

**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®

Temp Tracker® 6-Qt.
Programmable Slow Cooker

Mijoteuse
programmable 6 pte

Olla de Cocción
Lenta Programable
de 6 Cuartos



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

English 2
Français 12
Español 22

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 removable crock or base on or near hot gas or an electric burner. Do not place slow cooker base in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect slow cooker, turn 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 removable crock.
16. Intended for countertop use only.
17. **WARNING!** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
18. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

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

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

CROCK AND LID: PRECAUTIONS AND INFORMATION

- Please handle crock and lid carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot lid or crock into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid hitting crock or lid against faucet or other hard surfaces.
- Do not use crock or lid if chipped, cracked, or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- The bottom of crock is very rough and can damage 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 lid in a microwave oven, conventional oven, or on stove top.

REMOVING LID AND CROCK

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

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

Parts and Features

Crock Capacity

For best results, fill crock no more than 1 inch (2.5 cm) from rim.

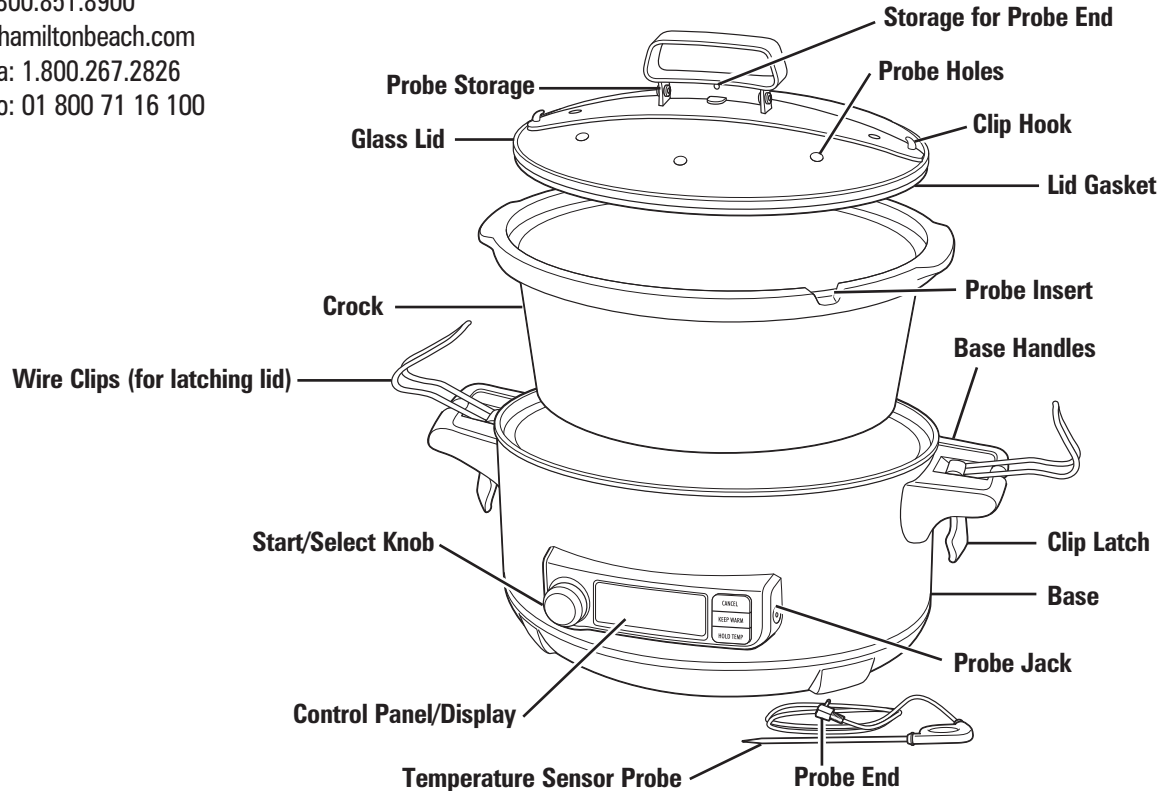
To order parts:

US: 1.800.851.8900

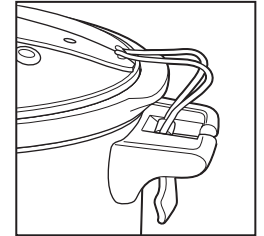
www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100



Wire Clips



Handles shown with wire clips locked in place for transporting.

Cooking Modes

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

The Temp Tracker® slow cooker has four cooking modes to make cooking easy.

Use LOW, MED or HIGH to set desired heat setting and time. After cooking is complete, the slow cooker will automatically shift to Warm for a total cooking and KEEP WARM time of 24 hours.

Use TEMP to minimize overcooking, to ensure food safety or to select desired doneness. You must use the temperature sensor probe with this function. Select a heat setting and desired food temperature. Then, you will be given an option to hold the desired food temperature for the amount of time you select, or choose to have the slow cooker continue to keep food warm for up to 24 hours.

KEEP WARM: Select this option to have the slow cooker keep food warm after the desired temperature is reached.

HOLD TEMP: Select this option to have the slow cooker maintain food at the desired temperature for the period of time you select.

NOTES:

- The temperature sensor probe may be used in any mode to track the current temperature of food.
- Keep temperature sensor probe inside the crock when in use.
- The temperature sensor probe may be placed inside the vessel directly or through one of 3 locations on the lid.
- To change from °F to °C: Press and hold both KEEP WARM and HOLD TEMP buttons until display flashes. Temperature can be set from 100°F to 200°F (38°C to 93°C). Turn START/SELECT knob to F or C. Press knob to select.
- Food temperature may rise in KEEP WARM mode depending on the amount of food and liquid.
- For best results, use the temperature sensor probe and HOLD TEMP mode to maintain desired food temperatures for long periods of time.
- Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more information about cooking times.

LOW, MED or HIGH Mode

1. Turn START/SELECT knob to LOW, MED, or HIGH heat. Press knob to select.
2. Turn knob to increase or decrease cook time for up to 24 hours. Press knob to start cooking.

NOTES:

- After cooking time is complete, slow cooker will automatically switch to KEEP WARM for up to a total cooking and KEEP WARM time of 24 hours.
- Temperature sensor probe can be used during this mode to display current food temperature.

Temp Mode

1. Insert end of temperature sensor probe into probe jack.
 2. Turn START/SELECT knob to TEMP. Press knob to select.
 3. Turn START/SELECT knob to LOW, MED, or HIGH heating cycle. Press knob to select. TARGET temperature will flash in display.
 4. Turn START/SELECT knob to desired food temperature and press knob. KEEP WARM and HOLD TEMP buttons will flash. You may select either flashing button.
 5. Press HOLD TEMP button and hold time will flash in display. Turn knob to desired hold time. Press START/SELECT knob to begin cooking. Current temperature and TARGET temperature will show in display
- OR**
Press KEEP WARM button to begin cooking.

CANCEL BUTTON: Cooking can be stopped at any time by pressing CANCEL. To restart, follow the directions above.

Using Temperature Sensor Probe

Use the temperature sensor probe to minimize overcooking and ensure that meats, poultry, and other cooked foods reach a safe minimum internal temperature.

Remember, you can't tell whether meat is safely cooked by looking at it. Any cooked, uncured red meats—including pork—can be pink, even when the meat has reached a safe internal temperature.

