

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

hamiltonbeach.com

For recipes, tips and product information.

hamiltonbeach.ca

Pour des recettes, des conseils et des renseignements sur le produit.

hamiltonbeach.com.mx

Para recetas, consejos, y información del producto.



**ENTER TO WIN \$100
TO SPEND ON WEBSITE**

Scan code or visit
register.hamiltonbeach.com

**PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE
DE GAGNER UN MONTANT DE 100 \$
À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB**

Balayez le code ou visitez le
register.hamiltonbeach.ca

**INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD
DE GANAR \$100 PARA GASTAR EN
NUESTRO SITIO WEB**

Escanee el código o visite
register.hamiltonbeach.com

Open to US customers only • Ce concours
s'adresse aux clients des États-Unis seulement
• Este concurso está disponible sólo a clientes
de los Estados Unidos

*Le invitamos a leer cuidadosamente este
instructivo antes de usar su aparato.*

Hamilton Beach®



2-in-1 Air Fry
Slow Cooker
Mijoteuse et
friteuse à air
2 en 1

Olla de cocción
lenta y freidora
de aire 2 en 1

English 2

Français 16

Español 30

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Care must be taken, as burns can occur from touching hot parts or from spilled, hot liquid.
5. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, slow cooker base or air fry lid in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. 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. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect appliance, turn OFF (⓪); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
14. **CAUTION!** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable crock.
15. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated removable crock.
16. Intended for countertop use only.
17. **WARNING!** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
18. Vessel may remain hot after unit is turned off.
19. Do not use appliance for other than intended use.
20.  **CAUTION! HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
21. Never rest air fry lid directly on countertop or supporting surface; always rest on provided stand.
22. Always read and understand the Important Safeguards provided with the slow cooker approved for use with the air fry lid.
23. Do not clean air fry lid with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
24. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
25. Do not place air fry lid on removable crock when slow cooker is plugged in.

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 product is provided with either a polarized (one wide blade) or grounded (3-prong) plug 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.

Crock and Lid: Precautions and Information

- Please handle Crock and Lid carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot Lid or Crock into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid hitting Crock or Lid against faucet or other hard surfaces.
- Do not use Crock or Lid if chipped, cracked, or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- The bottom of the Crock is very rough and can damage the countertop. Use caution.
- The Crock and Lid can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.
- The Crock is microwave-safe and ovenproof, but never heat crock when empty. Never place crock on a burner or stove top.
- Do not place Lid in a microwave oven, conventional oven, or on stove top.
- Do not place Air Fryer Lid in a microwave oven, conventional oven, refrigerator, or on stove top.

Removing Lid and Crock

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

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

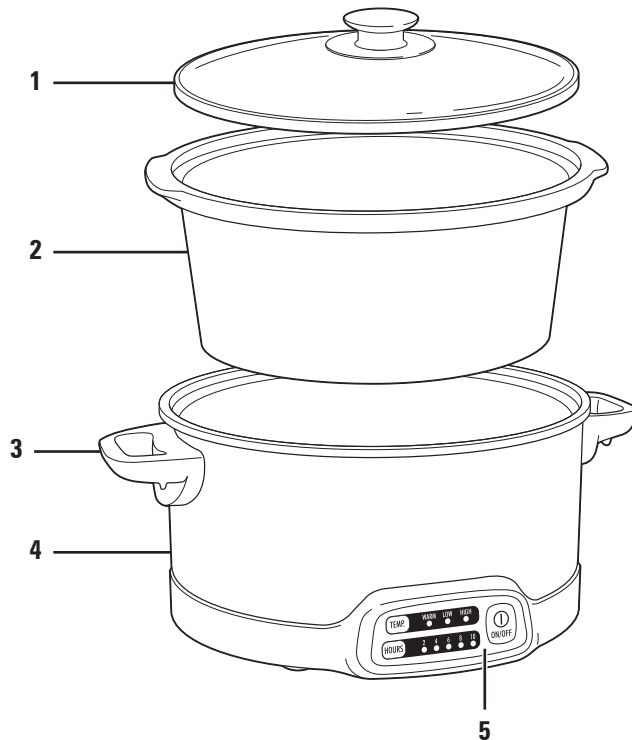
A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

When removing Air Fry Lid from Crock, lift using Air Fry Lid Handle. Lid gets very warm because the heating elements are located here. Place Air Fry Lid on Air Fry Stand before stirring or turning food, and after cook cycle ends.

Parts and Features

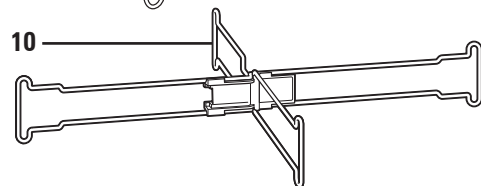
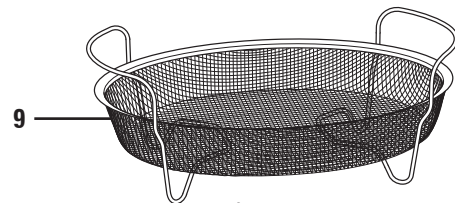
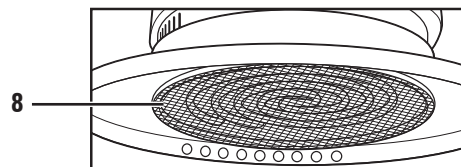
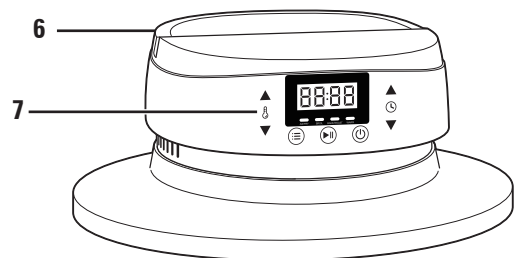
To order parts, visit :
hamiltonbeach.com/parts

1	Glass Lid
2	Removable Slow Cooker Crock
3	Base Handles
4	Base
5	Easy-Clean Touch Pad
6	Air Fry Lid Handle
7	Air Fry Lid Control Panel
8	Heating Element (on bottom of Lid)
9	Air Fry Basket
10	Air Fry Lid Stand



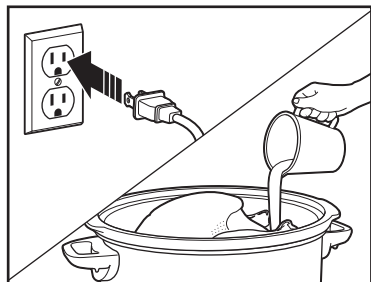
Crock Capacity

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



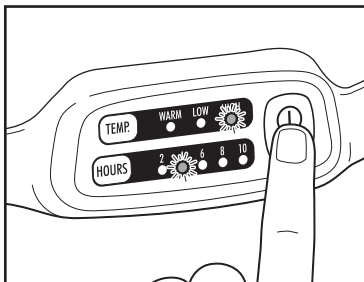
Using Slow Cooker

Before first use: Wash Glass Lid and Removable Crock in hot, soapy water. Rinse and dry.

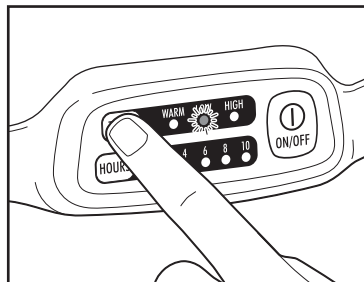


1. Plug into outlet. Add food to Crock. Place Glass Lid on Crock.

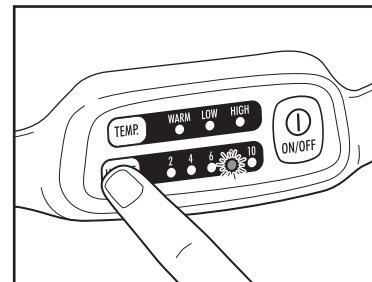
NOTE: Do not place Air Fry Lid on Crock when Slow Cooker is plugged in.



2. Turn unit on by pressing **ON/OFF** (ⓘ) button. The unit will automatically default to a cooking time of 4 hours on **HIGH**.



3. Select desired cooking temperature by pressing **TEMP** button.
NOTE: Do not use **WARM** setting to cook or reheat food.



4. Adjust cooking time by pressing **HOURS** button. 2, 4, 6, 8, or 10 hours can be selected. Cooking time will then count down in 2-hour increments. Visit **foodsafety.gov** for more information on safe internal cooking temperatures.

NOTES:

- Cooking temperature and selected cooking hours function independently of one another and either may be changed at any time. When a new cooking time is selected, unit will reset to count down from new number of hours chosen.
- As a safety precaution, unit will not stay on for more than 14 hours of continuous cooking and warming time, and will also shut off automatically.
- Selected cooking time will glow for 2 hours. When 2 hours are finished, next 2-hour light will glow and continue countdown until cooking time is complete.
- At end of cooking time, Slow Cooker will automatically switch to **WARM** setting. **NOTE:** Cook time plus warm time cannot exceed 14 hours. When unit switches to **WARM**, light glows to show how much time is remaining of 14 hours.

Air Frying

Before first use: Wash Air Fry Basket in hot, soapy water. Rinse and dry. Wipe top and bottom side of Air Fry Lid with damp cloth.

Air Fry Lid has 4 Modes:

AIR FRY: use for creating crispy foods

BROIL: cook meats, poultry, fish, vegetables and fruits

BAKE/ROAST: make desserts, cook whole chickens, beef or pork roasts

WARM: keeps already slow cooked or cooked foods warm

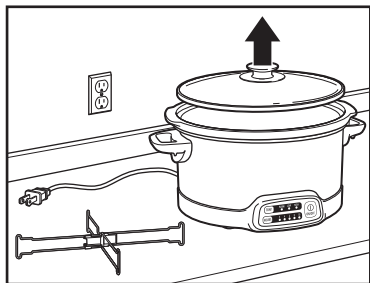
⚠ WARNING Burn Hazard.

- Never move the slow cooker with the air fry lid on top.
- Only lift or move the air fry lid using the air fry lid handle.

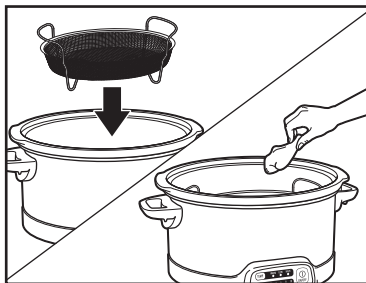
Air Fry Lid Display:

---- Air Fry Lid is in standby mode

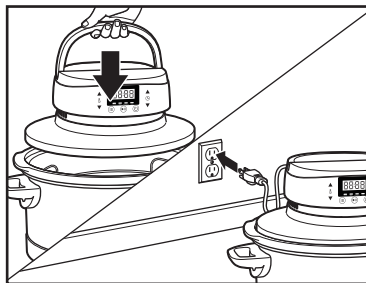
COOL Air Fry Lid cooking time has ended and is in cool-down cycle



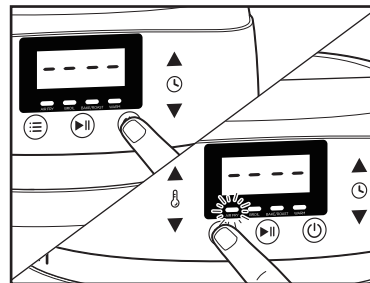
1. Set up Lid Stand on a heatproof countertop.
2. Place Slow Cooker Base with Crock on countertop and remove Glass Lid. Do not plug Slow Cooker into outlet.



3. Place Air Fry Basket into Crock.
4. If desired, lightly spray Air Fry Basket with nonstick cooking spray. Add even layer of food to Basket.

