

READ BEFORE USE

English 2

Visit 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.

LIRE AVANT UTILISATION

Français 16

Visitez hamiltonbeach.ca/fr pour découvrir notre gamme complète de produits, consulter nos guides d'utilisation et d'entretien, obtenir des conseils et de délicieuses recettes, et enregistrer votre produit en ligne.

LEA ANTES DE USAR

Español 30

Visite hamiltonbeach.com para consultar nuestra línea completa de productos y las guías de uso y cuidado, así como deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea.

Hamilton Beach®



Ready, Set, Dinner
6-Qt. Programmable
Slow Cooker
Mijoteuse
programmable de 6
pte (5,7 L) Préparez,
réglez, savourez
Olla de cocción lenta
programable de 6
qt (5.7 L) Preparado,
listo, cena

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. Use potholders when removing hot containers.
5. To protect against risk of 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. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
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. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Intended for countertop use only.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
12. Do not place on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. To disconnect slow cooker, press CANCEL and then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. **CAUTION!** To prevent damage or shock hazard, do not cook food in base. Cook food only in removable crock.
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. Vessel may remain hot after unit is turned off.
19. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
20. Preheating slow cooker is not required; never heat empty crock.
21.  **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

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.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Battery Safety Information

⚠ WARNING

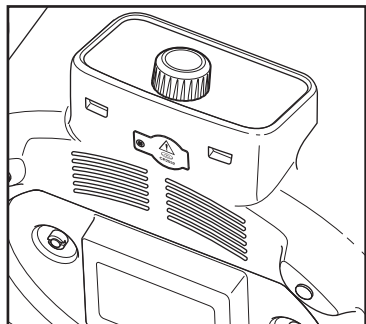
- **INGESTION HAZARD:** This product contains a button cell or coin battery.
- **DEATH** or serious injury can occur if ingested.
- A swallowed button cell or coin battery can cause internal chemical burns in as little as 2 hours.
- **KEEP** new and used batteries **OUT OF REACH** of **CHILDREN**.
- Seek immediate medical attention if a battery is suspected to be swallowed or inserted inside any part of the body.



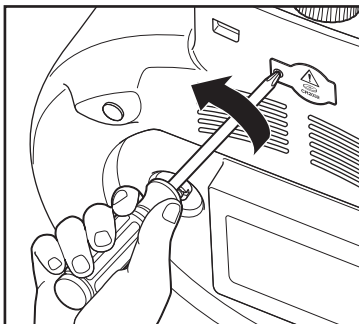
See “How to Change Battery ” instructions on page 4.

- Remove and immediately recycle or dispose of used batteries according to local regulations and keep away from children. Do NOT dispose of batteries in household trash or incinerate.
- Even used batteries may cause severe injury or death.
- Call a local poison control center for treatment information.
- Battery type: lithium metal, CR2032. Do not use a different battery type.
- Nominal battery voltage: 3.0 V
- Non-rechargeable batteries are not to be recharged.
- Do not force discharge, recharge, disassemble, heat above 158°F (70°C) or incinerate. Doing so may result in injury due to venting, leakage or explosion resulting in chemical burns.
- Ensure the batteries are installed correctly according to polarity (+ and -).
- Remove and immediately recycle or dispose of batteries from equipment not used for an extended period of time according to local regulations.
- Always completely secure the battery compartment. If the battery compartment does not close securely, stop using the product, remove the batteries, and keep them away from children.

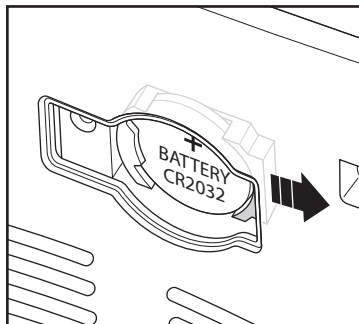
How to Change Battery



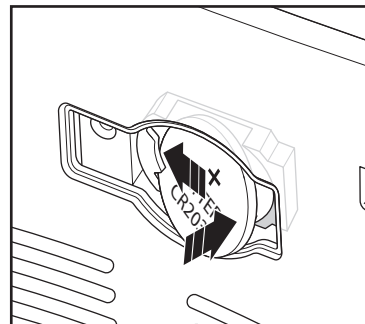
1. Unplug and cool completely.
2. Remove Lid and Crock from Base. Lay Base on its back.



3. Use a Phillips screwdriver (not included) to remove Door from Battery Holder.



4. To remove old battery, press the release tab and lift out.



5. With the positive side up, insert new 3V CR2032 battery into side of Battery Holder opposite release tab; press down into place.
6. Replace Door and screw into place.

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.
- Bottom of Crock is very rough and can damage countertop. Use caution.
- Crock and Lid can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.
- Crock is microwave-safe and oven-proof, but never heat Crock when empty. Never place Crock on a burner or stovetop.
- Do not place Lid in a microwave oven, conventional oven, or on stovetop.

Removing Lid and Crock

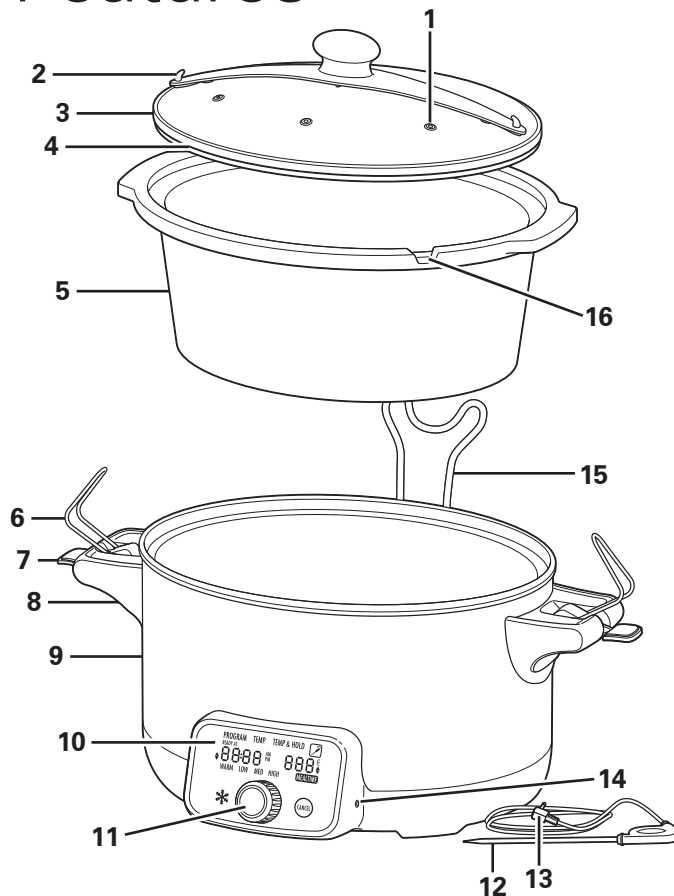
When removing Lid, tilt so that opening faces away from you to avoid being burned by steam.

Sides of Slow Cooker's Base get very warm because heating elements are located here. Use Handles on Base if necessary. Use oven mitts to remove Crock.

Parts and Features

To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts

1	Probe Holes
2	Clip Hook
3	Glass Lid
4	Lid Gasket
5	Crock
6	Wire Clips (for latching Lid)
7	Clip Latch
8	Base Handles
9	Base
10	Control Panel/Display
11	Start/Select Knob
12	Temperature Probe
13	Probe End
14	Probe Jack
15	Lid Rest
16	Probe Insert
17	Battery Door
18	Battery Holder

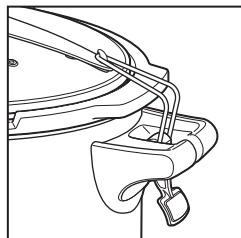


Crock Capacity

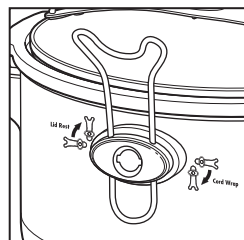
For best results, fill Crock no more than 1 inch (2.5 cm) from rim.

Wire Clips

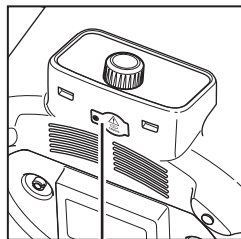
Handles shown with Wire Clips locked in place for transporting. **DO NOT** lock Wire Clips in place when cooking or storing.



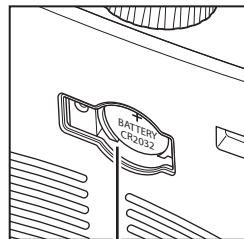
Lid Rest & Cord Wrap (found on back of Slow Cooker Base)



Battery Door (on bottom of Base under Control Panel)



Battery Holder (inside Battery Door)

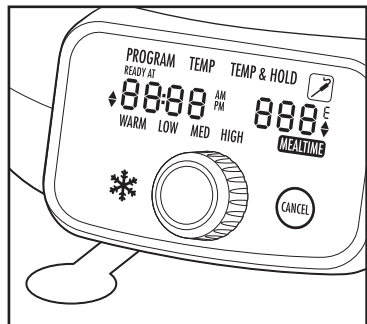


Before First Use

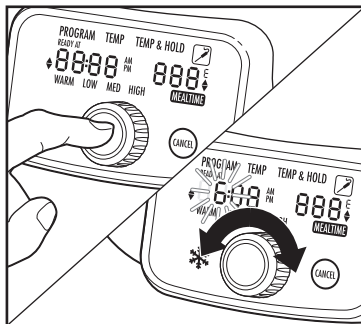
Wash Glass Lid, Crock, and stem end of Temperature Probe in hot, soapy water. DO NOT immerse Probe in water. Rinse and dry.

How to Activate Battery and Set Clock

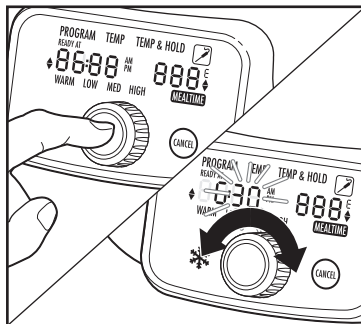
Most slow cooker recipes call for a 6–8 hour cook time, but this Slow Cooker allows you to have your meal ready precisely when you want. A battery is used to keep time for this cooking mode. See below for how to activate battery and set time on Slow Cooker.



