

**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®

Set 'n Forget® 6-Qt. Oval Programmable Slow Cooker

Mijoteuse programmable ovale de 6 L

Olla de Cocción Lenta Programable Ovalado de 6 Cuartos



English	2
Français	16
Español	30

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. 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. Do not use appliance for other than intended use.
16. Intended for countertop use only.
17. **WARNING!** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

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

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

VESSEL AND LID: PRECAUTIONS AND INFORMATION

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

REMOVING LID AND VESSEL

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 vessel.

Parts and Features

To order parts:

US: 1.800.851.8900

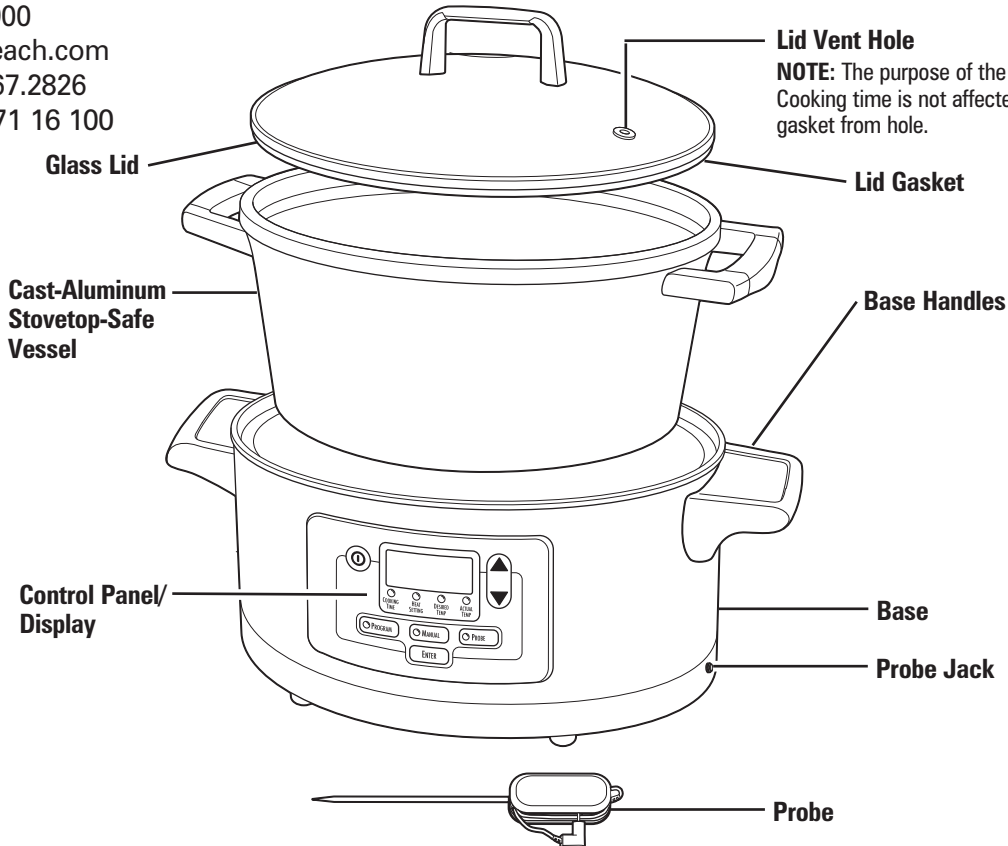
www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

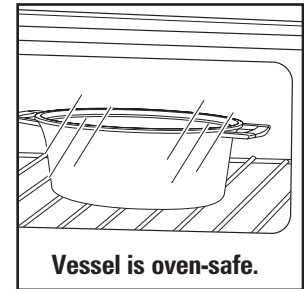
Stovetop-Safe Vessel Capacity:

For best results, fill vessel at least half full but no more than one inch (2.5 cm) from rim. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.



Lid Vent Hole

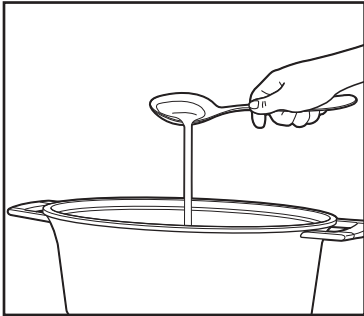
NOTE: The purpose of the lid vent hole is to vent steam. Cooking time is not affected. Do not remove silicone gasket from hole.



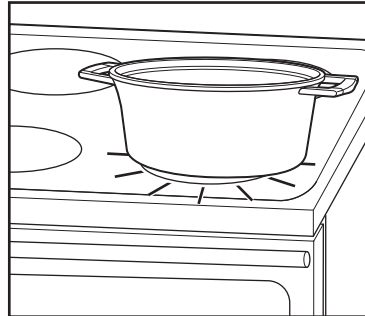
How to Sear in Stovetop-Safe Vessel

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

NOTE: Do not use metal utensils when placing food in and removing food from stovetop-safe cookware.

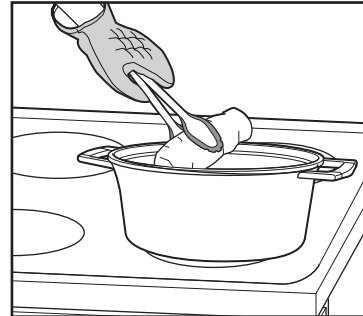


1. Add oil to stovetop-safe vessel.

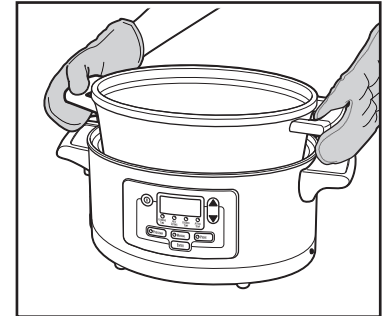


2. Heat oil on stovetop over medium to high heat.

NOTE: Do not heat stovetop-safe vessel when empty since cooking surface and/or stovetop-safe cookware may be damaged.



3. Place food to be seared into stovetop-safe vessel.



4. When finished searing, follow recipe or carefully place stovetop-safe vessel in base.

Cooking Modes

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

Will you be away when your food is finished cooking?

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

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

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

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

Do you want to heat previously cooked food?

Use MANUAL Mode. Lets you select traditional HIGH or LOW settings.

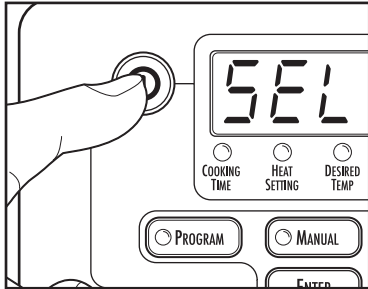
Do you want to keep previously cooked food warm?
(For instance, moving slow cooker from kitchen to buffet table.)

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

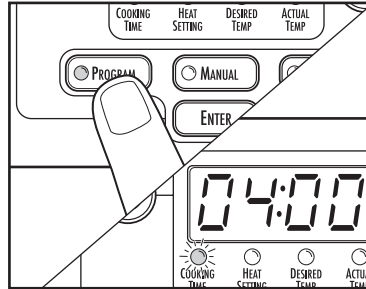
Use MANUAL Mode. Lets you select WARM setting.

Use PROGRAM Mode. Lets you select WARM setting. Slow cooker will shut off after desired time.

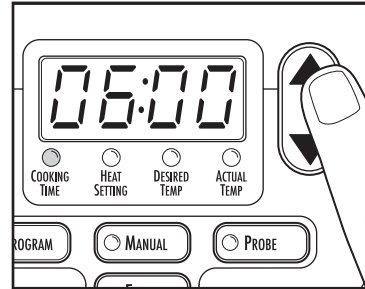
Program Mode



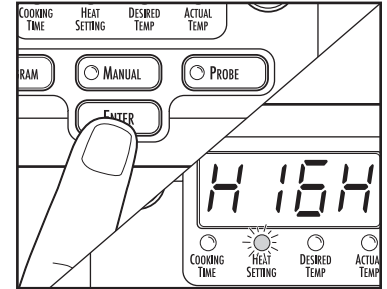
1. Press ON (I).



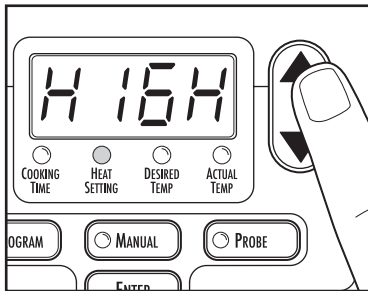
2. Press **PROGRAM**. "Cooking Time" will illuminate.



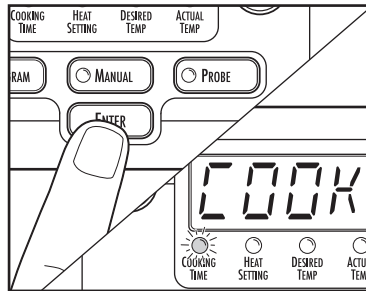
3. Press arrows to select cooking time.



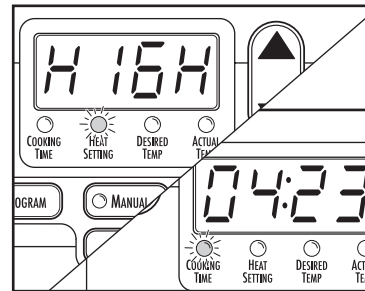
4. Press **ENTER**. "Heat Setting" will illuminate.