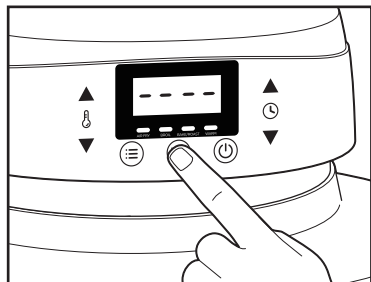


5. Using Air Fry Lid Handle, place Air Fry Lid onto Crock, with Control Panel facing front.
6. Plug Air Fry Lid into outlet. Display will show ----.

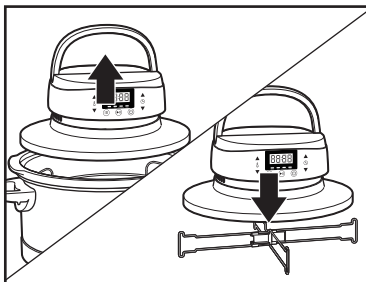


7. Press and hold **ON/OFF** (⏻) button to turn Air Fry Lid on.
8. Press (≡) button to select mode. Display toggles between default temperature and time for each mode. Mode flashes before selecting.

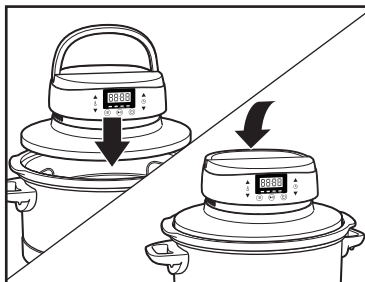
Air Frying (cont.)



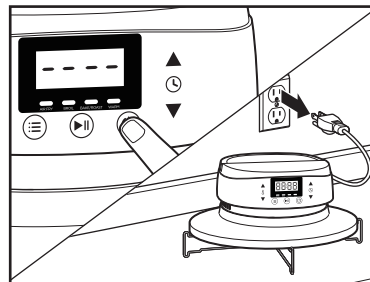
9. Press ▲ or ▼ button to change default cook time and temperature. After time and temperature are selected, press ⏻ button to begin cooking. Selected mode turns solid and cooking starts. Time and temperature can be changed at any time during cooking time.



10. Lift Air Fry Lid Handle to remove Air Fry Lid and place Lid on Lid Stand before checking, stirring or turning food. Cooking will automatically stop when Handle is lifted.



11. Place Air Fry Lid back onto Slow Cooker and push Handle down to click in place. Press ⏻ to continue cooking.
12. When cooking is complete, Lid beeps 5 times and display shows COOL. Air Fry Lid will automatically shut off and display shows - - - .



13. Unplug. Place Lid on Lid Stand to cool completely.
14. Use oven mitts to carefully remove Air Fry Basket.

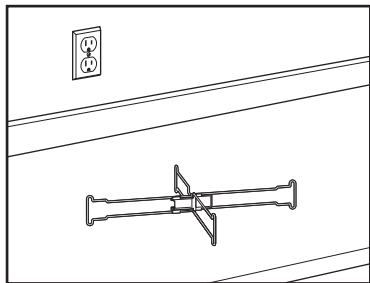
MODE	DEFAULT TIME	TIME RANGE	DEFAULT TEMPERATURE	TEMPERATURE RANGE
AIR FRY	20 min	1 to 60 min	400°F (204°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [25° increments])
BROIL	8 min	1 to 60 min	400°F (204°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [25° increments])
BAKE/ROAST	30 min	1 to 60 min	350°F (177°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [25° increments])
WARM	30 min	5 min to 2 hours	150°F (65°C)	150°F–250°F (65°C–121°C [25° increments])

Using Air Fry Lid after Slow Cooking

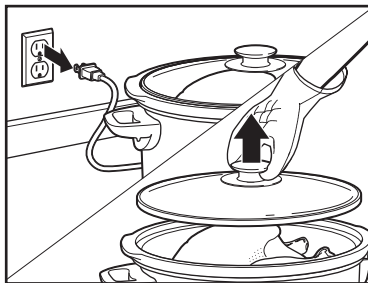
⚠ WARNING Burn Hazard.

- Never move the slow cooker with the air fry lid on top.
- Only lift or move the air fry lid using the air fry lid handle.

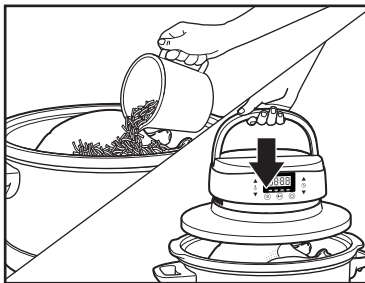
Before first use: Wash Glass Lid, Crock, and Air Fry Basket in hot, soapy water. Rinse and dry. Wipe top and bottom side of Air Fry Lid with damp cloth.



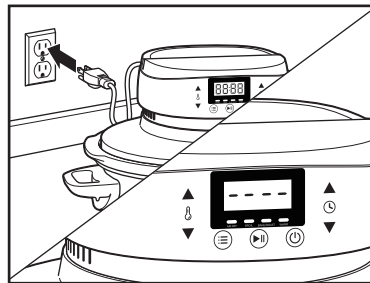
1. Set up Lid Stand on a heatproof countertop.



2. After slow cooking is complete, unplug Slow Cooker. Remove Glass Lid.

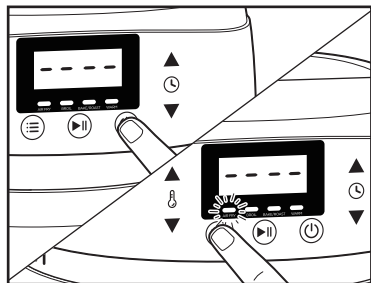


3. Using Air Fry Lid Handle, place Air Fry Lid on Slow Cooker Crock, with Control Panel facing front. Use Lid to brown and crisp a cooked whole chicken or roast; or before placing Lid, sprinkle casseroles or cobblers with toppings for melting, browning or crisping.

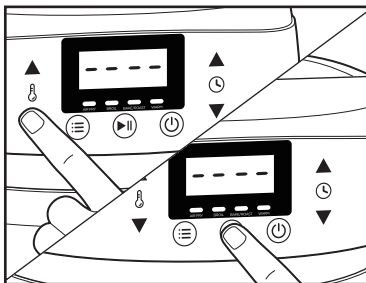


4. Plug Air Fry Lid into outlet. Display will show - - - -.

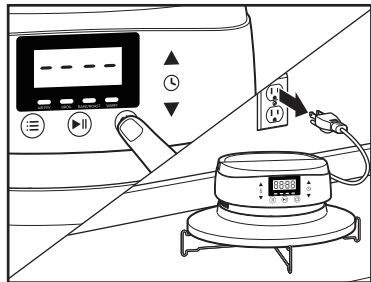
Using Air Fry Lid after Slow Cooking (cont.)



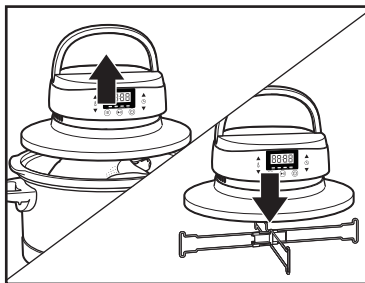
5. Press and hold **ON/OFF** (⏻) button to turn Air Fry Lid on. Press (⏮) button to scroll modes and select. Display toggles between default temperature and time for each mode. Mode flashes before selecting.



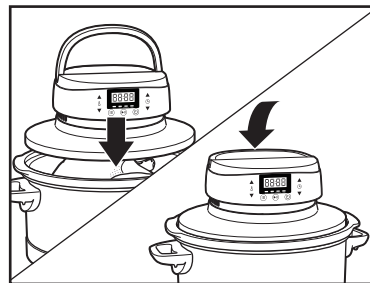
6. Press **▲** or **▼** button to change default cook time and temperature. After time and temperature are selected, press (▶) button to begin cooking. Selected mode turns solid and cooking starts. Time and temperature can be changed at any time during cooking.



9. When cooking is complete, Lid beeps 5 times and display shows **COOL**. Air Fry Lid will automatically shut off and display shows ---. Unplug. Place Lid on Lid Stand to cool completely.



7. Lift Air Fry Lid Handle to remove Air Fry Lid and place Lid on Lid Stand before checking, stirring or turning food. Cooking will automatically stop when Handle is lifted.



8. Place Air Fry Lid back onto Slow Cooker and push Handle down to click in place. Press (▶) to continue cooking.

Air Fry Cooking after Slow Cooking

Step 1: Slow cook following suggested setting and time.

Step 2: Unplug Slow Cooker and remove Glass Lid.

Step 3: Plug in Air Fry Lid. Cook following suggested temperature and time or until browned.

Step 4: Remove Air Fry Lid and place on Air Fry Lid Stand. Unplug.

FOOD	SLOW COOK SETTING	SLOW COOK TIME	AIR FRY LID SETTING	AIR FRY LID TEMPERATURE	AIR FRY LID TIME	NOTES
Slow Cooker/Air Fryer Combo						
Chicken, whole, 5 pounds	HIGH	3 hours	AIR FRY	400°F (204°C)	10 min	Chicken should reach 165°F (73°C) before browning.
	LOW	5 hours				
Pot Roast, 3 pound rump roast	HIGH	3 hours	BROIL	400°F (204°C)	10 min	For meat to be sliced, brown when meat reaches 160°F (71°C). For meat to be shredded, add 2 hours cooking time.
	LOW	6 hours				
Chicken wings, 5 pounds, cut at joint, tips trimmed	HIGH	2 hours	AIR FRY	400°F (204°C)	15 min	Turn wings every 5 minutes during air frying.
	LOW	4 hours				
Pork, Boston Butt	HIGH	5 hours	AIR FRY	400°F (204°C)	15 to 20 min	Turn every 5 minutes.
	LOW	10 hours				
Macaroni and Cheese	HIGH	2 hours	AIR FRY	400°F (204°C)	5 min	Can brown top with extra cheese or add a crumb topping.
Coffee Cake/Cobbler Desserts	HIGH	1 1/2 to 3 hours	BAKE/ROAST	350°F (177°C)	5 to 10 min	Cakes should test done before adding topping to brown.

Air Fry Lid Chart

Use Air Fry Lid to crisp foods or brown using little or no added oil. Foods may need to be flipped, stirred, or rotated halfway during cooking. Foods that cannot be flipped might need to be lightly covered with foil, if getting too brown. Check food for doneness before recommended packaging cook time.

FOOD	AIR FRY LID SETTING	AIR FRY LID TEMPERATURE	AIR FRY LID TIME	NOTES
Air Fryer Only				
Frozen French Fries	AIR FRY	400°F (204°C)	12 to 14 min	
Fresh Potato Fries	AIR FRY	400°F (204°C)	20 to 25 min	Toss potatoes with oil before cooking.
Chicken Nuggets	AIR FRY	400°F (204°C)	8 to 10 min	
Cauliflower Bites	AIR FRY	400°F (204°C)	10 to 15 min	Toss cauliflower with oil before cooking.
Brussels Sprouts	AIR FRY	400°F (204°C)	15 to 20 min	Stir every 5 minutes.
Zucchini Fries	AIR FRY	400°F (204°C)	10 to 12 min	Coat zucchini fries with crumb coating before cooking.
Hamburgers 75% lean, 6 oz. patties	BROIL	350°F (177°C)	10 to 15 min	Turn hamburgers halfway through cooking.
Salmon	BAKE/ROAST	400°F (204°C)	10 to 15 min	
Pork Tenderloin Sheet Pan Dinner	BAKE/ROAST	375°F (191°C)	25 to 30 min	Glaze should be added during the last 5 minutes of cooking.

NOTE: Review manufacturer-suggested cook times for these and other foods.

