

Guía de Inicio Rápido de la Olla de Cocción Lenta Programable

MODO SONDA

1. Introduzca la sonda a través del ojal de la tapa de vidrio y de la carne.
2. Coloque la sonda en el enchufe de la sonda sobre el costado de la base de la olla de cocción lenta.
3. Presione **ON/OFF** (encendido/apagado) para encender la olla de cocción lenta.
4. Presione **PROBE** (sonde).
5. Seleccione la configuración de calor deseada presionando los botones de flecha ascendente y descendente para desplazarse entre las configuraciones LOW (baja) y HIGH (alta).
6. Presione **ENTER** (ingresar) para comenzar la cocción.
7. Seleccione la temperatura de alimentos deseada presionando los botones de flecha ascendente y descendente. Diríjase a la **GUÍA DE COCCIÓN** para verificar los tiempos de cocción aproximados. Presione **ENTER** (ingresar) para comenzar la cocción.
8. En la pantalla podrá verse COOK (cocinar) y se oír un pitido de 3 segundos. La pantalla alternará entre la temperatura deseada de los alimentos y la temperatura real de los mismos.
9. Cuando la temperatura interna de los alimentos alcanza la temperatura deseada, la olla de cocción lenta luego cambiará automáticamente a la configuración Keep Warm (mantener caliente), y en la pantalla se verá WARM (caliente).

GUÍA DE COCCIÓN POR MODO SONDA

ALIMENTO/PESO	TIEMPO DE COCCIÓN BAJO	TIEMPO DE COCCIÓN ALTO	TEMP DESEADA*
Asado de res (3 lbs/1,5 kg)	3-4 horas	1½ horas	145°F/63°C
Pecho de res (4-5 lbs/2-2,2 kg)	8 horas	6 horas	145°F/63°C
Pechuga de pavo (6-7 lbs/3-3,5 kg)	6-7 horas	3-4 horas	180°F/82°C
Pollo entero (4-6 lbs/2-3 kg)	6 horas	4 horas	180°F/82°C
Piezas de pollo (con hueso) (3-4 lbs/1,5-2 kg)	4-5 horas	1½ horas	180°F/82°C
Pechugas de pollo (4 lbs/2 kg)	4 horas	3½ horas	180°F/82°C
Jamón completamente, cocido (7½ lbs/3,5-4 kg)	4-5 horas	3 horas	145°F/63°C
Lomo de cerdo (2-3 lbs/1-1,5 kg)	2-3 horas	1½-2 horas	160°F/71°C
Asado de cerdo (4-5 lbs/2-2,2 kg)	4-5 horas	2½ horas	160°F/71°C
Chuletas de cerdo (2-3 lbs/1-1,5 kg)	5 horas	2-3 horas	160°F/71°C

*Según las guías de seguridad de alimentos del USDA (Departamento de Agricultura de los EE.UU.). Para más información, visite foodsafety.gov.

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.
263 Yadkin Road
Southern Pines, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.
Picton, Ontario K0K 2T0

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

Programmable Slow Cooker Quick Start Guide

PROGRAM MODE

1. Press **ON/OFF** to turn slow cooker on.
2. Press **PROGRAM**.
3. Select cooking time by pressing the up and down arrows.
4. Press **ENTER**.
5. Select heat setting by pressing the up and down arrows.
6. Press **ENTER** to begin cooking.
7. The display will show COOK and a 3 second beep will sound. The display will alternate between COOK followed by HIGH or LOW (or WARM for the warm setting).
8. After the programmed cook time has elapsed, the slow cooker will automatically switch to the Keep Warm setting and will display WARM.

MANUAL MODE

1. Press **ON/OFF** to turn slow cooker on.
2. Press **MANUAL**.
3. Select heat setting by pressing the up and down arrows.
4. Press **ENTER** to begin cooking.
5. The display will show COOK if HIGH or LOW settings are selected or WARM for the warm setting. The display will alternate between the remaining cook time and the selected heat setting.