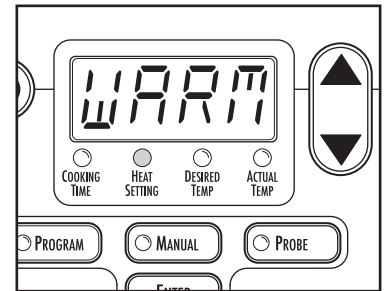
5. Press arrows to select heat setting. **NOTE:** Do not use WARM setting to cook food.



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

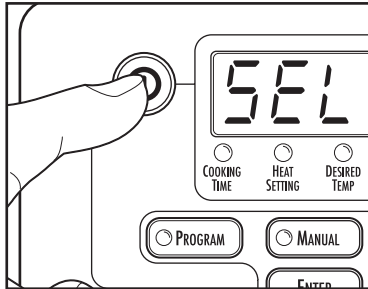


7. Display will alternate between heat setting and remaining time.

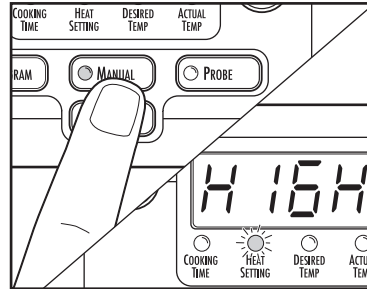


8. At the end of cook time, slow cooker will automatically switch to WARM setting. Unit will turn off and display OFF after a total of 14 ON hours if OFF (O) is not pressed.

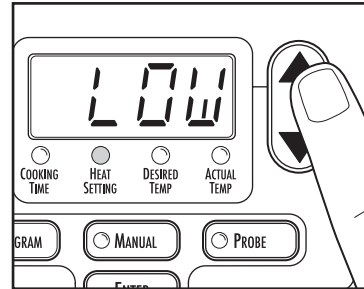
Manual Mode



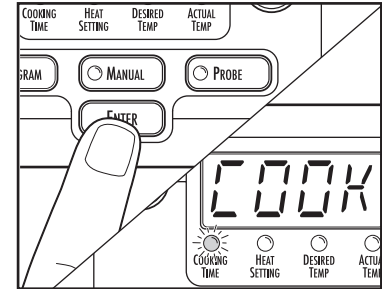
1. Press ON (I).



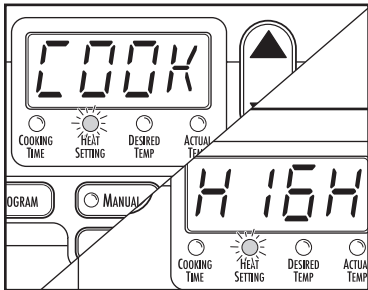
2. Press **MANUAL**. "Heat Setting" will illuminate.



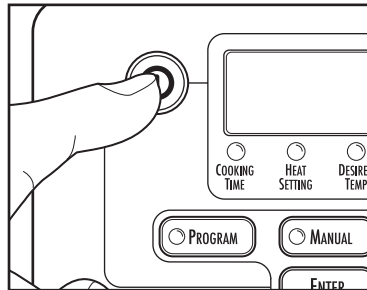
3. Press arrows to select heat setting. **NOTE:** Do not use WARM setting to cook food.



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

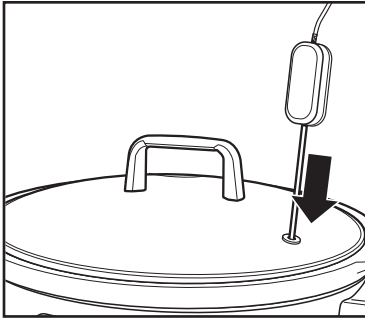


5. The display will alternate between **COOK** and heat setting (if HIGH or LOW is selected).

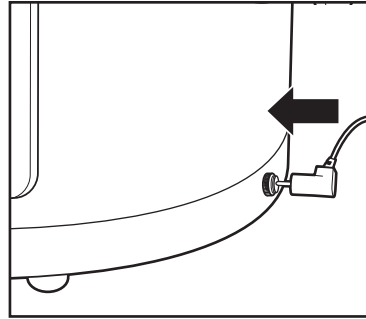


6. Press **OFF** (O) to turn off slow cooker. The unit will automatically turn off and display **OFF** after a total of 14 ON hours if **OFF** (O) is not pressed.

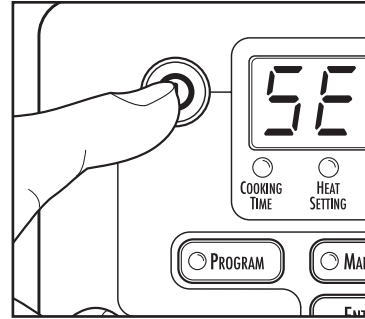
Probe Mode



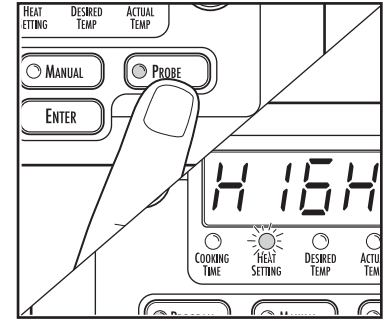
1. Make sure probe is in center of food and not touching bottom of stovetop-safe vessel.



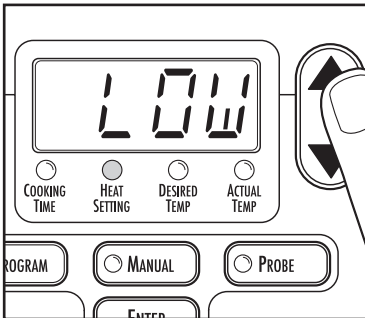
2. Insert probe into jack on side of slow cooker.



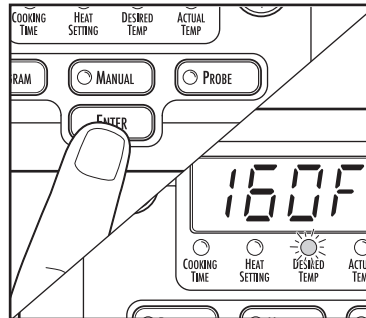
3. Press ON (I).



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

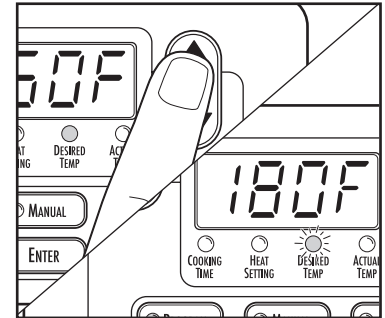


5. Press arrows to select desired heat setting. Select HIGH or LOW. **NOTE:** Do not use WARM setting to cook food.



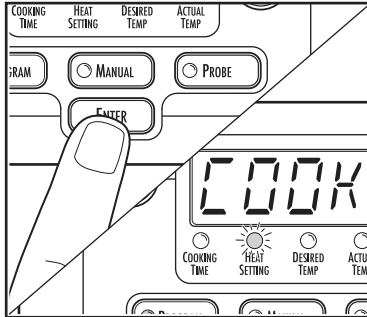
6. Press **ENTER**. "Desired Temp" will illuminate.

NOTE: To change temperature display from °F to °C: Press **PROBE** and **ENTER** at same time. The temperature in °C will now be displayed. If slow cooker is unplugged, it will reset to °F.

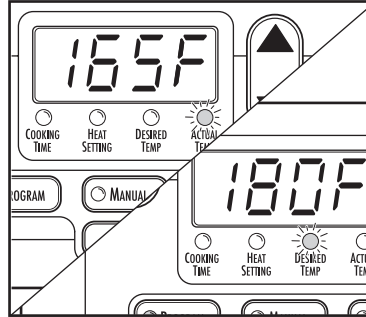


7. Press arrows to select desired temperature.

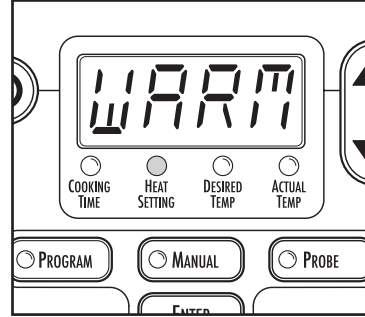
Probe Mode (cont.)



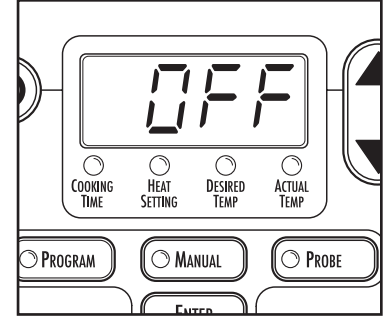
8. Press **ENTER**. COOK will display and a 3-second beep will sound.
NOTE: Unit will automatically start in 20 seconds if **ENTER** is not pressed.



9. Display will alternate between actual temperature and temperature selected.



10. When selected temperature is reached, the unit will switch to WARM.



11. The unit will automatically turn off and display OFF after a total of 14 ON hours if OFF (O) is not pressed.

To Monitor Food Temperature:

1. Press ON (I).
2. Press **PROBE**. "Heat Setting" will be illuminated.
3. Press arrows to select WARM.
4. Press **ENTER**. WARM will display and 3-second beep will sound.

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

Cooking Guide for Probe

Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) or [fsis.usda.gov](https://www.fsis.usda.gov) for more information on food and food safety.