Care and Cleaning

1. Unplug. Let Slow Cooker Base and Crock cool.
2. Crock and Slow Cooker Lid are top-rack dishwasher-safe. DO NOT use "SANI" setting when washing in dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.
3. Wipe outside of appliance with a soft, damp cloth.

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

Cleaning Air Fry Lid:

1. Unplug. Set up Lid Stand.
2. Lift Air Fry Lid by Handle and place on Lid Stand. Cool completely. **NOTE:** Leave Crock in Slow Cooker Base to cool due to high temperatures when air frying. Letting Crock cool guards against rapid cooldown that may cause damage.
3. Wipe top of Air Fry Lid with a damp towel and dry.
4. Wipe underside of Air Fry Lid with a damp, soapy cloth. Then wipe with a clean damp cloth and dry.
5. DO NOT immerse Air Fry Lid in water or use any abrasive cleansers or pads.

Tips for Slow Cooking

- Removable Crock should be at least half-filled for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe.
- 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.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch (5-cm) space between top of Removable Crock and food so recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, prepare it the night before. Place all ingredients in Removable Crock, cover with Lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place Removable 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, less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in recipe to prevent scorching on sides of Removable Crock.

Food Safety Tips

- Do not use frozen, uncooked meat in Slow Cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Visit **foodsafety.gov** for more information on safe internal cooking temperatures.
- To store leftovers after cooking, do not place entire Removable 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 Removable Crock, it should be cooked immediately (unless prepping Slow Cooker the night before, where Crock should be placed into refrigerator).

Troubleshooting

Slow Cooker

Cannot select TEMP and/or HOURS settings.

- Is unit plugged in?
- Test that the electrical outlet is working with a lamp in known working order.

Food is undercooked.

- Was food cooked on **WARM** setting? Do not cook on **WARM** setting; always cook on **LOW** or **HIGH** heat settings.
- Did you select **LOW** heat setting, but used a cooking time based on **HIGH** heat setting?
- Was the Glass Lid placed correctly on Slow Cooker?

Air Fry Lid

Air Fry Lid does not work.

- Appliance is not plugged in. Plug into outlet.

Buttons were pressed and Air Fry Lid isn't working.

- Air Fry Lid Handle is not down in closed position. Ensure Handle is fully in closed position.
- Air Fry Lid is not positioned correctly on Crock. Air Fry Lid has an internal position sensor that will pause or prevent cooking if not upright and level. Ensure Air Fry Lid is positioned upright and level on Crock.
- Air Fry Lid is in standby mode. Press and hold **ON/OFF** (Ⓢ) button to turn on Air Fry Lid.

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 a shorter or longer time is needed.

Food was overcooked.

- Was Removable Crock at least half full? The Slow Cooker has been designed to thoroughly cook food in a filled Removable Crock. If Removable 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.

Food is not cooked.

- Too much food was added to Air Fry Basket. Flip, stir or rotate food if needed; then add more time and continue cooking.
- Temperature was too low. Increase temperature and continue cooking.

Food is not cooked evenly.

- Food should be flipped, stirred or rotated halfway through cooking time, or more frequently if needed.

Smoke coming from Air Fry Lid.

- Excessive oil or food has splattered onto heating coil. Unplug and cool completely. Wipe away excess oil or food from heating coil with a damp cloth.

Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with 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. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Faire preuve de prudence, car il est possible de se brûler en touchant des parties chaudes ou du liquide chaud qui a été renversé.
5. Afin de vous protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche, la base de la mijoteuse, ni le couvercle de la friteuse à air dans de l'eau ni dans 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 d'y ajouter ou d'y enlever des pièces.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. 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. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer sur une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud ou à proximité de ces appareils.
12. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
13. Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton ON/OFF (O/marche/arrêt) 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.
14. **ATTENTION !** Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le pot amovible.
15. Éviter les changements soudains de température, tels que l'ajout de nourriture sortant du réfrigérateur dans un pot amovible chauffé.
16. Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.
17. **AVERTISSEMENT !** Les éclaboussures d'aliments peuvent causer des brûlures sérieuses. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir et ne jamais utiliser avec une extension.
18. Le contenant peut rester chaud une fois que l'appareil est éteint.
19. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
20.  **ATTENTION ! SURFACE CHAUDE :** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.
21. Ne jamais poser le couvercle de la friteuse à air directement sur le comptoir ni sur la surface de support ; toujours le poser sur le support fourni.
22. Toujours lire et comprendre les mesures de sécurité importantes fournies avec la mijoteuse approuvée pour une utilisation avec le couvercle de la friteuse à air.
23. Ne pas nettoyer le couvercle de la friteuse à air à l'aide de tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec les pièces électriques, entraînant un risque de choc électrique.

24. Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance indépendant.

25. Ne pas placer le couvercle de la friteuse à air sur le pot amovible lorsque la mijoteuse est branchée.

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 doté d'une fiche polarisée (lame plus large) ou d'une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. Cette fiche s'insère

d'une seule manière dans une prise polarisée ou prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelconque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque d'emmêlement, de trébuchement ou de saisie par un enfant.

Pot et couvercle: Précautions et information

- Veillez manipuler le pot et le couvercle avec soin pour assurer leur durabilité.
- Éviter des changements de température brusques et extrêmes. Par exemple, ne placer pas un couvercle ou un pot chaud dans l'eau froide ou sur une surface mouillée.
- Éviter de frapper le pot et le couvercle sur le robinet ou sur toute surface rigide.
- N'utiliser pas le pot ou le couvercle si l'un ou l'autre est ébréché, fendillé ou très écorché.
- N'utiliser pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampon métallique à récurer.

- La base du pot est très rugueuse et peut endommager un revêtement de comptoir. Faites preuve de prudence.
- Le pot et son couvercle peuvent devenir très chauds. Faites preuve de prudence. Ne les déposer pas directement sur une surface ou un revêtement de comptoir non protégés.
- Le pot peut aller au four à micro-ondes et au four régulier. Éviter, toutefois, de chauffer le pot lorsqu'il est vide. Ne placer jamais le couvercle 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.
- Ne pas placer le couvercle de la friteuse à air dans un four à micro-ondes, un four conventionnel ni sur une cuisinière.

Soulèvement du couvercle et du pot

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

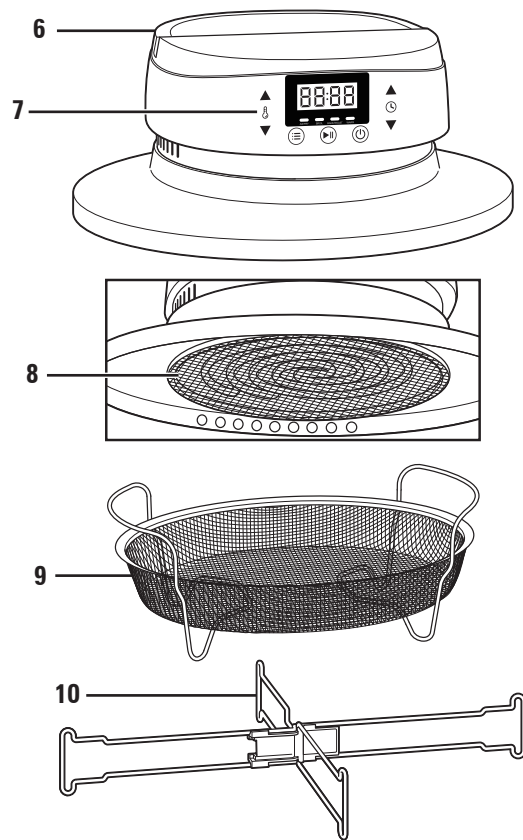
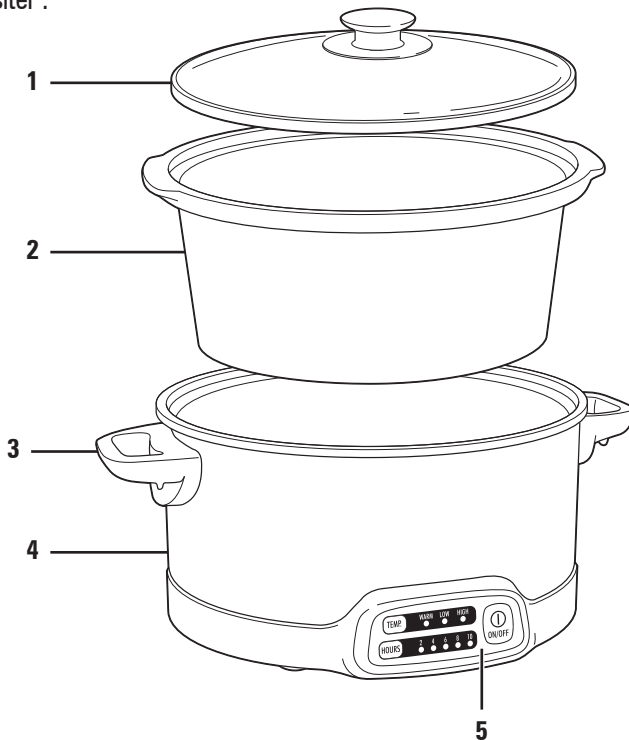
Les côtés de la base de la mijoteuse deviennent très chauds car c'est là que se trouvent les éléments chauffants. Au besoin, utiliser les poignées sur la base. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le pot.

Retirer le couvercle de la friteuse à air du pot amovible en utilisant la poignée. Le couvercle devient très chaud car les éléments chauffants se trouvent ici. Placer le couvercle de la friteuse à air sur le support de la friteuse à air avant de remuer ou de retourner les aliments et après la fin du cycle de cuisson.

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces, visiter :
hamiltonbeach.ca/parts

1	Couvercle en verre
2	Pot amovible de mijoteuse
3	Poignées de la base
4	Base
5	Touches à effleurement faciles à nettoyer
6	Poignée du couvercle de la friteuse à air
7	Panneau de commande du couvercle de la friteuse à air
8	Élément chauffant (situé en bas du couvercle)
9	Panier de la friteuse à air
10	Support du couvercle de la friteuse à air

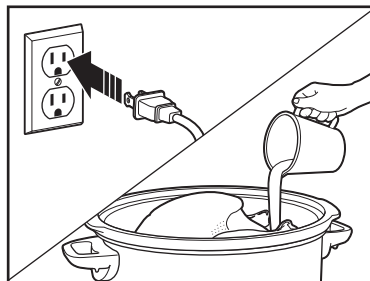


Capacité du pot

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

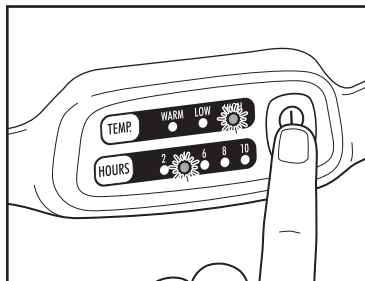
Utilisation de la mijoteuse

Avant la première utilisation : Laver le couvercle en verre et le pot amovible dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

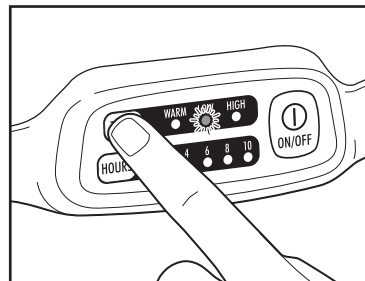


1. Brancher dans la prise de courant. Ajouter les aliments dans le pot amovible. Mettre le couvercle sur le pot amovible.

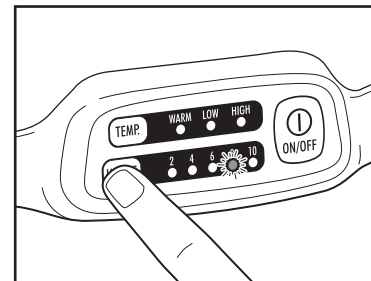
REMARQUE : Ne pas placer le couvercle de la friteuse à air sur le pot amovible lorsque la mijoteuse est branchée.



