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.

The Pioneer Woman®
by Hamilton Beach®

Slow Cooker
Mijoteuse
Olla de Cocción Lenta

English 2
Français 11
Español 21

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from 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 control knob to OFF (**O**); then remove plug from wall outlet.
14. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable crock.
15. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
16. 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.
19. Vessel may remain hot after unit is turned off.

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 lid on a burner or stove top. Do not place lid in a microwave oven or conventional oven.

REMOVING LID AND CROCK

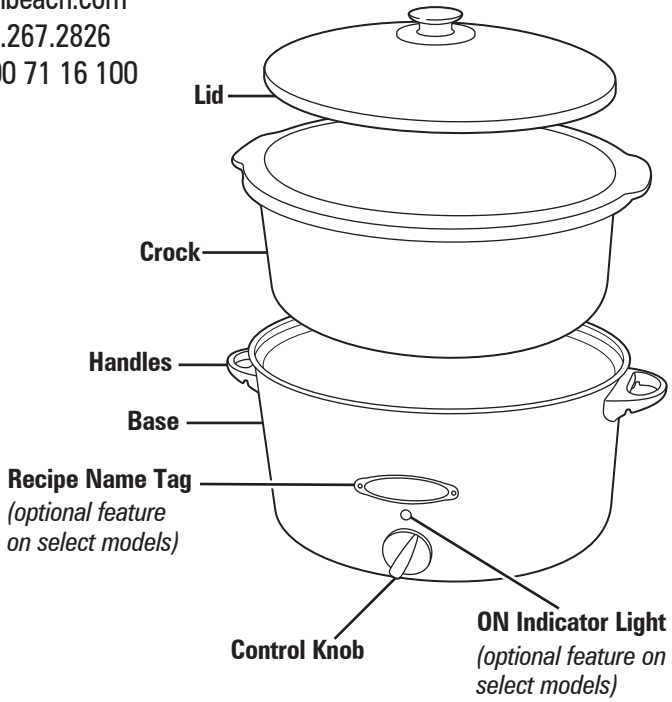
When removing lid, tilt so that opening faces away from you to avoid being burned by steam.

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 hot mitts to remove crock.

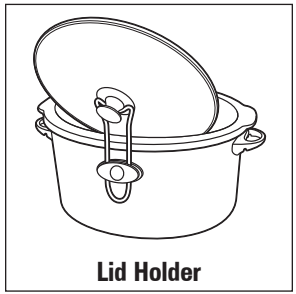
Parts and Features

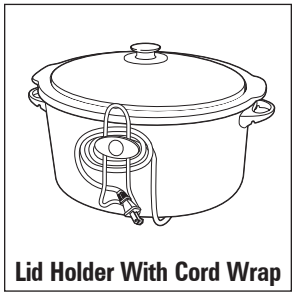
Crock Capacity
For best results, fill crock no more than 1-inch (2.5 cm) from the lid.

To order parts:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826
Mexico: 01 800 71 16 100



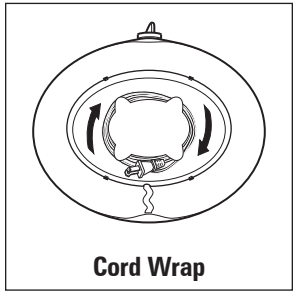
Optional features on select models

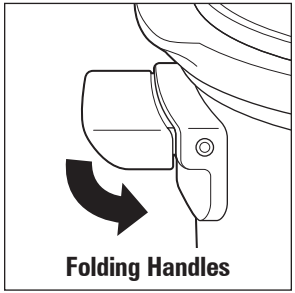

Lid Holder


Lid Holder With Cord Wrap

Lid Latch

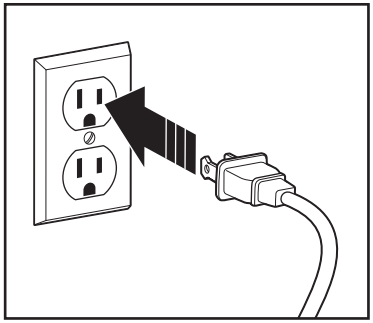
Carrying Case


Cord Wrap

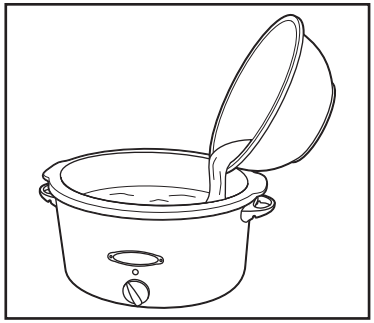

Folding Handles

How to Use Your Slow Cooker

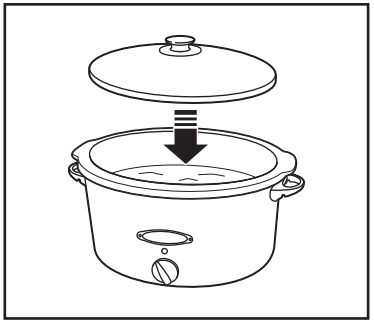
BEFORE FIRST USE: Wash lid and crock in hot, soapy water. Rinse and dry.