FOOD/WEIGHT	LOW	HIGH	DESIRED TEMP
Beef Roast (3 lbs/1.4 kg)	3 to 4 hours	1.5 hours	145°F/63°C
Beef Brisket (4–5 lbs/1.8–2.3 kg)	8 hours	6 hours	145°F/63°C
Turkey Breast (6–7 lbs/2.7–3.2 kg)*	6 to 7 hours	3 to 4 hours	180°F/82°C
Whole Chicken (4–6 lbs/1.8–2.7 kg)	6 hours	4 hours	180°F/82°C
Chicken Pieces, bone-in (3–4 lbs/1.4–1.8 kg)	4 to 5 hours	1.5 hours	180°F/82°C
Chicken Breasts (4 lbs/1.8 kg)	4 hours	3.5 hours	180°F/82°C
Fully Cooked Ham (7.5 lbs/3.4 kg)*	4 to 5 hours	3 hours	145°F/63°C
Pork Tenderloin (2–3 lbs/0.9–1.4 kg)	2 to 3 hours	1.5 to 2 hours	160°F/71°C
Pork Roast (4–5 lbs/1.8–2.3 kg)	4 to 5 hours	2.5 hours	160°F/71°C
Pork Chops (2–3 lbs/0.9–1.4 kg)	5 hours	2 to 3 hours	160°F/71°C

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

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

Tips for Slow Cooking

- The stovetop-safe vessel 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 glass lid results in major heat loss and the cooking time may need to be extended. However, if cooking on HIGH, you may want to stir occasionally.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch (5.1-cm) space between top of stovetop-safe vessel and food so 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, prepare it the night before. Place all ingredients in stovetop-safe vessel, cover with lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place stovetop-safe vessel 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 recipe to prevent scorching on sides of stovetop-safe vessel.
- If cooking a recipe with root vegetables, place root vegetables in bottom of stovetop-safe vessel.

Food Safety Tips

- Do not use frozen, uncooked meat in slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Visit www.foodsafety.gov or fsis.usda.gov for more information on safe internal cooking temperatures.
- To store leftovers after cooking, do NOT place stovetop-safe vessel 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 stovetop-safe cookware, it should be cooked immediately (unless prepping slow cooker the night before, where stovetop-safe vessel should be placed into the refrigerator).

Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

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

1. Press OFF (○) and unplug.
2. Remove stovetop-safe vessel with oven mitts. Let cool.
3. Wipe base of slow cooker and probe with a soft, damp cloth. Dry. Wrap probe wire around handle for storage.
4. Wash stovetop-safe vessel and lid in hot, soapy water. Rinse and dry.

Tip: To prevent lingering food smells, clean rubber lid gasket with hot, soapy water after each use.

Troubleshooting

There is no display visible on the control panel.

- Is unit plugged in?
- Is unit turned on? Display should flash **SEL**.
- 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.

- Was food cooked on 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 LOW heat setting, but used a cooking time based on HIGH heat setting?
- Did you have the glass lid placed correctly on slow cooker?

Food isn't done after cooking amount of time recommended in my recipe.

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

Food is overcooked.

- Was the vessel at least half full? The slow cooker is designed to thoroughly cook food in a filled stovetop-safe vessel. If the vessel is only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Did you select time based on a LOW heat recipe but use a HIGH heat setting? 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., 120 V ~ 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 éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher de la prise murale dès la fin de l'utilisation et avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou retirer 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 chaud.
12. Une très grande prudence doit être exercée lors du déplacement de tout appareil contenant des huiles ou des liquides chauds.
13. Pour débrancher la mijoteuse, éteindre (●) puis débrancher la fiche de la prise de courant.
14. **ATTENTION !** Afin d'éviter les dommages ou le risque d'électrocution, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le pot amovible.
15. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
16. Utiliser uniquement sur un comptoir.
17. **AVERTISSEMENT !** Les aliments renversés peuvent causer des brûlures graves. Garder l'appareil et son cordon éloignés des enfants. Ne jamais disposer le cordon près du bord d'un comptoir et ne jamais utiliser une prise de courant sous le comptoir et ne jamais utiliser de rallonge.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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

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

Un cordon d'alimentation court est utilisé afin d'éviter que les enfants ne l'attrapent, pour éviter son enchevêtrement et de trébucher sur un long cordon.

POT ET COUVERCLE : PRÉCAUTIONS ET INFORMATION

- Veuillez manipuler soigneusement le pot et le couvercle pour assurer leur durabilité.
- Éviter des changements de température brusques et extrêmes. Par exemple, ne pas mettre un couvercle ou un pot chaud dans l'eau froide ou sur une surface mouillée.
- Éviter de frapper le pot ou le couvercle contre le robinet ou toute surface dure.
- Ne pas utiliser le pot ou le couvercle si l'un ou l'autre est ébréché, fissuré ou très éraflé.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer métalliques.
- Le pot et son couvercle peuvent devenir très chauds. Faire preuve de prudence. Ne pas les déposer directement sur une surface ou un revêtement de comptoir non protégé.
- Le pot peut aller au four, mais ne doit jamais être chauffé à vide.
- Ne pas mettre le couvercle dans un four à micro-ondes, dans un four conventionnel ou directement sur une table de cuisson.

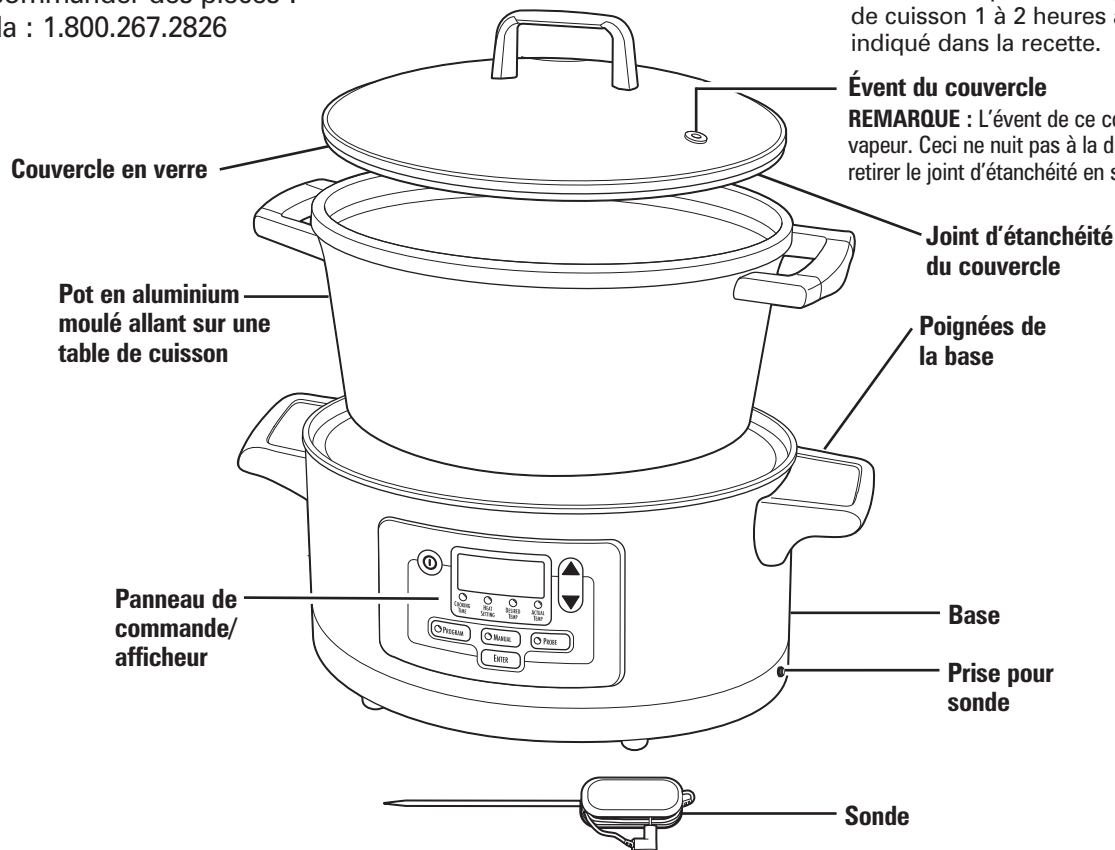
SOULÈVEMENT DU COUVERCLE ET DU POT

Soulever le couvercle en l'inclinant de manière à diriger les vapeurs loin du visage pour éviter les brûlures.

Les parois de la base de la mijoteuse deviennent très chaudes parce que c'est à cet endroit que se trouvent les éléments chauffants. Utiliser les poignées de la base, si nécessaire. Utiliser des gants de cuisinier pour retirer le pot.

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

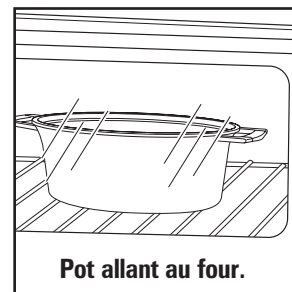


Capacité du pot allant sur une table de cuisson :

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

Évent du couvercle

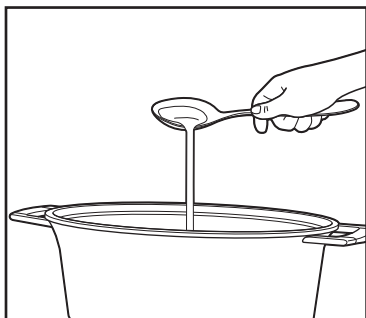
REMARQUE : L'évent de ce couvercle sert à évacuer la vapeur. Ceci ne nuit pas à la durée de cuisson. Ne pas retirer le joint d'étanchéité en silicone de cet évent.