2. Allumer l'appareil en appuyant sur le bouton **ON/OFF** (marche/arrêt/⏻). L'appareil inscrira par défaut un temps de cuisson de 4 heures à température **HIGH** (élevée).



3. Choisir la température de cuisson désirée en appuyant sur le bouton **TEMP**.
REMARQUE : N'utiliser pas le réglage **WARM** (chaud) pour faire cuire la nourriture ou pour la réchauffer.



4. Régler le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **HOURS** (heures). Vous pouvez sélectionner 2, 4, 6, 8 ou 10 heures. Après avoir réglé le temps de cuisson, l'appareil débutera le décomptage par incrément de 2 heures. Visiter le site [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) d'information au sujet de la température de cuisson interne des aliments.

REMARQUES :

- La température de cuisson et le temps de cuisson sélectionnées fonctionnent indépendamment l'une de l'autre ; l'une ou l'autre peut être modifiée en tout temps. Lorsque vous sélectionnez un nouveau temps de cuisson, l'appareil se réglera à nouveau pour débuter le décomptage à partir du nouveau nombre d'heures sélectionné.
- Par mesure de sécurité, l'appareil ne fonctionnera pas en mode cuisson continue pendant plus de 14 heures et s'éteindra automatiquement.
- Le témoin de durée de cuisson clignotera pendant 2 heures. Dès que les 2 heures sont écoulées, le témoin clignotera et affichera le compte à rebours pendant les deux heures suivantes jusqu'à ce que la durée de cuisson soit écoulée.
- Dès que la durée de cuisson est écoulée, la mijoteuse passera automatiquement au réglage **WARM** (chaud). **REMARQUE :** La durée de cuisson et la durée sur **WARM** (chaud) ne peuvent dépasser 14 heures. Lorsque réglage de l'appareil passe sur **WARM** (chaud), l'affichage s'allumera pour indiquer combien de temps il reste des 14 heures.

Friture à air

Avant la première utilisation : Laver le panier de la friteuse à air dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Essuyer le dessus et le dessous du couvercle de la friteuse à air avec un chiffon humide.

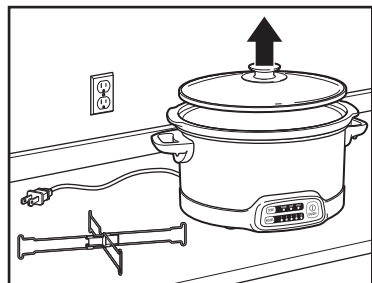
Le couvercle de la friteuse à air a 4 modes :

AIR FRY (friture à l'air) : à utiliser pour créer des aliments croustillants

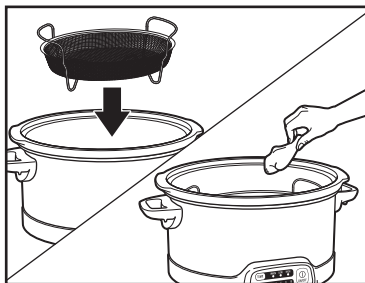
BROIL (griller) : pour cuire de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes et des fruits

BAKE/ROAST (cuire/rôtir) : prépare des desserts, cuire des poulets entiers, des rôtis de bœuf ou de porc

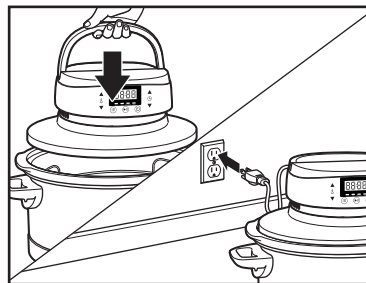
WARM (chaud) : garde au chaud les aliments déjà cuits ou cuits lentement



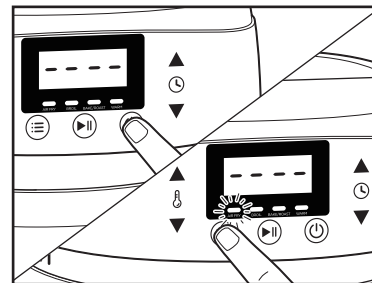
1. Installer le support du couvercle sur un comptoir résistant à la chaleur.
2. Placer la base de la mijoteuse avec le pot amovible sur le comptoir et retirer le couvercle en verre. Ne pas brancher la mijoteuse dans une prise.



3. Placer le panier de la friteuse à air dans le pot amovible.
4. Si désiré, vaporiser légèrement le panier de la friteuse à air avec un aérosol de cuisson antiadhésif. Ajouter une couche uniforme de nourriture dans le panier.



5. Placer le couvercle de la friteuse à air sur le pot amovible en utilisant la poignée et en plaçant le panneau de commande vers l'avant.
6. Brancher le couvercle de la friteuse à air dans la prise. L'affichage indiquera - - - -.



7. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton **ON/OFF** (marche/arrêt) pour activer le couvercle de la friteuse à air.
8. Appuyer sur le bouton **⊖** pour sélectionner un mode. L'affichage bascule entre la température par défaut et l'heure pour chaque mode. Le mode clignote avant que la sélection soit effectuée.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures.

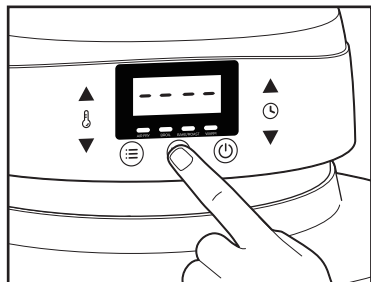
- Ne jamais déplacer la mijoteuse avec le couvercle de friteuse à air sur le dessus.
- Soulever ou déplacer le couvercle de la friteuse à air uniquement à l'aide de la poignée du couvercle de la friteuse à air.

L'affichage du couvercle de la friteuse à air :

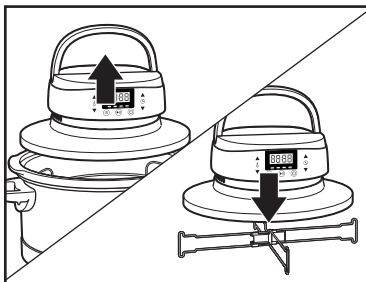
- - - - Le couvercle de la friteuse à air est en mode veille

COOL (refroidissement) Le temps de cuisson du couvercle de la friteuse à air est terminé et le cycle de refroidissement a commencé.

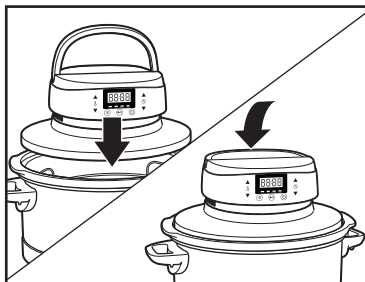
Friture à air (suite)



9. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour modifier la durée et la température de cuisson par défaut. Une fois que la durée et la température ont été sélectionnées, appuyer sur le bouton (▶) pour commencer la cuisson. Le mode sélectionné devient fixe et la cuisson démarre. La durée et la température peuvent être modifiées à tout moment pendant la cuisson.

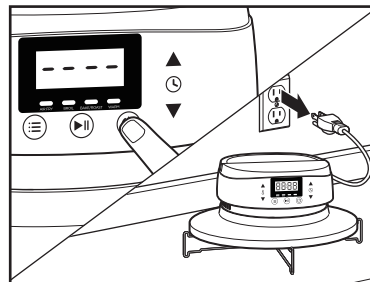


10. Soulever la poignée du couvercle de la friteuse à air pour retirer le couvercle de la friteuse à air et placer le couvercle sur le support de couvercle avant de vérifier, de remuer ou de retourner les aliments. La cuisson s'arrête automatiquement lorsque la poignée est soulevée.



11. Remettre le couvercle de la friteuse à air sur la mijoteuse et pousser la poignée vers le bas pour l'encliqueter. Appuyer sur (▶) pour poursuivre la cuisson.

12. Lorsque la cuisson est terminée, le couvercle émet 5 bips sonores et l'écran affiche COOL (refroidissement). Le couvercle de la friteuse à air s'éteint automatiquement et l'écran affiche - - -.



13. Débrancher. Placer le couvercle sur le support du couvercle pour qu'il refroidisse complètement.

14. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le panier de la friteuse à air.

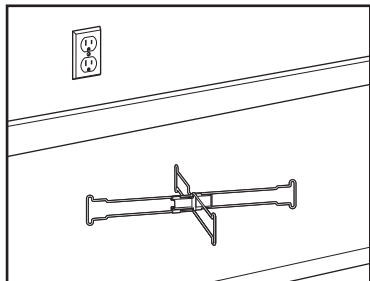
MODE	DURÉE PAR DÉFAUT	PLAGE DE DURÉE	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT	PLAGE DE TEMPÉRATURE
AIR FRY (friture à l'air)	20 min	1 à 60 min	204 °C (400 °F)	65 °C–204 °C (150 °F–400 °F [Incréments de 25 °])
BROIL (griller)	8 min	1 à 60 min	204 °C (400 °F)	65 °C–204 °C (150 °F–400 °F [Incréments de 25 °])
BAKE/ROAST (cuire/rôtir)	30 min	1 à 60 min	204 °C (400 °F)	65 °C–204 °C (150 °F–400 °F [Incréments de 25 °])
WARM (chaud)	30 min	5 min à 2 heures	65 °C (150 °F)	65 °C–121 °C (150 °F–250 °F [Incréments de 25 °])

Utilisation du couvercle de la friteuse à air après une cuisson lente

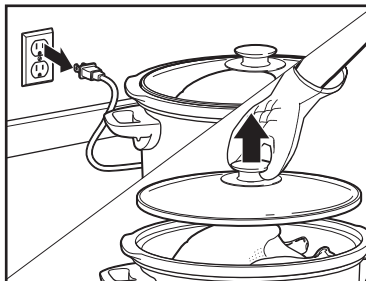
⚠ **AVERTISSEMENT** Risque de brûlures.

- Ne jamais déplacer la mijoteuse avec le couvercle de friteuse à air sur le dessus.
- Soulever ou déplacer le couvercle de la friteuse à air uniquement à l'aide de la poignée du couvercle de la friteuse à air.

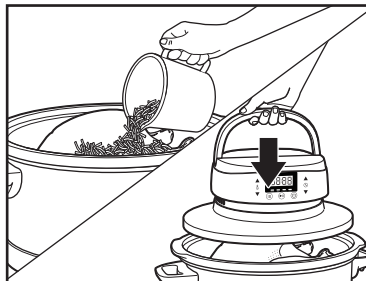
Avant la première utilisation : Laver le panier de la friteuse à air dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Essuyer le dessus et le dessous du couvercle de la friteuse à air avec un chiffon humide.



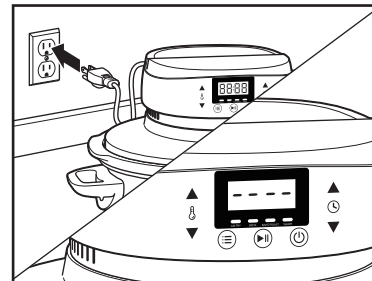
1. Installer le support du couvercle sur un comptoir résistant à la chaleur.



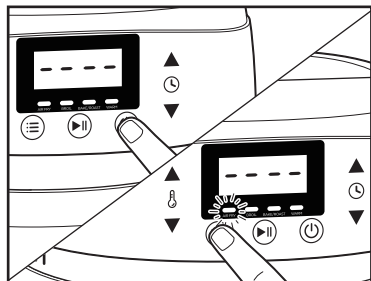
2. Une fois la cuisson lente terminée, débrancher la mijoteuse. Retirer le couvercle en verre.