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 such as those listed below.

Why the Rest Time Is Important

After you remove meat from a grill, oven, or other heat source, allow it to rest for the specified amount of time. During the rest time, its temperature remains constant or continues to rise, which destroys harmful germs.

CATEGORY	FOOD	TEMPERATURE (°F/°C)	REST TIME
Fresh Beef, Veal, Lamb	Steaks, roasts, chops	145°F (63°C)	3 minutes
Poultry	Chicken and turkey, whole	165°F (74°C)	None
	Poultry breasts, roasts	165°F (74°C)	None
	Poultry thighs, legs, wings	165°F (74°C)	None
Pork and Ham	Fresh pork	145°F (63°C)	3 minutes
	Fresh ham (raw)	145°F (63°C)	3 minutes
	Precooked ham (to reheat)	140°F (60°C)	None

HOLD TEMP Chart

The HOLD TEMP feature in TEMP mode allows your slow cooker to be used a variety of new ways. Use your slow cooker to braise, simmer, make yogurt, reheat foods, even keep fondue warm and so much more.

	Recommended Temperatures	Probe Placement
Chocolate Fondue	90°–100°F (32°–38°C)	In chocolate mixture
Cheese Fondue	Varying temperatures based on type of cheese	
Mozzarella	130°F (54°C)	In cheese mixture
Cheddar	150°F (66°C)	In cheese mixture
Parmesan	180°F (82°C)	In cheese mixture
Poaching	180°–190°F (82°–88°C)	In liquid
Yogurt Making	180°F (82°C) for 30 minutes. Cool. Reduce to 110°F (43°C) 6 to 10 hours	In milk
Simmering	180°–190°F (82°–88°C)	In mixture
Braising	Check chart on page 6	In thickest part of meat
Reheating Leftovers and Casseroles	160°F (71°C)	In leftovers or casserole

Sous Vide Chart

Using the HOLD TEMP feature to Sous Vide is a no-fail method of cooking sealed food in a precisely temperature-controlled water bath, ensuring that food is evenly cooked throughout and reducing the chance of over- or undercooking. See page 5 to set temperature and HOLD TEMP time.

NOTES:

- Add pre-heated water to the slow cooker. The unit should only be used to maintain water to the desired temperature.
- For thicker meat, chicken, and fish, cooking time will be longer.
- Visit www.foodsafety.gov or fsis.usda.gov for more information on safe internal cooking temperatures.

FOOD AND DONENESS	TEMPERATURE	TIME
Steak (1 to 1 1/4-inch thick, 1-2 lbs)		
Medium-rare	130°–135°F (54°–57°C)	1 to 4 hours
Medium	140°F (60°C)	1 to 4 hours
Medium-well	150°F (66°C)	1 to 4 hours
Well-done	155°F (68°C)	1 to 4 hours
Pork		
Tenderloin, medium, 1.5–2 lbs.	145°F (63°C)	2 to 4 hours
Loin, medium, 2–3 lbs.	150°F (66°C)	3 to 4 hours
Boneless chops, medium, 3/4-inch thick	140°F (60°C)	1 to 2 hours
Bone-in chops, medium, 1-inch thick	145°F (63°C)	1 to 2 hours
Chicken, boneless white meat (5 to 6 ounces)		
Very soft and juicy	140°F (60°C)	1 to 3 hours
Tender and juicy	150°F (66°C)	1 to 3 hours
Firm and juicy	160°F (71°C)	1 to 3 hours
Chicken, boneless dark meat (5 to 6 ounces)		
Tender and juicy	167°–170°F (75°–77°C)	1 1/2 to 3 hours

Care and Cleaning

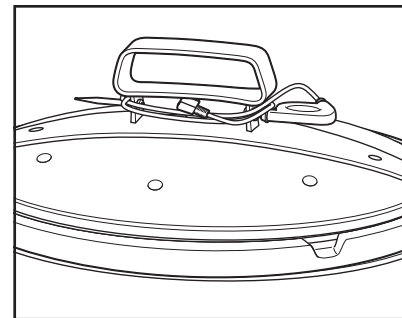
1. Unplug and cool completely.
2. Crock and lid are dishwasher-safe. DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.
3. Wipe the base with a soft damp cloth and dry. Do not use abrasive cleansers which will damage the finish.
4. Clean the temperature sensor probe in hot, soapy water. Rinse and dry. **NOTE:** 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 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 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.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.

5. Insert food end of temperature sensor probe through holes in handle.
6. Wrap cord around base of handle.
7. Insert probe end into storage hole in handle.



- 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.
- Visit www.foodsafety.gov or fsis.usda.gov for more information on safe internal cooking temperatures.
- To store leftovers after cooking, do NOT place the entire crock in the refrigerator since contents will take too long to cool. Instead, divide leftovers into smaller containers and place into refrigerator.

- Never allow undercooked or raw meat to sit at room temperature in the slow cooker. Once meat is placed into the crock, it should be cooked immediately (unless prepping slow cooker the night before, where crock should be placed into the refrigerator).

Troubleshooting

There is no display visible on the control panel.

- Is unit plugged in?
- Is unit turned on?
- 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 KEEP WARM setting? Do not cook on KEEP WARM setting; always cook on LOW, MED, 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. 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.

Food is overcooked.

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

Gasket is/has flattened or food seeps from under gasket.

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

Recipes

Slow Cooker Braised Pork Carnitas

Ingredients:

- 2 tablespoons (13.6 g) smoked paprika
- 2 tablespoons (10.8 g) dried oregano
- 2 teaspoons (0.7 g) ground coriander
- 2 teaspoons (4.0 g) ground cumin
- 1 teaspoon (1.8 g) dried crushed red pepper flakes
- 1 1/2 teaspoons (9.1 g) salt
- 1/2 teaspoon (1.2 g) coarse black pepper
- 2 tablespoons (30 ml) vegetable oil
- 5 to 7 pounds (2.3–3.2 kg) Boston butt or pork shoulder preferably boneless, cut into 4 pieces
- 1 large onion chopped

Directions:

1. In a small bowl, combine paprika, oregano, coriander, cumin, red pepper, salt and black pepper. Rub mixture over all sides of pork pieces.
2. In a large Dutch oven on medium-high, heat oil. Add pork and brown on all sides.
3. Spread onion in an even layer in bottom of a slow cooker crock. Place browned pork on top of onions.
4. Cover slow cooker. Insert Temperature Sensor Probe into thickest part of meat. Set temperature between 190°F and 195°F (88°–91°C).
5. Remove pork to a cutting board and shred using 2 forks.
6. To keep pork warm for serving, return shredded pork to slow cooker. Insert probe into pork. Set slow cooker on LOW, temperature to 160°F (71°C) and hold temperature for 2 hours.

Serves: 10–12

Test Kitchen Tips:

- USDA recommends 165°F (74°C) as the safe eating temperature for pork. Cooking on HIGH will take 5–6 hours, MEDIUM 6–8 hours, and LOW 8–10 hours. For more information on food safety, visit foodsafety.gov.
- Use shredded pork for tacos, nachos, burrito bowls, or salads. Add toppings such as salsa, shredded cheddar cheese, sour cream and chopped cilantro.

