

**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 !

¡Visite 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®

Flex Cook Programmable
Slow Cooker

Mijoteuse programmable
Flex Cook

Olla de Cocción
Lenta Programable
de Flex Cook



English	2
Français.....	14
Español	26

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 electric 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 on or near hot gas or an electric burner, or 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 OFF (●); 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 crock.
16. 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.

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 crock on a burner or stove top. Do not place crock 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

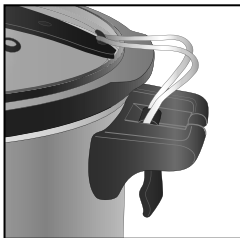
www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

** (on certain models)

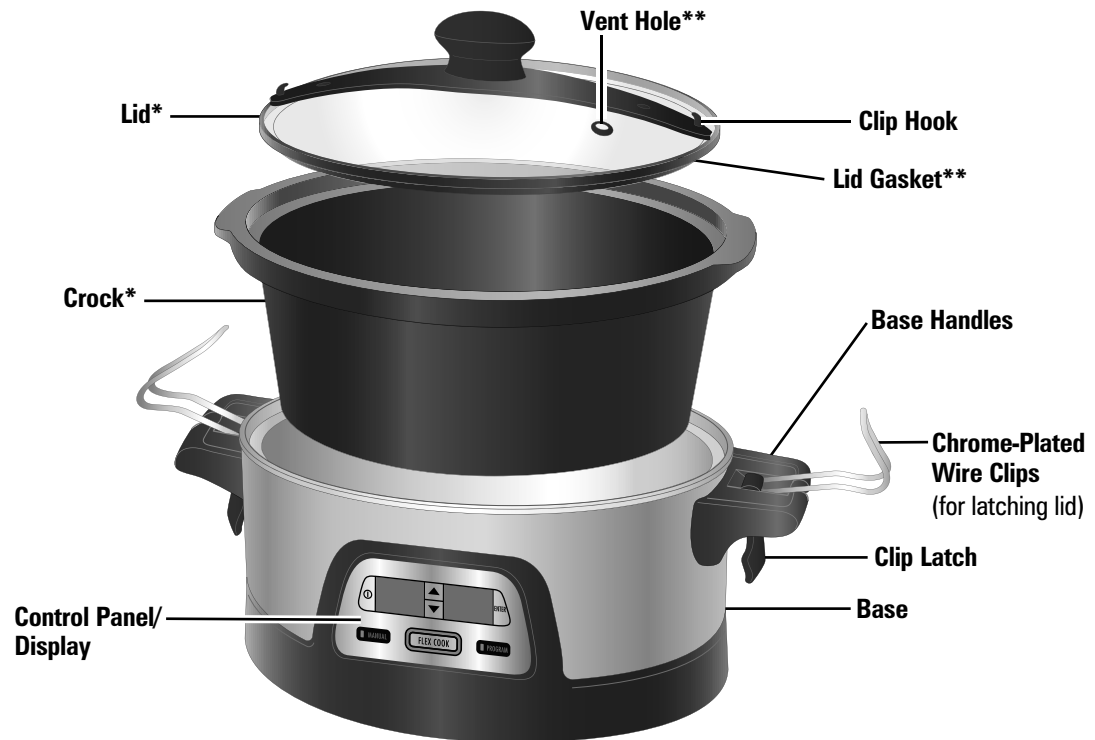
Wire Clips



Do NOT use clips during cooking or storage. Clips are for transportation purposes only.

Crock Capacity

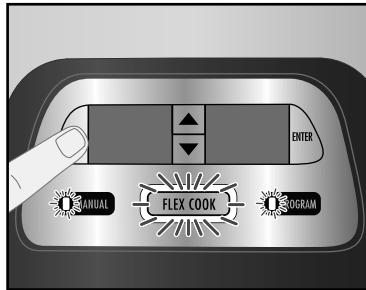
For best results, fill crock no more than 1 inch (2.5 cm) from the cover. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe states.



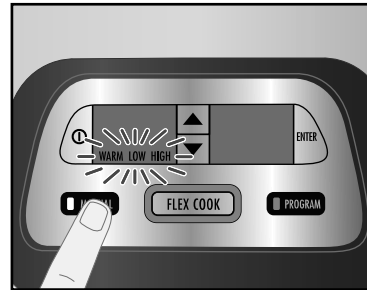
Manual Mode

IMPORTANT: NEVER lock clips during cooking. Only use wire clips to secure lid when transporting.

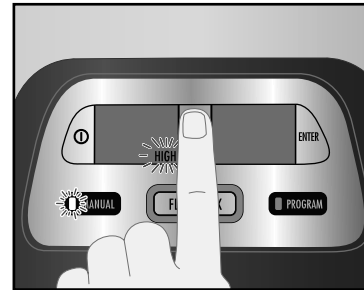
Use Manual Mode when you want to select a heat setting only. Display shows actual time cooked.



1. Press **⏻** to turn on. **NOTE:** If no setting is selected in 30 seconds, the unit will turn off automatically.



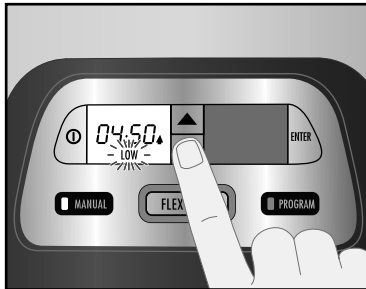
2. Press **MANUAL**.



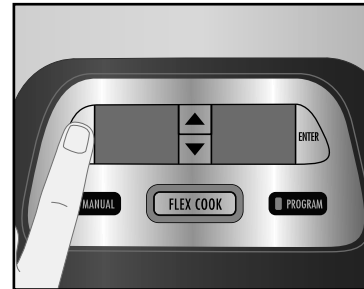
3. Press the up or down arrow to select heat setting. **NOTE:** Do not use WARM setting to cook food.



4. Press **ENTER** to start cooking, a long chime will sound, and timer begins to count up. **NOTE:** If **ENTER** is not pressed in 5 seconds after the setting is selected, the unit will turn on automatically for a maximum of 24 hrs.



5. During the cycle, the heat setting can be adjusted by pressing the up or down arrow at any time. The new setting will flash for 5 seconds and then become solid. If the heat setting is changed, the time will remain the same.