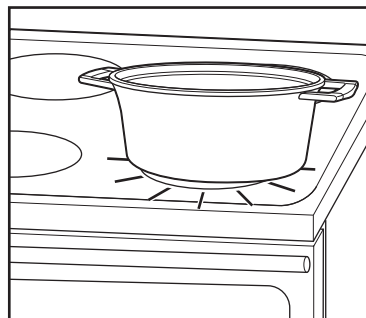
Comment saisir dans le pot allant sur une table de cuisson

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

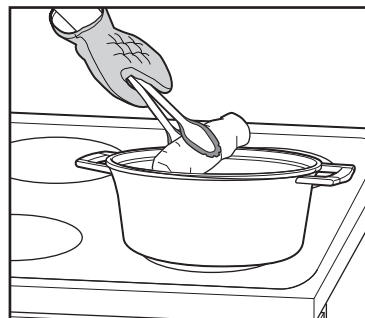
REMARQUE : Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour placer ou retirer des aliments du pot allant sur une table de cuisson.



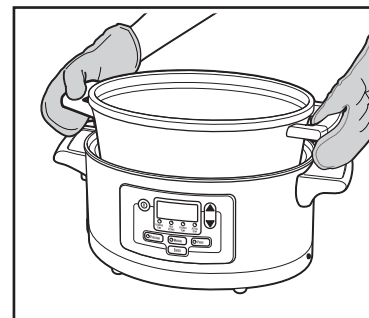
1. Ajouter de l'huile dans le pot allant sur une table de cuisson.



2. Chauffer l'huile à feu moyen fort sur la table de cuisson.
REMARQUE : Ne pas faire chauffer le pot allant sur une table de cuisson lorsqu'il est vide pour éviter d'endommager la surface de cuisson du récipient et le pot allant sur une table de cuisson.



3. Placer les aliments à saisir dans le pot allant sur une table de cuisson.



4. Lorsque la saisie est terminée, suivre la recette et placer délicatement le pot allant sur une table de cuisson dans la base.

Modes de Cuisson

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

Serez-vous absent quand vos aliments finiront de cuire ?

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

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

Utilisez le mode PROBE (sonde). Pour beaucoup d'aliments, en particulier pour les morceaux de viande particulièrement gros, comme les rôtis, les poulets, les dindes et le porc, c'est la température intérieure des aliments qui indique le mieux le degré de cuisson. La sonde de température de votre mijoteuse vous permet d'obtenir automatiquement la bonne température. Vous choisissez la température intérieure de l'aliment que vous désirez et la mijoteuse s'arrêtera automatiquement de chauffer mais continuera à conserver l'aliment au chaud quand cette température sera atteinte. En utilisant le Guide de cuisson avec sonde, vous pouvez estimer la durée de cuisson des aliments. Visitez le site Internet **foodsafety.gov** ou **fsis.usda.gov** pour de plus amples informations sur la durée de cuisson.

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

— OU —

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

Utilisez le mode MANUAL. Ce mode vous permet de choisir les réglages traditionnels HIGH (haut) ou LOW (bas).

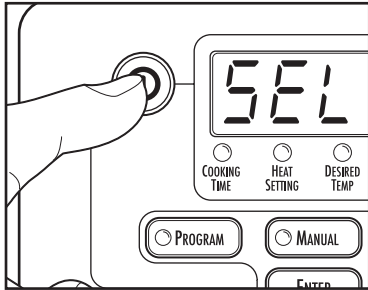
Vous souhaitez conserver vos aliments préalablement cuits au chaud ? (Par exemple, déplacer la mijoteuse de la cuisine vers la table de service.)

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

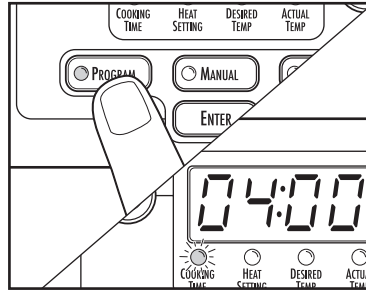
Utilisation du mode MANUAL (manuel). Vous permet de régler le degré de conservation de WARM (chaleur).

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

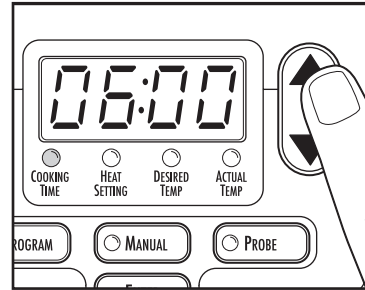
Mode programme



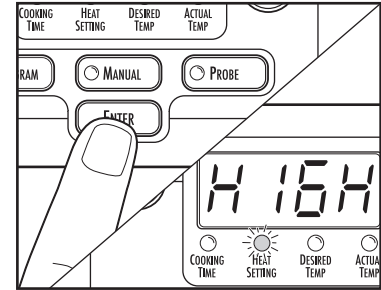
1. Appuyer sur MARCHÉ (I).



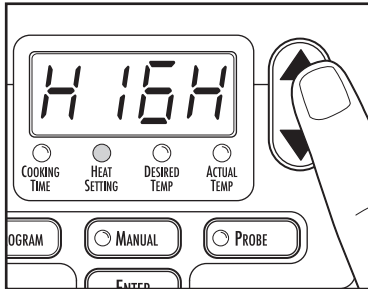
2. Appuyer sur **PROGRAM** (programme). La durée de cuisson s'allume.



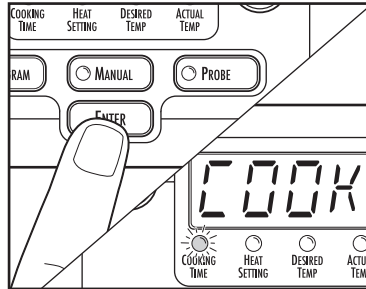
3. Appuyer sur les flèches pour choisir la durée de cuisson.



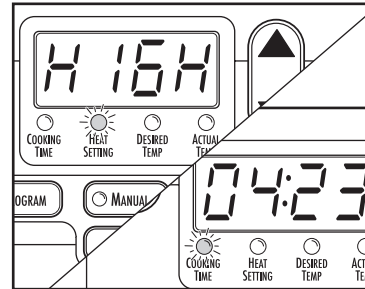
4. Appuyer sur **ENTER** (entrée). Le réglage de température s'allume.



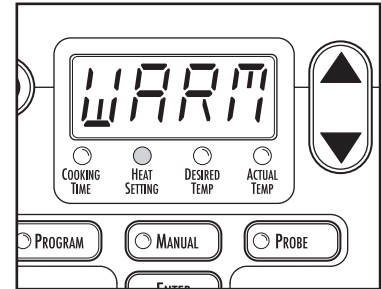
5. Appuyer sur les flèches pour choisir le réglage de température.
NOTE : N'utiliser PAS le réglage de degré de conservation de WARM (chaleur) pour cuire les aliments.



6. Appuyer sur **ENTER** (entrée) pour mettre en marche la mijoteuse et un signal sonore de 3 secondes se fait entendre.
NOTE : Votre appareil se met automatiquement en marche au bout de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur **ENTER** (entrée).

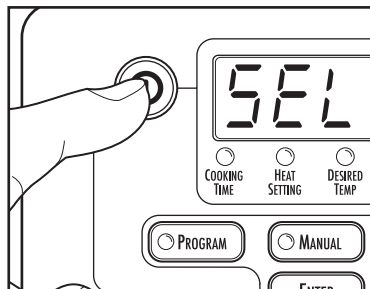


7. L'écran indique alternativement le réglage de chaleur et le temps résiduel.

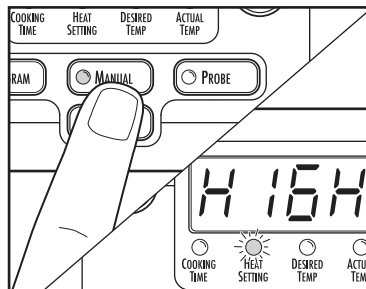


8. À la fin de la période de cuisson, la cocotte mijoteuse passera automatiquement au réglage WARM (chaleur). L'appareil s'éteindra et affichera OFF (arrêt) au bout de 14 heures au total si le bouton ARRÊT (O) n'est pas appuyé.

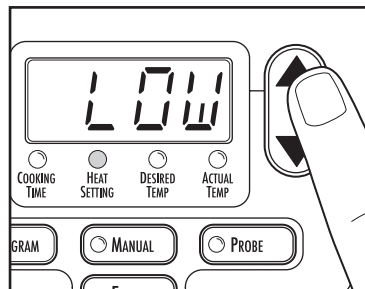
Mode manuel



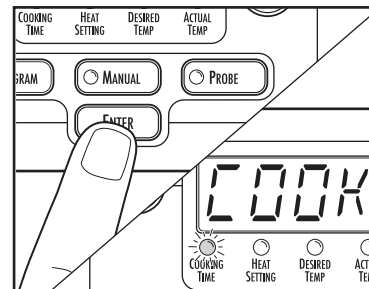
1. Appuyer sur MARCHÉ (I).



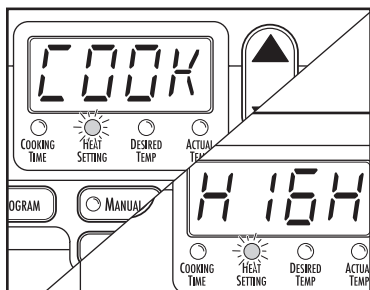
2. Appuyer sur **MANUAL** (manuel). "Heat Setting" (réglage de température) s'allume.



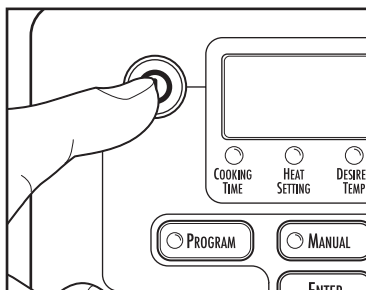
3. Appuyer sur les flèches pour choisir le réglage de température.
REMARQUE : N'utiliser PAS le réglage de degré de conservation de WARM (chaleur) pour cuire les aliments.