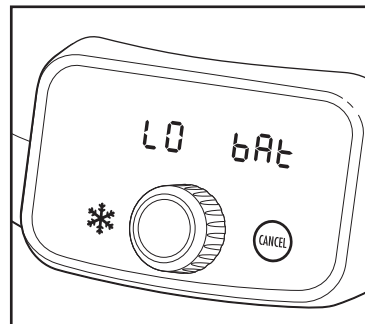
1. Remove plastic pull tab from Battery Holder (on bottom of Base, under Control Panel).
2. Plug into outlet.



3. To set clock, turn Knob to correct hour, then press Knob to set minutes.



4. Turn Knob to correct minute, then press Knob to set AM or PM. Press Knob to finish setting time.



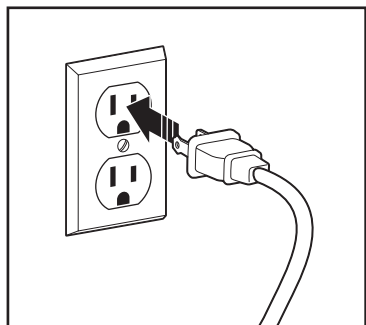
NOTE: When battery needs to be replaced, the Control Panel will display a low battery warning. To replace battery, follow "How to Change Battery" instructions on page 4.

NOTE: To reset the clock, press and hold Knob until hour flashes. Follow steps 3 and 4 above to adjust time.

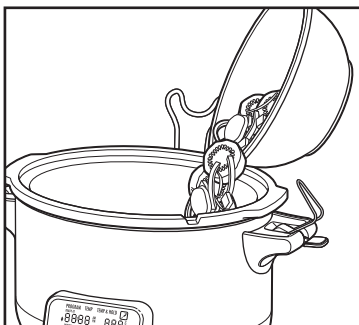
How to Use

⚠ CAUTION Burn Hazard. Escaping steam is hot. Use oven mitts to lift lid.

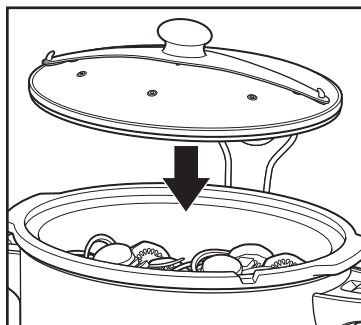
Before first use: Wash Glass Lid, Crock, and stem end of Temperature Probe in hot, soapy water. DO NOT immerse Probe in water. Rinse and dry. Remove plastic pull tab from Battery Holder (on bottom of Base, under Control Panel).



1. Plug into outlet.
2. If time has been set, Slow Cooker will display current time. This is Standby mode. See instructions on page 6 to set time, or Slow Cooker displays low battery.

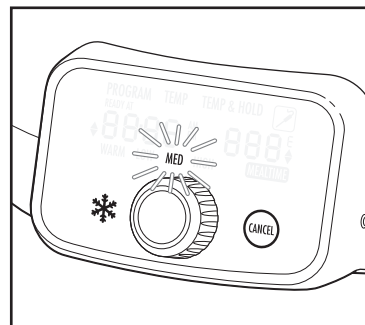


3. Add ingredients to Crock.



4. Place Lid on Crock. Lid should sit level on Crock for even cooking and to prevent heat loss.

NOTE: DO NOT lock Wire Clips in place while cooking.



5. Choose cooking mode and begin cooking. For detailed steps for each mode, see page 9.

⚠ WARNING Food Safety Hazard. Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using WARM setting. WARM setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on WARM setting. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on LOW or HIGH and then switch to WARM. Visit foodsafety.gov for more information.

Cooking Modes

Press Start/Select Knob. Default mode of PROGRAM and * (defrost) will flash. Turn Start/Select Knob to choose one of the following cooking modes:

PROGRAM (WARM, LOW, MED or HIGH): Select this option to set desired heat setting and time. After cooking is complete, Slow Cooker will automatically shift to WARM for a total cooking and WARM time of 24 hours.

CANCEL Button: To reset selections or to stop cooking at any time, press CANCEL Button. Press CANCEL Button again to enter Standby. To restart, turn Knob to desired cooking mode.

WARM: Select this option to keep food warm after desired temperature is reached.

*** (defrost) Button:** Select this option to safely defrost frozen meat and cook to USDA food safety guidelines without overcooking.

TEMP: Select this option to minimize overcooking, to ensure food safety or to select desired doneness. Temperature Probe must be used with this mode. Select heat setting and desired food temperature. After cooking is complete, Slow Cooker will automatically switch to WARM for a total cooking and WARM time of 24 hours.

TEMP & HOLD: Select this option to cook to desired temperature using Temperature Probe, then hold food at that temperature for desired period of time (up to 24 hours). Slow Cooker will not switch to WARM.

MEALTIME: This option cooks food based on when you want to serve your meal, regardless of recipe instructions. There is no need to select a heat level. This mode uses a unique temperature profile that automatically adjusts cooking based on selected serve time, then switches to WARM at end of cook time. This option is well-suited for large, tougher cuts of meats, meat and vegetable combinations, or soups and stews. Meat must be fully defrosted when using this mode. If meat is frozen, refer * (defrost) mode instructions on page 11.

NOTES:

- Defrost mode must be used when cooking frozen meat or poultry.
- Temperature Probe may be used in any mode to track current temperature of food.
- Keep Temperature Probe inside Crock when in use.
- Temperature Probe may be placed through Probe Insert on edge of Crock or through one of 3 Probe Holes on Lid.
- To change from °F to °C when making cooking mode selections: Press and hold Start/Select Knob until Display flashes. Temperature can be set from 100°F to 200°F (38°C to 93°C).
- Food temperature may rise in WARM mode depending on amount of food and liquid.
- For best results, use Temperature Probe and TEMP & HOLD mode to maintain desired food temperatures for long periods of time.
- Visit foodsafety.gov for more information about cooking times.

PROGRAM Mode

1. Press Start/Select Knob. PROGRAM will flash.
2. Turn Start/Select Knob to WARM, LOW, MED, or HIGH heat. Press Knob to select.
3. Turn Knob to increase or decrease cook time for up to 24 hours. Press Knob to start cooking. Start/Select Knob will illuminate.

TEMP Mode

This mode must be used with Temperature Probe.

1. Insert plug end of Temperature Probe into Probe Jack.
2. Place stem end of Probe through Probe Holes in Lid or through Probe Insert on Crock, then into food in Crock. Probe should be inserted into thickest part of food, away from bone, fat or gristle. For thinner foods, Probe should be inserted through side until it reaches center of food.
3. Turn Start/Select Knob to TEMP. Press Knob to select.
4. Turn Start/Select Knob to LOW, MED, or HIGH heating cycle. Press Knob to select. Default temperature of 165°F will flash.
5. Turn Start/Select Knob to desired food temperature, then press Knob to begin cooking.
6. Display will toggle between the desired food temperature and the current food temperature.
7. See Using Temperature Probe on page 10 for more information.

TEMP & HOLD Mode

This mode must be used with Temperature Probe.

1. Insert plug end of Temperature Probe into Probe Jack.
2. Place stem end of Probe through Probe Holes in Lid or through Probe Insert on Crock, then into food in Crock. Probe should be inserted into thickest part of food, away from bone, fat or gristle. For thinner foods, Probe should be inserted through side until it reaches center of food.
3. Turn Start/Select Knob to TEMP & HOLD. Press Knob to select.
4. Turn Start/Select Knob to LOW, MED or HIGH. Press Knob to select. Default temperature of 165 will flash.
5. Turn Start/Select Knob to desired food temperature, then press Knob to select.
6. Turn Start/Select Knob to desired hold time, then press Knob to begin cooking.
7. Display will toggle between desired food temperature and current food temperature.
8. See Using Temperature Probe on page 10 for more information.

MEALTIME Mode

1. Press Start/Select Knob. Turn Knob to MEALTIME and press Knob to select.
2. The Slow Cooker READY AT time defaults to 8 hours from the current time. The READY AT time can be adjusted between 4–12 hours from current time. Turn Start/Select Knob to adjust hours, then press Knob to select desired hour you want meal to be ready. Turn Knob to adjust minutes, then press Knob to select desired minutes you want meal to be ready.
3. Press Start/Select Knob to begin cooking. Time will toggle between current time and desired ready time.

Using Temperature Probe

Use Temperature 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 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 Rest Time Is Important

After you remove meat from a grill, oven, or other heat source, allow it to rest for a specified amount of time. During 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

Using ❄️ (defrost) Mode

Before Using ❄️ (defrost) Mode:

- All store packaging must be removed from the meat or poultry you intend to cook before placing the food in Slow Cooker. This includes outer packaging, absorbent pads, and insides of whole chickens.
- It can be difficult to separate once frozen, so repackaging the meat or poultry before freezing is recommended.

1. Plug into outlet.
2. Press Start/Select Knob.
3. PROGRAM and ❄️ (defrost) will flash. Press ❄️ (defrost) Button to select.

NOTE: ❄️ (defrost) must be used with PROGRAM mode.

4. Turn Start/Select Knob to choose LOW, MED, or HIGH. Press Knob to select.
5. Turn Knob to adjust cooking time. Press Knob to begin cooking.
6. Display will start to count down from selected time and toggle between time and selected heat setting. When selected cook time is complete, Slow Cooker will automatically beep 3 times and switch to WARM. Display will show WARM. Slow Cooker will automatically switch to Standby after a total of 24 hours of cooking and WARM time if not turned off.
7. Unplug.

FROZEN FOOD	SUGGESTED COOKING TIME	DONENESS TEMPERATURE
Whole Chicken	Depending on size, 1 to 1 1/2 hours longer than recipe or suggested cooking time	165°F (74°C)
Roasts	Depending on size, 30 to 45 minutes longer than recipe or suggested cooking time	145°F (63°C)
Chicken Pieces	Cook to high end of recipe cooking time	165°F (74°C)
Pork Chops	Cook to high end of recipe cooking time	145°F (63°C)

TEMP & HOLD Chart

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

FOOD/METHOD	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	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 10	In thickest part of meat
Reheating Leftovers and Casseroles	160°F (71°C)	In leftovers or casserole

Sous Vide Chart

Using TEMP & HOLD 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 chance of over- or undercooking. See page 9 to set temperature and TEMP & HOLD time.