Slow Cooker Roasted Chicken

Ingredients:

- 1 teaspoon (2.3 g) paprika
- 1 teaspoon (2.3 g) onion powder
- 1 teaspoon (0.9 g) dried thyme leaves
- 1 teaspoon (6.1 g) salt
- 1 teaspoon (2.3 g) cracked black pepper
- 1 large onion, cut in eighths
- 1 lemon, cut in quarters
- 1 (5 1/2- to 6-pound [2.5–2.7 kg]) whole chicken

Directions:

1. Mix paprika, onion powder, thyme, salt and pepper in a small bowl; set aside.
2. Place 3/4 of the onion on bottom of slow cooker crock.
3. Rinse chicken and pat dry. Add remaining onion and lemon to chicken cavity.
4. Sprinkle all sides with seasoning mixture. Place chicken on top of onions in crock.
5. Cover slow cooker. Insert Temperature Sensor Probe into the thickest part of the thigh. Set slow cooker to LOW, MEDIUM, or HIGH and temperature to 165°F (74°C).

Serves: 4–6

Test Kitchen Tip: USDA recommends 165°F as the safe eating temperature for chicken. Cooking on HIGH will take 3–4 hours, MEDIUM 5–6 hours and LOW 7–8 hours. For more information on food safety, visit foodsafety.gov.

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 les boutons.
5. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer le pot amovible ou base sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique. Ne pas placer la base de la mijoteuse dans un four chauffé.
12. Il est nécessaire de faire preuve de la plus grande prudence en déplaçant un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Pour couper l'alimentation de la mijoteuse, placer la commande à OFF (O/arrêt), puis débrancher la fiche de la prise de courant.
14. **ATTENTION !** Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le pot amovible.
15. Éviter les changements soudains de température, tels que l'ajout de nourriture sortant du réfrigérateur dans un pot amovible chauffé.
16. Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.
17. **AVERTISSEMENT !** Les éclaboussures d'aliments peuvent causer des brûlures sérieuses. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir et ne jamais utiliser avec une extension.
18. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autre 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 pour réduire le risque d'emmêlement, de trébuchement ou de saisie par un enfant.

POT ET COUVERCLE : PRÉCAUTIONS ET INFORMATION

- Veillez manipuler le pot et le couvercle avec soin pour assurer leur durabilité.
- Éviter des changements de température brusques et extrêmes. Par exemple, ne 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 déposer pas directement sur une surface ou un revêtement de comptoir non protégés.
- Le pot peut aller au four à micro-ondes et au four régulier. Éviter, toutefois, de chauffer le pot lorsqu'il est vide. Ne placer jamais le pot sur un rond de poêle ou directement sur le poêle.
- Ne placer pas le couvercle dans le four à micro-ondes, dans le four conventionnel ou directement sur le poêle.

SOULÈVEMENT DU COUVERCLE ET DU POT

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

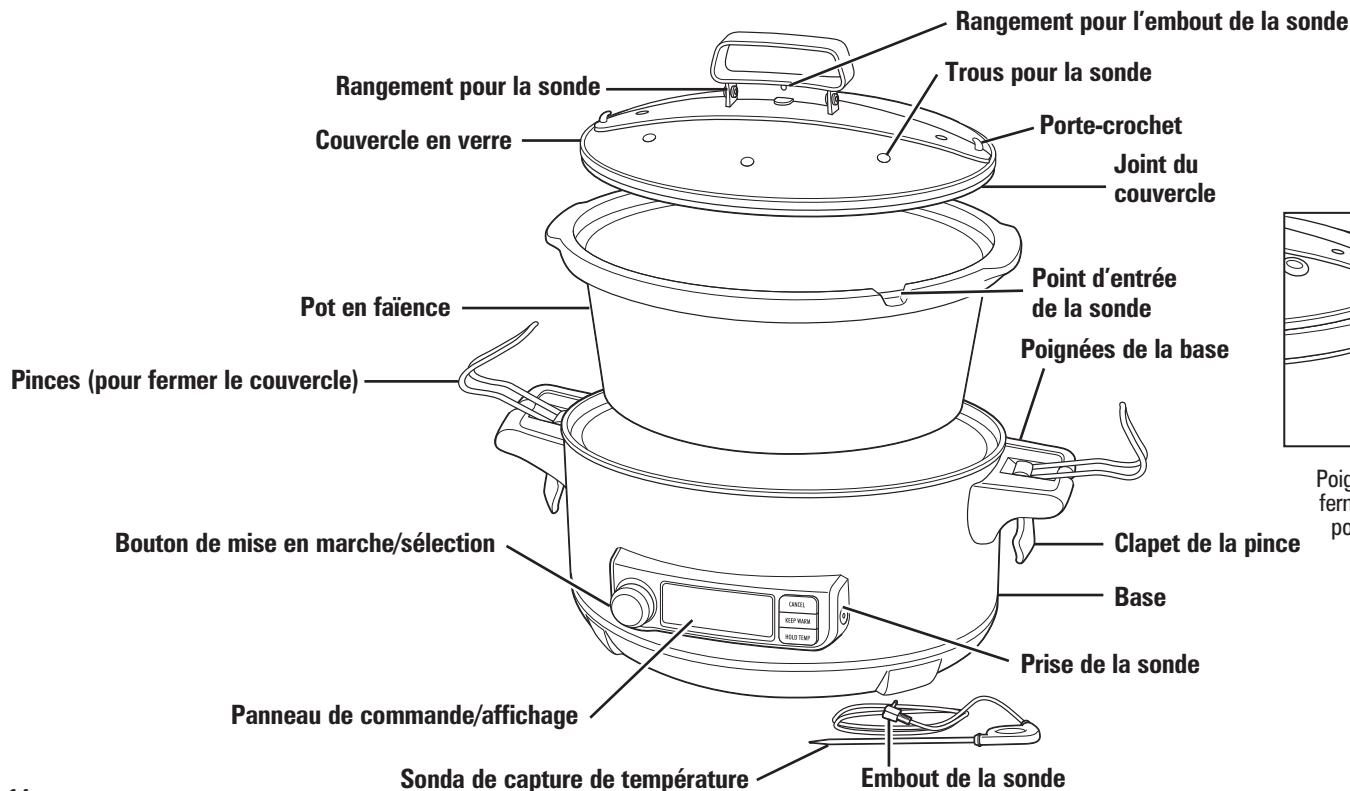
Les côtés de la base de la mijoteuse deviennent très chauds car c'est là que se trouvent les éléments chauffants. Au besoin, utiliser les poignées sur la base. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le pot.

Pièces et caractéristiques

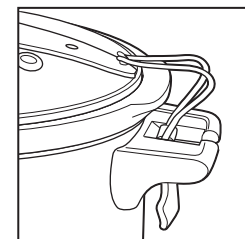
Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

Capacité de la mijoteuse

Pour obtenir de bons résultats, ne pas remplir le pot en faïence à plus de 1 po (2,5 cm) du rebord.



Pincés



Poignée avec pincés fermées et en place pour le transport.

Modes de cuisson

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

La mijoteuse Temp Tracker® avec commande de température propose quatre modes pour simplifier la cuisson.

Utiliser les réglages LOW, MED ou HIGH (faible, moyen ou élevé) pour obtenir la température et le temps de cuisson désirés. Une fois la cuisson terminée, la mijoteuse passera automatiquement en mode maintien au chaud. Elle peut rester en marche pour une période combinée de cuisson et de KEEP WARM (maintien au chaud) de 24 heures.