4. Appuyer sur **ENTER** (entrée) pour mettre en marche la mijoteuse et un signal sonore de 3 secondes se fait entendre.
REMARQUE : Votre appareil se met automatiquement en marche au bout de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur **ENTER** (entrée).

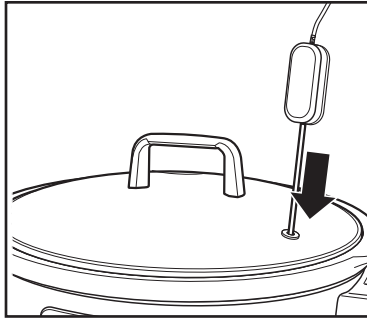


5. L'écran indique alternativement COOK (cuisson) et le réglage de température choisi soit, (si HIGH [haut] ou LOW [bas] est sélectionné).

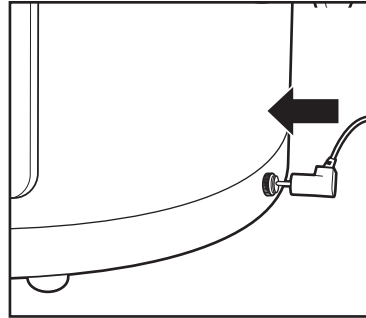


6. Appuyer sur ARRÊT (O) pour éteindre la cocotte mijoteuse. L'appareil s'éteindra et affichera OFF (arrêt) au bout de 14 heures au total si le bouton ARRÊT (O) n'est pas appuyé.

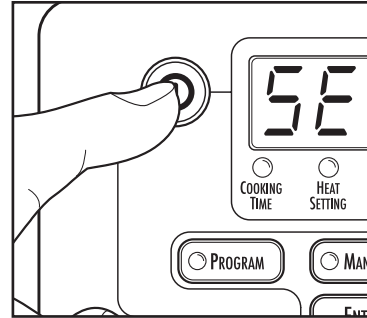
Mode sonde



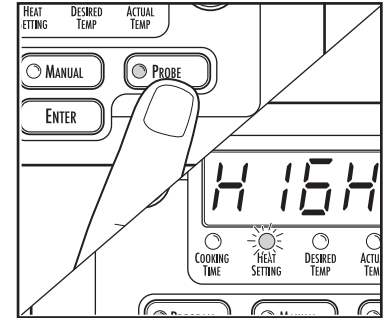
1. Assurez-vous que la sonde est au milieu de vos aliments et ne touche pas le bas du pot.



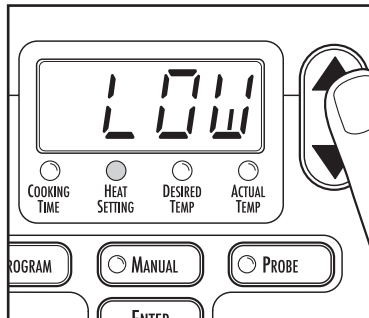
2. Insérer la sonde dans la prise latérale de la mijoteuse.



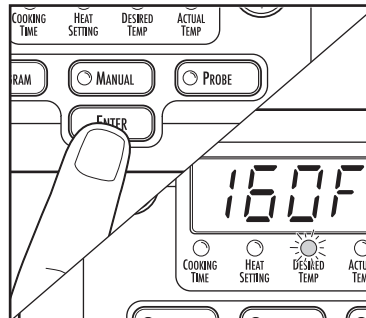
3. Appuyer sur MARCHE (I).



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

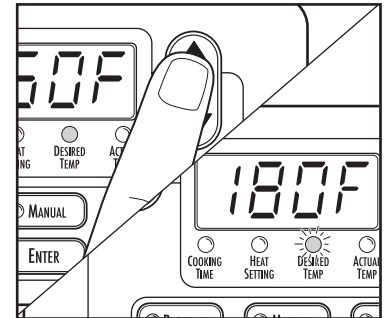


5. Appuyer sur les flèches pour choisir le réglage de température. Sélectionner HIGH (haut) ou LOW (bas). **NOTE** : N'utiliser PAS le réglage de degré de conservation de WARM (chaleur) pour cuire les aliments.



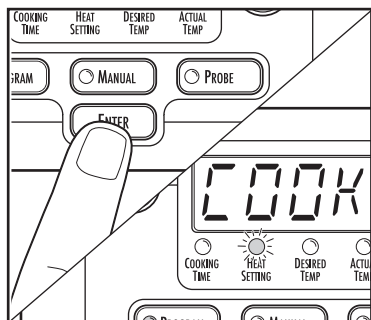
6. Appuyer sur **ENTER** (entrée). La température choisie s'allume.

REMARQUE : Pour changer l'affichage de température de °F à °C : Appuyer en même temps sur **PROBE** (sonde) et **ENTER** (entrée). La température est maintenant affichée en °C. Si vous débranchez votre mijoteuse, son affichage de température revient au °F.

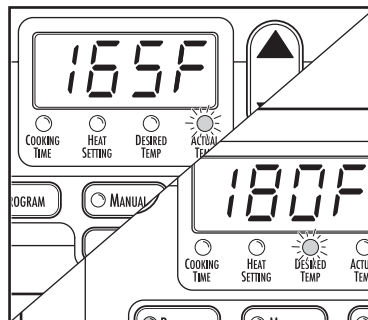


7. Appuyer sur les flèches pour choisir la température désirée.

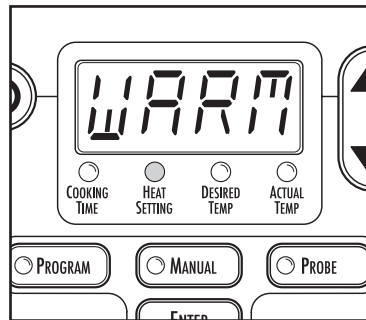
Mode sonde (suite)



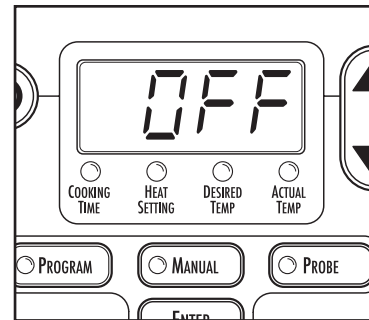
8. Appuyer sur **ENTER** (entrée). **COOK** (cuisson) apparaît et un signal sonore de 3 secondes se fait entendre. **REMARQUE** : Votre appareil se met automatiquement en marche au bout de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur **ENTER** (entrée).



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



10. Quand la température choisie est atteinte, la mijoteuse passe automatiquement à un réglage de conservation de chaleur.



11. L'appareil s'éteindra et affichera **OFF** (arrêt) au bout de 14 heures au total si le bouton **ARRÊT** (O) n'est pas appuyé.

Surveillance de la température des aliments :

1. Appuyer sur **MARCHE** (I).
2. Appuyer sur **PROBE** (sonde). Le réglage de température s'allume.
3. Appuyer sur les flèches pour sélectionner **WARM** (chaud).
4. Appuyer sur **ENTER** (entrée). **WARM** (chaud) apparaît et un signal sonore de 3 secondes se fait entendre.

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

Guide de cuisson de mode probe

Visiter le site Internet foodsafety.gov ou fsis.usda.gov pour de plus amples informations concernant les aliments et l'innocuité.

POIDS/ALIMENT	BAS	HAUTE	TEMPERATURE DÉSIRÉE
Rôti de boeuf (3 lbs/1,4 kg)	3 à 4 heures	1,5 heures	63 °C (145 °F)
Poitrine de boeuf (4–5 lbs/1,8–2,3 kg)	8 heures	6 heures	63 °C (145 °F)
Poitrine de dinde (6–7 lbs/2,7–3,2 kg)*	6 à 7 heures	3 à 4 heures	82 °C (180 °F)
Poulet entier (4–6 lbs/1,8–2,7 kg)	6 heures	4 heures	82 °C (180 °F)
Morceaux de poulet (avec os) (3–4 lbs/1,4–1,8 kg)	4 à 5 heures	1,5 heures	82 °C (180 °F)
Poitrine de poulet (4 lbs/1,8 kg)	4 heures	3,5 heures	82 °C (180 °F)
Jambon complètement cuit (7,5 lbs/3,4 kg)*	4 à 5 heures	3 heures	63 °C (145 °F)
Filet de porc (2–3 lbs/0,9–1,4 kg)	2 à 3 heures	1,5 à 2 heures	71 °C (160 °F)
Rôti de porc (4–5 lbs/1,8–2,3 kg)	4 à 5 heures	2,5 heures	71 °C (160 °F)
Côtelettes de porc (2–3 lbs/0,9–1,4 kg)	5 heures	2 à 3 heures	71 °C (160 °F)

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

REMARQUE : Si vous cuisez des légumes denses (comme des pommes de terre ou d'autres racines) avec des viandes, vérifiez leur degré de cuisson après avoir atteint la température désirée de cuisson de la viande. Ces catégories de légumes peuvent prendre plus longtemps à cuire quand ils cuisent avec des viandes/aliments semblables à ceux qui figurent sur le tableau ci-dessus.