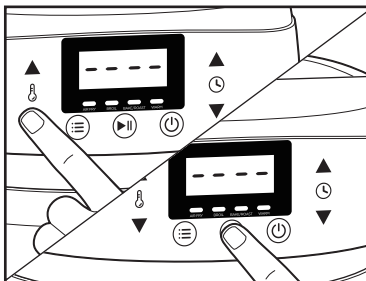
3. Placer le couvercle de la friteuse à air sur le pot amovible de la mijoteuse en utilisant la poignée du couvercle de la friteuse à air, et en plaçant le panneau de commande vers l'avant. Utiliser le couvercle pour dorer et faire croustiller un poulet entier cuit ou un rôti ; ou avant de placer le couvercle, saupoudrer les casseroles ou les tourtes aux fruits de garnitures pour qu'elles fondent, qu'elles brunissent ou qu'elles deviennent croustillantes.
4. Brancher le couvercle de la friteuse à air dans la prise. L'affichage indiquera - - - -.



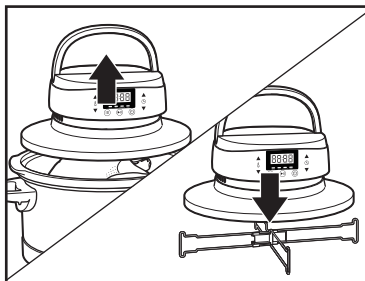
Utilisation du couvercle de la friteuse à air après une cuisson lente (suite)



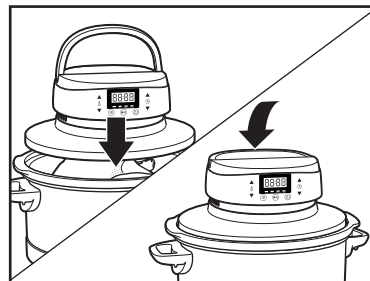
5. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton **ON/OFF** (marche/arrêt) pour activer le couvercle de la friteuse à air. Appuyer sur le bouton **⏸** pour faire défiler les modes et effectuer la sélection. L'affichage bascule entre la température par défaut et l'heure pour chaque mode. Le mode clignote avant que la sélection soit effectuée.



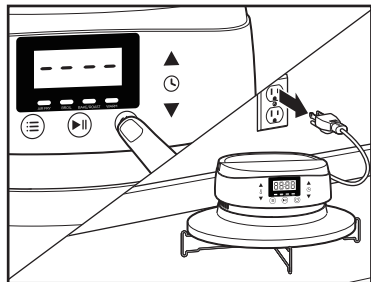
6. Appuyer sur le bouton **▲** ou **▼** pour modifier la durée et la température de cuisson par défaut. Une fois que la durée et la température ont été sélectionnées, appuyer sur le bouton **▶** pour commencer la cuisson. Le mode sélectionné devient fixe et la cuisson démarre. La durée et la température peuvent être modifiées à tout moment pendant la cuisson.



7. Soulever la poignée de la friteuse à air pour retirer le couvercle de la friteuse à air et placer le couvercle sur le support de couvercle avant de vérifier, de remuer ou de retourner les aliments. La cuisson s'arrête automatiquement lorsque la poignée est soulevée.



8. Remettre le couvercle de la friteuse à air sur la mijoteuse et pousser la poignée vers le bas pour l'encliqueter. Appuyer sur **▶** pour poursuivre la cuisson.



9. Lorsque la cuisson est terminée, le couvercle émet 5 bips sonores et l'écran affiche **COOL** (refroidissement). Le couvercle de la friteuse à air s'éteint automatiquement et l'écran affiche - - - . Débrancher. Placer le couvercle sur le support du couvercle pour qu'il refroidisse complètement.

Friture à air après une cuisson lente

Étape 1 : Faire une cuisson lente conformément au réglage et à la durée.

Étape 2 : Débrancher la mijoteuse et retirer le couvercle en verre.

Étape 3 : Brancher le couvercle de la friteuse à air. Cuire conformément à la température et à la durée suggérées ou jusqu'à ce que le tout devienne doré.

Étape 4 : Retirer le couvercle de la friteuse à air et placer sur le support du couvercle de la friteuse à air. Débrancher.

ALIMENT	RÉGLAGE POUR LA CUISSON LENTE	DURÉE DE LA CUISSON LENTE	RÉGLAGE POUR LE COUVERCLE DE LA FRITEUSE À AIR	TEMPÉRATURE POUR LE COUVERCLE DE LA FRITEUSE À AIR	DURÉE POUR LE COUVERCLE DE LA FRITEUSE À AIR	REMARQUES
Combo mijoteuse/friteuse à air						
Poulet, entier, 2,25 kg (5 livres)	HIGH (élevée)	3 heures	AIR FRY (friture à l'air)	204 °C (400 °F)	10 min	Le poulet doit atteindre la température de 73 °C (165 °F) avant de brunir.
	LOW (basse)	5 heures				
Rôti à la cocotte, rôti de rumsteck de 1,4 kg (3 livres)	HIGH (élevée)	3 heures	BROIL (griller)	204 °C (400 °F)	10 min	Pour que la viande soit tranchée, faire dorer lorsque la viande atteint la température de 71 °C (160 °F). Pour la viande à râper, ajouter 2 heures de cuisson.
	LOW (basse)	6 heures				
Ailes de poulet, 2,25 kg (5 livres), coupées au niveau du joint, pointes parées	HIGH (élevée)	2 heures	AIR FRY (friture à l'air)	204 °C (400 °F)	15 min	Tourner les ailes toutes les 5 minutes pendant la friture à l'air.
	LOW (basse)	4 heures				
Porc, épaule de porc	HIGH (élevée)	5 heures	AIR FRY (friture à l'air)	204 °C (400 °F)	15 à 20 min	Tourner toutes les 5 minutes.
	LOW (basse)	10 heures				
Macaroni et fromage	HIGH (élevée)	2 heures	AIR FRY (friture à l'air)	204 °C (400 °F)	5 min	Peut dorer le dessus avec du fromage supplémentaire ou ajouter une garniture de chapelure.
Gâteau au café/ tourtes aux fruits	HIGH (élevée)	1 1/2 to 3 heures	BAKE/ROAST (cuire/rôtir)	177 °C (350 °F)	5 à 10 min	Les gâteaux doivent être testés avant d'ajouter la garniture pour brunir.

Tableau pour le couvercle de la friteuse à air

Utiliser le couvercle de la friteuse à air pour rendre les aliments plus croustillants et pour qu'ils brunissent, en ajoutant très peu d'huile, voir pas du tout d'huile. Certains aliments doivent être retournés, remués ou tournés à la moitié de la cuisson. Les aliments qui ne peuvent pas être retournés devront peut-être être recouverts de papier d'aluminium afin qu'ils ne brunissent pas trop. Vérifier la cuisson des aliments avant la fin de la durée de cuisson recommandée sur l'emballage.

ALIMENT	RÉGLAGE POUR LE COUVERCLE DE LA FRITEUSE À AIR	TEMPÉRATURE POUR LE COUVERCLE DE LA FRITEUSE À AIR	DURÉE POUR LE COUVERCLE DE LA FRITEUSE À AIR	REMARQUES
Friteuse à air seulement				
Frites françaises congelées	AIR FRY (friture à l'air)	204 °C (400 °F)	12 à 14 min	
Frites de pommes de terre fraîches	AIR FRY (friture à l'air)	204 °C (400 °F)	20 à 25 min	Mélanger les pommes de terre avec de l'huile avant la cuisson.
Nuggets de poulet	AIR FRY (friture à l'air)	204 °C (400 °F)	8 à 10 min	
Bouchées de chou-fleur	AIR FRY (friture à l'air)	204 °C (400 °F)	10 à 15 min	Mélanger le chou-fleur avec l'huile avant la cuisson.
Choux de Bruxelles	AIR FRY (friture à l'air)	204 °C (400 °F)	15 à 20 min	Mélanger toutes les 5 minutes.
Frites de courgettes	AIR FRY (friture à l'air)	204 °C (400 °F)	10 à 12 min	Enrober les frites de courgettes de chapelure avant la cuisson.
Hamburgers 75 % maigre, de 170 gr (6 oz.)	BROIL (griller)	177 °C (350 °F)	10 à 15 min	Retourner les hamburgers à mi-cuisson.
Saumon	BAKE/ROAST (cuire/rôtir)	204 °C (400 °F)	10 à 15 min	
Dîner de filet de porc sur une plaque	BAKE/ROAST (cuire/rôtir)	191 °C (375 °F)	25 à 30 min	Le glaçage doit être ajouté pendant les 5 dernières minutes de cuisson.

REMARQUE : Consulter les durées de cuisson suggérées par le fabricant pour ces aliments et autres.

Entretien et nettoyage

1. Débrancher. Laisser refroidir la base de la mijoteuse et le pot amovible.
2. Le pot amovible et le couvercle de la mijoteuse peuvent être lavés au lave-vaisselle. NE PAS utiliser le réglage « SANI » du lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » peuvent endommager le produit.
3. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge humide et doux.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche, le couvercle de la friteuse à air ni la mijoteuse dans tout liquide.

Nettoyage du couvercle de la friteuse à air :

1. Débrancher. Installer le support du couvercle.
2. Soulever le couvercle de la friteuse à air par la poignée et le placer sur le support du couvercle. Laisser refroidir complètement. **REMARQUE** : Laisser le pot amovible dans la base de la mijoteuse en raison des températures élevées lors de la friture à air. Laisser le pot amovible refroidir lentement car un refroidissement trop rapide peut causer des dommages.
3. Essuyer le dessus du couvercle de la friteuse à air à l'aide d'un chiffon humide et sécher.
4. Essuyer l'intérieur du couvercle de la friteuse à air à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Ensuite, essuyer à l'aide d'un chiffon humide et sécher.
5. NE PAS immerger le couvercle de la friteuse à air dans l'eau et ne pas utiliser de nettoyeurs ni de tampons abrasifs.

Conseils pour cuisson à la mijoteuse

- Pour de meilleurs résultats, remplir le pot amovible 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 remuer les aliments lors de la cuisson lente. Le retrait du couvercle en verre entraîne une perte de chaleur importante ; il peut donc être nécessaire d'augmenter la durée de cuisson. Cependant, si vous faites cuire des aliments en utilisant le réglage **HIGH** (élevée) il sera peut-être nécessaire de remuer les aliments de temps en temps.
- Pour la cuisson des potages et des ragoûts, laisser un espace d'environ 5,1 cm (2 po) jusqu'à la bordure du pot amovible pour permettre aux aliments de mijoter.
- Plusieurs recettes exigent toute une journée de cuisson. Si votre horaire matinal ne permet pas la préparation d'une recette, préparez-la la veille. Déposer tous les ingrédients dans le pot amovible, mettre le couvercle en place et réfrigérer toute la nuit. Le matin, déposer le pot amovible dans la mijoteuse.
- Certains aliments ne se prêtent pas bien à une cuisson prolongée à la mijoteuse. Verser les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sûre dans la mijoteuse 2 heures avant de servir la recette. Le lait évaporé et les soupes concentrées se prêtent bien à la cuisson à la mijoteuse.
- Plus la teneur en gras dans la viande est élevée, moins il faut de liquide pour la recette. Lorsque vous cuisez des viandes à teneur élevée en gras, déposez des tranches d'oignons épaisses sous la viande pour éviter que la viande ne repose et ne cuise dans le gras.
- Peu d'évaporation se produit lors de cuisson à la mijoteuse. Lorsque vous préparez votre soupe, votre sauce ou votre ragoût préféré, réduisez le volume de liquide indiqué dans la recette originale. Si le mélange est trop épais, vous pourrez ajouter du liquide éventuellement.
- Lorsque vous préparez une casserole de légumes, vous devrez ajouter du liquide à la recette pour éviter que le mélange ne brûle le long des parois du pot amovible.