COOKING GUIDE FOR PROBE

FOOD/WEIGHT	COOKING TIME LOW SETTING	COOKING TIME HIGH SETTING	DESIRED TEMP*
Beef Roast (3 lbs/1.5 kg)	3-4 hours	1½ hours	145°F/63°C
Beef Brisket (4-5 lbs/2-2.2 kg)	8 hours	6 hours	145°F/63°C
Turkey Breast (6-7 lbs/3-3.5 kg)	6-7 hours	3-4 hours	180°F/82°C
Whole Chicken (4-6 lbs/2-3 kg)	6 hours	4 hours	180°F/82°C
Chicken Pieces, bone-in (3-4 lbs/1.5-2 kg)	4-5 hours	1½ hours	180°F/82°C
Chicken Breasts (4 lbs/2 kg)	4 hours	3½ hours	180°F/82°C
Fully Cooked Ham (7½ lbs/3.5-4 kg)	4-5 hours	3 hours	145°F/63°C
Pork Tenderloin (2-3 lbs/1-1.5 kg)	2-3 hours	1½-2 hours	160°F/71°C
Pork Roast (4-5 lbs/2-2.2 kg)	4-5 hours	2½ hours	160°F/71°C
Pork Chops (2-3 lbs/1-1.5 kg)	5 hours	2-3 hours	160°F/71°C

* Per USDA guidelines. Visit www.foodsafety.gov

PROBE MODE

1. Insert the probe through the grommet on the glass lid and into meat.
2. Plug the probe into the probe jack on the side of the slow cooker base.
3. Press **ON/OFF** to turn slow cooker on.
4. Press **PROBE**.
5. Select heat setting by pressing the up or down arrows to scroll between LOW and HIGH.
6. Press **ENTER**.
7. Select desired temperature of food by pressing the up or down arrow buttons. Refer to **COOKING GUIDE** below for approximate cooking times. Press **ENTER** to begin cooking.
8. The display will show COOK and a 3 second beep will sound. The display will alternate between the desired food temperature and the actual food temperature.
9. When the internal temperature of the food reaches the desired temperature, the slow cooker will automatically switch to the Keep Warm setting and the display will show WARM.

Guide de démarrage rapide Mijoteuse programmable

MODE PROG

1. Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** pour allumer la mijoteuse.
2. Appuyez sur **PROG**.
3. Choisissez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons fléchés vers le haut ou vers le bas.
4. Appuyez sur **ENTER/ENTRÉE**.
5. Choisissez votre température de cuisson en appuyant sur les boutons fléchés vers le haut ou vers le bas.
6. Appuyez sur **ENTER/ENTRÉE** pour commencer à cuire.
7. L'écran indiquera COOK/CUISSON et un signal sonore de 3 secondes se fera entendre. L'écran passera de COOK/CUISSON, à HIGH (haut) ou LOW (bas) (ou WARM (chaud) pour le réglage chaud).
8. À la fin du temps de cuisson programmé, la mijoteuse passera automatiquement au réglage Keep Warm (réchauffage) et son écran indique WARM (chaud).

MODE MANUAL/MANUEL

1. Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** pour allumer la mijoteuse.
2. Appuyez sur **MANUAL/MANUEL**.
3. Choisissez votre température de cuisson en appuyant sur les boutons fléchés vers le haut ou vers le bas.
4. Appuyez sur **ENTER/ENTRÉE** pour commencer à cuire.
5. L'écran indiquera COOK/CUISSON si vous choisissez un réglage HIGH (haut) ou LOW (bas) ou WARM (chaud) pour le réglage chaud. L'écran passera du temps de cuisson restant au réglage de température choisi.