Conseils pour la cuisson à la mijoteuse

- Pour de meilleurs résultats, remplir le pot allant sur une table de cuisson d'aliments jusqu'à demi-hauteur. Si le pot est rempli à demi-hauteur, vérifier l'état de cuisson 1 à 2 heures avant l'achèvement du temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Il n'est pas nécessaire de brasser les aliments dans la mijoteuse ; le retrait du couvercle de verre entraîne une perte importante de chaleur, ce qui peut obliger à prolonger le temps de cuisson. Toutefois, si vous cuisez à température 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 allant sur une table de cuisson 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, préparer-la le soir précédent. Déposer tous les ingrédients dans le pot allant sur une table de cuisson, mettre le couvercle en place et réfrigérer toute la nuit. Le matin, déposer le pot allant sur une table de cuisson dans la mijoteuse.
- Certains aliments ne se prêtent pas bien à une cuisson prolongée à la mijoteuse. Verser les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sûre dans la mijoteuse 2 heures avant de servir la recette. Le lait évaporé et les soupes concentrées se prêtent bien à la cuisson à la mijoteuse.
- Plus la teneur en gras dans la viande est élevée, moins il faut de liquide pour la recette. Lorsque vous cuisez des viandes à teneur élevée en gras, déposez des tranches d'oignons épaisses sous la viande pour éviter que la viande ne repose et ne cuise dans le gras.
- Peu d'évaporation se produit lors de cuisson à la mijoteuse. Lorsque vous préparez votre soupe, votre sauce ou votre ragoût préféré, réduisez le volume de liquide indiqué dans la recette originale. Si le mélange est trop épais, vous pourrez ajouter du liquide éventuellement.
- Lorsque vous préparez une casserole de légumes, vous devrez ajouter du liquide à la recette pour éviter que le mélange ne brûle le long des parois du pot allant sur une table de cuisson.
- Pour des recettes comprenant des légumes-racine, placer ces derniers au fond du pot allant sur une table de cuisson.

Conseils de sécurité pour la cuisson

- N'utiliser jamais de viande congelée, non cuite dans la mijoteuse. Dégeler toute viande ou toute volaille avant de la faire mijoter.
- Visiter le site www.foodsafety.gov ou fsis.usda.gov pour plus d'information au sujet de la température de cuisson interne des aliments.
- Pour ranger les restes après la cuisson, ne PAS placer le pot allant sur une table de cuisson 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 le pot allant sur une table de cuisson (sauf pour les préparations faites la veille et que le pot allant sur une table de cuisson a été placée au réfrigérateur).

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Débrancher avant de nettoyer. Ne pas immerger le cordon, la fiche, ni la base dans aucun liquide.

1. Appuyer OFF (arrêt/○) et débrancher.
2. Retirer le pot allant sur une table de cuisson avec des gants de cuisinier. Laisser refroidir.
3. Essuyer la base de la mijoteuse et la sonde avec un linge doux et humide. Sécher. Enrouler le câble de la sonde autour de la poignée avant de ranger la mijoteuse.
4. Laver le pot de cuisson allant sur une table de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

Conseil : 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.

Dépannage

Vous ne voyez pas d'affichage sur le panneau de contrôle.

- Est-ce que la fiche de l'appareil est branchée ?
- Est-ce que l'appareil a été mis en marche ? L'écran doit clignoter **SEL**.
- Vérifier que la prise électrique fonctionne bien avec une lampe qui s'allume bien.
- 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 choisissez le bon réglage de température. L'expérience vous apprendra si vous avez besoin de plus ou de moins de temps.

Les aliments sont surcuits.

- Est-ce que le pot était au moins moitié plein ? La mijoteuse est conçue pour cuire complètement les aliments dans un pot allant sur une table de cuisson lorsqu'il est 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.
- Est-ce que réglage de température LOW (basse) a été sélectionné tout en utilisant le temps de cuisson basé sur le réglage HIGH (élevée). 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 las superficies calientes. Utilice las manijas o perillas.
6. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base en agua u otro líquido.
7. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje enfriar antes de colocar o quitar piezas.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
10. No lo utilice al aire libre.
11. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, o que toque superficies calientes, como la estufa.
12. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente.
13. Debe tenerse mucho cuidado cuando se traslade un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar la olla de cocción lenta, apague (O); saque el enchufe del tomacorriente.
15. **¡PRECAUCIÓN!** Para evitar daños o descargas eléctricas, no cocine en la base. Cocine sólo en la olla removible.
16. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
17. Concebido sólo para uso en mostrador.
18. **¡ADVERTENCIA!** El derrame de alimentos puede provocar quemaduras graves. Mantenga el artefacto y el cable alejados de los niños. Nunca deje colgar el cable sobre el borde del mostrador, nunca utilice un tomacorriente ubicado por debajo del mostrador y nunca utilice el artefacto con un cable de extensión.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información para la seguridad de consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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

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

RECIPIENTE Y TAPA: PRECAUCIONES E INFORMACIÓN

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

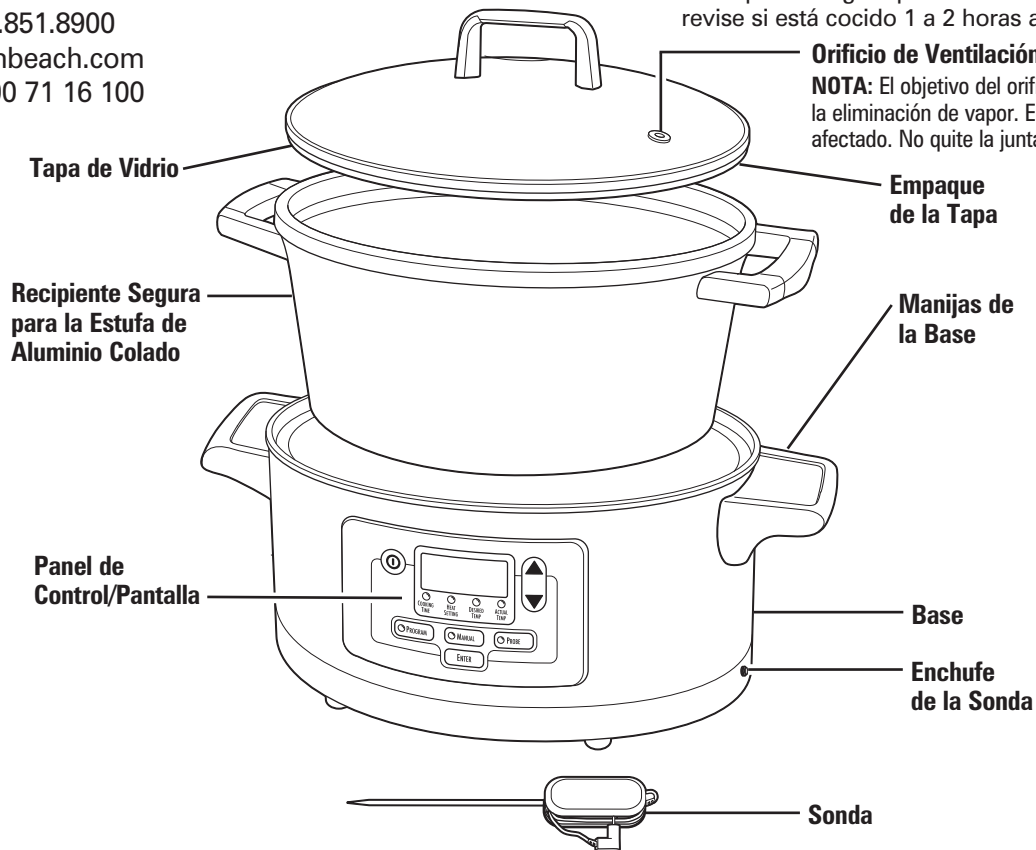
CÓMO QUITAR LA TAPA Y EL RECIPIENTE

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 el recipiente.

Piezas y Características

Para solicitar piezas:
EE.UU.: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
México: 01 800 71 16 100



Capacidad del Recipiente Segura para la Estufa:

Para mejores resultados, llene el recipiente segura para la estufa al menos a la mitad pero a no más de una pulgada del borde. Si el recipiente segura para la estufa sólo está a la mitad de llena, revise si está cocido 1 a 2 horas antes del tiempo de la receta.

Orificio de Ventilación de la Tapa

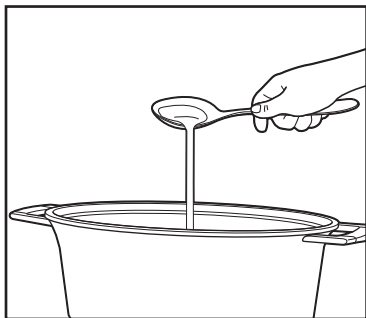
NOTA: El objetivo del orificio de ventilación de la tapa es la eliminación de vapor. El tiempo de cocción no se ve afectado. No quite la junta de silicona del orificio.



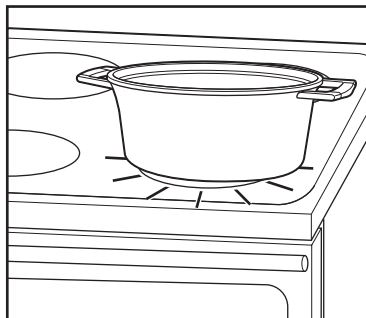
Cómo Dorar en el Recipiente Segura para la Estufa

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

NOTA: No use utensilios metálicos cuando coloque o retire alimento del recipiente segura para la estufa.