NOTES:

- Add preheated water to Slow Cooker. Temperature Probe should be placed in water through Probe Hole in Lid to maintain water to desired temperature.
- For thicker meat, chicken, and fish, cooking time will be longer.
- Visit 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-inches 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. Wash Lid and Crock in hot, soapy water. Rinse and dry. Lid and Crock may also be washed in a dishwasher. DO NOT use "SANITIZE" setting when washing in dishwasher. SANITIZE cycle temperatures could damage your product.
3. Wipe Base with a soft damp cloth and dry. Do not use abrasive cleansers which will damage the finish.

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

4. Clean stem end of Temperature Probe in hot, soapy water. Rinse and dry. DO NOT immerse Probe in water. Store Probe in Crock when not in use. Rinse and dry.
5. If Wire Clips are locked in place on Lid, remove Wire Clips. Store with Lid ajar.
6. Wrap cord around Cord Wrap on back of Base.

Tips for Slow Cooking

- 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 cooking time may need to be extended. However, if cooking on HIGH, you may want to stir occasionally to prevent contents from sticking.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch (5.1-cm) space between top of Crock and food so that recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in Crock, cover with Lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place Crock in Slow Cooker.
- Some foods are not suited for extended cooking in a slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for slow cooking.
- The higher the fat content of meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on sides of Crock.
- If cooking a recipe with root vegetables, place root vegetables in bottom of Crock.

Food Safety Tips

- Do not cook frozen meat or poultry in any other cooking mode than * (defrost) mode.
- Visit **foodsafety.gov** or **fsis.usda.gov** for more information on safe internal cooking temperatures.
- To store leftovers after cooking, do NOT place entire Crock in 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 Slow Cooker. Once meat is placed into Crock, it should be cooked immediately (unless prepping Slow Cooker the night before, where Crock should be placed into refrigerator).

Troubleshooting

There is no Display visible on 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 WARM setting? Do not cook on 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, Slow Cooker will remember programmed heat and time settings.
- Did you select LOW heat setting, but used a cooking time based on HIGH heat setting?
- Did you have the Glass Lid placed correctly on Slow Cooker?

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

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

Food is overcooked.

- Was the Crock at least half full? Slow Cooker has been designed to thoroughly cook food in a filled Crock. If 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 or cooking. This can flatten Gasket over time.

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 one (1) year from the date of original delivery in the U.S. and Canada. During this period, your exclusive remedy is 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 unavailable, 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 warranty claim, do not return this appliance to the store; retain the product in your possession. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or write Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, include 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, de choc électrique, 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. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
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. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
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. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
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. Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.
11. Ne pas placer sur une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud ou à proximité de ces appareils.
12. Ne pas placer sur une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud ou à proximité de ces appareils.
13. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
14. Pour débrancher la mijoteuse, appuyer sur CANCEL (annuler), puis retirer la fiche de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
16. **ATTENTION !** Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le pot amovible.
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. Le contenant peut rester chaud une fois que l'appareil est éteint.
19. Éviter les changements soudains de température, tels que l'ajout de nourriture sortant du réfrigérateur dans un pot amovible chauffé.
20. Il n'est pas nécessaire de préchauffer la mijoteuse; ne jamais faire chauffer un pot vide.
21.  **ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

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.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit de cet appareil.

Informations de sécurité sur la pile

⚠ AVERTISSEMENT

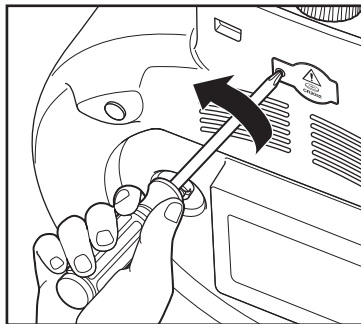
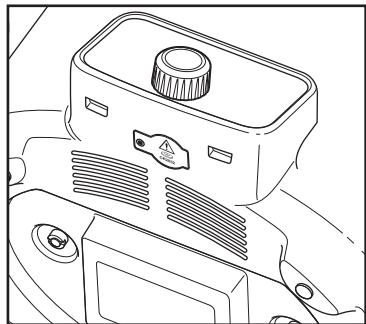
- RISQUE D'INGESTION : ce produit contient une pile de type bouton.
- Son ingestion pourrait entraîner la MORT ou des blessures graves.
- L'ingestion d'une pile de type bouton peut causer des brûlures chimiques internes en aussi peu que 2 heures.
- GARDER les piles nouvelles et usagées HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.
- Obtenir immédiatement des soins médicaux si une pile a été avalée ou insérée dans une partie du corps.



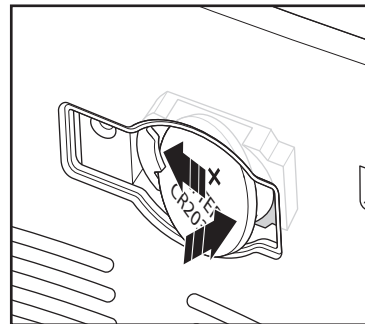
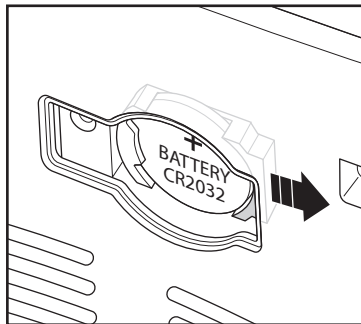
- Retirer et recycler ou jeter immédiatement les piles utilisées conformément à la réglementation locale et les garder hors de la portée des enfants. NE PAS jeter les piles aux ordures ménagères ni les incinérer.
- Même les piles usagées peuvent causer des blessures graves ou la mort.
- Appeler un centre antipoison local pour obtenir de l'information en matière de traitement.
- Type de pile : lithium métal, CR2032. Ne pas utiliser un autre type de pile.
- Tension nominale de la pile : 3 V.
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- Ne pas forcer leur retrait, les recharger, les désassembler, les faire chauffer à une température de plus de 70 °C (158 °F), ni les incinérer. Cela pourrait entraîner des blessures dues à la mise à l'air, une fuite ou une explosion causant des brûlures chimiques.
- S'assurer que les piles sont correctement installées selon la polarité (+ et -).
- Retirer et recycler ou jeter immédiatement les piles de l'équipement conformément à la réglementation locale lorsqu'il n'est pas utilisé pour une période prolongée.
- Toujours fermer complètement le compartiment à pile. Si le compartiment à pile ne ferme pas sécuritairement, cesser d'utiliser le produit, retirer la pile et la garder hors de la portée des enfants.

Consulter les instructions de la section Remplacement de la pile à la page 18.

Remplacement de la pile



1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement.
2. Retirer le couvercle et le pot de la base. Coucher la base sur le côté.
3. À l'aide d'un tournevis à tête étoilée (non inclus), retirer la porte du compartiment à pile.



4. Pour enlever la pile usagée, appuyer sur la languette de libération et soulever la pile pour la retirer.
5. Déposer une nouvelle pile CR2032 de 3 V, côté positif vers le haut, dans le côté opposé à la languette de libération du compartiment à pile; appuyer sur la pile pour l'insérer en place.
6. Replacer la porte et la visser.

Pot et couvercle : précautions et information

- Veuillez 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

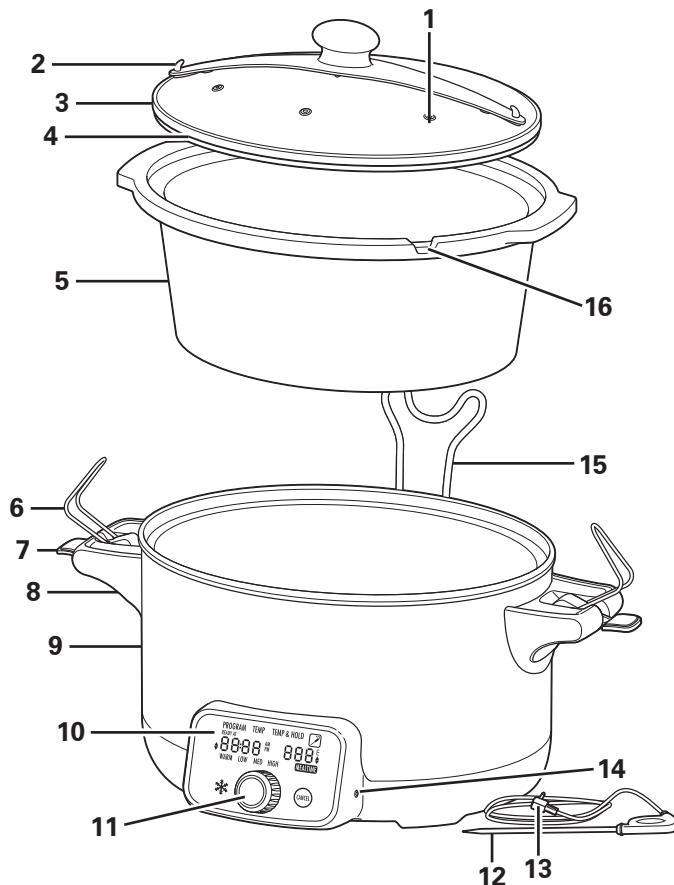
Soulever le couvercle de façon à diriger les vapeurs loin de votre visage pour éviter de vous brûler.

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, visiter : hamiltonbeach.ca/parts

1	Trous pour la sonde
2	Porte-crochet
3	Couvercle en verre
4	Joint du couvercle
5	Pot en faïence
6	Pincettes (pour fermer le couvercle)
7	Clapet de la pince
8	Poignées de la base
9	Base
10	Panneau de commande/affichage
11	Bouton de mise en marche/sélection
12	Sonde thermique
13	Embout de la sonde
14	Prise de la sonde
15	Repose-couvercle
16	Point d'entrée de la sonde
17	Porte du compartiment à pile
18	Compartiment à pile

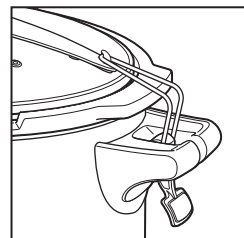


Capacité de la mijoteuse

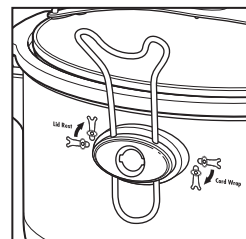
Pour obtenir de bons résultats, ne pas remplir le pot en faïence à plus de 2,5 cm (1 po) du rebord.

