
- 3 ramas de apio en rebanadas de un grosor de 1 1/2 pulgada (3.8 cm)

Instrucciones:

1. Coloque la mitad de la cebolla en rebanadas en la base de la olla de cocción lenta.
2. Enjuague y seque el pollo con un paño. Espolvoree todos los lados con sal condimentada y pimienta. Coloque el pollo sobre las cebollas picadas dentro de la olla.
3. Coloque la cebolla restante, las zanahorias, las papas y el apio alrededor del pollo.
4. Tape la olla de cocción lenta. Cocine en HIGH (alta) durante 4 horas o en LOW (baja) por 6 a 8 horas. El pollo está listo cuando la temperatura de la carne indica 165°F (74 °C) en la pechuga o 175°F–180°F (79°C–82°C) en la parte más gruesa del muslo.

Rendimiento: 4–6

Estofado de carne de res

Ingredientes:

- Estofado de cuarto delantero (paleta) de 3 a 4 libras (1.4 a 1.8 kg)
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 1/4 de cucharadita (1.2 ml) de pimienta
- 3 a 4 papas medianas en cuartos
- 3 a 4 zanahorias cortadas en trozos de 2 pulgadas (5 cm)
- 2 cebollas medianas en cuartos
- 1/2 taza (118 ml) de caldo de carne

Instrucciones:

1. Condimente la carne con sal y pimienta.
2. Coloque la mitad de los vegetales en la base de la olla de cocción lenta, luego el asado y después agregue los vegetales restantes y el líquido.
3. Cubra y cocine por 5 horas en HIGH (alta) o por 8 horas en LOW (baja).

Rendimiento: 6–8

CONSEJO DE COCINA: Pueden utilizarse la mitad de una bolsa de 1 lb (454 g) de zanahorias bebé en lugar de 3-4 zanahorias medianas. Un tiempo de cocción prolongado en calor húmedo hace más tierno un corte de carne. Por lo tanto, utilizar un corte de menor costo, como una paleta, resulta económico y delicioso.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA

No puedo seleccionar los ajustes de TEMP y/o HORAS.

Los alimentos no están bien cocidos.

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

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

CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN

- ¿La unidad está enchufada?
- Verifique que el tomacorriente funcione mediante una lámpara que esté en condiciones perfectas.
- ¿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).
- ¿Se llenó la olla hasta la línea de 6 cuartos o 4 cuartos y se configuró para cocinar para 2 cuartos? Elija la configuración que corresponda a la cantidad de alimentos de la olla.
- ¿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?
- 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.
- ¿Se llenó la olla hasta la línea de 2 cuartos o 4 cuartos y se configuró para cocinar para 6 cuartos? Elija la configuración que corresponda a la cantidad de alimentos de la olla.
- ¿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.



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz 124-301
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11560, México, Distrito Federal
01 800 71 16 100

PÓLIZA DE GARANTÍA

| | | |
|-----------|--------|---------|
| PRODUCTO: | MARCA: | MODELO: |
|-----------|--------|---------|

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

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

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

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

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

| FECHA DE ENTREGA | SELLO DEL VENDEDOR | QUEJAS Y SUGERENCIAS |
|-------------------|--------------------|---|
| DÍA__ MES__ AÑO__ | | Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx |

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499

Zacahuiztco MEXICO 09490 D.F.

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

CASA GARCIA

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac MEXICO 03910 D.F.

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

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Centro MONTERREY, 64000 N.L.

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

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450

Ladrón de Guevara

GUADALAJARA 44660 Jal.

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

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX

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

Int. Hipermart

Alamos de San Lorenzo

CD. JUAREZ 32340 Chih.

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

Modelo:
33642, 33642C

Tipo:
SC63

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 280 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".