Conseils de sécurité pour la cuisson

- N'utiliser jamais de viande congelée, non cuite dans la mijoteuse. Dégeler toute viande ou toute volaille avant de la faire mijoter.
- Visiter le site **foodsafety.gov** pour plus d'information au sujet de la température de cuisson interne des aliments.
- Pour ranger les restes après la cuisson, ne pas placer toute le pot amovible au réfrigérateur, car la durée de refroidissement sera trop longue. Séparer les restes en les déposants dans des petits contenants et placer au réfrigérateur.
- Ne jamais laisser reposer une viande insuffisamment cuite ou crue dans une mijoteuse à la température ambiante. La viande doit être cuite dès qu'elle est placée dans le pot amovible (sauf si la mijoteuse a été préparée la veille).

Dépannage

Mijoteuse

Ne peut sélectionner le réglage de TEMP et/ou HOURS.

- Est-ce que la fiche de l'appareil est branchée ?
- Vérifier que la prise électrique fonctionne bien avec une lampe qui s'allume bien.

Les aliments ne sont pas assez cuits.

- Est-ce que les aliments ont cuit en réglage **WARM** (chaud) ? Ne faites pas cuire en réglage **WARM** (chaud). Faites toujours cuire en réglage **LOW** (basse) ou **HIGH** (élevée).
- 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 ?

Couvercle de la friteuse à air

Le couvercle de la friteuse à air ne fonctionne pas.

- L'appareil électroménager n'est pas branché. Brancher l'appareil électroménager dans une prise.

Les boutons ont été enfoncés et le couvercle de la friteuse à air ne fonctionne pas.

- La poignée du couvercle de la friteuse à air n'est pas abaissée et en position fermée. S'assurer que la poignée soit bien fermée.
- Le couvercle de la friteuse à air n'est pas positionné correctement sur le pot amovible. Le couvercle de la friteuse à air a un capteur de position interne qui suspendra ou empêchera la cuisson s'il n'est pas droit et de niveau. S'assurer que le couvercle de la friteuse à air soit positionné à la verticale et de niveau sur le pot amovible.
- Le couvercle de la friteuse à air est en mode veille. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton **ON/OFF** (marche/arrêt/Ⓢ) pour activer le couvercle de la friteuse à air.

Les aliments ne sont pas cuits à la fin du temps de cuisson recommandé dans ma recette.

- Ce manque de cuisson est peut-être dû à une variation de voltage (il y en a partout) ou à l'altitude. Les petites fluctuations de courant n'ont pas d'effet notable sur la plupart des appareils électroménagers. Cependant, elles peuvent modifier les temps de cuisson dans la mijoteuse en allongeant ce temps de cuisson. Laisser suffisamment de temps et choisir 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 amovible était au moins moitié plein ? La mijoteuse est conçue pour bien cuire les aliments dans un pot amovible plein. Si le pot amovible est seulement plein à demi, vérifier 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.

Les aliments ne sont pas cuits.

- Trop d'aliments ont été ajoutés dans le panier de la friteuse à air. Retourner, remuer ou tourner les aliments si nécessaire; puis ajouter plus de temps et poursuivre la cuisson.
- La température était trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.

Les aliments ne sont pas cuits uniformément.

- Les aliments doivent être retournés, remués ou tournés à mi-cuisson, ou plus fréquemment si nécessaire.

De la fumée s'échappe du couvercle de la friteuse à air.

- Une quantité excessive d'huile ou d'aliments a éclaboussé sur le serpentin de chauffage. Débrancher et laisser refroidir complètement. Essuyer l'excès d'huile ou de nourriture du serpentin de chauffage avec un chiffon humide.

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 cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés 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 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 nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, 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 las superficies calientes. Use las asas o perillas. Se debe tener cuidado, ya que se pueden producir quemaduras al tocar las partes calientes o al derramar líquido caliente.
6. Para proteger contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe, la base de la olla de cocción o la tapa de la freidora de aire en agua ni en otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. 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 de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
12. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar la olla de cocción, ponga los controles en OFF (⓪/apagado), luego remueva el enchufe de la toma de pared. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
15. **¡PRECAUCIÓN!** Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro de la olla removible.
16. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una olla removible caliente.
17. Diseñado para usarse solamente en superficies de gabinetes o mesas de cocina.
18. **¡ADVERTENCIA!** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable alejado de los niños. Nunca deje el cable en el borde del mostrador, no use la toma de corriente bajo el mostrador y jamás use un alargador.
19. El recipiente puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga.
20. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
21.  **PRECAUCIÓN! SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.
22. Nunca apoye la tapa de la freidora de aire directamente sobre la cubierta de cocina o una superficie de apoyo; colóquela siempre sobre el soporte provisto.
23. Siempre lea y comprenda las medidas de seguridad importantes que se proporcionan con la olla de cocción lenta aprobada para su uso con la tapa de la freidora de aire.
24. No limpie la tapa de la freidora de aire con estropajos metálicos. Se pueden desprender pedazos del estropajo y tocar las piezas eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.

25. No opere el aparato por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

26. No coloque la tapa de la freidora de aire en la olla cuando la olla de cocción lenta esté enchufada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servido de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe ya sea polarizado (con un cuchilla ancha) o aterrizado (3-clavija) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El

enchufe entra sólo de una manera en una toma polarizada o aterrizada. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

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

Olla y tapa: Precauciones e información

- Por favor maneje la olla y tapa cuidadosamente para asegurarles una vida larga.
- Evite cambios repentinos y extremos de temperatura. Por ejemplo, no coloque una tapa u olla caliente en agua fría o sobre una superficie húmeda.
- Evite golpear al olla y tapa contra el fregadero u otra superficie dura.
- No use la olla o tapa si está astillada, quebrada o severamente tallada.
- No use limpiadores abrasivos o estropajos de metal.
- La parte inferior de la olla es muy áspera y puede dañar una cubeirta. Tenga precaución.

- La olla y tapa pueden volverse muy calientes. Tenga precaución. No los ponga directamente sobre ninguna superficie o cubierta desprotegida.
- La olla puede usarse en microondas y es a prueba de hornos, pero nunca caliente la olla cuando esté vacía. Nunca coloque la tapa en un quemador o sobre la estufa.
- No coloque la tapa en un horno de microondas, horno convencional o sobre la estufa.
- No coloque la tapa de la freidora de aire en un horno de microondas, horno convencional, refrigerador 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.

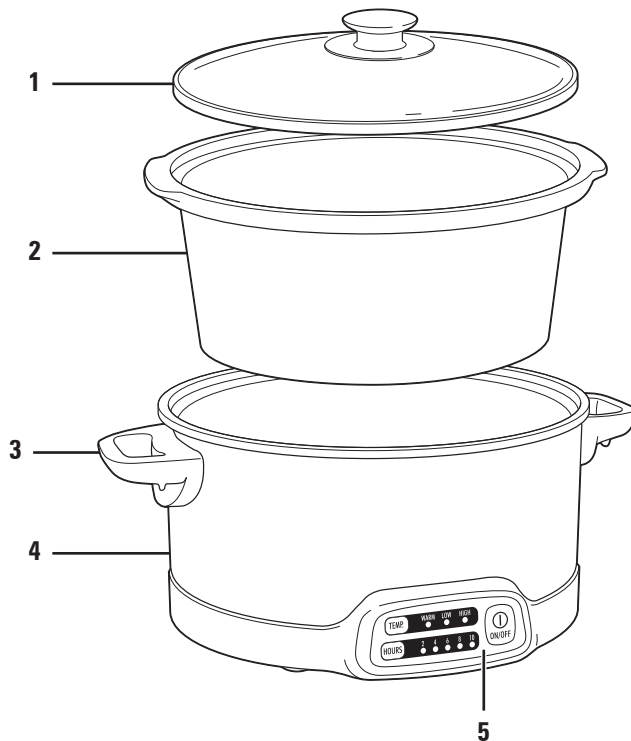
Los lados de la base de la olla de cocción lenta se ponen muy calientes debido a los elementos caloríficos localizados en ella. Use las manijas en la base si es necesario. Use guantes para remover la olla.

Cuando retire la tapa de la freidora de aire de la olla removible, levántela con el asa de la tapa de la freidora de aire. La tapa se calienta mucho porque los elementos calefactores se encuentran aquí. Coloque la tapa de la freidora de aire en el soporte para la tapa de la freidora de aire antes de revolver o dar vuelta a los alimentos y después de que finalice el ciclo de cocción.

Piezas y características

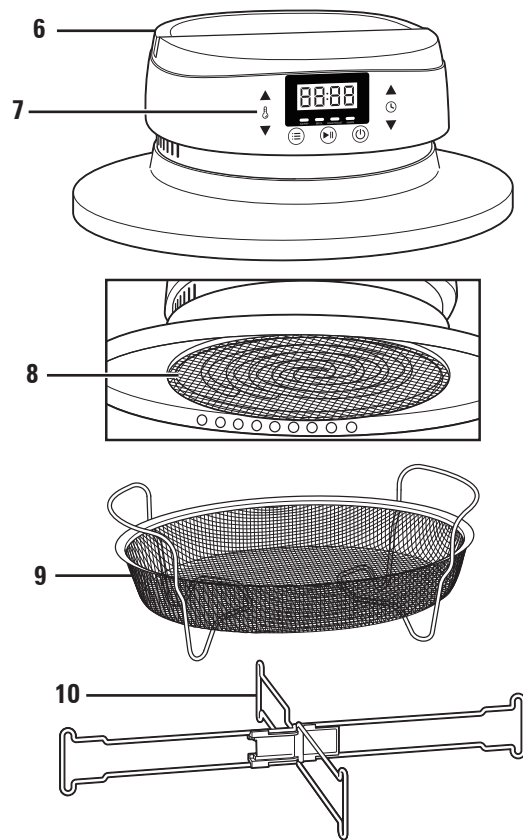
Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

1	Tapa de vidrio
2	Olla removible de cocción lenta
3	Manijas de la base
4	Base
5	Pantalla táctil Easy-Clean
6	Asa de la tapa de la freidora de aire
7	Panel de control de la tapa de la freidora de aire
8	Elemento calefactor (en la parte inferior de la tapa)
9	Cesta de la freidora de aire
10	Soporte para la tapa de la freidora de aire



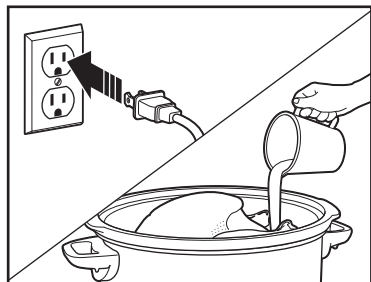
Capacidad de olla

Para obtener mejores resultados, llene la olla a no más de 1 pulgada (2.5 cm) del borde. Si sólo está llena a la mitad, revise si terminó 1 a 2 horas más temprano que en la receta.