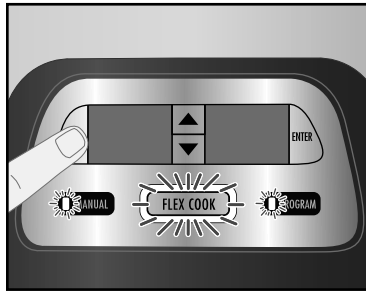
6. Press **⏻** to turn off slow cooker. **NOTE:** If **⏻** is not pressed during the cycle, the unit will stay on heat setting selected until the maximum cooking time of 24 hours is reached. Then it will turn off automatically.

NOTE: Press **MANUAL**, **PROGRAM**, or **FLEX COOK** to cancel the existing setting and start a new program setting.

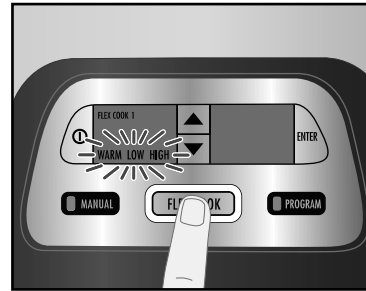
Flex Cook Mode

IMPORTANT: NEVER lock clips during cooking. Only use wire clips to secure lid when transporting.

Use Flex Cook when you want to program two different heat and time settings before the unit switches automatically to WARM.



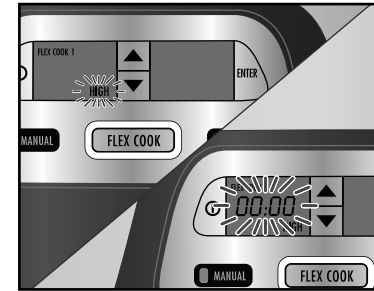
1. Press **⏻** to turn on. **NOTE:** If no setting is selected in 30 seconds, the unit will turn off automatically.



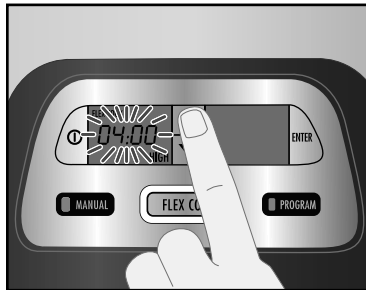
2. Press **FLEX COOK**.



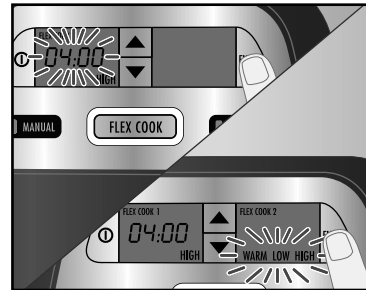
3. Press the up or down arrow to select Flex Cook 1 heat setting.



4. Heat setting will flash for 5 seconds before flashing "00:00" is displayed.



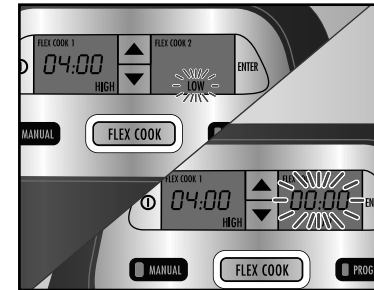
5. Press the up or down arrow to set the timer. The timer can be adjusted in 30-minute increments.



6. Press **ENTER**.

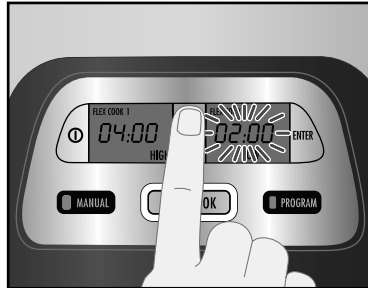


7. Press the up or down arrow to select Flex Cook 2 heat setting.



8. Heat setting will flash for 5 seconds before flashing "00:00" is displayed.

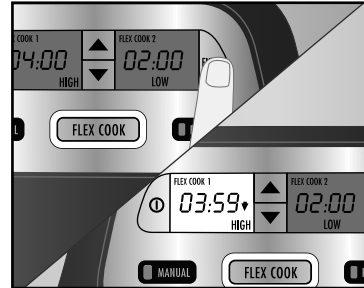
Flex Cook Mode (cont.)



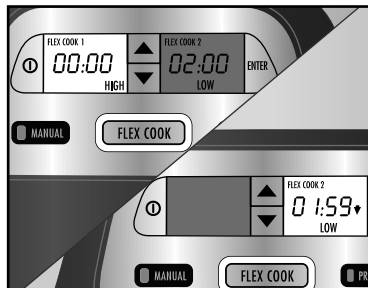
9. Press the up or down arrow to set timer. The timer can be adjusted in 30-minute increments.



10. Once the timer is set, **FLEX COOK** and the set time will start to flash.



11. Press **ENTER** to start cooking, a long chime will sound, and timer begins to count down. **NOTE:** During the cycle, if the up or down arrow is pressed at any time, only the timer on **FLEX COOK 1** will adjust. The heat setting cannot be changed. The new selected setting will flash for 5 seconds before it becomes solid.



12. Once the timer on **FLEX COOK 1** reaches "00:00," a short chime will sound. Slow cooker switches to **FLEX COOK 2** and the timer starts to count down.



13. Once the timer on **FLEX COOK 2** reaches "00:00," a short chime will sound and the unit will switch to **WARM**.



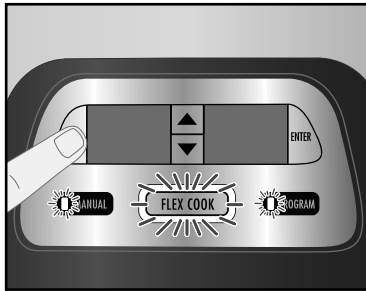
14. Press **⏻** to turn off slow cooker. **NOTE:** If **⏻** is not pressed during the cycle, the unit will stay on until the maximum cooking and warming time of 24 hours is reached. Then it will turn off automatically.

NOTE: Press **MANUAL**, **PROGRAM**, or **FLEX COOK** to cancel the existing setting and start a new program setting.

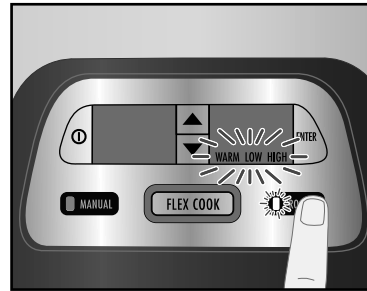
Program Mode

IMPORTANT: NEVER lock clips during cooking. Only use wire clips to secure lid when transporting.