Pincettes

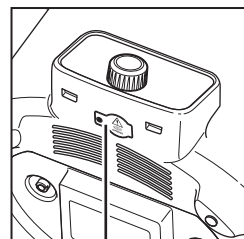
Poignée avec pincettes fermées et en place pour le transport. **NE PAS verrouiller les pincettes métalliques en place lors de la cuisson ou de l'entreposage de l'appareil.**



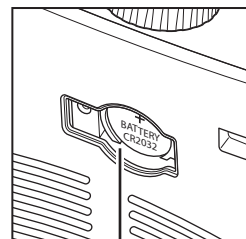
Repose-couvercle et enrouleur de cordon (à l'arrière de la base de la mijoteuse)



Porte du compartiment à pile (en dessous de la base, sous le panneau de commande)



Compartiment à pile (à l'intérieur de la porte du compartiment à pile)

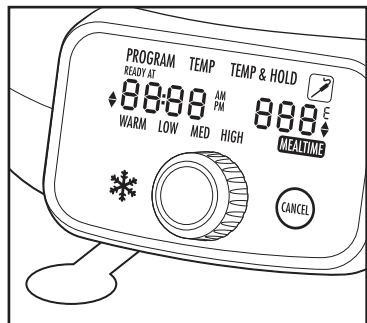


Avant la première utilisation

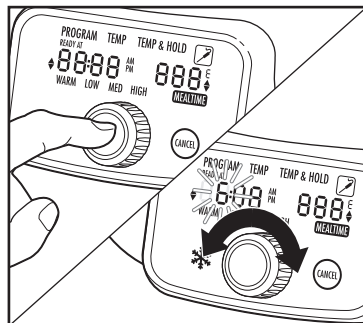
Laver le couvercle en verre, le pot et le côté tige de la sonde thermique dans l'eau chaude savonneuse. NE PAS immerger la sonde dans l'eau. Rincer et sécher.

Activation de la pile et réglage de l'horloge

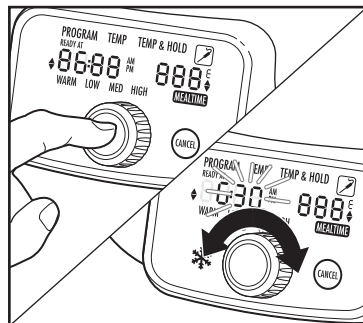
La plupart des recettes à la mijoteuse demandent un temps de cuisson de 6 à 8 heures, mais cette mijoteuse permet de préparer des repas prêts précisément à l'heure souhaitée. Une pile est utilisée afin de suivre l'heure pour ce mode de cuisson. Consulter la section ci-dessous pour activer la pile et régler l'heure sur la mijoteuse.



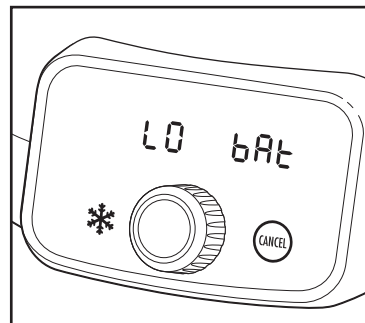
1. Retirer la tirette en plastique du compartiment à pile (situé en dessous de la base, sous le panneau de commande).
2. Brancher dans la prise de courant.



3. Pour régler l'horloge, tourner le bouton à l'heure actuelle et appuyer sur le bouton pour régler les minutes.



4. Tourner le bouton à la minute actuelle et l'appuyer pour régler l'indicateur AM ou PM. Appuyer sur le bouton pour terminer le réglage de l'heure.

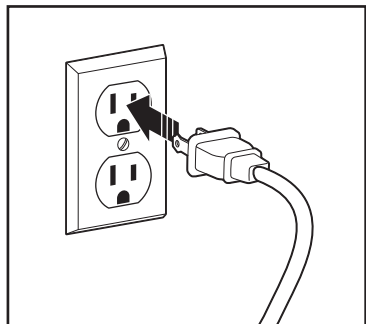


REMARQUE : Quand la pile doit être remplacée, le panneau de commande affiche un avertissement de pile faible. Pour remplacer la pile, suivre les instructions de la section Remplacement de la pile à la page 18.

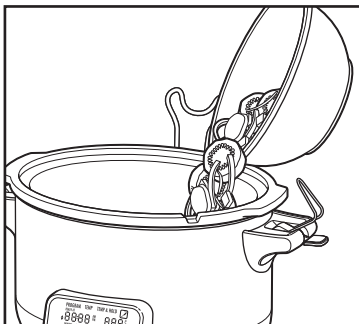
REMARQUE : Pour réinitialiser l'horloge, appuyer sur le bouton et le garder enfoncé jusqu'à ce que l'heure clignote. Suivre les étapes 3 et 4 ci-dessus pour régler l'heure.

Utilisation

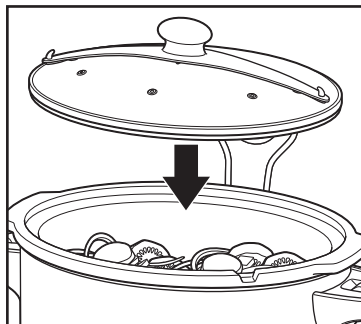
⚠ ATTENTION Risque de brûlures. La vapeur qui s'échappe est chaude. Utiliser des gants de cuisine pour soulever le couvercle.
Avant la première utilisation : Laver le couvercle en verre, le pot et le côté tige de la sonde thermique dans l'eau chaude savonneuse. **NE PAS** immerger la sonde dans l'eau. Rincer et sécher. Retirer la tirette en plastique du compartiment à pile (situé en dessous de la base, sous le panneau de commande).



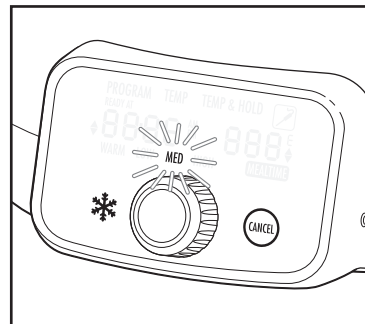
1. Brancher dans la prise de courant.
2. Si l'heure a été réglée, la mijoteuse affiche l'heure actuelle. Cela correspond au mode d'attente. Consulter les instructions de la page 20 pour régler l'heure, ou un avertissement de pile faible s'affiche sur la mijoteuse.



3. Ajouter les ingrédients dans le pot.



4. Placer le couvercle sur le pot. Le couvercle doit être à niveau sur le pot pour une cuisson uniforme et éviter que la chaleur ne s'échappe.
REMARQUE : NE PAS verrouiller les pinces métalliques en place lors de la cuisson.



5. Choisir le mode de cuisson et lancer la cuisson. Pour connaître les étapes détaillées pour chaque mode, consultez la page 23.

⚠ AVERTISSEMENT Risque pour la salubrité des aliments. Les aliments doivent être suffisamment chauds pour prévenir toute croissance bactérienne avant d'utiliser le réglage WARM (réchaud). Le réglage WARM (réchaud) ne doit être utilisé qu'après la cuisson complète des aliments. Ne réchauffer pas les aliments placés sous le réglage WARM (réchaud). Si les aliments ont cuit et ont été réfrigérés, réchauffez-les à température LOW (basse) ou HIGH (élevée) ; passer ensuite au réglage WARM (réchaud). Visiter le site Internet **foodsafety.gov** pour de plus amples informations.

Modes de cuisson

Appuyer sur le bouton de mise en marche/sélection. Les modes par défaut PROGRAM (cuisson programmée) et * (décongélation) clignoteront. Tourner le bouton de mise en marche/sélection pour choisir l'un des modes de cuisson suivants :

PROGRAM (cuisson programmée) (WARM, LOW, MED ou HIGH [réchaud, basse, moyenne ou élevée]) : Sélectionner cette option pour régler la température et le temps de cuisson souhaités. Après la cuisson, la mijoteuse passera automatiquement au mode WARM (réchaud) pour une durée totale de cuisson et de réchaud de 24 heures.

Bouton CANCEL (annuler) : Pour réinitialiser les sélections ou arrêter la cuisson à tout moment, appuyer sur le bouton CANCEL (annuler). Appuyer sur le bouton CANCEL (annuler) à nouveau pour passer en mode d'attente. Pour redémarrer, tourner le bouton au mode de cuisson souhaité.

WARM (réchaud) : Sélectionner cette option pour garder la nourriture chaude une fois la température souhaitée atteinte.

Bouton * (décongélation) : Sélectionner cette option pour décongeler sécuritairement la viande surgelée et la cuire selon les lignes directrices en matière de salubrité des aliments de la USDA sans trop la cuire.

TEMP (température) : Sélectionner cette option pour minimiser la surcuisson, pour assurer la salubrité des aliments ou pour les cuire au niveau de cuisson souhaité. La sonde thermique doit être utilisée avec ce mode. Sélectionner la chaleur et la température souhaitée des aliments. Après la cuisson, la mijoteuse passera automatiquement au mode WARM (réchaud) pour une durée totale de cuisson et de réchaud de 24 heures.

TEMP & HOLD (température et conservation) : Sélectionner cette option pour cuire les aliments à la température souhaitée à l'aide de la sonde thermique, puis les conserver à cette température pour la période souhaitée (jusqu'à 24 heures). La mijoteuse ne passera pas au mode WARM (réchaud).

MEALTIME (heure de repas) : Cette option permet de cuire les aliments en fonction de l'heure à laquelle vous voulez servir le repas, indépendamment des instructions de la recette. Inutile de sélectionner un niveau de chaleur. Ce mode utilise un profil de température unique qui ajuste automatiquement la cuisson à l'heure de service sélectionnée, puis passe en mode WARM (réchaud) après le temps de cuisson. Cette option convient aux grosses pièces de viande plus coriaces, aux mélanges de viande et de légumes, aux soupes ou aux ragoûts. La viande doit être entièrement décongelée lors de l'utilisation de ce mode. Sinon, consulter les instructions d'utilisation du mode * (décongélation) à la page 24.