Utiliser la commande TEMP pour réduire la surcuisson et s'assurer que les aliments restent sécuritaires à manger ou pour obtenir la cuisson désirée. La sonde de cuisson doit être utilisée avec cette fonction. Sélectionner un réglage de température et une température d'aliments désirée. Une option de maintien de la température des aliments sera ensuite proposée pour la période de temps souhaitée. La mijoteuse peut aussi maintenir au chaud les aliments pour une période allant jusqu'à 24 heures.

KEEP WARM (maintien au chaud) : Sélectionner cette option pour que la mijoteuse maintienne les aliments au chaud une fois que la température souhaitée est atteinte.

HOLD TEMP (maintien de la température) : Sélectionner cette option pour que la mijoteuse maintienne les aliments à la température souhaitée pendant la période de votre choix.

REMARQUES :

- La sonde de cuisson peut être utilisée avec tous les modes pour permettre de connaître la température actuelle des aliments.
- Garder la sonde de cuisson à l'intérieur du pot lorsqu'elle est utilisée.
- La sonde de cuisson peut être placée directement dans le pot ou glissée par l'un des trois trous dans le couvercle.
- Pour passer des F aux C : Maintenir enfoncés les boutons KEEP WARM (maintien au chaud) et HOLD TEMP (conserver la température) jusqu'à ce que l'affichage clignote. La température peut être réglée de 100 °F à 200 °F (38 °C à 93 °C). Tourner le bouton START/SELECT (mise en marche/sélection) à F ou C. Appuyer sur le bouton pour sélectionner.
- La température des aliments peut s'élever en mode KEEP WARM (maintien au chaud) selon la quantité d'aliments et de liquide.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser la sonde de cuisson et le mode de HOLD TEMP (conserver la température) pour maintenir la température désirée des aliments pendant une longue période de temps.
- Visiter le [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) pour obtenir plus de renseignements sur les temps de cuisson.

Modes LOW, MED ou HIGH (faible, moyen ou élevé)

1. Tourner le bouton START/SELECT (mise en marche/sélection) au réglage de chaleur LOW, MED ou HIGH (faible, moyen ou élevé). Appuyer sur le bouton pour sélectionner.
2. Tourner le bouton pour réduire le temps de cuisson ou l'augmenter jusqu'à 24 heures. Appuyer sur le bouton pour mettre en marche la cuisson.

REMARQUES :

- Une fois le temps de cuisson terminé, la mijoteuse passe automatiquement au mode de KEEP WARM (maintien au chaud) pour une durée totale combinée de la cuisson et du KEEP WARM (maintien au chaud) de 24 heures.
- La sonde de cuisson peut être utilisée avec ce mode pour afficher la température actuelle des aliments.

Mode temp

1. Insérer la fiche de la sonde de cuisson dans la prise pour sonde.
2. Tourner le bouton START/SELECT (mise en marche/sélection) sur TEMP (température). Appuyer sur le bouton pour sélectionner.
3. Tourner le bouton START/SELECT au programme de chaleur LOW, MED ou HIGH (faible, moyen ou élevé). Appuyer sur le bouton pour sélectionner. La température TARGET (cible) clignotera à l'écran.
4. Tourner le bouton START/SELECT à la température d'aliments souhaitée, puis appuyer sur le bouton. Les boutons KEEP WARM (maintien au chaud) et HOLD TEMP (conserver la température) clignoteront. Il est maintenant possible de sélectionner un des deux boutons.
5. Appuyer sur le bouton HOLD TEMP et le temps de maintien clignotera à l'écran. Tourner le bouton jusqu'à la durée de maintien au chaud souhaité. Appuyer sur le bouton de START/SELECT pour mettre en marche la cuisson. La température actuelle et la température souhaitée s'affichent à l'écran.

OU

Appuyer sur le bouton KEEP WARM pour commencer la cuisson.

BOUTON CANCEL (annuler) : La cuisson peut être interrompue à tout moment en appuyant sur le bouton CANCEL. Pour reprendre la cuisson, suivre les directives précédentes.

Utiliser la sonde de capture de température

Utiliser la sonde de capture de température pour réduire la surcuisson et assurer que la viande, le poulet et les autres aliments atteignent une température interne minimale sécuritaire.

Garder en mémoire qu'il est impossible de savoir si une viande est suffisamment cuite simplement en la regardant. Toutes les viandes rouges, y compris le porc, qui n'ont pas subi de traitement thermique peuvent être rosées, même si elles sont atteintes une température interne sécuritaire.

REMARQUE : Pour la cuisson simultanée de légumes denses (comme les pommes de terre ou d'autres légumes racines) et de viande, vérifier la cuisson lorsque la température de sonde désirée est atteinte. Ces légumes peuvent prendre plus longtemps à cuire lorsqu'ils sont préparés avec des viandes comme celles de la liste suivante.

Pourquoi le temps de repos est-il important?

Après avoir retiré la viande d'un gril, d'un four ou d'une autre source de chaleur, il est important de la laisser reposer pendant une période spécifique. Pendant cette période, la température reste constante ou continue de monter, ce qui détruit les germes dangereux.

CATÉGORIE	ALIMENT	TEMPÉRATURE (°F/°C)	TEMPS DE REPOS
Bœuf, veau et agneau frais	Bifteck, rôtis et côtelettes	145 °F (63 °C)	3 minutes
Volaille	Poulet entier et dinde	165 °F (74 °C)	Aucun
	Poitrines, rôtis de poulet	165 °F (74 °C)	Aucun
	Cuisses, ailes de poulet	165 °F (74 °C)	Aucun
Porc et jambon	Porc frais	145 °F (63 °C)	3 minutes
	Jambon frais (cru)	145 °F (63 °C)	3 minutes
	Jambon précuit (à réchauffer)	140 °F (60 °C)	Aucun

Tableau HOLD TEMP (conserver la température)

La fonction HOLD TEMP (conserver la température) du mode TEMP (température) permet d'utiliser la mijoteuse de différentes nouvelles façons. Utiliser la mijoteuse pour braiser, faire mijoter, produire du yogourt, réchauffer des aliments ou même garder une fondue chaude et bien plus.

	Températures recommandées	Position de la sonde
Fondue au chocolat	90 °F à 100 °F (32 °C à 38 °C)	Dans le mélange de chocolat
Fondue au fromage	La température dépend du type de fromage	
Mozzarella	130 °F (54 °C)	Dans la préparation de fromage
Cheddar	150 °F (66 °C)	Dans la préparation de fromage
Parmesan	180 °F (82 °C)	Dans la préparation de fromage
Pocher	180 °F à 190 °F (82 °C à 88 °C)	Dans le liquide
Production de yogourt	180 °F (82 °C) pendant 30 minutes. Refroidir. Réduire à 110 °F (43 °C) 6 à 10 heures	Dans le lait
Mijoter	180 °F à 190 °F (82 ° à 88 °C)	Dans le mélange
Braiser	Consulter le tableau à la page 16	Dans la partie la plus épaisse de la viande
Réchauffer des restes ou une casserole	160 °F (71 °C)	Dans les restes ou la casserole

Tableau sous vide

Utiliser la fonction HOLD TEMP (conserver la température) pour cuire sous vide est une technique sans faille pour préparer des aliments emballés sous vide dans un bain d'eau à température contrôlée, assurer une cuisson uniforme et réduire es risques de trop ou pas assez cuire les aliments. Voir page 15 pour régler la température et la durée HOLD TEMP (conserver la température).