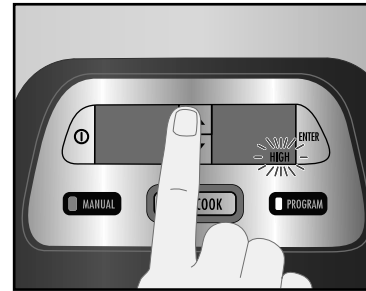
Use Program Mode to select one heat and one time setting before the unit switches automatically to WARM.



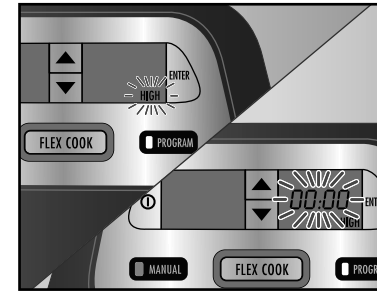
1. Press **⏻** to turn on. **NOTE:** If no setting is selected in 30 seconds, the unit will turn off automatically.



2. Press **PROGRAM**.



3. Press the up or down arrow to select heat setting. **NOTE:** Do not use WARM setting to cook food.



4. Heat setting will flash for 5 seconds before flashing "00:00" is displayed.



5. Press the up or down arrow to set program time. The timer can be adjusted in 30-minute increments.



6. Press **ENTER** to start cooking and a long chime will sound. **NOTE:** During the cycle, if the up or down arrow is pressed at any time, only the timer will adjust. The heat setting cannot be changed.



7. When the timer reaches "00:00," a short chime will sound and the unit will switch to WARM.

Program Mode (cont.)



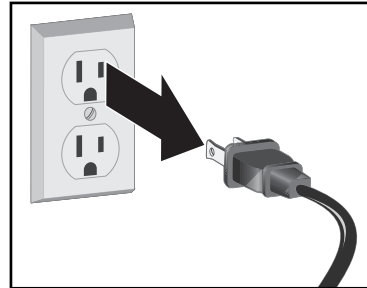
NOTE: Press **MANUAL**, **PROGRAM**, or **FLEX COOK** to cancel the existing setting and start a new program setting.

8. Press **⏻** to turn off slow cooker. **NOTE:** If **⏻** is not pressed during the cycle, the unit will stay on until the maximum cooking and warming time of 24 hours is reached. Then it will turn off automatically.

Care and Cleaning



1. Press **⏻** to turn off slow cooker.



2. Unplug.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

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



3. Remove crock and let cool.



4. Wipe base with a soft, damp cloth, or a scrub pad safe for all surfaces, and dry. Do not clean with abrasive cleaners.



DISHWASHER-SAFE

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

NOTE: To prevent lingering food smells, clean rubber lid gasket with hot, soapy water after each use. Do not clip lid during storage. Store with lid ajar.

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 time.
- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing 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 (5.1-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.
- If cooking a recipe with root vegetables, place root vegetables in the bottom of the crock.

Food Safety Tips

- Do not use frozen, uncooked meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- 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).
- Visit www.foodsafety.gov for more information on safe internal cooking temperatures.

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. • Test that the electrical outlet is working with a lamp in known working order. • Was power interrupted (due to brownout, electrical storm, etc.) for 5 seconds or longer?
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 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, 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 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 the HIGH heat setting, but used a cooking time based on the LOW heat setting? • Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.
Gasket is/has flattened or food seeps from under gasket.	<ul style="list-style-type: none"> • Clips are for transportation purposes only. Do NOT use clips during cooking or storage.

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 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 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 du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
13. Pour déconnecter la mijoteuse, tourner le bouton de commande à 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 pot amovible.
15. Éviter les changements de température soudains tels que l'addition d'aliments réfrigérés dans un plat 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.

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.

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.

COUVERCLE ET POT : PRÉCAUTIONS ET INFORMATION

- Veiller manipuler le pot et le couvercle avec soin pour assurer leur durabilité.
- Éviter des changements de température brusques et extrêmes. Par exemple, ne placer 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 déposez 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 pot sur un rond de poêle ou directement sur le poêle. Ne placer pas le pot 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, utiliser les poignées sur la base. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le pot.

Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :

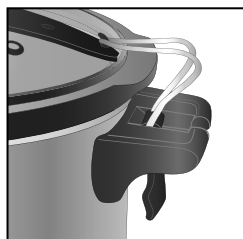
Canada : 1.800.267.2826

** (sur certains modèles)

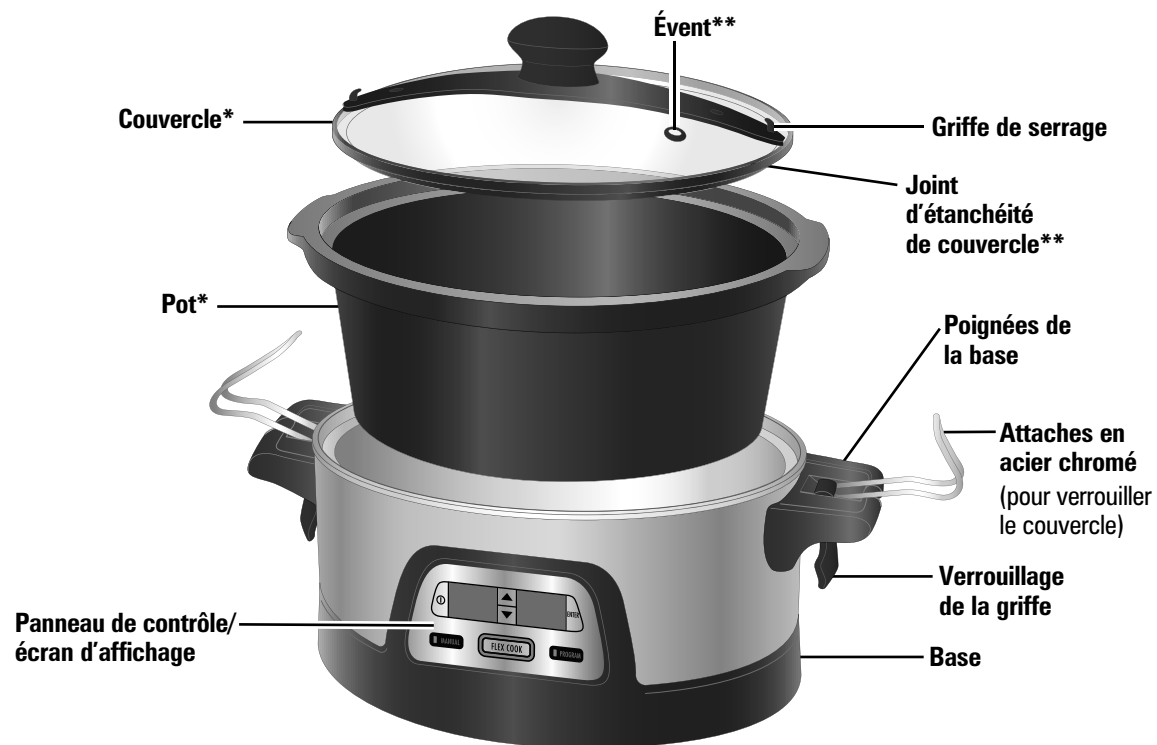
Capacité du pot

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.