REMARQUES :

- Le mode de décongélation doit être utilisé pour la cuisson de la viande ou de la volaille surgelée.
- La sonde thermique peut être utilisée avec tous les modes pour suivre la température des aliments.
- Garder la sonde thermique dans le pot lorsqu'elle est utilisée.
- La sonde thermique peut être insérée dans le point d'entrée de la sonde situé sur le bord du pot ou dans l'un des trois trous pour la sonde du couvercle.
- Pour passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius au moment de choisir le mode de cuisson : appuyer sur le bouton de mise en marche/sélection et le garder enfoncé jusqu'à ce que l'affichage clignote. La température peut être réglée entre 38 °C (100 °F) et 93 °C (200 °F).
- La température des aliments peut augmenter en mode WARM (réchaud) selon la quantité de nourriture et de liquide.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser la sonde thermique et le mode TEMP & HOLD (température et conservation) afin de conserver la température souhaitée des aliments pour de longues périodes.
- Visiter [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) (en anglais) pour obtenir plus d'informations sur les temps de cuisson.

Mode PROGRAM (cuisson programmée)

1. Appuyer sur le bouton de mise en marche/sélection. Le mode PROGRAM (cuisson programmée) clignotera.
2. Tourner le bouton de mise en marche/sélection à la chaleur WARM, LOW, MED ou HIGH (réchaud, basse, moyenne ou élevée). Appuyer sur le bouton pour faire la sélection.
3. Tourner le bouton pour augmenter ou réduire le temps de cuisson pour une durée allant jusqu'à 24 heures. Appuyer sur le bouton pour lancer la cuisson. Le bouton de mise en marche/sélection s'illuminera.

Mode TEMP

Ce mode doit être utilisé avec la sonde thermique.

1. Insérer le côté fiche de la sonde thermique dans la prise pour sonde.
2. Placer le côté tige de la sonde dans l'un des trous pour la sonde du couvercle ou dans le point d'entrée de la sonde sur le pot, puis dans la nourriture qui s'y trouve. La sonde doit être insérée dans la partie la plus épaisse des aliments, loin des os, du gras ou du cartilage. Pour les aliments plus minces, la sonde devrait être introduite par le côté jusqu'à ce qu'elle atteigne le centre de l'aliment.
3. Tourner le bouton de mise en marche/sélection au réglage TEMP (température). Appuyer sur le bouton pour faire la sélection.
4. Tourner le bouton de mise en marche/sélection à la chaleur LOW, MED ou HIGH (basse, moyenne ou élevée). Appuyer sur le bouton pour faire la sélection. La température par défaut de 74 °C (165 °F) clignotera.
5. Tourner le bouton de mise en marche/sélection à la température des aliments souhaitée et appuyer sur le bouton pour lancer la cuisson.
6. La température des aliments souhaitée et leur température actuelle s'afficheront en alternance sur le panneau.
7. Consulter la section Utilisation de la sonde thermique à la page 24 pour obtenir plus d'informations.

Mode TEMP & HOLD (température et conservation)

Ce mode doit être utilisé avec la sonde thermique.

1. Insérer le côté fiche de la sonde thermique dans la prise pour sonde.
2. Placer le côté tige de la sonde dans l'un des trous pour la sonde du couvercle ou dans le point d'entrée de la sonde sur le pot, puis dans la nourriture qui s'y trouve. La sonde doit être insérée dans la partie la plus épaisse des aliments, loin des os, du gras ou du cartilage. Pour les aliments plus minces, la sonde devrait être introduite par le côté jusqu'à ce qu'elle atteigne le centre de l'aliment.
3. Tourner le bouton de mise en marche/sélection au réglage TEMP & HOLD. (température et conservation). Appuyer sur le bouton pour faire la sélection.
4. Tourner le bouton de mise en marche/sélection à LOW, MED ou HIGH (chaleur basse, moyenne ou élevée). Appuyer sur le bouton pour faire la sélection. La température par défaut de 74 °C (165 °F) clignotera.
5. Tourner le bouton de mise en marche/sélection à la température des aliments souhaitée et appuyer sur le bouton pour la sélectionner.
6. Tourner le bouton de mise en marche/sélection à la température de conservation des aliments souhaitée et appuyer sur le bouton pour lancer la cuisson.
7. La température des aliments souhaitée et leur température actuelle s'afficheront en alternance sur le panneau.
8. Consulter la section Utilisation de la sonde thermique à la page 24 pour obtenir plus d'informations.

Mode MEALTIME (heure de repas)

1. Appuyer sur le bouton de mise en marche/sélection. Tourner le bouton au mode MEALTIME (heure de repas) et appuyer pour faire la sélection.
2. L'heure de service (READY AT) de la mijoteuse est réglée par défaut à 8 heures à partir de l'heure actuelle. L'heure de service (READY AT) peut être ajustée entre 4 et 12 heures à partir de l'heure actuelle. Tourner le bouton de mise en marche/sélection pour ajuster l'heure et appuyer pour sélectionner l'heure à laquelle vous voulez que le repas soit prêt. Tourner le bouton pour ajuster les minutes et appuyer pour sélectionner les minutes auxquelles vous voulez que le repas soit prêt.
3. Appuyer sur le bouton de mise en marche/sélection pour lancer la cuisson. L'heure actuelle et l'heure de service souhaitée s'afficheront en alternance sur le panneau.

Utilisation de la sonde thermique

La sonde thermique permet de minimiser la surcuisson et de veiller à ce que les viandes, la volaille et les autres aliments cuits 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 d'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 (°C/°F)	TEMPS DE REPOS
Bœuf, veau et agneau frais	Bifteck, rôtis et côtelettes	63 °C (145 °F)	3 minutes
Volaille	Poulet entier et dinde	74 °C (165 °F)	Aucun
	Poitrines, rôtis de poulet	74 °C (165 °F)	Aucun
	Cuisses, ailes de poulet	74 °C (165 °F)	Aucun
Porc et jambon	Porc frais	63 °C (145 °F)	3 minutes
	Jambon frais (cru)	63 °C (145 °F)	3 minutes
	Jambon précuit (à réchauffer)	60 °C (140 °F)	Aucun

Utilisation du mode ❄️ (décongélation)

Avant d'utiliser le mode ❄️ (décongélation) :

- Retirer tout le matériel d'emballage de la viande ou de la volaille à cuire avant de la déposer dans la mijoteuse. Cela comprend l'emballage extérieur, les tampons absorbants et l'intérieur des poulets entiers.
- Il est recommandé de remballer la viande ou la volaille avant de la surgeler, car il peut être difficile d'enlever l'emballage une fois qu'elle est surgelée.

1. Brancher dans la prise de courant.
2. Appuyer sur le bouton de mise en marche/sélection.
3. Les modes PROGRAM (cuisson programmée) et ❄️ (décongélation) clignoteront. Appuyer sur le bouton ❄️ (décongélation) pour faire la sélection.
REMARQUE : Le mode ❄️ (décongélation) doit être utilisé avec le mode PROGRAM (cuisson programmée).
4. Tourner le bouton de mise en marche/sélection pour choisir entre LOW, MED ou HIGH (chaleur basse, moyenne ou élevée). Appuyer sur le bouton pour faire la sélection.
5. Tourner le bouton pour ajuster le temps de cuisson. Appuyer sur le bouton pour lancer la cuisson.
6. Un compte descendant à partir du temps sélectionné sera lancé, et le temps et le réglage de chaleur sélectionnés s'afficheront en alternance sur le panneau. Une fois le temps de cuisson sélectionné terminé, la mijoteuse émettra trois bips et passera automatiquement en mode WARM (réchaud). La mention WARM (réchaud) s'affichera sur le panneau. Si elle n'est pas éteinte, la mijoteuse passera automatiquement en mode d'attente après un total de 24 heures de cuisson et de réchaud.
7. Débrancher.

ALIMENT SURGELÉ	TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉ	TEMPÉRATURE DE CUISSON
Poulet entier	Selon la taille, entre 1 et 1,5 heures de plus que la durée de cuisson suggérée ou mentionnée dans la recette	74 °C (165 °F)
Rôti	Selon la taille, entre 30 et 45 minutes de plus que la durée de cuisson suggérée ou mentionnée dans la recette	63 °C (145 °F)
Morceaux de poulet	Durée de cuisson la plus longue mentionnée dans la recette	74 °C (165 °F)
Côtelettes de porc	Durée de cuisson la plus longue mentionnée dans la recette	63 °C (145 °F)

Tableau du mode TEMP & HOLD (température et conservation)

Le mode TEMP & HOLD (température et conservation) permet à la mijoteuse d'être utilisée de nombreuses nouvelles manières. La mijoteuse permet de braiser et de faire mijoter des aliments, de préparer du yogourt, de réchauffer la nourriture, de garder la fondue chaude et bien plus encore.

ALIMENT/ MÉTHODE	TEMPÉRATURES RECOMMANDÉES	POSITION DE LA SONDE
Fondue au chocolat	32 °–38 °C (90 °–100 °F)	Dans le mélange de chocolat
Fondue au fromage	La température dépend du type de fromage	
Mozzarella	54 °C (130 °F)	Dans la préparation de fromage
Cheddar	66 °C (150 °F)	Dans la préparation de fromage
Parmesan	82 °C (180 °F)	Dans la préparation de fromage
Pocher	82 °–88 °C (180 °–190 °F)	Dans le liquide
Yogurt	82 °C (180 °F) pendant 30 minutes. Refroidir. Réduire à 43 °C (110 °F) 6 à 10 heures	Dans le lait
Mijoter	82 °–88 °C (180 °–190 °F)	Dans le mélange
Braiser	Consulter le tableau à la page 24	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 le mode TEMP & HOLD (température et conservation) pour la cuisson sous vide est une méthode de cuisson infaillible des aliments scellés dans un bain d'eau dont la température est contrôlée avec précision afin de veiller à ce que les aliments soient entièrement et uniformément cuits tout en réduisant les risques de sous-cuisson ou de surcuisson. Consulter la page 23 pour régler la température et le mode TEMP & HOLD (température et conservation).