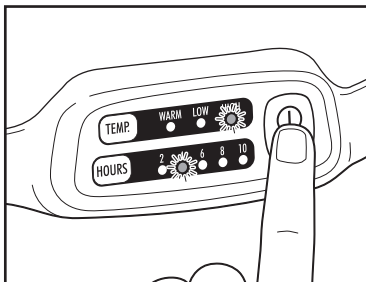
Uso de la olla de cocción lenta

Antes del primer uso: Lave la tapa de vidrio y olla removible en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

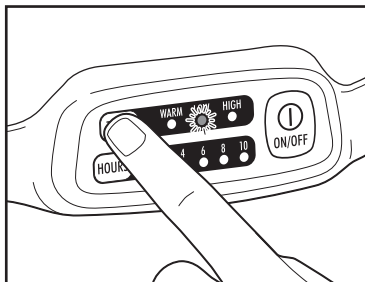


1. Enchufe en el tomacorriente. Agregue la comida a la olla de cocción. Coloque la tapa de vidrio en la olla de cocción.

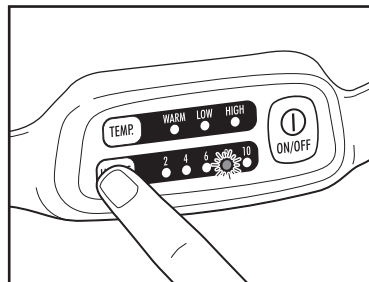
NOTA: No coloque la tapa de la freidora de aire en la olla de cocción cuando la olla de cocción esté enchufada.



2. Encienda la unidad presionando el botón de **ON/OFF** (encendido/apagado/ⓘ). La unidad cambiará automáticamente a un tiempo de cocción predeterminado de 4 horas en **HIGH** (alto).



3. Seleccione la temperatura de cocción deseada presionando el botón **TEMP** (temperatura). **NOTA:** No use el ajuste de **WARM** (caliente) para cocinar o recalentar el alimento.



4. Ajuste el tiempo de cocción presionando el botón de **HOURS** (horas). Se pueden seleccionar 2, 4, 6, 8, o 10 horas. Una vez que se ha seleccionado el tiempo, la unidad comenzará a contar hacia atrás en incrementos de dos horas. Para obtener más información sobre temperaturas seguras de cocción interna, visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).

NOTAS:

- La temperatura de cocción y las horas de cocción seleccionadas funcionan independientemente una de la otra y cualquiera puede cambiarse en cualquier momento. Cuando se seleccione un nuevo tiempo de cocción, la unidad se reajustará para contar hacia atrás desde el nuevo número de horas seleccionado.
- Como precaución de seguridad, la unidad no permanecerá encendida por más de 14 horas de cocción continua y tiempo de calentamiento y se apagará en forma automática.
- El tiempo de cocción seleccionado se encenderá por 2 horas. Cuando hayan finalizado las 2 horas, se encenderá la siguiente luz de 2 horas y continuará la cuenta regresiva hasta finalizar el tiempo de cocción.
- Al final del tiempo de cocción, la olla de cocción lenta cambiará de manera automática a la configuración **WARM** (caliente). **NOTA:** El tiempo de cocción sumado al tiempo de mantener caliente no puede superar las 14 horas. Cuando la unidad cambia a **WARM** (caliente), la luz se enciende para mostrar el tiempo restante de las 14 horas.

Freír con aire/sin aceite

Antes del primer uso: Lave la cesta de la freidora de aire con agua caliente y jabón. Enjuague y seque. Limpie la parte superior e inferior de la tapa de la freidora de aire con un paño húmedo.

La tapa de la freidora de aire tiene 4 modos:

AIR FRY (freír con aire/sin aceite): utilícela para crear alimentos crujientes

BROIL (asar al horno): cocine carnes, aves, pescado, verduras y frutas

BAKE/ROAST (hornear/asar): haga postres, cocine pollos enteros, asados de res o cerdo

WARM (caliente): mantiene calientes los alimentos cocidos o cocidos lentamente

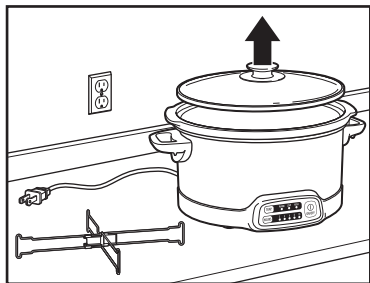
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras.

- Nunca mueva la olla de cocción lenta con la tapa de la freidora de aire en la parte superior.
- Solo levante o mueva la tapa de la freidora de aire usando el asa de la tapa de la freidora de aire.

Pantalla de la tapa de la freidora de aire:

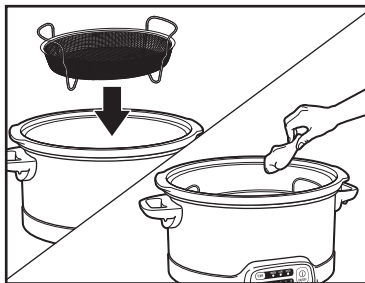
- - - La tapa de la freidora de aire está en modo de espera

COOL (enfriar) El tiempo de cocción de la tapa de la freidora de aire ha terminado y está en ciclo de enfriamiento



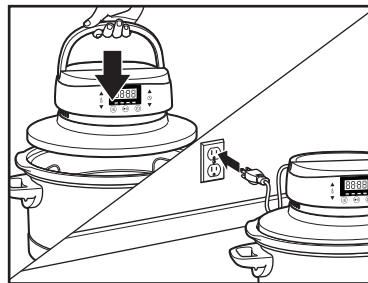
1. Coloque el soporte para la tapa en una cubierta de cocina resistente al calor.

2. Coloque la base de la olla de cocción lenta con la olla en la cubierta de cocina y retire la tapa de vidrio. No enchufe la olla de cocción lenta en el tomacorriente.



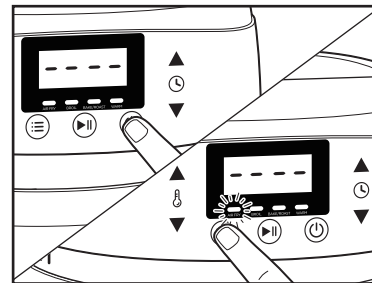
3. Coloque la cesta de la freidora de aire en la olla.

4. Si lo desea, rocíe ligeramente la cesta de la freidora de aire con spray antiadherente para cocinar. Agregue una capa uniforme de alimentos a la cesta.



5. Usando el asa de la tapa de la freidora de aire, coloque la tapa de la freidora de aire sobre la olla, con el panel de control hacia el frente.

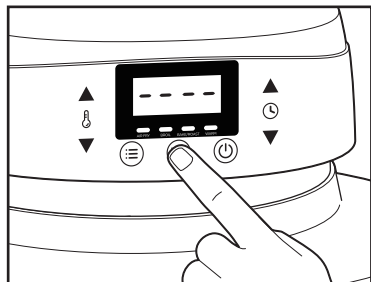
6. Enchufe la tapa de la freidora de aire en el tomacorriente. La pantalla mostrará - - -.



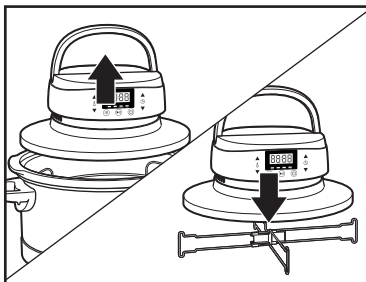
7. Presione y mantenga presionado el botón **ON/OFF** (encendido/apagado) para encender la tapa de la freidora de aire.

8. Presione el botón para seleccionar el modo. La pantalla alterna entre la temperatura y el tiempo predeterminados para cada modo. El modo parpadea antes de seleccionarlo.

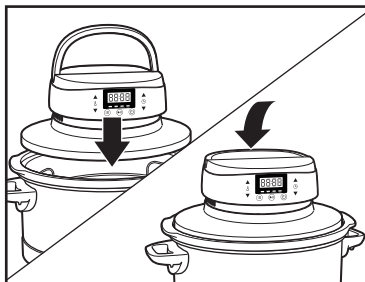
Freír con aire/sin aceite (cont.)



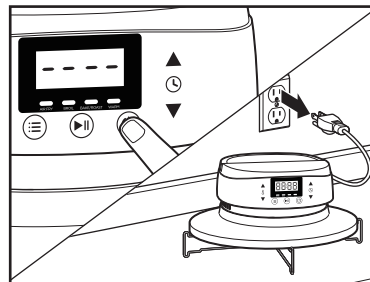
9. Presione el botón ▲ o ▼ para cambiar el tiempo y la temperatura de cocción predeterminados. Después de seleccionar el tiempo y la temperatura, presione el botón para comenzar a cocinar. El modo seleccionado queda iluminado sin parpadear y comienza la cocción. El tiempo y la temperatura se pueden cambiar en cualquier momento durante el tiempo de cocción.



10. Levante el asa de la freidora de aire para quitar la tapa de la freidora de aire y coloque la tapa en el soporte para la tapa antes de revisar, revolver o voltear los alimentos. La cocción se detendrá automáticamente cuando se levante el asa.



11. Coloque la tapa de la freidora de aire de nuevo en la olla de cocción lenta y presione el asa hacia abajo para que haga clic en su lugar. Presione para continuar cocinando.
12. Cuando se completa la cocción, la tapa emite 5 pitidos y la pantalla muestra COOL (enfriar). La tapa de la freidora de aire se apagará automáticamente y la pantalla mostrará - - - .



13. Desenchufe. Coloque la tapa en el soporte para la tapa para que se enfríe completamente.
14. Use guantes de cocina para retirar con cuidado la cesta de la freidora de aire.

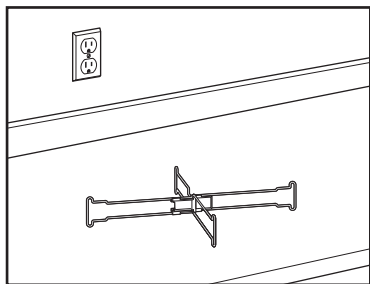
MODO	TIEMPO PREDETERMINADO	RANGO DE TIEMPO	TEMPERATURA PREDETERMINADA	RANGO DE TEMPERATURAS
AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	20 min	1 a 60 min	400°F (204°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [Incrementos de 25°])
BROIL (asar al horno)	8 min	1 a 60 min	400°F (204°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [Incrementos de 25°])
BAKE/ROAST (hornear/asar)	30 min	1 a 60 min	350°F (177°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [Incrementos de 25°])
WARM (caliente)	30 min	5 min a 2 horas	150°F (65°C)	150°F–250°F (65°C–121°C [Incrementos de 25°])

Uso de la tapa de la freidora de aire después de la cocción lenta

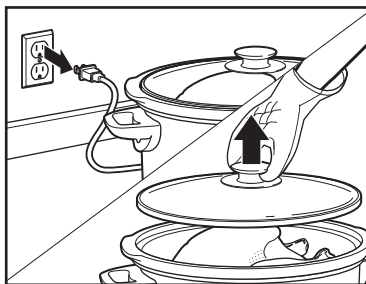
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras.

- Nunca mueva la olla de cocción lenta con la tapa de la freidora de aire en la parte superior.
- Solo levante o mueva la tapa de la freidora de aire usando el asa de la tapa de la freidora de aire.

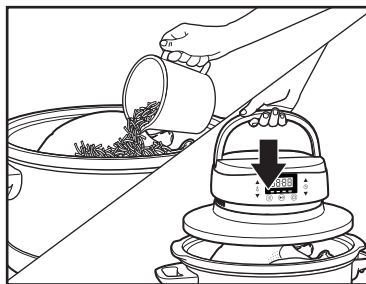
Antes del primer uso: Lave la tapa de vidrio, la olla de cocción, y la cesta de la freidora de aire con agua caliente y jabón. Enjuague y seque. Limpie la parte superior e inferior de la tapa de la freidora de aire con un paño húmedo.



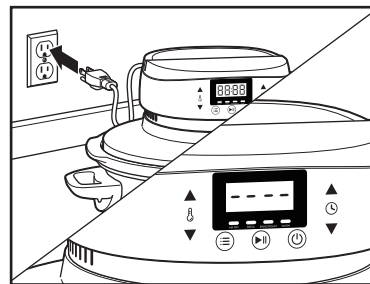
1. Coloque el soporte para la tapa en una cubierta de cocina resistente al calor.