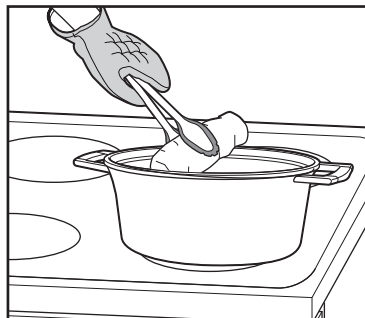


1. Agregue aceite al recipiente segura para la estufa.

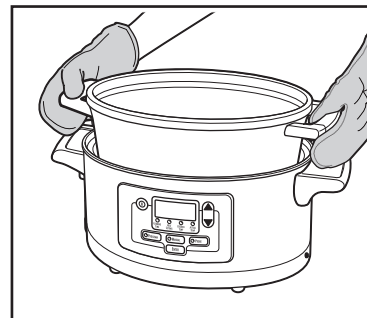


2. Caliente el aceite de la estufa a fuego medio o alta.

NOTA: No caliente el recipiente segura para la estufa cuando esté vacía ya que la superficie de cocción y/o el recipiente segura para la estufa se pueden dañar.



3. Coloque el alimento a ser chamuscado en el recipiente segura para la estufa.



4. Cuando termine de chamuscar, siga la receta o coloque cuidadosamente el recipiente segura para la estufa en la base.

Modos de Cocción

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

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

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

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

Utilice el Modo PROBE (sonda). Para muchos alimentos, especialmente grandes cortes de carne como asados, pollo, pavo y cerdo, la temperatura interna es la mejor prueba de que la carne está lista. La sonda de temperatura incluida en la olla de cocción lenta libera al usuario de tener que adivinar. Usted selecciona la temperatura interna deseada y la olla de cocción lenta automáticamente cambia a WARM (Calentar) una vez que se ha alcanzado la temperatura. Utilizando la *Guía de Cocción para Sonda*, usted puede calcular el tiempo que los alimentos tardarán en cocinarse. Visite www.foodsafety.gov o www.fsis.usda.gov para obtener más información acerca de los tiempos de cocción y la configuración de la temperatura interna adecuada.

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

¿Desea calentar alimentos cocinados previamente?

Utilice el Modo MANUAL (manual). Le permite seleccionar las configuraciones tradicionales HIGH (alta) ou LOW (baja).

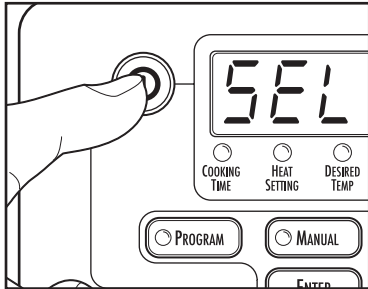
¿Desea mantener caliente alimentos ya cocidos? (Por ejemplo, mover la olla eléctrica de cocción lenta de la cocina a la mesa de las comidas.)

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

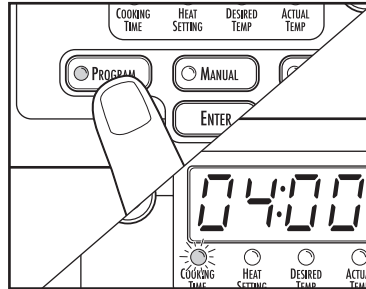
Utilice el modo MANUAL (manual). Le permite seleccionar la configuración WARM (Calentar).

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

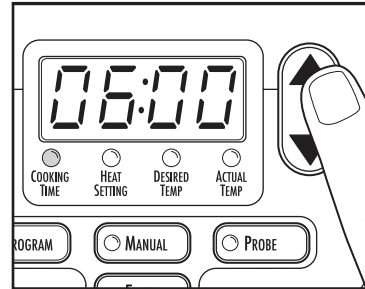
Modo de Programación



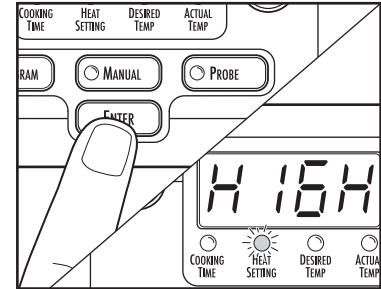
1. Presione ENCENDIDO (I).



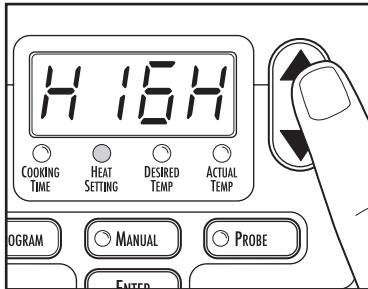
2. Presione **PROGRAM** (programar). "Cooking Time" (tiempo de cocción) se iluminará.



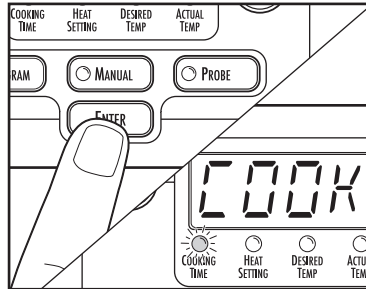
3. Presione las flechas para seleccionar el tiempo de cocción.



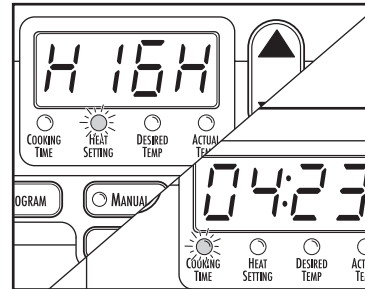
4. Presione **ENTER** (ingresar). "Heat Setting" (configuración de calor) se iluminará.



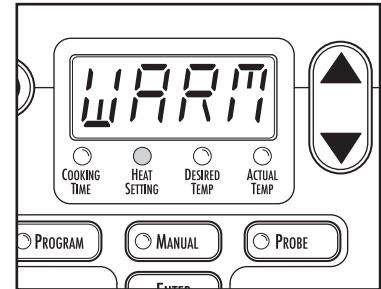
5. Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor. **NOTA:** No utilice la configuración WARM (calentar) para cocinar los alimentos.



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

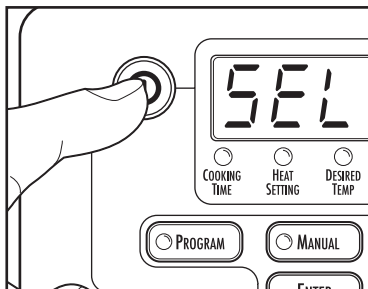


7. La pantalla alternará entre la configuración de calor y el tiempo restante.

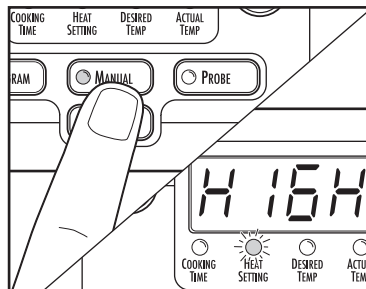


8. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno lento cambiará automáticamente a la configuración WARM (calentar). La unidad se apagará y mostrará APAGADO después de un total de 14 horas encendida si no se presiona APAGADO (O).

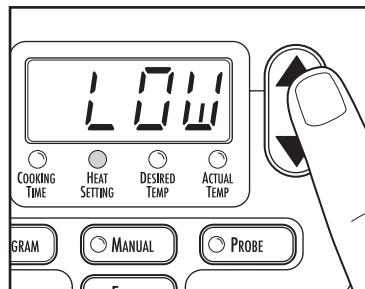
Modo Manual



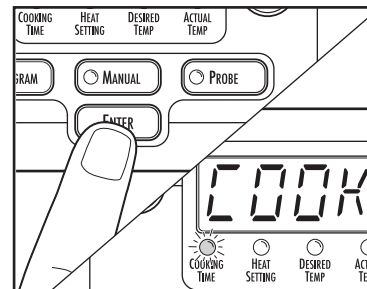
1. Presione ENCENDIDO (I).



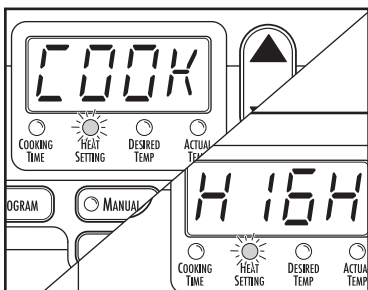
2. Presione **MANUAL**. "Heat Setting" (configuración de calor) se iluminará.



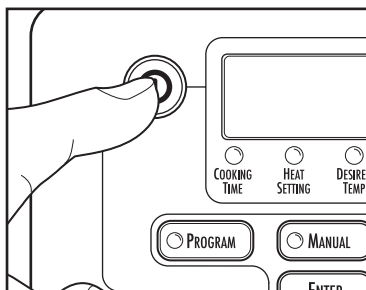
3. Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor. **NOTA:** No utilice la configuración WARM (calentar) para cocinar los alimentos.



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

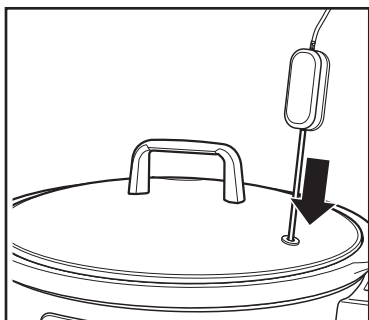


5. La pantalla alternará entre COOK (cocción) y la configuración de calor (si se selecciona HIGH [alta] o LOW [baja]).

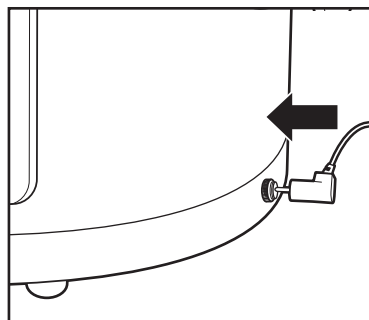


6. Presione APAGADO (O) para apagar el horno lento. La unidad se apagará y mostrará APAGADO después de un total de 14 horas encendida si no se presiona APAGADO (O).