REMARQUES :

- Ajouter de l'eau préchauffée dans la mijoteuse. La sonde thermique devrait être placée dans l'eau par l'un des trous pour la sonde du couvercle afin de 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 [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) ou [fsis.usda.gov](https://www.fsis.usda.gov) pour obtenir plus de renseignements sur les températures internes de cuisson recommandés.

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

Entretien et nettoyage

1. Débrancher et laisser refroidir complètement.
2. Laver le couvercle et le pot dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Le couvercle et le pot peuvent également être lavées au lave-vaisselle. Ne pas utiliser le cycle « SANITIZE » lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » pourraient endommager votre produit.
3. Essuyer la base à l'aide d'un chiffon doux humide, puis essuyer. Ne pas utiliser de nettoyage abrasif, il pourrait endommager le fini.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

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

4. Laver le côté tige de la sonde thermique dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. NE PAS immerger la sonde dans l'eau. Ranger la sonde dans le pot lorsque la mijoteuse n'est pas utilisée. Rincer et sécher.
5. Si les pinces métalliques sont verrouillées en place sur le couvercle, les retirer. Ranger l'appareil avec le couvercle légèrement ouvert.
6. Enrouler le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur de cordon à l'arrière de la base.

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 verre entraîne une perte importante de chaleur, ce qui peut obliger à prolonger le temps de cuisson. Toutefois, si vous cuisez à température HIGH (élevée), vous voudrez sans doute brasser les aliments de temps à autre.
- Pour la cuisson des potages et des ragoûts, laisser un espace d'environ 5,1 cm (2 po) 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

- Ne pas utiliser un autre mode que le mode ❄️ (décongélation) pour cuire la viande ou la volaille surgelée.
- Visiter le [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) ou [fsis.usda.gov](https://www.fsis.usda.gov) pour obtenir plus de renseignements sur les températures internes de cuisson recommandés.
- 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 WARM (réchaud)? Ne pas faire cuire en utilisant le réglage WARM; toujours faire cuire en utilisant les réglages de chaleur LOW, MED ou HIGH (basse, moyenne, ou élevée).
- 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 (basse), tout en utilisant le temps de cuisson adéquat pour un réglage HIGH (élevée)?
- Avez-vous bien placé le couvercle en verre sur la mijoteuse?
- Did you have the Glass Lid placed correctly on Slow Cooker?

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 LOW (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 pinces ne servent qu'au moment du transport. NE PAS utiliser les pinces lors du rangement ou de la cuisson. Cela pourrait aplanir le joint d'étanchéité avec le temps.

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 de un (1) an à compter de la date de livraison d'origine. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés à votre envoi du produit à notre destination et au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article 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 états ou 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.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin; veuillez garder le produit en votre possession. Veuillez appeler au 1 800 851-8900 aux É.-U. ou au 1 800 267-2826 au Canada, ou écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos 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 por o 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. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
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. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje enfriar el aparato antes de colocar o retirar piezas. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
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. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.

11. Diseñado para usarse solamente en superficies de gabinetes o mesas de cocina.
12. 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.
13. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
14. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. Para desconectar la olla de cocción lenta, presione CANCEL (cancelar) y luego retire el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
16. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
17. **¡PRECAUCIÓN!** Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro de la olla removible.
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. El recipiente puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga.
20. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una olla removible caliente.
21. No es necesario precalentar la olla de cocción lenta; nunca caliente una olla vacía.
22.  **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

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 Riesgo 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.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Información sobre la seguridad de las baterías

⚠ ADVERTENCIA

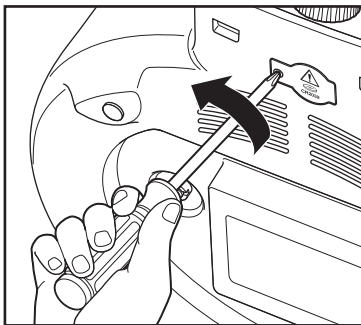
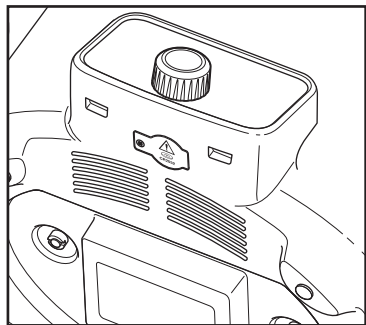
- **RIESGO DE INGESTIÓN:** Este producto contiene una batería de botón o batería de moneda.
- Si se ingiere puede causar la MUERTE o lesiones graves.
- Tragarse una batería de botón o batería de moneda puede provocar quemaduras químicas internas en tan solo 2 horas.
- **MANTENGA las baterías nuevas y usadas FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**
- Busque atención médica inmediata si sospecha que se ha tragado o introducido una batería en cualquier parte del cuerpo.



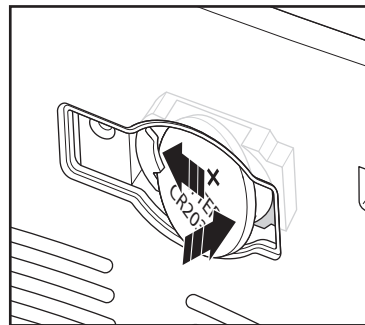
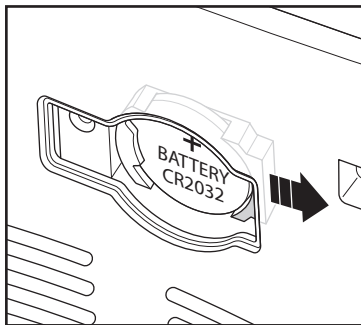
Revise las instrucciones de “Cómo cambiar la batería” en la página 32.

- Retire y recicle o deseche inmediatamente las baterías usadas según la normativa local y manténgalas fuera del alcance de los niños. NO deseche las baterías a los residuos domésticos ni las incinere.
- Incluso las baterías usadas podrían causar lesiones graves o la muerte.
- Llame a un centro de toxicología local para obtener información sobre el tratamiento.
- Tipo de batería: metal litio, CR2032. No utilice otro tipo de baterías.
- Voltaje nominal de la batería: 3.0 V
- Las baterías no recargables no deben recargarse.
- No fuerce la descarga, la recarga, el desmontaje, el calentamiento por encima de 158°F (70°C) ni la incineración. De lo contrario, se podrían causar lesiones debido a ventilaciones, fugas o explosiones que provoquen quemaduras químicas.
- Asegúrese de que las baterías estén instaladas correctamente según la polaridad (+ y -).
- Retire e inmediatamente recicle o deseche las baterías del equipo que no haya sido utilizado durante un tiempo prolongado según la normativa local.
- Siempre asegure completamente el compartimento de las baterías. Si el compartimento de las baterías no se cierra firmemente, deje de utilizar el producto, retire las baterías y manténgalas fuera del alcance de los niños.

Cómo cambiar la batería



1. Desconecte y deje enfriar.
2. Retire la tapa y la olla de la base. Coloque la base boca arriba.
3. Utilice un destornillador Phillips (no incluido) para retirar la tapa del soporte de la batería.



4. Para retirar la batería antigua, presione la lengüeta de liberación y levántela.
5. Con el polo positivo hacia arriba, inserte la nueva batería CR2032 de 3 V en el lado del soporte de la batería opuesto a la lengüeta de liberación; presione hacia abajo hasta que encaje en su sitio.
6. Vuelva a colocar la tapa y atorníllela.

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

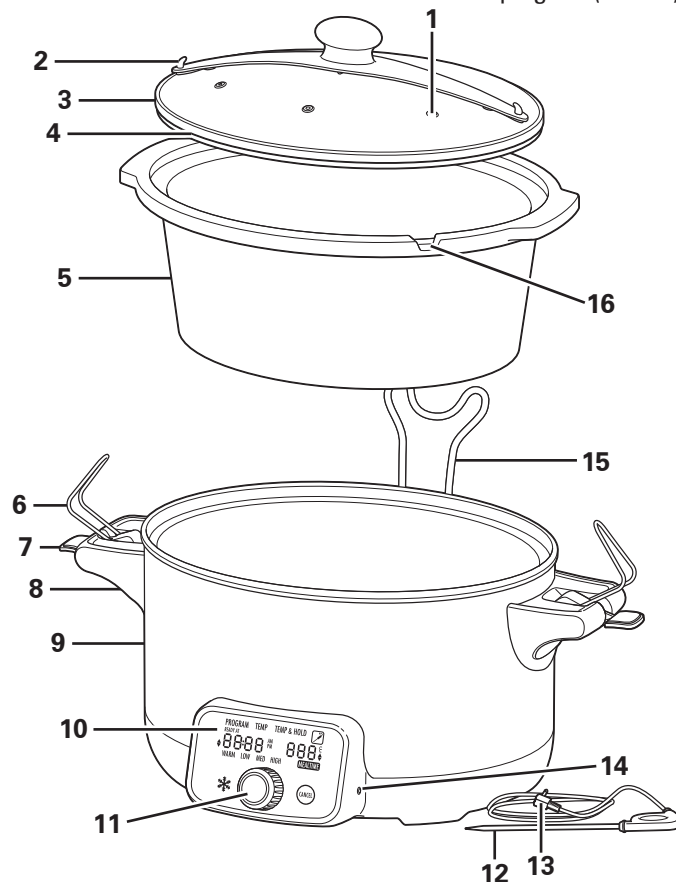
Cuando remueva la tapa, inclínela de manera que la abertura quede hacia otro lado que no sea hacia usted para evitar quemaduras por el vapor.

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.

Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

1	Orificios para la sonda
2	Gancho
3	Tapa de vidrio
4	Junta de la tapa
5	Olla
6	Ganchos de alambre (for latching Lid)
7	Enganche de ganchos
8	Manillas de la base
9	Base
10	Panel de control/pantalla
11	perilla comenzar/seleccionar
12	Sonda de temperatura
13	Extremo de sonda
14	Conector de sonda
15	Apoyo de la tapa
16	Ranura para la sonda
17	Tapa de la batería
18	Soporte de la batería

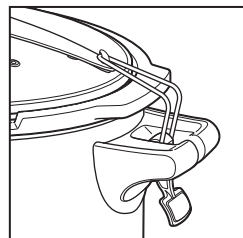


Capacidad de la olla

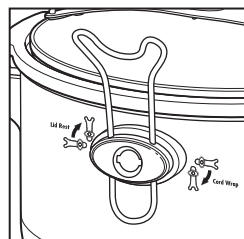
Para obtener los mejores resultados, no llene el cuerpo más de 1 pulgada (2.5 cm) desde el borde.