MODE PROBE/SONDE

1. Insérez la sonde dans la viande, en la faisant passer par l'oillet du couvercle en verre.
2. Branchez la sonde dans la prise de sonde située de côté sur la base de la mijoteuse.
3. Appuyez sur **MARCHE/ARRÊT** pour allumer la mijoteuse.
4. Appuyez sur **PROBE/SONDE**.
5. Choisissez votre température de cuisson en appuyant sur les boutons fléchés vers le haut ou vers le bas pour passer du réglage HAUT au réglage BAS.
6. Appuyez sur **ENTER/ENTRÉE**.
7. Choisissez la température de cuisson des aliments en appuyant sur les boutons fléchés vers le haut ou vers le bas. Consultez le **GUIDE DE CUISSON** pour trouver les temps de cuisson approximatifs. Appuyez sur **ENTER/ENTRÉE** pour commencer à cuire.
8. L'écran indiquera COOK/CUISSON et un signal sonore de 3 secondes se fera entendre. L'écran passera de la température désirée pour les aliments à la température actuelle.
9. Quand la température intérieure des aliments atteint la température voulue, la mijoteuse fera puis s'arrêtera de cuire pour passer automatiquement à la conservation des aliments au chaud et l'écran indiquera WARM/CHAUD.

GUIDE DE CUISSON DE MODE PROBE/SONDE

POIDS/ALIMENT	TEMPS CUISSON BAS	TEMPS CUISSON HAUT	TEMPÉRATURE VOULUE*
Rôti de boeuf (3 lbs/1,5 kg)	3-4 heures	1½ heures	145°F/63°C
Poitrine de boeuf (4-5 lbs/2-2,2 kg)	8 heures	6 heures	145°F/63°C
Poitrine de dinde (6-7 lbs/3-3,5 kg)	6-7 heures	3-4 heures	180°F/82°C
Poulet entier (4-6 lbs/2-3 kg)	6 heures	4 heures	180°F/82°C
Morceaux de poulet (avec os) (3-4 lbs/1,5-2 kg)	4-5 heures	1½ heures	180°F/82°C
Poitrine de poulet (4 lbs/2 kg)	4 heures	3½ heures	180°F/82°C
Jambon complètement, cuit (7½ lbs/3,5-4 kg)	4-5 heures	3 heures	145°F/63°C
Filet de porc (2-3 lbs/1-1,5 kg)	2-3 heures	1½-2 heures	160°F/71°C
Rôti de porc (4-5 lbs/2-2,2 kg)	4-5 heures	2½ heures	160°F/71°C
Côtelettes de porc (2-3 lbs/1-1,5 kg)	5 heures	2-3 heures	160°F/71°C

*Conformément aux directives de sécurité de l'USDA. Consulter foodsafety.gov pour de plus amples informations.

Guía de Inicio Rápido de la Olla de Cocción Lenta Programable

MODO PROGRAMAR

1. Presione **ON/OFF** (encendido/apagado) para encender la olla de cocción lenta.
2. Al presionar **PROGRAM** (programar).
3. Seleccione el tiempo de cocción deseado presionando los botones de flechas ascendente y descendente.
4. Presione **ENTER** (ingresar).
5. Seleccione una configuración de calor deseada presionando los botones de flecha ascendente y descendente.
6. Presione **ENTER** (ingresar) para comenzar la cocción.
7. En la pantalla podrá verse COOK (cocinar) y se oír un pitido de 3 segundos. La pantalla alternará entre COOK (cocinar) seguido de HIGH (alta) o LOW (baja) (o WARM para la configuración caliente).
8. Después de terminado el tiempo de cocción programado, la olla de cocción lenta automáticamente cambiará a la configuración Keep Warm (mantener caliente).

MODO MANUAL

1. Presione **ON/OFF** (encendido/apagado) para encender la olla de cocción lenta.
2. Presione **MANUAL** (manual).
3. Seleccione una configuración de calor deseada presionando los botones de flecha ascendente y descendente.
4. Presione **ENTER** (ingresar) para comenzar la cocción.
5. En la pantalla podrá verse COOK (cocinar) si se seleccionan las configuraciones HIGH (alta) o LOW (baja) o WARM (caliente) para la configuración caliente. La pantalla alternará entre el tiempo de cocción restante y la configuración de calor seleccionada.