REMARQUES :

- Ajouter de l'eau préchauffée à la mijoteuse. L'appareil ne devrait être utilisé que pour maintenir l'eau à la température souhaitée.
- Les morceaux de viande, de poulet, ou de poisson plus épais prendront plus de temps à cuire.
- Visiter le www.foodsafety.gov ou fsis.usda.gov pour obtenir plus de renseignements sur les températures internes de cuisson recommandées.

ALIMENTS ET CUISSON

TEMPÉRATURE

TEMPS

ALIMENTS ET CUISSON	TEMPÉRATURE	TEMPS
Bifteck (1 à 1 1/4 po d'épais, 1 à 2 lb)		
Mi-saignant	130 °F à 135 °F (54 °C à 57 °C)	1 à 4 heures
À point	140 °F (60 °C)	1 à 4 heures
À point – bien cuit	150 °F (66 °C)	1 à 4 heures
Bien cuit	155 °F (68 °C)	1 à 4 heures
Porc		
Filet, à point, 1,5 à 2 lb.	145 °F (63 °C)	2 à 4 heures
Longe, à point, 2 à 3 lb.	150 °F (66 °C)	3 à 4 heures
Côtelette désossée, à point, 3/4 po d'épais	140 °F (60 °C)	1 à 2 heures
Côtelette non désossée, à point, 1 po	145 °F (63 °C)	1 à 2 heures
Poulet, viande blanche sans os (5 à 6 oz)		
Très tendre et juteuse	140 °F (60 °C)	1 à 3 heures
Tendre et juteuse	150 °F (66 °C)	1 à 3 heures
Ferme et juteuse	160 °F (71 °C)	1 à 3 heures
Poulet, viande brune sans os (5 à 6 oz)		
Tendre et juteuse	167 °F à 170 °F (75 °C à 77 °C)	1 1/2 à 3 heures

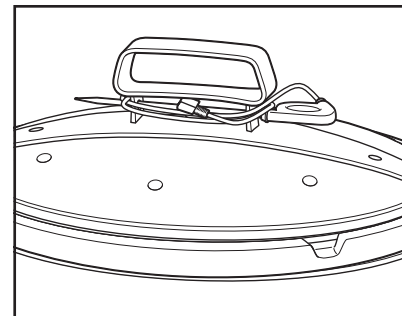
Entretien et nettoyage

1. Débrancher et laisser refroidir complètement.
2. Le pot en faïence et le couvercle peuvent être lavés au lave-vaisselle. **NE PAS** utiliser le réglage « SANI » du lave-vaisselle pour ces articles. La température du programme « SANI » pourrait endommager votre produit.
3. Essuyer la base à l'aide d'un chiffon doux humide, puis essuyer. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif, il pourrait endommager le fini.
4. Laver la sonde de température dans l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher. **REMARQUE** : Ne pas refermer les pinces sur le couvercle lors de l'entreposage. Ranger en laissant le couvercle entre-ouvert.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Débrancher l'alimentation avant le nettoyage. Ne pas submerger le cordon, la prise ou la base dans un liquide.

5. Insérer la pointe de la sonde de capture de température dans les trous de la poignée.
6. Enrouler le cordon autour de la base d'une poignée.
7. Insérer l'embout de la sonde dans le trou de rangement de la poignée.



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 de votre 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 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 réfrigérez 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 cuisez 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.
- Visiter le www.foodsafety.gov ou fsis.usda.gov pour obtenir plus de renseignements sur les températures internes de cuisson recommandées.
- 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).

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?
- 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.

- Les aliments ont-ils été cuits en utilisant le réglage KEEP WARM (maintien au chaud)? Ne pas faire cuire en utilisant le réglage KEEP WARM; toujours faire cuire en utilisant les réglages de chaleur LOW, MED ou HIGH (bas, moyen ou élevé).
- Y a-t-il eu un arrêt de courant pendant 5 secondes ou plus (panne due à une tempête, etc.)? **REMARQUE** : 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. Laissez suffisamment de temps et choisissez le bon réglage de température. L'expérience vous apprendra si vous avez besoin de plus ou de moins de temps.

Mon repas a trop cuit.

- Est-ce que le pot était au moins moitié plein? La mijoteuse est conçue pour bien cuire les aliments dans un pot plein. Si le pot est seulement plein à demi, vérifiez la cuisson de vos aliments 1 ou 2 heures avant la fin du temps de recette.
- Avez-vous choisi les heures en vous basant sur une recette à température basse?
- La température des aliments continuera à augmenter après avoir atteint la température désirée.

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.

Recettes

Carnitas de porc braisé à la mijoteuse

Ingrédients :

- 2 cuillerées à table (13,6 g) de paprika fumé
- 2 cuillerées à table (10,8 g) d'origan séché
- 2 cuillerées à thé (0,7 g) de coriandre moulue
- 2 cuillerées à thé (4,0 g) de cumin moulu
- 1 cuillerée à thé (1,8 g) de flocon de piment rouge séché
- 1 1/2 cuillerée à thé (9,1 g) de sel
- 1/2 cuillerée à thé (1,2 g) de poivre noir grossièrement moulu
- 2 cuillerées à thé (30 ml) d'huile végétale
- 5 à 7 lb (2,3 à 3,2 kg) de soc ou d'épaule de porc, préférablement sans os, coupé en 4 morceaux
- 1 gros oignon, coupé

Marche à suivre :

1. Dans un petit bol, combiner le paprika, l'origan, la coriandre, le cumin, le piment rouge, le sel et le poivre. Frotter la préparation sur tous les côtés des pièces de porc.
2. Dans un grand faitout, chauffer l'huile à température moyenne élevée. Ajouter le porc et faire dorer sur tous les côtés.
3. Répartir les oignons en une couche égale au fond de pot en faïence de la mijoteuse. Placer le porc doré sur les oignons.
4. Couvrir la mijoteuse. Insérer la sonde de capture de température dans la partie la plus épaisse de la viande. Régler la température entre 190 °F et 195 °F (88 °C à 91 °C).
5. Placer le porc sur une planche à couper et l'effilocheur à l'aide de deux fourchettes.
6. Pour conserver le porc chaud avant le service, replacer le porc effiloché dans la mijoteuse. Insérer la sonde dans le porc. Régler la mijoteuse à LOW (bas), la température à 160 °F (71 °C) et le maintien de la température pour 2 heures.

Portions : 10 à 12

Conseils pour la cuisine :

- L'USDA recommande 165 °F (74°C) comme température de maintien sécuritaire pour le porc. La cuisson à HIGH prendra de 5 à 6 heures, MEDIUM de 6 à 8 heures et LOW de 8 à 10 heures. Pour obtenir plus de renseignements concernant la sécurité des aliments, visiter le foodsafety.gov.
- Utiliser le porc effiloché pour les tacos, nachos et burrito en bol ou en salade. Ajouter des garnitures comme de la salade, du cheddar râpé, de la crème sure et de la coriandre hachée.