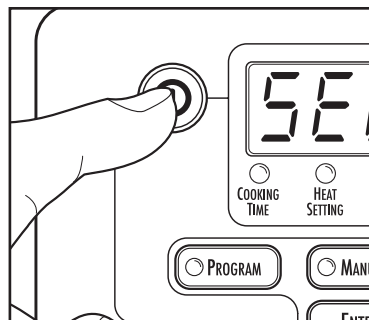
Modo Sonda



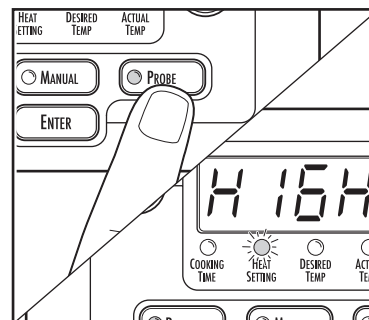
1. Asegúrese de que la sonda se encuentre en el centro de los alimentos y que no toque el fondo del recipiente.



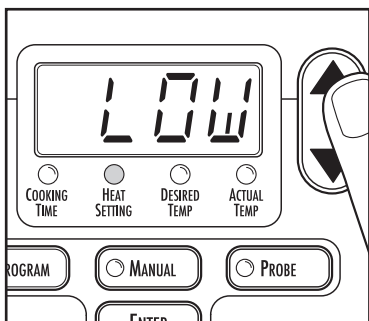
2. Vuelva a insertar la sonda en el enchufe que se encuentra al costado de la olla de cocción.



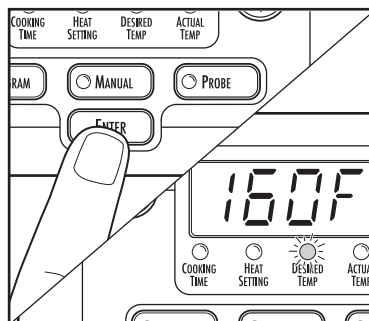
3. Presione ENCENDIDO (II).



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

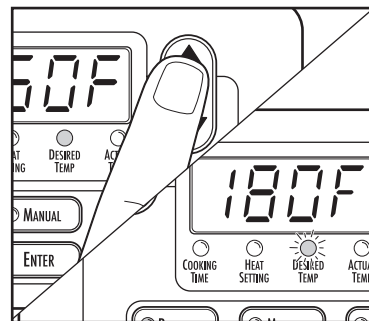


5. Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor deseada. Seleccione HIGH (alta) o LOW (baja). **NOTA:** No utilice la configuración WARM (calentar) para cocinar los alimentos.



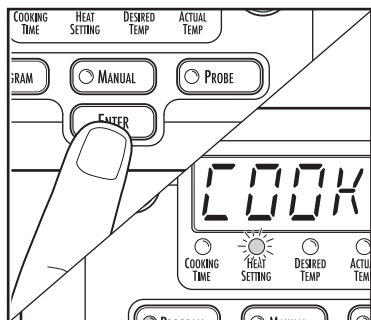
6. Presione **ENTER**. Se iluminará "Desired Temp" (temperatura deseada).

NOTA: Para cambiar la pantalla de temperatura de °F a °C: Presione **PROBE** (sonda) y **ENTER** (ingresar) al mismo tiempo. Podrá verse la temperatura en °C. Si la olla de cocción lenta está desenchufada, se reconfigurará en °F.



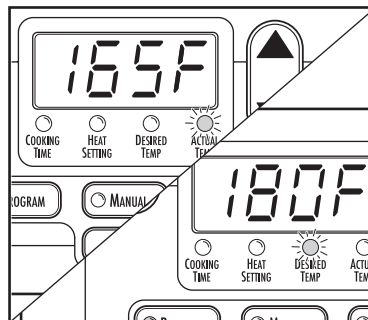
7. Presione las flechas para seleccionar la temperatura deseada.

Modo Sonda (cont.)

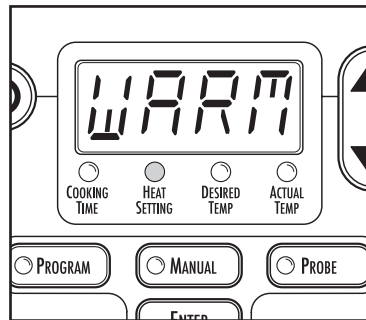


8. Presione **ENTER** (ingresar). Podrá verse **COOK** (cocinar) y sonará un pitido de 3 segundos.

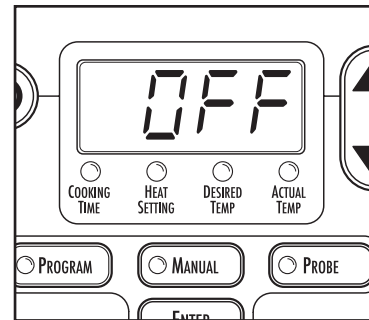
NOTA: La unidad se iniciará automáticamente en 20 segundos si no se presiona **ENTER** (ingresar).



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



10. Cuando se alcanza la temperatura deseada, la unidad cambiará a "Warm" (mantener caliente).



11. La unidad se apagará y mostrará **APAGADO** después de un total de 14 horas encendida si no se presiona **APAGADO** (O).

Para Controlar la Temperatura:

1. Presione **ENCENDIDO** (I).
2. Presione **PROBE** (sonda). "Heat Setting" (configuración de calor) se iluminará.
3. Presione las flechas para seleccionar **WARM** (calentar).
4. Presione **ENTER** (ingresar). Aparecerá **WARM** (calentar) y sonará un pitido durante 3 segundos.

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

Guía de Cocción para Sonda

Para obtener más información sobre alimentos y seguridad de los alimentos, visite www.foodsafety.gov o fsis.usda.gov.

ALIMENTO/PESO	BAJO	ALTO	TEMPERATURA DESEADA
Asado de Res (3 lbs/1.4 kg)	3–4 horas	1.5 horas	145°F/63°C
Pecho de Res (4–5 lbs/1.8–2.3 kg)	8 horas	6 horas	145°F/63°C
Pechuga de Pavo (6–7 lbs/2.7–3.2 kg)*	6–7 horas	3–4 horas	180°F/82°C
Pollo Entero (4–6 lbs/1.8–2.7 kg)	6 horas	4 horas	180°F/82°C
Piezas de Pollo (con hueso) (3–4 lbs/1.4–1.8 kg)	4–5 horas	1.5 horas	180°F/82°C
Pechugas de Pollo (4 lbs/1.8 kg)	4 horas	3.5 horas	180°F/82°C
Jamón Completamente Cocido (7.5 lbs/3.4 kg)*	4–5 horas	3 horas	145°F/63°C
Lomo de Cerdo (2–3 lbs/0.9–1.4 kg)	2–3 horas	1.5–2 horas	160°F/71°C
Asado de Cerdo (4–5 lbs/1.8–2.3 kg)	4–5 horas	2.5 horas	160°F/71°C
Chuletas de Cerdo (2–3 lbs/0.9–1.4 kg)	5 horas	2–3 horas	160°F/71°C

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

NOTA: Si va a cocinar vegetales densos (tales como papas u otros vegetales de raíz) con carnes, verifique el punto de cocción cuando se haya alcanzado la temperatura de carne deseada. Esta clase de vegetales tardan más en cocinarse cuando se preparan con carnes/alimentos tales como los listados en la Guía de cocción anterior.

Consejos para Cocción Lenta

- El recipiente seguro para la estufa 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 del recipiente seguro para la estufa 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, prepáralo la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en el recipiente seguro para la estufa, cubra con la tapa y refrigere durante la noche. En la mañana, coloque el recipiente seguro para la estufa en la olla de cocimiento lento.
- 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 quemen los lados del recipiente seguro para la estufa.
- Si va a realizar una receta con vegetales de raíz, colóquelos en la parte inferior del recipiente seguro para la estufa.

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 o fsis.usda.gov.
- Para almacenar sobras después de la cocción, NO coloque toda el recipiente seguro para la estufa 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 el recipiente seguro para la estufa, 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).

Cuidado y Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

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

1. Presione APAGADO (O) y desenchufe.
2. Quite el recipiente segura para la estufa con guantes de cocina. Deje enfriar.
3. Limpie la base de la olla de cocción lenta y la sonda con un paño húmedo suave. Seque. Para guardar, envuelva el cable de la sonda alrededor de la manija.
4. Lave el recipiente segura para la estufa y la tapa en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

Consejo: Para evitar los aromas persistentes a comida, lave la junta de goma de la tapa con agua caliente jabonosa después de cada uso.

Resolviendo de Problemas

No se ve nada en el panel de control.

- ¿La unidad está enchufada?
- ¿La unidad está encendida? En la pantalla debe destellar **SEL** (seleccionar).
- Verifique que el tomacorriente funcione mediante una lámpara que esté en condiciones perfectas.
- ¿La electricidad se cortó (debido a un apagón, tormenta eléctrica, etc.) durante 5 segundos o más?

Los alimentos no están bien cocidos.

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

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

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

La comida está muy cocida.

- ¿El recipiente 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 seguro para la estufa lleno. Si éste se encuentra sólo por la mitad, verifique el nivel de cocción 1 ó 2 horas antes del tiempo señalado en la receta.
- ¿Elegió el tiempo en base a una receta de calor LOW (bajo) pero utilizó una configuración de calor HIGH (alto)? 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 No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

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 Elias Cailles 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

Modelo:
33961

Tipo:
SC26

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 275 W

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