Ganchos de alambre

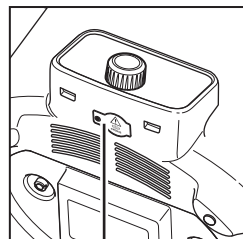
Las manillas se muestran con los ganchos de alambre fijados para el transporte. **NO bloquee los ganchos de alambre en su lugar cuando cocine o guarde.**



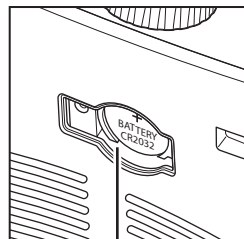
Apoyo de la tapa y envoltura del cable (en la parte posterior de la base de la olla de cocción lenta)



Tapa de la batería (en la parte inferior de la base, debajo del panel de control)



Soporte de la batería (en el interior de la tapa de la batería)

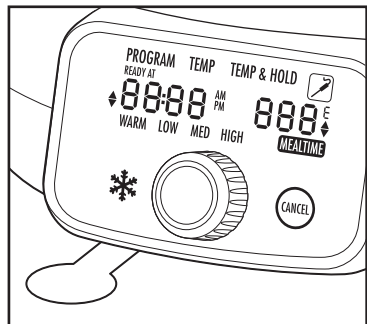


Antes del primer uso

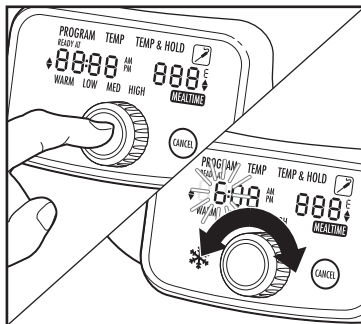
Lave la tapa de vidrio, la olla y el extremo del vástago de la sonda de temperatura en agua caliente jabonosa. NO sumerja la sonda en agua. Enjuague y seque.

Cómo activar la batería y configurar el reloj

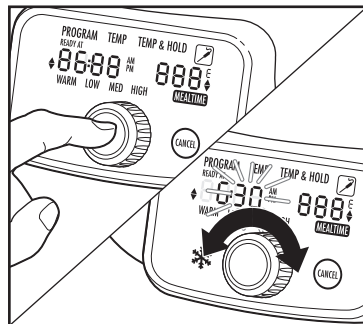
La mayoría de las recetas de olla de cocción lenta requieren un tiempo de cocción de 6 a 8 horas, pero esta olla de cocción lenta le permite tener su comida lista precisamente cuando usted desee. Se utiliza una batería para mantener el tiempo en este modo de cocción. Vea a continuación cómo activar la batería y ajustar el tiempo en la olla de cocción lenta.



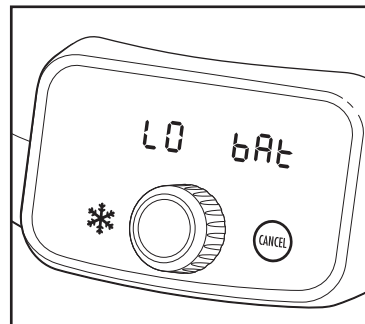
1. Retire la lengüeta de plástico del soporte de la batería (en la parte inferior de la base, debajo del panel de control).



2. Enchufe al tomacorriente.
3. Para ajustar el reloj, gire la perilla hasta la hora correcta y, a continuación, presione la perilla para ajustar los minutos.



4. Gire la perilla hasta el minuto correcto y, a continuación, presione la perilla para ajustar AM o PM. Presione la perilla para terminar de ajustar la hora.

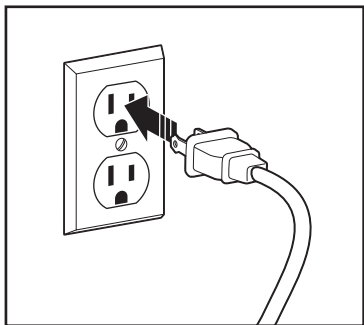


NOTA: Cuando sea necesario reemplazar la batería, el panel de control mostrará una advertencia de batería baja. Para reemplazar la batería, siga las instrucciones de "Cómo cambiar la batería" en la página 32.

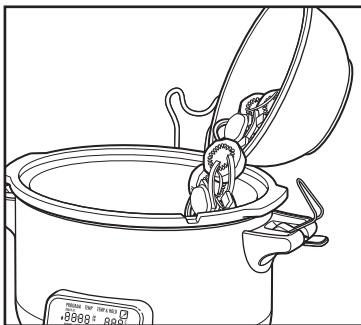
NOTA: Para restablecer el reloj, mantenga presionada la perilla hasta que la hora parpadee. Siga los pasos 3 y 4 indicados anteriormente para ajustar la hora.

Cómo usar

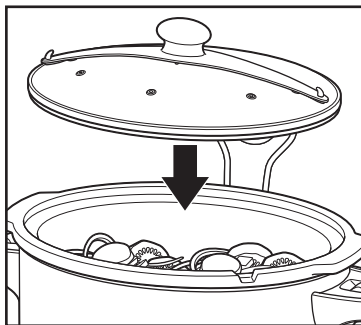
⚠ PRECAUCIÓN Riesgo de quemaduras. El vapor que escapa está caliente. Use guantes para horno para levantar la tapa. **Antes del primer uso:** Lave la tapa de vidrio, la olla y el extremo del vástago de la sonda de temperatura en agua caliente jabonosa. NO sumerja la sonda en agua. Enjuague y seque. Retire la lengüeta de plástico del soporte de la batería (en la parte inferior de la base, debajo del panel de control).



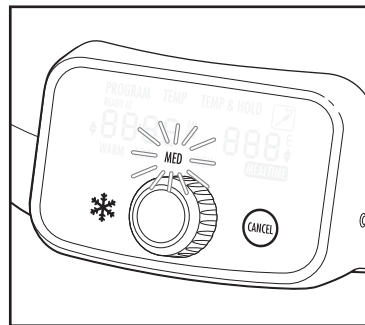
1. Enchufe al tomacorriente.
2. Si se ha programado la hora, la olla de cocción lenta mostrará la hora actual. Este es el modo de espera. Revise las instrucciones de la página 34 para ajustar la hora, o la olla de cocción lenta mostrará batería baja.



3. Añada ingredientes a la olla.



4. Coloque la tapa en el recipiente. La tapa debe asentarse nivelada en el recipiente para una cocción uniforme y para evitar la pérdida de calor.
NOTA: NO bloquee los ganchos de alambre en su lugar cuando cocine.



5. Elija el modo de cocción y comience a cocinar. Para los pasos detallados para cada modo, consulte la página 37.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de seguridad alimentaria. La comida de estar lo suficientemente caliente para prevenir el crecimiento de bacterias antes de usar el ajuste de WARM (caliente). El ajuste de WARM (caliente) debe ser usado solamente después de que una receta ha sido cocinada completamente. No recaliente la comida en el ajuste WARM (caliente). Si la comida ha sido cocinada y luego refrigerada, recaliente en LOW (baja) o HIGH (alta), luego cambie a WARM (caliente). Visite foodsafety.gov para más información.

Modos de cocción

Presione la perilla comenzar/seleccionar. El modo por defecto de PROGRAM (programa) y * (descongelar) parpadearán. Gire la perilla comenzar/seleccionar para elegir uno de los siguientes modos de cocción:

PROGRAM (programa) (WARM (caliente), LOW (bajo), MED (medio) o HIGH (alto)): Seleccione esta opción para ajustar el ajuste de calor y el tiempo deseados. Una vez finalizada la cocción, la olla de cocción lenta cambiará automáticamente a WARM (caliente) para un tiempo total de cocción y WARM (caliente) de 24 horas.

Botón CANCEL (cancelar): Para restablecer las selecciones o detener la cocción en cualquier momento, presione el botón CANCEL (cancelar). Presione de nuevo el botón CANCEL (cancelar) para entrar en el modo de espera. Para reiniciar, gire la perilla hasta el modo de cocción deseado.

WARM (caliente): Seleccione esta opción para mantener los alimentos calientes una vez alcanzada la temperatura deseada.

Botón * (descongelar): Seleccione esta opción para descongelar carne congelada de forma segura y cocinar según las directrices de seguridad alimentaria del USDA sin cocer en exceso.

TEMP (temperatura): Seleccione esta opción para minimizar la cocción excesiva, para garantizar la seguridad alimentaria o para seleccionar el punto de cocción deseado. La sonda de temperatura debe utilizarse con este modo. Seleccione el ajuste de calor y la temperatura deseada de los alimentos. Una vez finalizada la cocción, la olla de cocción lenta cambiará automáticamente a WARM (caliente) para un tiempo total de cocción y WARM (caliente) de 24 horas.

TEMP & HOLD (temperatura y retención): Seleccione esta opción para cocinar a la temperatura deseada utilizando la sonda de temperatura, y luego mantener los alimentos a esa temperatura durante el periodo de tiempo deseado (hasta 24 horas). La olla de cocción lenta no cambiará a WARM (caliente).

MEALTIME (hora de la comida): Esta opción cocina los alimentos en función del momento en que desee servir la comida, independientemente de las instrucciones de la receta. No es necesario seleccionar un nivel de calor. Este modo utiliza un perfil de temperatura único que ajusta automáticamente la cocción en función del tiempo de servicio seleccionado, luego cambia a WARM (caliente) al final del tiempo de cocción. Esta opción es muy adecuada para cortes de carne grandes y duros, combinaciones de carne y verduras, o sopas y guisos. La carne debe estar completamente descongelada cuando se utilice este modo; si no es así, consulte las instrucciones del modo * (descongelar) en la página 38.