Poulet rôti à la mijoteuse

Ingrédients :

- 1 cuillerée à thé (2,3 g) de paprika
- 1 cuillerée à thé (2,3 g) de poudre d'oignon
- 1 cuillerée à thé (0,9 g) de feuilles de thym séchées
- 1 cuillerée à thé (6,1 g) de sel
- 1 cuillerée à thé (2,3 g) de poivre noir moulu
- 1 gros oignon coupé en 8
- 1 citron coupé en quartiers
- 1 (5 1/2 à 6 lb [2,5 à 2,7 kg]) poulet entier

Marche à suivre :

1. Mélanger le paprika, la poudre d'oignon, le thym, le sel et le poivre dans un petit bol, puis laisser de côté.
2. Déposer 3/4 de l'oignon au fond du pot en faïence de la mijoteuse.
3. Rincer le poulet, puis l'assécher en le tapotant. Ajouter les oignons restants et le citron dans le poulet.
4. Saupoudrer tous les côtés à l'aide de la préparation d'épices. Placer le poulet sur les oignons dans le pot en faïence.
5. Couvrir la mijoteuse. Insérer la sonde de capture de température dans la partie la plus épaisse de la cuisse. Régler la mijoteuse à LOW, MEDIUM ou HIGH (bas, moyen, ou élevée) et la température à 165 °F (74 °C).

Portions : 4 à 6

Conseils pour la cuisine : L'USDA recommande 165 °F comme température de maintien sécuritaire pour le poulet. La cuisson à HIGH prendra de 3 à 4 heures, MEDIUM de 5 à 6 heures et LOW de 7 à 8 heures. Pour obtenir plus de renseignements concernant la sécurité des aliments, visiter le foodsafety.gov.

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. Desconecte de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de poner o sacar 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 de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
12. No coloque la olla removible o base sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico. No coloque la base de la olla de cocción lenta de un horno caliente.
13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar la olla de cocimiento lento, gire el control a OFF (O/apagado); saque el enchufe del tomacorriente.
15. **iPRECAUCIÓN!** Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro de la olla removible.
16. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una olla removible caliente.
17. Diseñado para usarse solo en superficies de cocción.
18. **iADVERTENCIA!** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable alejado de los niños. Nunca deje el cable en el borde del mostrador, no use la toma de corriente bajo el mostrador y jamás use un alargador.
19. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y 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.

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.

OLLA Y TAPA: 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 la 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 cubierta. 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 tapa en un horno de microondas, horno convencional o sobre la estufa.

REMUEVA LA TAPA Y OLLA

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

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

Partes y Características

Para ordenar partes:

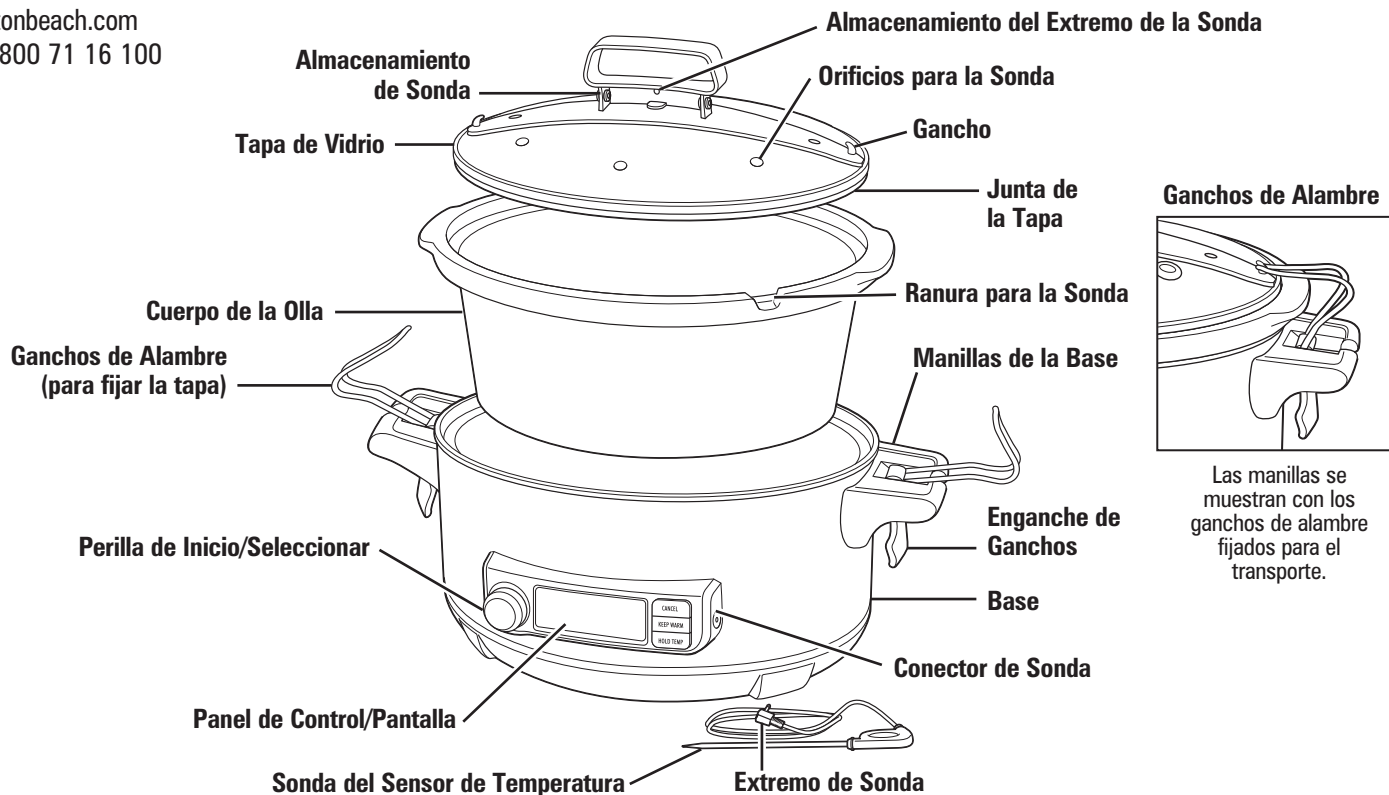
EE. UU.: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

México: 01 800 71 16 100

Capacidad del Cuerpo de la Olla

Para obtener los mejores resultados, no llene el cuerpo más de 1 pulgada (2.5 cm) desde el borde.



Modos de Cocción

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

La olla de cocción lenta Temp Tracker® tiene cuatro modos de cocción para facilitar el proceso.

Use LOW, MED o HIGH (bajo, medio o alto) para configurar la temperatura y tiempo deseados. Una vez termine la cocción, la olla de cocción lenta cambiará automáticamente a tibio, para completar la cocción y KEEP WARM (mantener caliente) por 24 horas.

Use TEMP (temperatura) para no recocer, garantizar la seguridad alimentaria o seleccionar el punto de cocción deseado. Debe usar la sonda del sensor de temperatura con esta función. Seleccione una configuración de calor y temperatura de la comida. Luego, podrá elegir mantener la temperatura deseada de los alimentos durante el tiempo seleccionado o que la olla de cocción lenta los mantenga tibios por hasta 24 horas.

KEEP WARM (mantener caliente): Seleccione esta opción para que la olla de cocción lenta mantenga tibios los alimentos después de alcanzar la temperatura deseada.

HOLD TEMP (mantener temperatura): Seleccione esta opción para que la olla de cocción lenta mantenga los alimentos a la temperatura deseada durante el período de tiempo que seleccione.