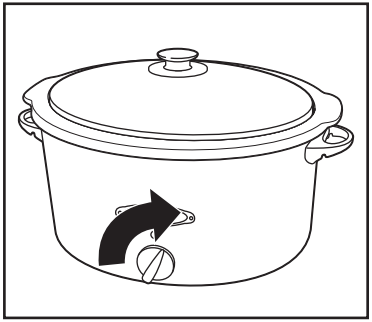
1. Plug into outlet.



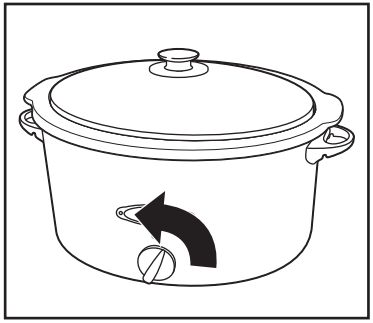
2. Add ingredients to slow cooker crock.



3. Place lid on slow cooker.



4. Turn control knob clockwise to KEEP WARM, LOW, or HIGH. Set a kitchen timer according to the recipe.



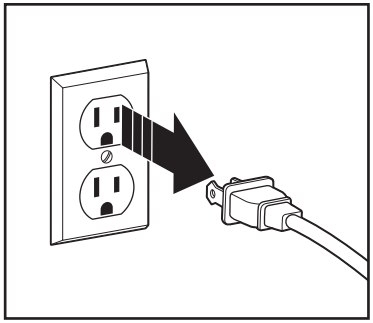
5. Turn control knob counterclockwise to OFF (**O**) when cooking is complete.

NOTES:

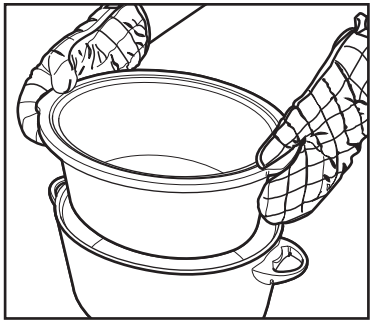
- If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than the recipe states.
- Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using Keep Warm setting. The Keep Warm setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on Keep Warm setting. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on Low or High; then switch to Keep Warm.

Care and Cleaning

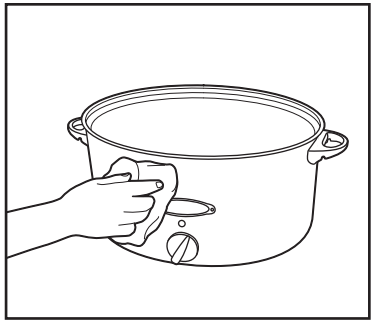
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.
Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.



1. Unplug.



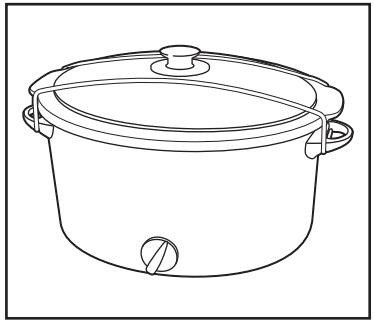
2. Remove crock and let cool.



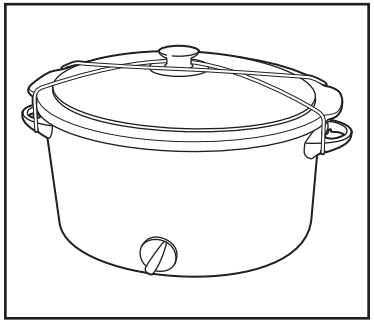
3. Wipe base with a soft damp cloth or sponge and dry.

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

How to Use Lid Latch™ (optional feature on select models)



1. Place latch into groove under one handle. Stretch to other side and secure in groove under other handle.



2. Once attached, latch can also be crossed over knob to further secure lid.

The Lid Latch™ helps secure lid while moving, transporting, or storing slow cooker.

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 states.
- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing lid results in major heat loss and the cooking time may need to be extended. However, if cooking on HIGH, you may want to stir occasionally.
- 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 the crock in the slow cooker.
- When choosing recipes for this slow cooker, look for recipes that call for cooking on HIGH 4 to 5 hours or LOW 6 to 8 hours. Recipes calling for less cooking time should be checked periodically for doneness.
- Some foods are not suited for extended cooking in a slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for slow cooking.
- The higher the fat content of meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of the crock.
- 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.

Food Safety Tips

- Do not use frozen, uncooked meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- To store leftovers after cooking, do NOT place the entire crock in the refrigerator since contents will take too long to cool. Instead, divide leftovers into smaller containers and place into refrigerator.
- Never allow undercooked or raw meat to sit at room temperature in the slow cooker. Once meat is placed into the crock, it should be cooked immediately (unless prepping slow cooker the night before, where crock should be placed into the refrigerator).
- Visit **www.foodsafety.gov** for more information on safe internal cooking temperatures.