Attaches en fil



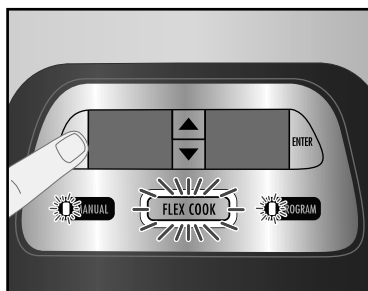
Ne PAS utiliser les attaches pendant la cuisson ou lors du rangement. Les attaches ne servent qu'au moment du transport.



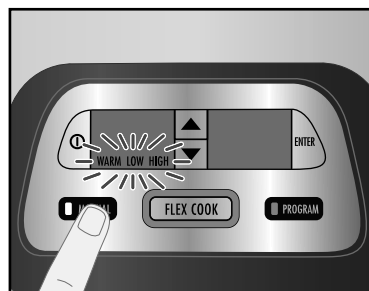
Mode manuel

IMPORTANT : Ne JAMAIS verrouiller le couvercle pendant la cuisson. Utiliser les attaches en fil pour sécuriser le couvercle pendant le transport.

Utiliser le mode MANUAL (manuel) pour sélectionner un réglage de température seulement. L'afficheur indiquera le temps actuel cuit.



1. Appuyer sur **⏻** pour mettre en marche. **REMARQUE** : L'appareil s'éteindra automatiquement si aucun réglage n'est sélectionné dans les 30 secondes.



2. Appuyer sur **MANUAL** (manuel).



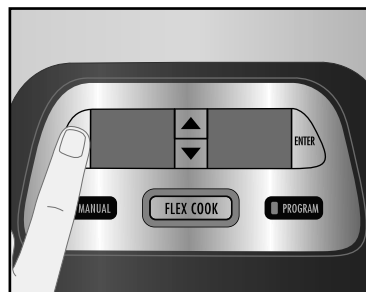
3. Appuyer les flèches vers le haut ou le bas pour sélectionner le réglage de température. **REMARQUE** : Ne pas utiliser le réglage WARM (chaleur) pour cuire des aliments.



4. Appuyer sur **ENTER** (entrée) pour commencer la cuisson, un long signal sonore se fera entendre et la minuterie commencera le compte vers le haut. **REMARQUE** : L'appareil s'éteindra automatiquement pour une période maximale de 24 heures si **ENTER** (entrée) n'est pas enfoncé dans les 5 secondes suivant la sélection du réglage.



5. Pendant le cycle, le réglage de chaleur peut être modifié en appuyant sur les flèches vers le haut ou le bas en tout temps. Le nouveau réglage clignotera pendant 5 secondes puis deviendra fixe. La durée ne change pas même si le réglage de chaleur a été modifié.



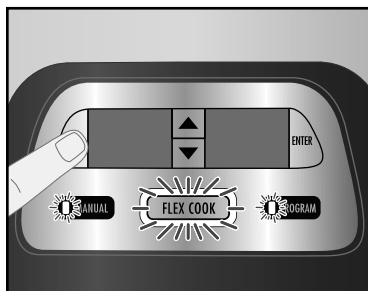
6. Appuyer sur **⏻** pour éteindre la mijoteuse. **REMARQUE** : Si **⏻** n'est pas enfoncé pendant le cycle, l'appareil restera sur le réglage de chaleur sélectionné jusqu'à ce que la durée de cuisson maximum de 24 heures soit atteinte. L'appareil s'éteindra automatiquement après cette période.

REMARQUE : Appuyer sur **MANUAL** (manuel), **PROGRAM** (programme) ou **FLEX COOK** pour annuler le réglage existant et commencer un nouveau réglage de programme.

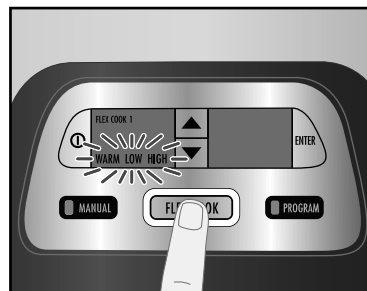
Mode Flex Cook

IMPORTANT : Ne JAMAIS verrouiller le couvercle pendant la cuisson. Utiliser les attaches en fil pour sécuriser le couvercle pendant le transport.

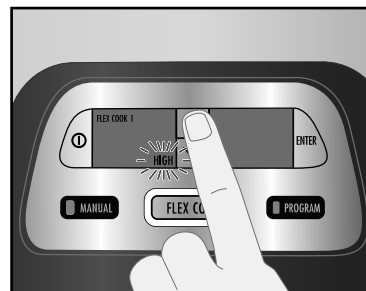
Utiliser le mode FLEX COOK pour programmer deux réglages de température et de durée avant que l'appareil passe au mode WARM (chaud).



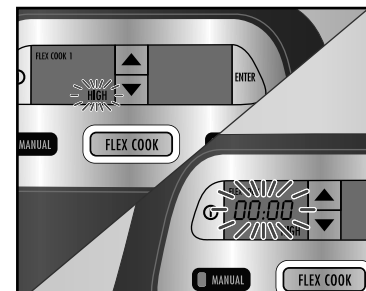
1. Appuyer sur **⏻** pour mettre en marche. **REMARQUE** : L'appareil s'éteindra automatiquement si aucun réglage n'est sélectionné dans les 30 secondes.



2. Appuyer sur **FLEX COOK**.



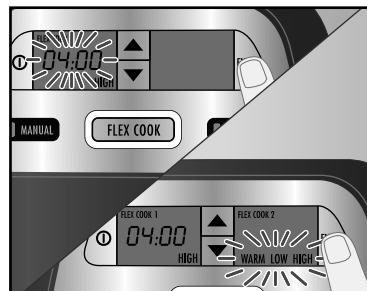
3. Appuyer sur les flèches vers le haut ou le bas pour sélectionner le premier réglage Flex Cook.