NOTAS:

- Se puede utilizar la sonda del sensor de temperatura en cualquier modo para controlar la temperatura actual de los alimentos.
- Mantenga la sonda del sensor de temperatura dentro del recipiente cuando esté en uso.
- La sonda del sensor de temperatura puede colocarse dentro del recipiente directamente o a través de una de las 3 ubicaciones en la tapa.
- Para cambiar de F a C: Presione y mantenga presionados los botones KEEP WARM (mantener caliente) y HOLD TEMP (mantener temperatura) hasta que la pantalla pestañee. Se puede ajustar una temperatura entre 100°F y 200°F (38°C y 93°C). Gire la perilla START/SELECT (inicio/seleccionar) para cambiar entre F y C. Presione la perilla para seleccionar.
- La temperatura de los alimentos puede aumentar en el modo KEEP WARM (mantener caliente) dependiendo de la cantidad de alimento y líquido.
- Para obtener mejores resultados, use la sonda de temperatura y el modo HOLD TEMP (mantener temperatura) para mantener la temperatura deseada por periodos prolongados.
- Visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) para obtener más información acerca de los tiempos de cocción.

Modos LOW, MED o HIGH (bajo, medio o alto)

1. Gire la perilla START/SELECT (inicio/seleccionar) para elegir calor LOW, MED o HIGH (bajo, medio o alto). Presione la perilla para seleccionar.
2. Gire la perilla para aumentar o disminuir el tiempo de cocción por hasta 24 horas. Presione la perilla para comenzar a cocinar.

NOTAS:

- Después de que se complete el tiempo de cocción, la olla de cocción lenta pasará automáticamente a KEEP WARM (mantener caliente) por un tiempo total de cocción y calentamiento de hasta 24 horas.
- La sonda de temperatura se puede utilizar durante este modo para mostrar la temperatura actual de los alimentos.

Mode Temp

1. Inserte el extremo del sensor de temperatura en el orificio correspondiente.
2. Gire la perilla START/SELECT (inicio/seleccionar) a TEMP (temperatura). Presione la perilla para seleccionar.
3. Gire la perilla START/SELECT (inicio/seleccionar) para elegir el ciclo de calor LOW, MED o HIGH (bajo, medio o alto). Presione la perilla para seleccionar. La temperatura DESEADA parpadeará en la pantalla.
4. Gire la perilla START/SELECT (inicio/seleccionar) a la temperatura deseada y presione la perilla. Los botones KEEP WARM (mantener caliente) y HOLD TEMP (mantener temperatura) parpadearán. Puede seleccionar cualquiera de los botones intermitentes.
5. Presione el botón HOLD TEMP (mantener temperatura) y el tiempo de mantenimiento parpadeará en la pantalla. Gire la perilla al tiempo de mantenimiento deseado. Presione la perilla START/SELECT para comenzar la cocción. Se mostrarán la temperatura actual y la temperatura objetivo en la pantalla.

O

Presione el botón KEEP WARM para comenzar a cocinar.

BOTÓN CANCEL (cancelar): Puede detener la cocción en cualquier momento presionando CANCEL. Para reiniciar, siga las instrucciones anteriores.

Cómo Usar el Sonda del Sensor de Temperatura

Use el sonda del sensor de temperatura para minimizar la cocción en exceso y garantizar que los pollos, carnes y otros alimentos cocidos alcancen una temperatura interna mínima.

Recuerde que no se puede saber si una carne está cocida de manera segura solo con mirarla. Las carnes rojas cocidas, sin salar (incluso el cerdo) pueden verse de color rosa, incluso cuando la carne ha alcanzado una temperatura interna segura.

NOTA: Si cocina vegetales densos (como papas u otras hortalizas de raíz) con carnes, verifique que estén bien cocidas cuando se alcance la temperatura deseada de la carne. Estos tipos de vegetales pueden tardar más en cocerse cuando se cuecen con carnes, como las que se mencionaron.

Por qué es Importante el Tiempo de Descanso

Después de que saca la carne de una parrilla, un horno u otra fuente de calor, permita que descanse por la cantidad de tiempo especificada. Durante el tiempo de descanso, su temperatura se mantiene constante o sigue aumentando, lo cual destruye los gérmenes dañinos.

CATEGORÍA	ALIMENTOS	TEMPERATURA (°F/°C)	TIEMPO DE DESCANSO
Carne de res fresca, ternera, cordero	Filete, asado, costillas	145°F (63°C)	3 minutos
Aves	Pollo y pavo, entero	165°F (74°C)	Ninguno
	Pechugas de ave, asados	165°F (74°C)	Ninguno
	Muslos de aves, piernas, alas	165°F (74°C)	Ninguno
Cerdo y jamón	Cerdo fresco	145°F (63°C)	3 minutos
	Jamón fresco (crudo)	145°F (63°C)	3 minutos
	Jamón precocido (para recalentar)	140°F (60°C)	Ninguno

Tabla HOLD TEMP (mantener temperatura)

La función HOLD TEMP (mantener temperatura) en el modo TEMP (temperatura) permite que use la olla de cocción lenta de diferentes formas. Use su olla de cocción lenta para cocer al vapor, hervir, hacer yogurt, recalentar alimentos, incluso mantener un fondue caliente y mucho más.

	Temperaturas recomendadas	Ubicación de la sonda
Fondue de chocolate	90°–100°F (32°–38°C)	En mezcla de chocolate
Fondue de queso	Diferentes temperaturas según el tipo de queso	
Mozzarella	130°F (54°C)	En mezcla de queso
Cheddar	150°F (66°C)	En mezcla de queso
Parmesano	180°F (82°C)	En mezcla de queso
Cocer	180°–190°F (82°–88°C)	En líquido
Hacer yogurt	180°F (82°C) durante 30 minutos. Enfriar. Reducir a 110°F (43°C) 6 a 10 horas	En leche
Cocer a fuego lento	180°–190°F (82°–88°C)	En mezcla
Estofar	Verificar la tabla de la página 26	En la parte más gruesa de la carne
Recalentar restos de comida y guisos	160°F (71°C)	En sobras de comida o guisos

Tabla Sous Vide

Usar la función HOLD TEMP (mantener temperatura) para preparar alimentos sous vide es un método infalible para cocinar alimentos sellados con un baño de agua con temperatura controlada con precisión, lo cual garantiza que los alimentos se cocinen de forma uniforme y reduce la posibilidad de cocer menos de lo necesario o en exceso. Consulte la página 25 para configurar la temperatura y tiempo HOLD TEMP (mantener temperatura).

NOTAS:

- Agregar agua precalentada a la olla de cocción lenta. La unidad solo se debe usar para mantener el agua a la temperatura deseada.
- Para carnes más gruesas, pollo y pescado, el tiempo de cocción será más largo.
- Visite www.foodsafety.gov o fsis.usda.gov para obtener más información acerca de las temperaturas internas de cocción segura.