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Food is undercooked.	• Was food cooked on the KEEP WARM setting? Do not cook on KEEP WARM. Only cook on LOW or HIGH setting. • Was power interrupted? • Did you select the LOW heat setting, but used a cooking time based on the HIGH heat setting? • Crock was overfilled. For best results, fill crock no more than 1 inch (2.5 cm) from the lid. • Lid was not placed correctly. Check to make sure lid is seated properly on the crock.
My meal was overcooked. Why?	• Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached. Check food when cooking time has been reached. • Did you select the HIGH heat setting, but used a cooking time based on the LOW heat setting? • Crock was less than half full. Check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe states.
The food isn't done after cooking the amount of time recommended in my recipe.	• This can be due to voltage variations (which are commonplace everywhere) or altitude. The slight fluctuations in power do not have a noticeable effect on most appliances. However, it can alter the cooking times in the slow cooker by extending the cooking times. Allow sufficient time and select the appropriate heat setting. You will learn through experience if a shorter or longer time is needed.
Lid gasket collapsed.	• This can be caused by sudden temperature change, like running cold water over a warm lid. Allow lid to sit at room temperature. It will return to the original shape within 24 hours. • To help maintain the shape of the gasket, do not cook with clips latched and do not store empty unit with clips latched.

Limited Warranty

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

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

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

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

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risqued'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 l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou 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 débrancher la mijoteuse, tourner le bouton de commande à OFF (**O**/arrêt), puis débrancher la fiche de la prise.
14. **ATTENTION** : Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le plat amovible.
15. Éviter les changements soudains de température, tels que l'ajout de nourriture sortant du réfrigérateur dans un plat 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

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

COUVERCLE ET POT: PRÉCAUTIONS ET INFORMATION

- Veuiller 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 couvercle sur un rond de poêle ou directement sur le poêle. Ne placer pas le couvercle dans le four à micro-ondes ou dans le four conventionnel.

SOULÈVEMENT DU COUVERCLE ET DU POT

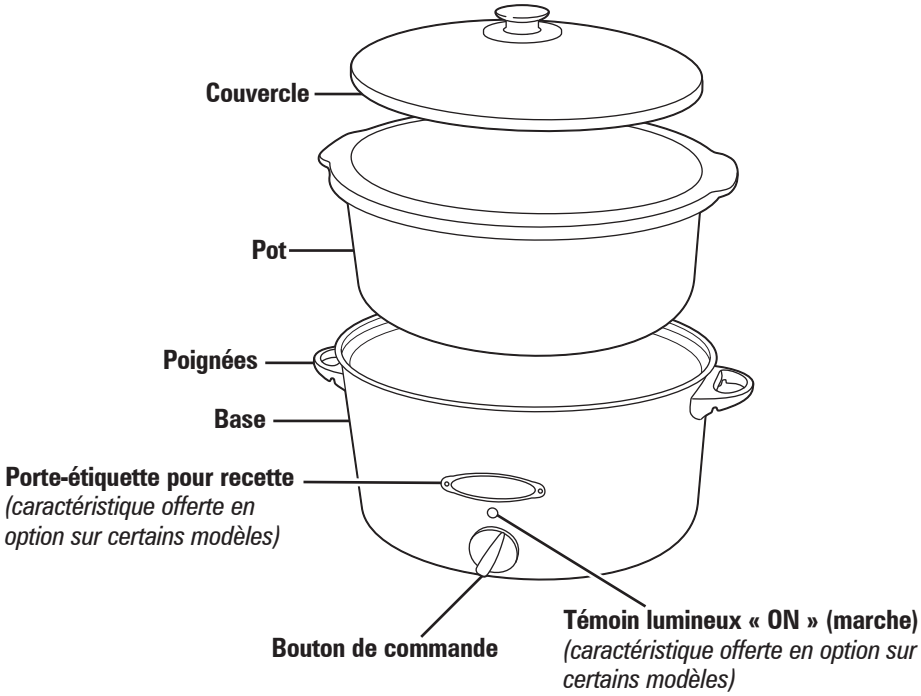
Soulever le couvercle de façon à diriger les vapeurs loin de votre visage pour éviter de vous brûler.

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.

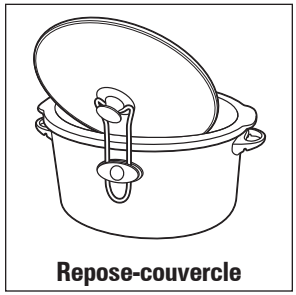
Pièces et caractéristiques

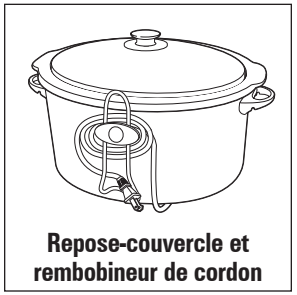
Capacité du pot
Pour des résultats optimaux, remplir le pot jusqu'à 1 po (2,5 cm) du rebord.

Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

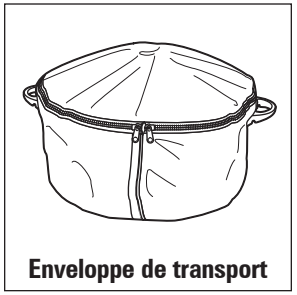


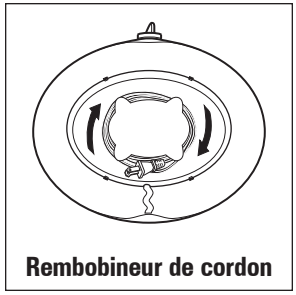
Caractéristiques offertes en option sur certains modèles

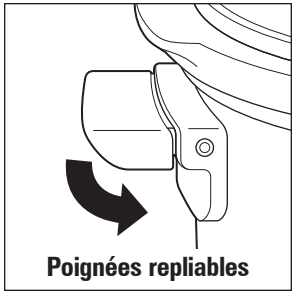

Repose-couvercle


Repose-couvercle et rembobineur de cordon

Verrouillage de couvercle

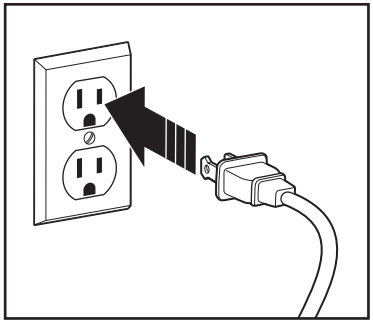

Enveloppe de transport


Rembobineur de cordon

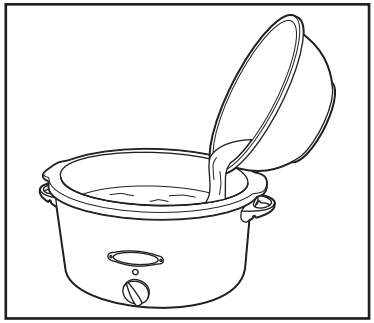

Poignées repliables

Utilisation de la mijoteuse

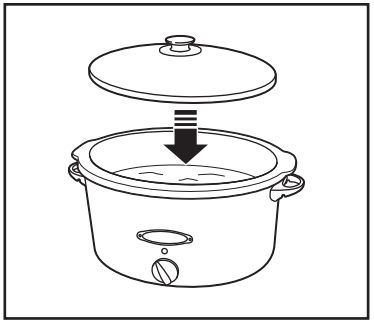
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le couvercle et le pot dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher.



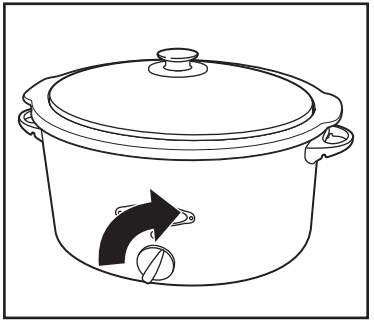
1. Brancher dans la prise de courant.



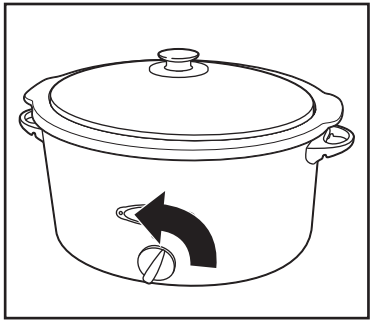
2. Déposer les ingrédients dans le pot de la mijoteuse.



3. Déposer le couvercle sur la mijoteuse.



4. Tourner le bouton de commande vers la droite à KEEP WARM (garde au chaud), LOW (basse) ou HIGH (élevée). Régler la minuterie selon la recette.



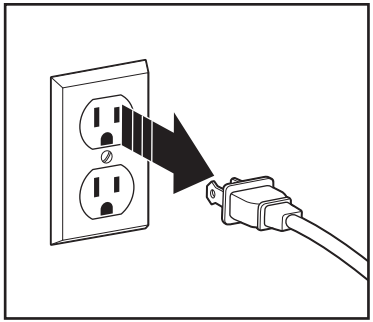
5. Tourner le bouton de commande vers la gauche à OFF (éteindre/**O**) lorsque la cuisson est terminée.

REMARQUES :

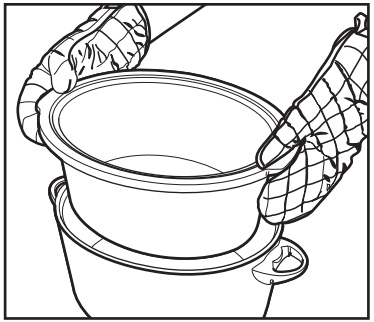
- Si le pot est rempli à de mi-hauteur, vérifier l'état de cuisson 1 à 2 heures avant l'achèvement du temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Les aliments doivent être suffisamment chauds afin de prévenir toute croissance bactérienne avant de passer au réglage de Keep Warm (garde au chaud). Le réglage Keep Warm (garde au chaud) ne doit être utilisé qu'après la cuisson complète des aliments. Ne pas réchauffer d'aliments en utilisant le réglage Keep Warm (garde au chaud). Si les aliments ont cuit et ont été réfrigérés, les réchauffer à température Low (basse) ou High (élevée) puis passer ensuite au réglage de Keep Warm (garde au chaud).