NOTAS:

- El modo Descongelar debe utilizarse cuando se cocine carne o aves congeladas.
- La sonda de temperatura puede utilizarse en cualquier modo para controlar la temperatura actual de los alimentos.
- Mantenga la sonda de temperatura dentro de la olla cuando esté en uso.
- La sonda de temperatura se puede colocar a través de la inserción de la sonda en el borde de la olla o a través de uno de los 3 orificios de la sonda en la tapa.
- Para cambiar de °F a °C al seleccionar el modo de cocción: Mantenga presionado la perilla comenzar/seleccionar hasta que la pantalla parpadee. La temperatura puede ajustarse de 100°F a 200°F (38°C a 93°C).
- La temperatura de los alimentos podría aumentar en el modo WARM (caliente) dependiendo de la cantidad de alimentos y líquido.
- Para obtener los mejores resultados, utilice la sonda de temperatura y el modo TEMP & HOLD (temperatura y retención) para mantener la temperatura deseada de los alimentos durante prolongados periodos de tiempo.
- Visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) para obtener más información sobre los tiempos de cocción.

Modo PROGRAM (programa) Modo TEMP & HOLD (temperatura y retención)

1. Presione la perilla Comenzar/seleccionar. PROGRAM (programa) parpadeará.
2. Gire la perilla Comenzar/seleccionar a calor WARM (caliente), LOW (bajo), MED (medio), o HIGH (alto). Presione la perilla para seleccionar.
3. Gire la perilla para aumentar o disminuir el tiempo de cocción hasta 24 horas. Presione la perilla para comenzar la cocción. La perilla Comenzar/seleccionar se iluminará.

Modo TEMP

Este modo debe utilizarse con la sonda de temperatura.

1. Inserte el extremo del enchufe de la sonda de temperatura en el conector de sonda.
2. Coloque el extremo del vástago de la sonda a través de los orificios de la sonda en la tapa o a través del inserto de la sonda en la olla y, luego, en los alimentos de la olla. La sonda debe insertarse en la parte más gruesa de los alimentos, lejos del hueso, la grasa o el cartílago. Para alimentos más finos, se debe insertar la sonda por un lado hasta que llegue al centro de los alimentos.
3. Gire la perilla Comenzar/seleccionar hasta TEMP (temperatura). Presione la perilla para seleccionar.
4. Gire la perilla Comenzar/seleccionar hasta el ciclo de calentamiento LOW (bajo), MED (medio) o HIGH (alto). Presione la perilla para seleccionar. La temperatura predeterminada de 165°F parpadeará.
5. Gire la perilla Comenzar/seleccionar hasta la temperatura deseada, luego presione la perilla para comenzar a cocinar.
6. La pantalla alternará entre la temperatura deseada y la temperatura actual de los alimentos.
7. Para obtener más información, revise la sección Uso de la sonda de temperatura en la página 38.

Este modo debe utilizarse con la sonda de temperatura.

1. Inserte el extremo del enchufe de la sonda de temperatura en el conector de sonda.
2. Coloque el extremo del vástago de la sonda a través de los orificios de la sonda en la tapa o a través del inserto de la sonda en la olla y, luego, en los alimentos de la olla. La sonda debe insertarse en la parte más gruesa de los alimentos, lejos del hueso, la grasa o el cartílago. Para alimentos más finos, se debe insertar la sonda por un lado hasta que llegue al centro de los alimentos.
3. Gire la perilla Comenzar/seleccionar hasta TEMP & HOLD (temperatura y retención). Presione la perilla para seleccionar.
4. Gire la perilla Comenzar/seleccionar hasta LOW (bajo), MED (medio) o HIGH (alto). Presione la perilla para seleccionar. La temperatura predeterminada de 165 parpadeará.
5. Gire la perilla Comenzar/seleccionar hasta la temperatura deseada, luego presione la perilla para seleccionar.
6. Gire la perilla Comenzar/seleccionar hasta el tiempo de retención deseado, luego presione la perilla para comenzar a cocinar.
7. La pantalla alternará entre la temperatura deseada y la temperatura actual de los alimentos.
8. Para obtener más información, revise la sección Uso de la sonda de temperatura en la página 38.

Modo MEALTIME (hora de la comida)

1. Presione la perilla Comenzar/seleccionar. Gire la perilla hasta MEALTIME (hora de la comida) y presione la perilla para seleccionar.
2. La hora de READY AT (listo en) de la olla de cocción lenta se establece por defecto a 8 horas a partir de la hora actual. La hora de READY AT (listo en) puede ajustarse entre 4-12 horas a partir de la hora actual. Gire la perilla Comenzar/seleccionar para ajustar las horas, luego presione la perilla para seleccionar la hora a la que desea que la comida esté lista. Gire la perilla para ajustar los minutos, luego presione la perilla para seleccionar los minutos a los que desea que la comida esté lista.
3. Presione la perilla Comenzar/seleccionar para iniciar la cocción. La hora alternará entre la hora actual y la hora de preparación deseada.

Uso de la sonda de temperatura

Utilice la sonda de temperatura para minimizar la cocción excesiva y garantizar que las carnes, las aves y otros alimentos cocinados alcancen una temperatura interna mínima segura.

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

Uso del modo ❄️ (descongelar)

Antes de usar el modo ❄️ (descongelar):

- Se deben retirar todos los envasados de la carne o las aves que vaya a cocinar antes de colocar los alimentos en la olla de cocción lenta. Esto incluye el envasado exterior, las almohadillas absorbentes y el interior de los pollos enteros.
- Puede resultar difícil separarlos una vez congelados, por lo que se recomienda volver a envasar la carne o las aves antes de congelarlas.

1. Enchufe al tomacorriente.
2. Presione la perilla Comenzar/seleccionar.
3. PROGRAM (programa) y ❄️ (descongelar) parpadearán. Presione el botón ❄️ (descongelar) para seleccionar.

NOTA: ❄️ (descongelar) debe usarse con el modo PROGRAM (programa).

4. Gire la perilla Comenzar/seleccionar para elegir LOW (bajo), MED (medio) o HIGH (alto). Presione la perilla para seleccionar.
5. Presione la perilla para ajustar el tiempo de cocción. Presione la perilla para iniciar la cocción.
6. La pantalla comenzará una cuenta regresiva desde el tiempo seleccionado y alternará entre el tiempo y el ajuste de calor seleccionado. Cuando se haya completado el tiempo de cocción seleccionado, la olla de cocción lenta emitirá automáticamente 3 pitidos y cambiará a WARM (caliente). La pantalla mostrará WARM (caliente). La olla de cocción lenta cambiará automáticamente al modo de espera después de un total de 24 horas de cocción y tiempo WARM (caliente) si no se apaga.
7. Desenchufe.

ALIMENTOS CONGELADOS	TIEMPO DE COCCIÓN SUGERIDO	TEMPERATURA CUANDO ESTÁ COCIDO
Pollo entero	Dependiendo del tamaño, de 1 a 1 1/2 horas más que la receta o el tiempo de cocción sugerido	165°F (74°C)
Asados	Dependiendo del tamaño, de 30 a 45 minutos más que la receta o el tiempo de cocción sugerido	145°F (63°C)
Piezas de pollo	Cocine al límite superior del tiempo de cocción de la receta	165°F (74°C)
Chuletas de cerdo	Cocine al límite superior del tiempo de cocción de la receta	145°F (63°C)

Tabla TEMP & HOLD (temperatura y retención)

La función TEMP & HOLD (temperatura y retención) permite utilizar la olla de cocción lenta de muchas formas nuevas. Utilice su olla de cocción lenta para freír a fuego lento, hervir a fuego lento, preparar yogurt, recalentar alimentos, incluso mantener caliente la fondue y mucho más.

ALIMENTOS/ MÉTODO	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
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 38	En la parte más gruesa de la carne
Estofar	160°F (71°C)	En sobras de comida o guisos

Tabla Sous Vide

El uso de la función TEMP & HOLD (temperatura y retención) para al vacío es un método infalible para cocinar alimentos sellados en un baño de agua con temperatura controlada con precisión, lo que garantiza que los alimentos se cocinen uniformemente y reduce la posibilidad de que se cocinen demasiado o poco. Revise la página 37 para ajustar la temperatura y el tiempo TEMP & HOLD (temperatura y retención).

NOTAS:

- Añada agua precalentada a la olla de cocción lenta. Se debe colocar la sonda de temperatura en el agua a través del orificio de la sonda en la tapa para mantener el agua a la temperatura deseada.
- Para carnes más gruesas, pollo y pescado, el tiempo de cocción será más largo.
- Visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) o [fsis.usda.gov](https://www.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. Lave la tapa y la olla en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. La tapa y la olla también pueden lavarse en el lavavajillas. NO use la configuración "HIGIENIZAR" al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "HIGIENIZAR" podrían dañar su producto.
3. Limpie la base con un paño suave húmedo y seque. No use limpiadores abrasivos que pueden dañar el acabado.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica. Desenchufe el suministro eléctrico antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido.

4. Limpie el extremo del vástago de la sonda de temperatura con agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. NO sumerja la sonda en agua. Guarde la sonda en la olla cuando no utilice agua. Enjuague y seque.
5. Si los ganchos de alambre están bloqueados en la tapa, retírelos. Almacene con la tapa entreabierta.
6. Enrole el cable alrededor de la envoltura del cable en la parte posterior de la base.

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 cocine carne o aves congeladas en ningún otro modo de cocción que no sea * (descongelar).
- Visite **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 WARM (caliente)? No cocine con el ajuste 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.
- ¿Elegió la configuración de calor LOW (baja) pero utilizó un tiempo de cocción basado en la configuración de calor HIGH (alta)?
- ¿Colocó la tapa de vidrio correctamente en la olla de cocción lenta?

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

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

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.
- ¿Elegió 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 utilice los ganchos durante el almacenamiento o la cocción. Esto puede aplastar el empaque con el tiempo.

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 al:

Centro de Atención al Consumidor: 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 o 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, 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 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

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

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

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro
Monterrey, N.L., C.P. 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
Guadalajara,
Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelo: 33868	Tipo: SC82	Características eléctricas: 120 V~ 60 Hz 325 W
Los modelos incluidos en las instrucciones de Uso y cuidado pueden estar seguidos o no de un sufijo correspondiente a una o varias letras y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, barra o guión. Ejemplos de los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".		