ALIMENTOS Y COCCIÓN A PUNTO	TEMPERATURA	TIEMPO
Filete (1 a 1 1/4 pulgadas de grosor, 1 a 2 libras)		
Medio crudo	130°–135°F (54°–57°C)	1 a 4 horas
Medio	140°F (60°C)	1 a 4 horas
Medio bien cocido	150°F (66°C)	1 a 4 horas
Bien cocido	155°F (68°C)	1 a 4 horas
Cerdo		
Filete, medio, 1,5 a 2 libras.	145°F (63°C)	2 a 4 horas
Chuleta, medio, 2 a 3 libras.	150°F (66°C)	3 a 4 horas
Chuletas deshuesadas, medio, 3/4 de pulgada de grosor	140°F (60°C)	1 a 2 horas
Chuletas con hueso, medio, 1 pulgada de grosor	145°F (63°C)	1 a 2 horas
Pollo, carne blanca deshuesada (5 a 6 onzas)		
Muy suave y jugosa	140°F (60°C)	1 a 3 horas
Tierna y jugosa	150°F (66°C)	1 a 3 horas
Firme y jugosa	160°F (71°C)	1 a 3 horas
Pollo, carne oscura deshuesada (5 a 6 onzas)		
Tierna y jugosa	167°–170°F (75°–77°C)	1 1/2 a 3 horas

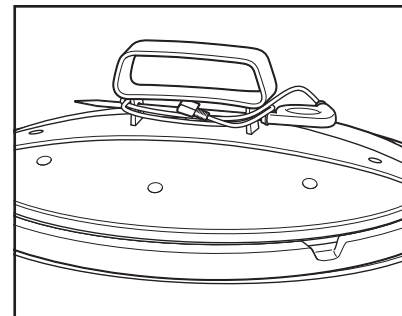
Cuidado y Limpieza

1. Desenchufar y dejar que se enfríe completamente.
2. El cuerpo y la tapa de la olla son aptos para lavavajillas. NO use el ajuste "SANI" (enjuague sanitario) cuando lave en la lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" (enjuague sanitario) podrían dañar el producto.
3. Limpie la base con un paño suave húmedo y seque. No use limpiadores abrasivos que pueden dañar el acabado.
4. Limpie la sonda de temperatura en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. **NOTA:** No enganche la tapa durante el almacenamiento. Almacene con la tapa entreabierta.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

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

5. Inserte el extremo para comida de el sonda del sensor de temperatura por los orificios de la manilla.
6. Enrolle el cable en la base de la manilla.
7. Inserte el extremo de la sonda en el orificio de almacenamiento de la manilla.



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 quemen 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.
- Visite www.foodsafety.gov o fsis.usda.gov para obtener más información acerca de las temperaturas internas de cocción segura.
- 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).

Resolviendo Problemas

No se ve nada en el panel de control.

- ¿La unidad está enchufada?
- ¿La unidad está encendida?
- 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 se cocieron con el ajuste KEEP WARM (mantener caliente)? No cocine con el ajuste KEEP WARM; siempre cocine con los ajustes de calor LOW, MED, o HIGH (bajo, medio, alto).
- ¿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.
- ¿Eligió la configuración de calor LOW (baja) pero utilizó un tiempo de cocción basado en la configuración de calor HIGH (alta)?
- ¿Colocó la tapa de vidrio correctamente en la olla de cocción lenta?

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

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

Mis alimentos se cocieron de más.

- ¿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.
- ¿Eligió el tiempo en base a una receta de calor LOW (bajo)?
- 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.

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

Recetas

Carnitas de cerdo al vapor en olla de cocción lenta

Ingredientes:

- 2 cucharadas (13.6 g) de pimentón dulce molido ahumado
- 2 cucharadas (10.8 g) de orégano seco
- 2 cucharaditas (0.7 g) de cilantro molido
- 2 cucharaditas (4 g) de comino molido
- 1 cucharadita (1.8 g) de hojuelas de pimienta roja seca machacada
- 1 1/2 cucharadita (9.1 g) de sal
- 1/2 cucharadita (1.2 g) de pimienta negra gruesa
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite vegetal
- 5 a 7 libras (2.3 – 3.2 kg) de paleta de cerdo, de preferencia sin huesos, cortada en 4 piezas
- 1 cebolla grande picada

Instrucciones:

1. En un recipiente pequeño, combine: pimentón dulce molido, orégano, cilantro, comino, pimienta roja, sal y pimienta. Frote la mezcla por todos los lados de las piezas del cerdo.
2. Caliente aceite en una olla holandesa a fuego medio. Agregue el cerdo y dórelo por todos los lados.
3. Esparza la cebolla en una capa uniforme por la parte inferior del cuerpo de la olla de cocción lenta. Ponga el cerdo dorado sobre la cebolla.
4. Cubra la olla de cocción lenta. Inserte la sonda del sensor de temperatura en la parte más gruesa de la carne. Ajuste la temperatura entre 190° y 195°F (88° a 91°C).
5. Saque el cerdo, póngalo en una tabla de picar y desmenúcelo usando 2 tenedores.
6. Para mantener el cerdo caliente para servirlo, devuélvalo a la olla de cocción lenta cuando esté desmenuzado. Inserte la sonda en el cerdo. Ajuste la olla de cocción lenta en LOW (baja), a una temperatura de 160°F (71°C) y mantenga la temperatura durante 2 horas.

Porciones: 10–12

Consejos prácticos de cocina:

- La USDA recomienda 165°F como la temperatura segura para comer cerdo. Cocerlo en HIGH (alto) tardará 5 a 6 horas, MEDIUM (medio), 6 a 8 horas, y LOW (bajo), 8 a 10 horas. Para obtener más información acerca de la seguridad de los alimentos, visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).
- Use el cerdo desmenuzado en tacos, nachos, tazones de burritos o ensaladas. Agregue aderezos, como salsas, queso cheddar en tiras, crema ácida, cilantro picado.

Pollo asado en la olla de cocción lenta

Ingredientes:

- 1 cucharadita (2.3 g) de pimentón dulce molido
- 1 cucharadita (2.3 g) de cebolla en polvo
- 1 cucharadita (0.9 g) de hojas de tomillo seco
- 1 cucharadita (6.1 g) de sal
- 1 cucharadita (2.3 g) de pimienta negra molida
- 1 cebolla grande, cortada en ocho partes
- 1 limón, cortado en cuartos
- 1 pollo completo (5 1/2 a 6 libras [2.5 a 2.7 kg])

Instrucciones:

1. Mezcle el pimentón dulce molido, la cebolla en polvo, el tomillo, sal y pimienta en un recipiente pequeño; reserve.
2. Ponga 3/4 de la cebolla al fondo del cuerpo de la olla de cocción lenta.
3. Enjuague el pollo y séquelo dándole golpecitos. Agregue el resto de la cebolla y el limón en la cavidad del pollo.
4. Espolvoree la mezcla de condimentos por todos los lados. Ponga el pollo sobre las cebollas en la olla.
5. Cubra la olla de cocción lenta. Inserte el sonda del sensor de temperatura en la parte más gruesa del muslo. Ajuste la olla de cocción lenta en LOW, MEDIUM o HIGH y a una temperatura de 165°F (74°C).

Porciones: 4–6

Consejo prácticos de cocina: La USDA recomienda 165°F como la temperatura segura para comer pollo. Cocerlo en HIGH (alto) tardará 3 a 4 horas, MEDIUM (medio), 5 a 6 horas y LOW (bajo), 7 a 8 horas. Para obtener más información acerca de la seguridad de los alimentos, visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).



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

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

Modelo:
33866

Tipo:
SC76

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 290 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".