Entretien et nettoyage

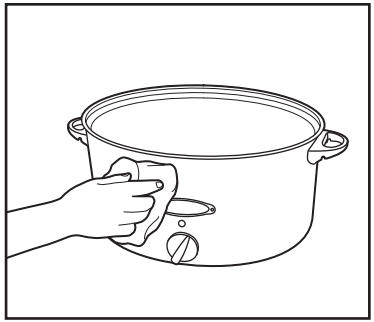
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.**
Débrancher l'appareil avant le nettoyage. N'immerger pas le cordon, la fiche ou la base dans l'eau.



1. Débrancher.



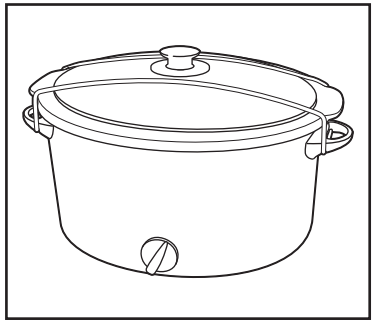
2. Retirer le pot et laisser refroidir.



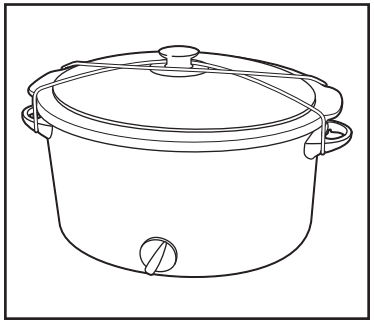
3. Essuyer la base avec un linge doux humide ou une éponge humide et sécher.

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

Utilisation du verrouillage de couvercle Lid Latch™ (offert en option sur certains modèles)



1. Installer la patte d'accrochage dans la rainure située sous l'une des poignées. Étendre vers l'autre côté et sécuriser dans la rainure située sous l'autre poignée.



2. Une fois fixé, le dispositif peut être enroulé sur le bouton pour plus de sécurité.

Le dispositif Lid Latch™ permet de sécuriser le couvercle pendant le déplacement, le transport ou le rangement de la mijoteuse.

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 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.
- Plusieurs recettes exigent toute une journée de cuisson. Si votre horaire du matin ne vous permet pas de préparer la recette, cuisinez-la le soir précédent. Déposer tous les ingrédients dans le pot, mettre le couvercle en place et réfrigérer toute la nuit. Le matin, déposer le pot dans la base.
- Lors du choix de recettes pour cette mijoteuse, rechercher les recettes demandant une durée de cuisson de 4 à 5 heures à température HIGH (élevée) ou de 6 à 8 heures à température LOW (basse). L'état de cuisson doit être vérifié périodiquement lorsque les durées de cuisson des recettes sont moins longues.
- 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 la cuisson des potages et des ragoûts, laisser un espace d'environ 2 po (5,1 cm) entre la bordure du pot amovible pour permettre aux aliments de mijoter.

Conseils de sécurité pour la cuisson

- N'utiliser jamais de viande congelée, non cuite dans la mijoteuse. Dégeler toute viande ou toute volaille avant de la faire mijoter.
- Pour ranger les restes après la cuisson, ne PAS placer toute le pot amovible au réfrigérateur, car la durée de refroidissement sera trop longue. Séparer les restes en les déposants 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 amovible (sauf pour les préparations faites la veille et que le pot amovible a été placée au réfrigérateur).
- Visiter les différents sites gouvernementaux pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE/SOLUTION
Les aliments ne sont pas assez cuits.	• Est-ce que les aliments ont cuit en réglage KEEP WARM (garde au chaud) ? Ne faites pas cuire en réglage KEEP WARM (garde au chaud). Faites toujours cuire en réglage LOW (bas) ou HIGH (haut). • Y a-t-il eu une panne électrique? • Avez-vous choisi le réglage LOW (bas), tout en utilisant le temps de cuisson adéquat pour un réglage HIGH (haut) ? • Le pot est trop rempli. Pour des résultats optimaux, remplir le pot jusqu'à 1 po (2,5 cm) du couvercle. • Le couvercle est mal fermé. S'assurer que le couvercle repose correctement sur le pot.
La viande est trop cuite. Pourquoi?	• La température des aliments continue de s'élever après avoir atteint la température désirée. Vérifier la cuisson des aliments lorsque la durée de cuisson est terminée. • Avez-vous choisi le réglage HIGH (haut), tout en utilisant le temps de cuisson adéquat pour un réglage LOW (bas). • Le pot n'est pas rempli jusqu'à la moitié. Vérifier l'état de cuisson de 1 à 2 heures avant l'achèvement de cuisson indiquée dans la recette.
Les aliments ne sont pas cuits même après avoir suivi le temps de cuisson recommandé par ma recette.	• Ceci peut survenir suite à des variations de tension électrique (phénomène commun presque partout) ou à l'altitude. Les petites variations de tension n'ont pas d'effets remarqués sur la plupart des appareils électroménagers. Cependant, elles peuvent nuire au temps de cuisson de la mijoteuse et nécessiter un temps de cuisson plus long. Allouer suffisamment de temps et choisir le réglage de température approprié. Vous apprendrez ces temps de cuisson plus ou moins longs avec l'expérience.
Le joint du couvercle est affaissé.	• Ceci peut être occasionné par un changement subit de température comme faire couler de l'eau froide sur un couvercle chaud. Laisser refroidir le couvercle à la température ambiante. Le joint reprendra sa forme originale après 24 heures. • Pour maintenir la forme du joint, ne pas cuire en enclenchant les verrous et ne pas enclencher les verrous lors du rangement.