4. Le réglage de température clignotera pendant 5 seconds puis « 00:00 » clignotera ensuite.



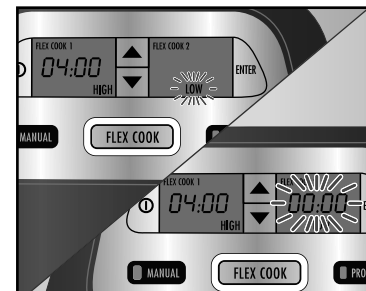
5. Appuyer sur les flèches vers le haut ou le bas pour régler la minuterie. La minuterie se règle par incréments de 30 minutes.



6. Appuyer sur **ENTER** (entrée).



7. Appuyer sur les flèches vers le haut ou le bas pour sélectionner le deuxième réglage du mode Flex Cook.



8. Le réglage de température clignotera pendant 5 seconds puis « 00:00 » clignotera ensuite.

Mode Flex Cook (suite)



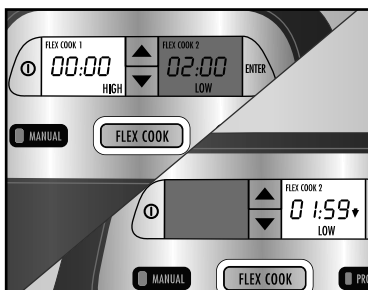
9. Appuyer sur les flèches vers le haut ou le bas pour régler la minuterie. La minuterie se règle par incréments de 30 minutes.



10. Une fois la minuterie réglée, **FLEX COOK** et la durée de cuisson réglée commenceront à clignoter.



11. Appuyer sur **ENTER** (entrée) pour commencer la cuisson, un long signal sonore se fera entendre et la minuterie commencera le compte à rebours. **REMARQUE** : Pendant le cycle, si les flèches vers le haut ou le bas sont enfoncées pendant ce temps, seule la minuterie **FLEX COOK 1** peut être réglée; le réglage de température ne peut pas être modifié. Le nouveau réglage sélectionné clignotera pendant 5 secondes avant de passer au fixe.



12. Dès que la minuterie **FLEX COOK 1** atteint « 00:00 », un signal sonore court se fera entendre. La mijoteuse passera à **FLEX COOK 2** et la minuterie commencera le compte à rebours.



13. Dès que la minuterie **FLEX COOK 2** atteint « 00:00 », un signal sonore court se fera entendre et l'appareil passera à **WARM** (chaud).



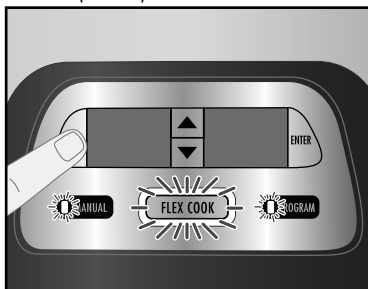
14. Appuyer sur **⏻** pour éteindre la mijoteuse. **REMARQUE** : Si **⏻** n'est pas enfoncé pendant le cycle, l'appareil restera allumé jusqu'à ce que la durée de cuisson maximum et le réchauffement de 24 heures soit atteinte. L'appareil s'éteindra automatiquement après cette période.

REMARQUE : Appuyer sur **MANUAL** (manuel), **PROGRAM** (programme) ou **FLEX COOK** pour annuler le réglage existant et commencer un nouveau réglage de programme.

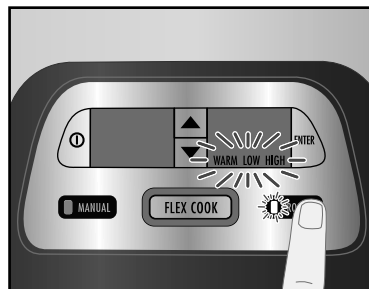
Mode programme

Utiliser le mode PROGRAM (programme) pour sélectionner un réglage de température et un réglage de durée avant que l'appareil passera automatiquement à WARM (chaud).

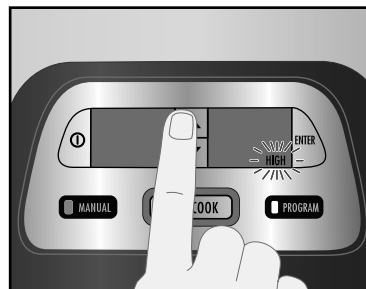
IMPORTANT : Ne JAMAIS verrouiller le couvercle pendant la cuisson. Utiliser les attaches en fil pour sécuriser le couvercle pendant le transport.



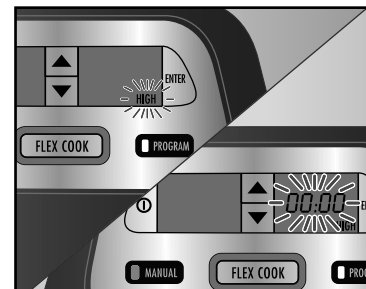
1. Appuyer sur **⏻** pour mettre en marche.
REMARQUE : L'appareil s'éteindra automatiquement si aucun réglage n'est sélectionné dans les 30 secondes.



2. Appuyer sur **PROGRAM** (programme).



3. Appuyer les flèches vers le haut ou le bas pour sélectionner le réglage de température.
REMARQUE : Ne pas utiliser le réglage WARM (chaleur) pour cuire des aliments.



4. Le réglage de température clignotera pendant 5 seconds puis « 00:00 » clignotera ensuite.



5. Appuyer sur les flèches vers le haut ou le bas pour régler la durée du programme. La minuterie se règle par incréments de 30 minutes.



6. Appuyer sur **ENTER** (entrée) pour commencer la cuisson et un long signal sonore se fera entendre. **REMARQUE** : Pendant le cycle, si les flèches vers le haut ou le bas sont enfoncées pendant ce temps, seule la minuterie peut être réglée; le réglage de température ne peut pas être modifié.



7. Lorsque la minuterie atteint « 00:00 », un court signal sonore se fera entendre et l'appareil passera à WARM (chaud).

Mode programme (suite)



REMARQUE : Appuyer sur **MANUAL** (manuel), **PROGRAM** (Programme) ou **FLEX COOK** pour annuler le réglage existant et commencer un nouveau réglage de programme.

8. Appuyer sur **⏻** pour éteindre la mijoteuse. **REMARQUE :** Si **⏻** n'est pas enfoncé pendant le cycle, l'appareil restera allumé jusqu'à ce que la durée de cuisson maximum et le réchauffement de 24 heures soit atteinte. L'appareil s'éteindra automatiquement après cette période.