Notes

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar la olla eléctrica de cocimiento lento, coloque OFF (**O**/apagado); saque el enchufe del tomacorriente.
15. **PRECAUCIÓN**: Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro del revestimiento desmontable.
16. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una el recipiente caliente.
17. Diseñado para usarse solamente en superficies de gabinetes o mesas de cocina.
18. **¡ADVERTENCIA!** 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 servido 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.

TAPA Y OLLA: PRECAUCIONES E INFORMACIÓN

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

REMUEVA LA TAPA Y OLLA

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

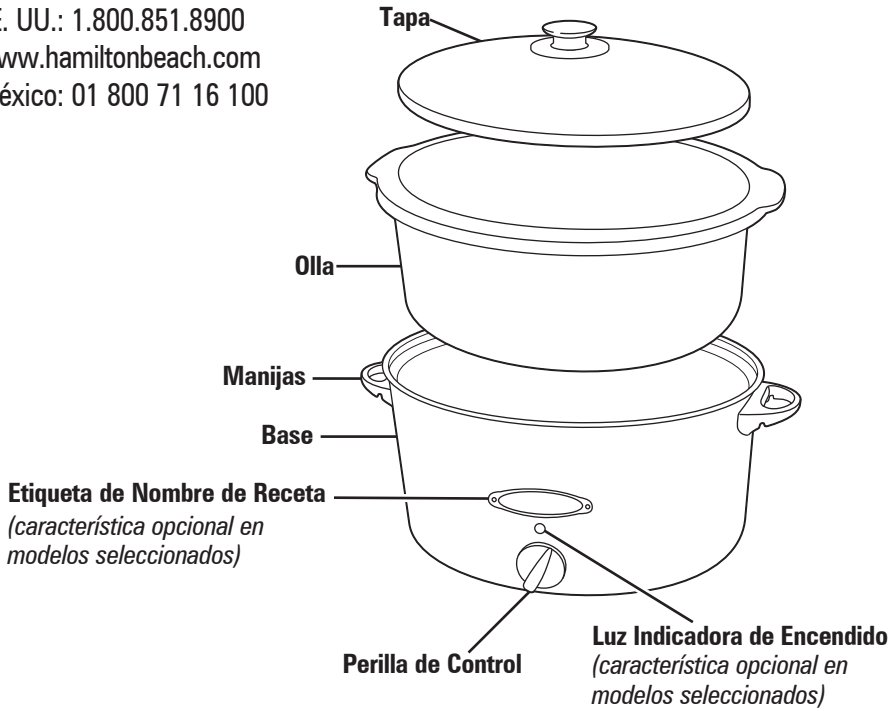
Los lados de la base de la olla de cocimiento lento se ponen muy calientes debido a los elementos caloríficos localizados en ella. Use las manijas en la base si es necesario. Use guantes para remover la olla.

Partes y Características

Capacidad de Olla

Para mejores resultados, llene la olla no más de 1 pulgada (2.5 cm) de la tapa.

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



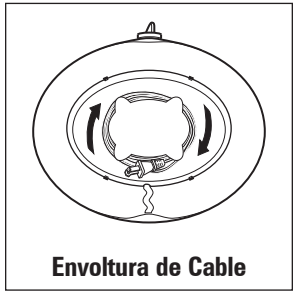
Características opcionales en modelos seleccionados

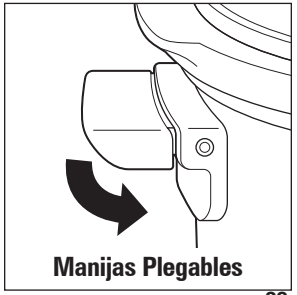
Descanso de Tapa

Descanso de Tapa con Envoltura de Cable

Lid Latch™

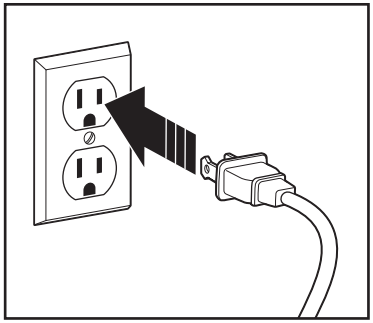
Estuche


Envoltura de Cable

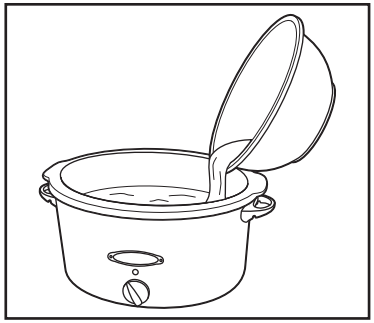

Manijas Plegables

Cómo Usar Su Olla de Cocción Lenta

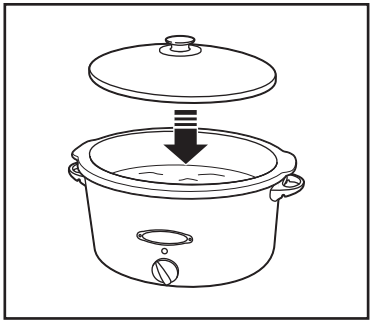
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave la tapa y la vasija en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.



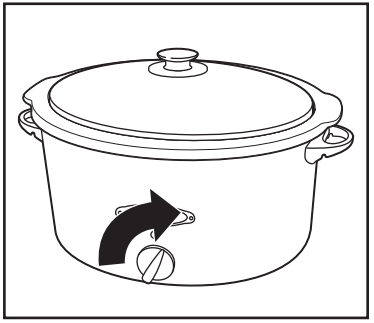
1. Enchufe en el tomacorriente.



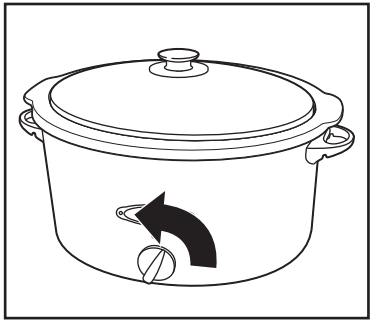
2. Coloque los ingredientes en la olla de cocción lenta.



3. Coloque la tapa sobre la olla de cocción.



4. Gire la perilla de control en sentido de las agujas del reloj a KEEP WARM (mantener caliente), LOW (bajo) o HIGH (alto). Configure un temporizador de cocina de acuerdo con la receta.



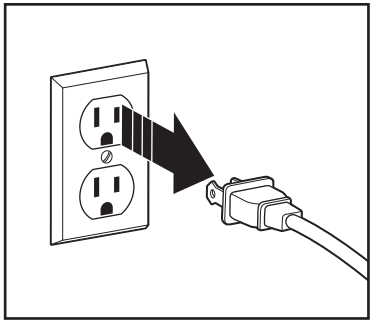
5. Gire la perilla de control en sentido contrario a las agujas del reloj a OFF (apagado/O) cuando haya finalizado la cocción.

NOTAS:

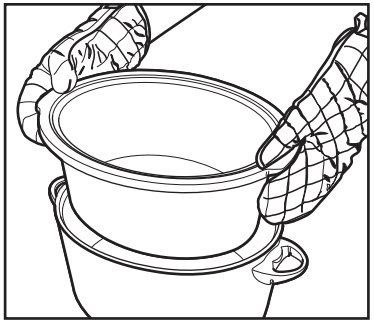
- Si sólo está llena a la mitad, revise si terminó 1 a 2 horas más temprano que en la receta.
- Los alimentos deben alcanzar la temperatura adecuada para evitar el crecimiento de bacterias antes de utilizar la configuración Keep Warm (mantener caliente). La configuración Keep Warm (mantener caliente) sólo debe usarse cuando los alimentos ya se han cocido por completo. No recaliente los alimentos en la configuración Keep Warm (mantener caliente) Si los alimentos ya fueron cocidos y luego se los refrigeró, recaliéntelos en Low (bajo) o High (alto); luego gire a Keep Warm (mantener caliente).

Cuidado y Limpieza

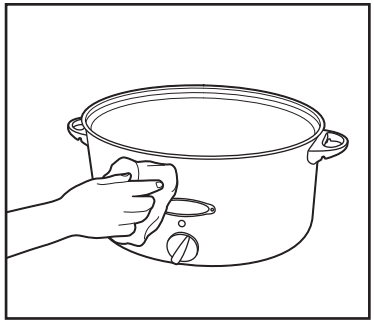
⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Descarga Eléctrica.**
Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en ningún líquido.



1. Desenchufe.



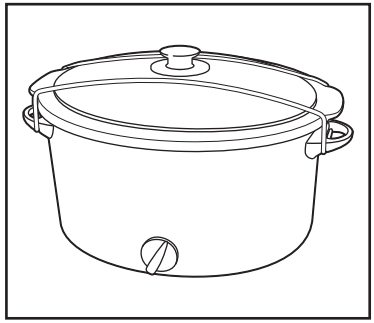
2. Remueva la olla y deje enfriar.