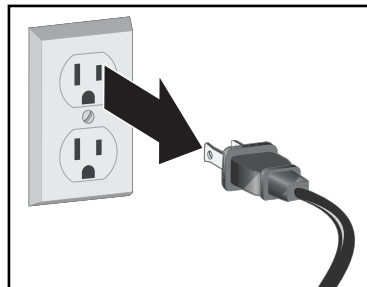
Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

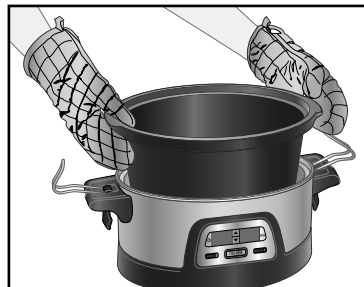
Débrancher l'appareil avant le nettoyage. N'immerger pas le cordon, la fiche ou la base dans l'eau.



1. Appuyer sur **⏻** pour éteindre la mijoteuse.



2. Débrancher.



3. Enlever le pot et laisser refroidir.



4. Essuyer la base avec un linge humide et doux ou un tampon à récurer sécuritaires pour toutes les surfaces et sécher. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.



**LAVABLE AU
LAVE-VAISSELLE**

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

NOTE: Nettoyer le joint du couvercle avec de l'eau chaude savonneuse pour prévenir les odeurs persistantes des aliments produites par la plupart des contenants de plastiques. Ne pas attacher le couvercle pendant le stockage. Ranger sans fermer le couvercle.

Conseils pour cuisson à la mijoteuse

- Pour de meilleurs résultats, remplir le pot 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 entraîne une perte importante de chaleur, ce qui peut obliger à prolonger le temps de cuisson. Toutefois, si vous cuisinez à température HIGH (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 2 po (5,1 cm) jusqu'à la bordure du pot 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, cuisinez-la le soir précédent. Déposer tous les ingrédients dans le pot, mettre le couvercle en place et réfrigérer toute la nuit. Le matin, déposer le pot dans la base.
- 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 cuisinez des viandes à teneur élevée en gras, déposer 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, réduire 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.
- Pour des recettes comprenant des légumes-racine, placer ces derniers au fond de la mijoteuse.

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.
- 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).
- Visiter le site www.foodsafety.gov pour plus d'information au sujet de la température de cuisson interne des aliments.

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.
- Vérifier que la prise électrique fonctionne bien avec une lampe qui s'allume bien.
- Y a-t-il eu un arrêt de courant pendant 5 secondes ou plus (panne due à une tempête, etc.) ?

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 le réglage HIGH (haut), tout en utilisant le temps de cuisson adéquat pour un réglage LOW (bas).
- La température des aliments continuera à augmenter après avoir atteint la température désirée.

Le joint d'étanchéité est écrasé ou des aliments sont coincés sous le joint d'étanchéité.

- Les attaches ne servent qu'au moment du transport. Ne PAS utiliser les attaches pendant la cuisson ou lors du rangement.

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 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 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 cocción lenta, coloque la perilla en la posición apagada (O); saque el enchufe del tomacorriente.
15. **PRECAUCIÓN:** Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro del recipiente desmontable.
16. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una vasija caliente.
17. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información Adicional de Seguridad

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato 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 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.

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.

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 olla en un quemador o sobre la estufa. No coloque la olla 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 cocimiento lento 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 partes:
EE. UU.: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
México: 01 800 71 16 100
**(en ciertos modelos)

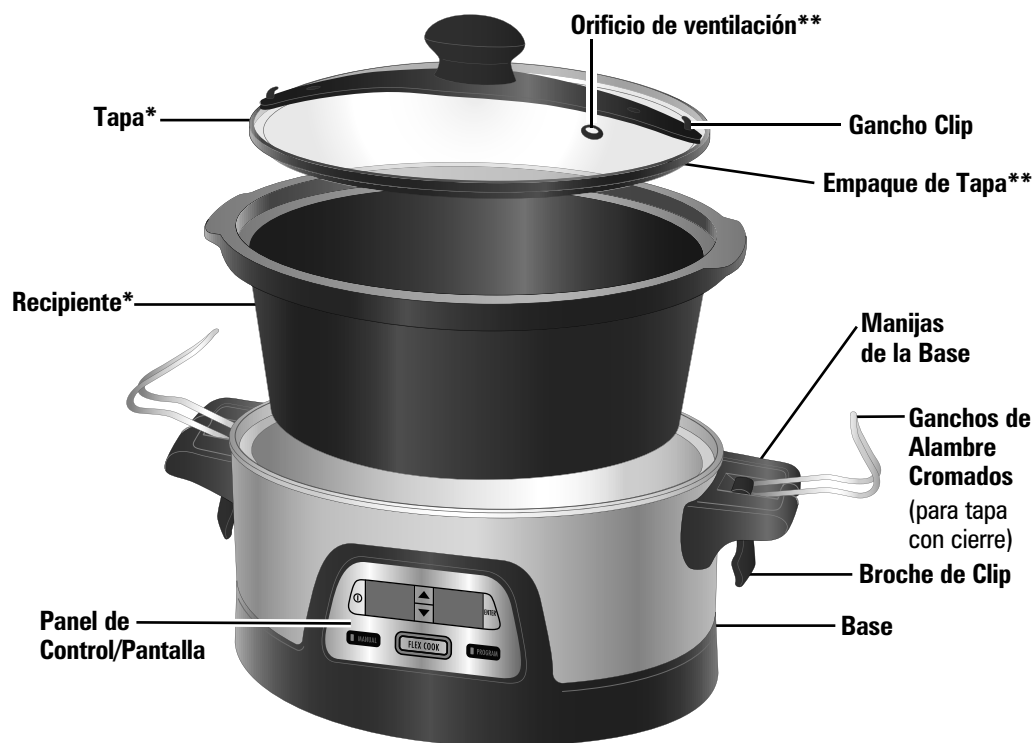
Capacidad de Olla

Para mejores resultados, llene la olla al menos a la mitad pero no más de 1 pulgada (2.5 cm) del borde. Si sólo está llena a la mitad, revise si terminó 1 a 2 horas más temprano que en la receta.

Ganchos de Alambre



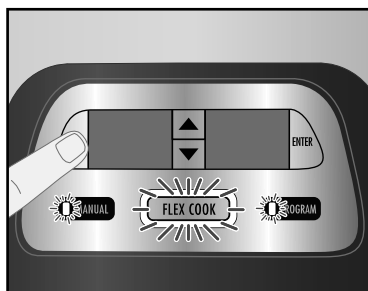
NO use los ganchos durante la cocción o almacenamiento. Los ganchos deben usarse solo para transportar los alimentos.



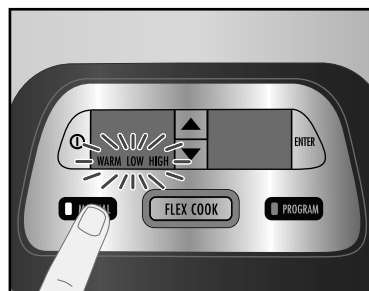
Modo Manual

IMPORTANTE: NUNCA cierre los clips durante el cocimiento. Utilice los ganchos de alambre para sujetar la tapa cuando transporte los alimentos.

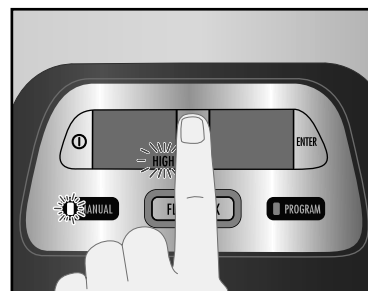
Utilice el Modo Manual cuando usted quiera seleccionar sólo una configuración de calor. La pantalla muestra el tiempo real de cocinado.



1. Presione **⏻** para encender la unidad. **NOTA:** Si no se selecciona ninguna configuración en 30 segundos, la unidad se apagará en forma automática.



2. Presione **MANUAL**.



3. Presione la flecha ascendente o descendente para seleccionar la configuración de calor. **NOTA:** No utilice la configuración WARM (calentar) para cocinar alimentos.



4. Presione **ENTER** para comenzar a cocinar, sonará un pitido prolongado y e temporizador comienza la cuenta hacia arriba. **NOTA:** Si no se presiona **ENTER** 5 segundos después de seleccionar la configuración, la unidad se encenderá automáticamente por un máximo de 24 horas.



5. Durante el ciclo, la configuración de calor puede ajustarse presionando la flecha ascendente o descendente en cualquier momento. La nueva configuración titilará por 5 segundos y luego quedará fija. Si se modifica la configuración de calor, el tiempo permanecerá igual.



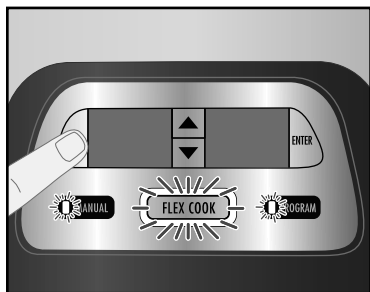
6. Presione **⏻** para apagar la olla de cocción lenta. **NOTA:** Si no se presiona **⏻** durante el ciclo, la unidad permanecerá en el ajuste de calor seleccionada hasta alcanzar el tiempo de cocción máximo de 24 horas. Luego la unidad se apagará en forma automática.

NOTA: Presione **MANUAL**, **PROGRAM** (programar), o **FLEX COOK** (cocción flexible) para cancelar la configuración existente y comenzar una nueva configuración de programa.

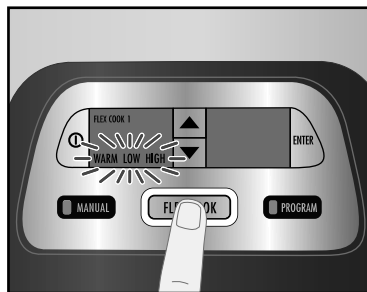
Modo de Flex Cook

IMPORTANTE: NUNCA cierre los clips durante el cocimiento. Utilice los ganchos de alambre para sujetar la tapa cuando transporte los alimentos.

Utilice Flex Cook cuando desea programar dos configuraciones diferentes de calor y tiempo antes de que la unidad cambie automáticamente a WARM (calentar).



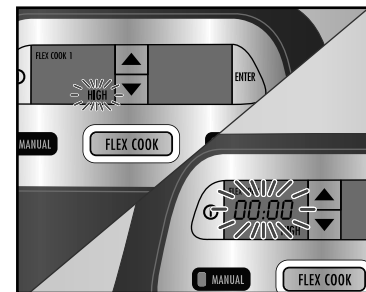
1. Presione **⏻** para encender la unidad. **NOTA:** Si no se selecciona ninguna configuración en 30 segundos, la unidad se apagará en forma automática.



2. Presione **FLEX COOK** (cocción flexible).



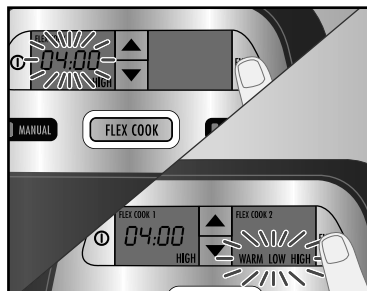
3. Presione la flecha ascendente o descendente para seleccionar la configuración de calor "Flex Cook 1" (cocción flexible 1).



4. La configuración de calor titilará por 5 segundos antes de visualizarse "00:00".



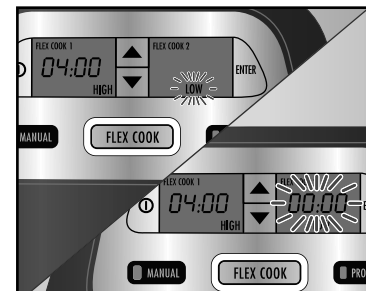
5. Presione la flecha ascendente o descendente para configurar el temporizador. El temporizador puede ajustarse en aumentos de unidades de 30 minutos.



6. Presione **ENTER**.



7. Presione la flecha ascendente o descendente para seleccionar la configuración de calor "Flex Cook 2" (cocción flexible 2).



8. La configuración de calor titilará por 5 segundos antes de visualizarse "00:00".

Modo de Flex Cook (cont.)



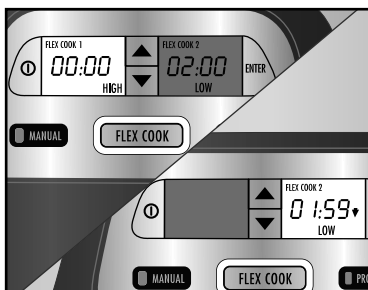
9. Presione la flecha ascendente o descendente para configurar el temporizador. El temporizador puede ajustarse en aumentos de unidades de 30 minutos.



10. Una vez que se ha configurado el temporizador, comenzarán a titilar **FLEX COOK** (cocción flexible) y el tiempo configurado.



11. Presione **ENTER** para comenzar a cocinar, sonará un pitido prolongado y el temporizador comienza la cuenta regresiva. **NOTA:** Durante el ciclo, si se presiona la flecha ascendente o descendente en cualquier momento, sólo se ajustará el temporizador de **FLEX COOK 1** (cocción flexible 1). La configuración de calor no puede modificarse. La nueva configuración seleccionada titilará por 5 segundos y luego quedará fija.