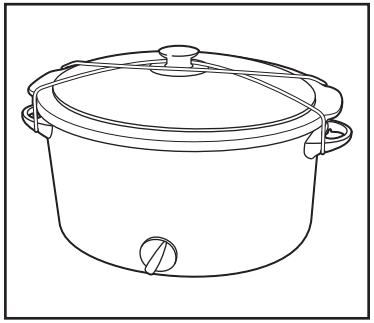
3. Limpie la base con un paño o esponja suaves y húmedos y seque.

4. No utilice la configuración “SANI” cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo “SANI” pueden dañar su producto.

Cómo Usar el Lid Latch™ (característica opcional en modelos seleccionados)



1. Coloque el broche en la ranura debajo de una manija. Estire el otro lado y asegúrelo en la ranura en la otra manija.



2. Una vez unido, el broche puede ser cruzado sobre la perilla para asegurar aún más la tapa.

El Lid Latch™ ayuda a asegurar la tapa mientras es movida, transportada o almacenada la olla de cocción.

Consejos para Cocinar Lento

- La ollla 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. Remover la tapa de vidro 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.
- 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.
- Cuando elija recetas para esta olla de cocción lenta, busque recetas que requieran un tiempo de cocción en HIGH (alta) por 4 a 5 horas o en LOW (baja) de 6 a 8 horas. Las recetas que requieran un tiempo de cocción menor deben controlarse periódicamente para verificar su punto de cocción.
- Algunos alimentos no se adaptan a un cocimento extendido en una olla de cocción lenta. 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 cocción lenta 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 vasija removible.
- Si cocina sopas o estofados, deje un espacio de 2 pulgadas (5.1 cm) entre la parte superior de la olla y los alimentos para que puedan hervir a fuego lento.

Consejos de Seguridad de Alimentos

- No use carne congelada sin cocinar en la olla de cocción lenta. Descongele todas las carnes vacunas y de aves antes de iniciar la cocción lenta.
- Para almacenar sobras después de la cocción, NO coloque toda la olla en el refrigerador porque los alimentos tardarán demasiado en enfriarse. Divida las sobras en recipientes más pequeños y colóquelos en el refrigerador.
- Nunca permita que carne cruda o poco cocida quede a temperatura ambiente dentro de la olla de cocción lenta. Una vez que la carne se coloca en la olla, ésta debe cocinarse de inmediato (a menos que se prepare la olla de cocción lenta la noche anterior, en cuyo caso la olla debe colocarse en el refrigerador).
- Para obtener más información sobre temperaturas seguras de cocción interna, visite **www.foodsafety.gov.**

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
A la comida le falta cocer.	• ¿Se cocinó la comida en el ajuste de KEEP WARM (mantener caliente)? No cocine en KEEP WARM (mantener caliente); siempre cocine en los ajustes de calor HIGH (alto) o LOW (bajo). • ¿Se interrupió la corriente? • ¿Seleccionó el ajuste de calor LOW (bajo), pero uso el tiempo de cocción basado en el ajuste de calor HIGH (alto)? • La vasija estaba demasiado llena. Para obtener mejores resultados, llene la vasija a no más de 1 pulgada (2.5 cm) desde la tapa. • La tapa no se colocó correctamente. Verifique que la tapa esté colocada correctamente en la vasija.
Mi comida se coció de más. ¿Por qué?	• Los alimentos continúan subiendo la temperatura después de que se ha alcanzado la temperatura deseada. Verifique los alimentos cuando se haya alcanzado el tiempo de cocción. • ¿Eligió la configuración de calor HIGH (alta) pero utilizó un tiemp de cocción basado en la configuratión de calor LOW (baja)? • La vasija estaba llena a menos de la mitad de su capacidad. Verifique el nivel de cocción de 1 a 2 horas antes de lo señalado en la receta.
La comida no se coció después de la cantidad de tiempo recomendada por mi receta.	• Esto se puede deber a las variaciones de voltaje (que es común en todos lados) o la altitud. Las ligeras fluctuaciones en la corriente no tienen efectos notables en la mayoría de los aparatos. Sin embargo, puede alterar los tiempos de cocción en una olla de cocimiento lento al extender los tiempos de cocción. De un tiempo suficiente y seleccione el ajuste de calor adecuado. Aprenderá con la experiencia si se requiere de un tiempo menor o mayor.
Se colapsó el empaque de la tapa.	• Esto puede causarse por cambios repentinos de temperatura, como pasar agua fría sobre una tapa caliente. Deje que la tapa se asiente a temperatura de habitación. Regresará a su forma original en 24 horas. • Para ayudar a mantener la forma del empaque, no cocine con los broches ajustados y no almacene la unidad vacía con los broches ajustados.

Notas

Hamilton Beach®

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

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

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 utlizado 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, 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.		
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**

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Calles, No. 1499
Zacahuitzco, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 01 55 5235 2323

CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 01 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:
33016	SC21	120 V~ 60 Hz 90 W

Los modelos incluídos 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”.

840308300 08/18