12. Una vez que el temporizador de **FLEX COOK 1** (cocción flexible 1) alcanza "00:00", sonará un pitido corto. La olla de cocción lenta cambia a **FLEX COOK 2** (cocción flexible 2) y el temporizador comienza la cuenta regresiva.



13. Una vez que el temporizador de **FLEX COOK 2** (cocción flexible 2) alcanza "00:00", sonará un pitido corto y la unidad cambiará a **WARM** (calentar).



14. Presione **⏻** para apagar la olla de cocción lenta. **NOTA:** Si no se presiona **⏻** durante el ciclo, la unidad permanecerá encendida hasta alcanzar el tiempo de cocción máximo y calentamiento de 24 horas. Luego la unidad se apagará en forma automática.

NOTA: Presione **MANUAL**, **PROGRAM** (programar), o **FLEX COOK** (cocción flexible) para cancelar la configuración existente y comenzar una nueva configuración de programa.

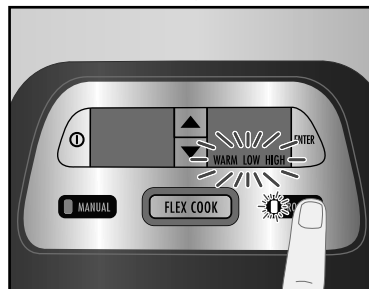
Modo de Programación

IMPORTANTE: NUNCA cierre los clips durante el cocimiento. Utilice los ganchos de alambre para sujetar la tapa cuando transporte los alimentos.

Utilice el Modo de Programación para seleccionar una configuración de calor y una de tiempo antes de la unidad cambia automáticamente a WARM (calentar).



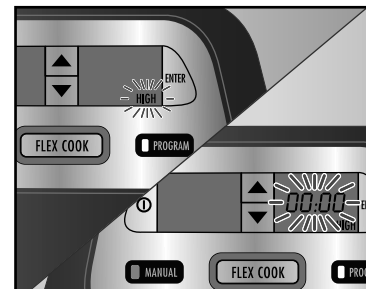
1. Presione **⏻** para encender la unidad.
NOTA: Si no se selecciona ninguna configuración en 30 segundos, la unidad se apagará en forma automática.



2. Presione **PROGRAM** (programar).



3. Presione la flecha ascendente o descendente para seleccionar la configuración de calor. **NOTA:** No utilice la configuración WARM (calentar) para cocinar alimentos.



4. La configuración de calor titilará por 5 segundos antes de visualizarse "00:00".



5. Presione la flecha ascendente o descendente para configurar el tiempo de programación. El temporizador puede ajustarse en aumentos de unidades de 30 minutos.

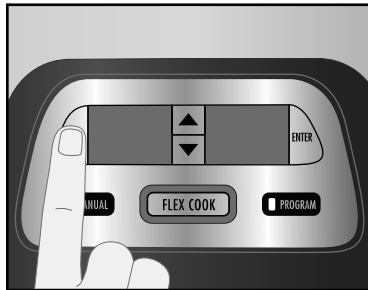


6. Presione **ENTER** para comenzar a cocinar y sonará un pitido prolongado. **NOTA:** Durante el ciclo, si se presiona la flecha ascendente o descendente en cualquier momento, sólo se ajustará el temporizador. La configuración de calor no puede modificarse.



7. Cuando el temporizador alcanza "00:00", sonará un pitido corto y la unidad cambiará a WARM (calentar).

Modo de Programación (cont.)



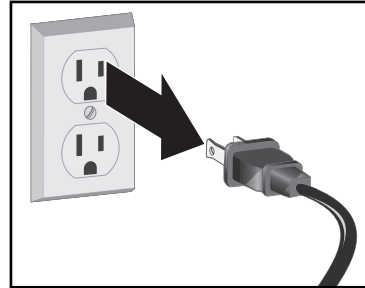
NOTA: Presione **MANUAL**, **PROGRAM** (programar), o **FLEX COOK** (cocción flexible) para cancelar la configuración existente y comenzar una nueva configuración de programa.

8. Presione **⏻** para apagar la olla de cocción lenta. **NOTA:** Si no se presiona **⏻** durante el ciclo, la unidad permanecerá encendida hasta alcanzar el tiempo de cocción máximo y calentamiento de 24 horas. Luego la unidad se apagará en forma automática.

Cuidados y Limpieza



1. Presione **D** para apagar la olla de cocción lenta.



2. Desenchufe.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

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



3. Quite el recipiente de cerámica y deje enfriar.



4. Limpie la base con un paño suave húmedo, o una esponjilla apta para toda superficie, y seque. No utilice limpiadores abrasivos.



RESISTENTE AL LAVAVAJILLAS

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

NOTA: 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. No adjuntar la tapa durante el almacenamiento. Almacene con la tapa entreabierta.

Concejos para Cocinar Lento

- La olla 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 (5.1 cm) entre la parte superior de la olla 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 olla, cubra con la tapa y refrigere durante la noche. En la mañana, coloque la olla en la base.
- Algunos alimentos no se adaptan a un cocimiento extendido en una olla de cocimiento lento. 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 cocimiento lento 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 olla.
- Si va a realizar una receta con vegetales de raíz, colóquelos en la parte inferior de la olla.

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 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).
- Para obtener más información sobre temperaturas seguras de cocción interna, visite www.foodsafety.gov.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
No se ve nada en el panel de control.	<ul style="list-style-type: none"> • ¿La unidad está enchufada? • ¿La unidad está encendida? La pantalla debe destellar. • Verifique que el tomacorriente funcione mediante una lámpara que esté en condiciones perfectas. • ¿La electricidad se cortó (debido a un apagón, tormenta eléctrica, etc.) durante 5 segundos o más?
Los alimentos no están bien cocidos.	<ul style="list-style-type: none"> • ¿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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • ¿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 la configuración de calor HIGH (alta) pero utilizó un tiempo de cocción basado en la configuración de calor LOW (baja)? • Los alimentos continúan subiendo la temperatura después de que se ha alcanzado la temperatura deseada.
La junta se ha aplastado o los alimentos se filtran por debajo de la junta.	<ul style="list-style-type: none"> • Los ganchos deben usarse solo para transportar los alimentos. NO use los ganchos durante la cocción o almacenamiento.

Notas



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz 124-401
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11560, Ciudad de México
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			
<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, 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: <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. 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 Elias Cailles No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

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:
33861

Tipo:
SC71

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".