2. Una vez completada la cocción lenta, desenchufe la olla de cocción lenta. Retire la tapa de vidrio.

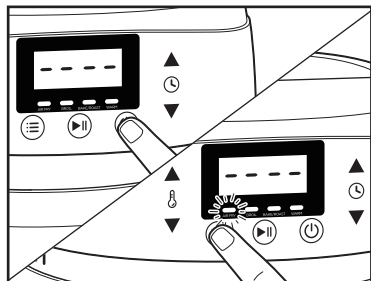


3. Usando el asa de la freidora de aire, coloque la tapa de la freidora de aire en la olla de cocción lenta, con el panel de control hacia el frente. Use la tapa para dorar y dejar crujiente un pollo entero o un asado; o antes de colocar la tapa, espolvoree las cazuelas o los pays de fruta con aderezos para derretirlos, dorarlos o hacerlos crujientes.

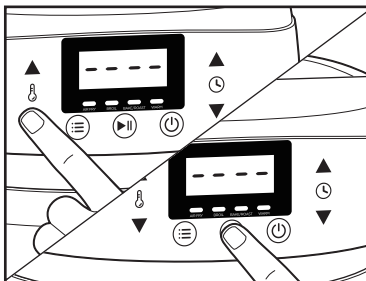


4. Enchufe la tapa de la freidora de aire en el tomacorriente. La pantalla mostrará - - - -.

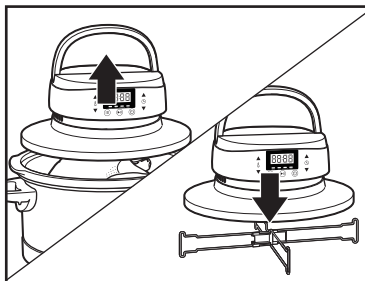
Uso de la tapa de la freidora de aire después de la cocción lenta (cont.)



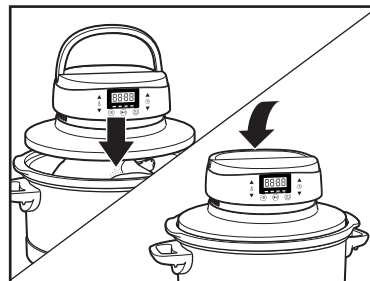
5. Presione y mantenga presionado el botón **ON/OFF** (encendido/apagado) para encender la tapa de la freidora de aire. Presione el botón para desplazarse por los modos y seleccionar. La pantalla alterna entre la temperatura y el tiempo predeterminados para cada modo. El modo parpadea antes de seleccionarlo.



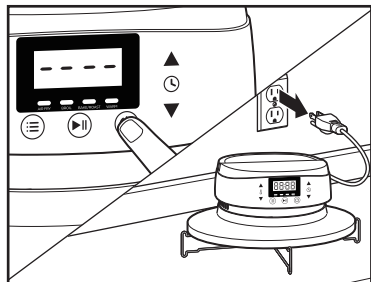
6. Presione el botón para cambiar el tiempo y la temperatura de cocción predeterminados. Después de seleccionar el tiempo y la temperatura, presione el botón para comenzar a cocinar. El modo seleccionado queda iluminado sin parpadear y comienza la cocción. El tiempo y la temperatura se pueden cambiar en cualquier momento durante la cocción.



7. Levante el asa de la freidora de aire para quitar la tapa de la freidora de aire y coloque la tapa en el soporte para la tapa antes de revisar, revolver o voltear los alimentos. La cocción se detendrá automáticamente cuando se levante el asa.



8. Coloque la tapa de la freidora de aire de nuevo en la olla de cocción lenta y presione el asa hacia abajo para que haga clic en su lugar. Presione para continuar cocinando.



9. Cuando se completa la cocción, la tapa emite 5 pitidos y la pantalla muestra **COOL** (enfriar). La tapa de la freidora de aire se apagará automáticamente y la pantalla mostrará **---**. Desenchufe. Coloque la tapa en el soporte para la tapa para que se enfríe completamente.

Freír con aire/sin aceite después de la cocción lenta

Paso 1: Cocción lenta después del ajuste y el tiempo sugeridos.

Paso 2: Desenchufe la olla de cocción lenta y retire la tapa de vidrio.

Paso 3: Enchufe la tapa de la freidora de aire. Cocine siguiendo la temperatura y el tiempo sugeridos o hasta que se dore.

Paso 4: Retire la tapa de la freidora de aire y colóquela en el soporte para la tapa de la freidora de aire. Desenchufe.

ALIMENTO	AJUSTE DE COCCIÓN LENTA	TIEMPO DE COCCIÓN LENTA	AJUSTE DE LA TAPA DE LA FREIDORA DE AIRE	TEMPERATURA DE LA TAPA DE LA FREIDORA DE AIRE	TIEMPO DE LA TAPA DE LA FREIDORA DE AIRE	NOTAS
Combo de olla de cocción lenta/freidora sin aceite						
Pollo, entero, 5 lb (2.25 kg)	HIGH (alta)	3 horas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	10 min	El pollo debe alcanzar los 165°F (73°C) antes de dorarse.
	LOW (baja)	5 horas				
Carne a la cacerola, 3 lb (1.4 kg) de lomo asado	HIGH (alta)	3 horas	BROIL (asar al horno)	400°F (204°C)	10 min	Para rebanar la carne, dore cuando la carne alcance los 160°F (71°C). Para desmenuzar la carne, agregue 2 horas de tiempo de cocción.
	LOW (baja)	6 horas				
Alitas de pollo, 5 lb (2.25 kg), cortadas en la articulación, puntas recortadas	HIGH (alta)	2 horas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	15 min	Gire las alas cada 5 minutos al freír sin aceite.
	LOW (baja)	4 horas				
Carne de cerdo, espaldilla de cerdo	HIGH (alta)	5 horas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	15 a 20 min	Gire cada 5 minutos.
	LOW (baja)	10 horas				
Macarrones con queso	HIGH (alta)	2 horas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	5 min	Puede dorar la parte superior con queso extra o agregar una capa de migajas.
Pastel de café/postres de pays de fruta	HIGH (alta)	1 1/2 a 3 horas	BAKE/ROAST (hornear/asar)	350°F (177°C)	5 a 10 min	Se debe comprobar que los pasteles estén cocinados antes de agregar la cobertura para dorar.

Tabla para tapa de la freidora de aire

Use la tapa de la freidora de aire para cocinar alimentos crujientes o dorar con poco o nada de aceite agregado. Es posible que los alimentos deban voltearse, agitarse o girarse a la mitad de la cocción. Los alimentos que no se pueden voltear posiblemente deban cubrirse ligeramente con papel de aluminio, si se están tostando en exceso. Verifique que los alimentos estén bien cocidos antes del tiempo de cocción recomendado en el paquete.

ALIMENTO	AJUSTE DE LA TAPA DE LA FREIDORA DE AIRE	TEMPERATURA DE LA TAPA DE LA FREIDORA DE AIRE	TIEMPO DE LA TAPA DE LA FREIDORA DE AIRE	NOTAS
Solo freír con aire/sin aceite				
Papas fritas congeladas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	12 a 14 min	
Papas fritas frescas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	20 a 25 min	Mezcle las papas con aceite antes de cocinarlas.
Nuggets de pollo	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	8 a 10 min	
Bocaditos de coliflor	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	10 a 15 min	Mezcle la coliflor con aceite antes de cocinarla.
Coles de Bruselas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	15 a 20 min	Revuelva cada 5 minutos.
Calabacitas fritas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	10 a 12 min	Cubra las calabacitas fritas con una capa de migajas antes de cocinarlas.
Hamburguesas 75% magras, tortitas de 6 oz (170 g)	BROIL (asar al horno)	350°F (177°C)	10 a 15 min	Voltee las hamburguesas a la mitad de la cocción.
Salmón	BAKE/ROAST (hornear/asar)	400°F (204°C)	10 a 15 min	
Cena de lomo de cerdo en sartén	BAKE/ROAST (hornear/asar)	375°F (191°C)	25 a 30 min	Se debe agregar glaseado durante los últimos 5 minutos de cocción.

NOTA: Revise los tiempos de cocción sugeridos por el fabricante para estos y otros alimentos.

Cuidado y limpieza

1. Desenchufe. Deje enfriar la base de la olla de cocción lenta y la olla de cocción lenta.
2. La olla y la tapa de la olla de cocción lenta son aptas para lavavajillas en la rejilla superior. NO utilice la configuración "SANI" cuando lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.
3. Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo suave.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de descarga eléctrica. Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe, la tapa de la freidora de aire, o la base de la olla de cocción lenta en ningún líquido.

Limpieza de la tapa de la freidora de aire:

1. Desenchufe. Instale el soporte para la tapa.
2. Levante la tapa de la freidora de aire por el asa y colóquela en el soporte para la tapa. Déjelo enfriar completamente.
NOTA: Deje que la olla de cocción lenta se enfríe debido a las altas temperaturas cuando se fríe sin aceite. Dejar que la olla se enfríe protege contra un enfriamiento rápido que puede causar daños.
3. Limpie la parte superior de la tapa de la freidora de aire con una toalla húmeda y seca.
4. Limpie parte inferior de la tapa de la freidora de aire con un paño húmedo jabonoso. Después frote con un paño húmedo limpio y séquela.
5. NO sumerja la tapa de la freidora de aire en agua ni utilice limpiadores o estropajos abrasivos.

Concejos para cocinar lento

- La olla removible 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 es necesario revolver cuando durante la cocción lenta. Quitar la tapa de vidrio ocasiona una gran pérdida de calor y es posible que sea necesario extender el tiempo de cocción. Sin embargo, si cocina en **HIGH** (alta), es posible que desee revolver ocasionalmente.
- Si cocina sopas o guisados, deje un espacio de 2 pulgadas (5.1 cm) entre la parte superior de la olla removible 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 removible, cubra con la tapa y refrigere durante la noche. En la mañana, coloque la olla removible en la base.
- Algunos alimentos no se adaptan a un cocimiento extendido en una olla de cocción lenta. La pasta, mariscos, leche, crema o crema agria deben de agregarse 2 horas antes de servirse. La leche evaporada o sopas condensadas son perfectas para el cocimiento lento.
- Entre más contenido de grasa tenga la carne, menos líquido necesita. Si cocina carne con alto contenido de grasa, coloque rebanadas gruesas de cebolla debajo de la carne de manera que la carne no se asiente (y cocine) en la grasa.
- Las ollas de cocción lenta permiten muy poca evaporación. Si hace su sopa, guisado o salsa favorita, reduzca el líquido indicado en la receta original. Si está muy espeso, se puede agregar líquido posteriormente.
- Si cocina una cacerola de tipo vegetal, necesita haber líquido en el recipiente para prevenir que se quemen los lados de la olla removible.

Consejos de seguridad de alimentos

- No use carne congelada sin cocinar en la olla de cocción lenta. Descongele todas las carnes vacunas y de aves antes de iniciar la cocción lenta.
- Para obtener más información sobre temperaturas seguras de cocción interna, visite **foodsafety.gov**.
- Para almacenar sobras después de la cocción, NO coloque toda la olla removible 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

Olla de cocción lenta

No puedo seleccionar los ajustes de TEMP y/o HOURS (horas).

- ¿La unidad está enchufada?
- Verifique que el tomacorriente funcione mediante una lámpara que esté en condiciones perfectas.

Los alimentos no están bien cocidos.

- ¿Los alimentos fueron cocinados en la configuración de **WARM** (caliente)? No cocine en esta configuración; hágalo siempre en las configuraciones de calor **LOW** (baja) o **HIGH** (alta).
- ¿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?

Tapa de la freidora de aire

La tapa de la freidora de aire no funciona.

- El aparato no está enchufado. Conéctelo al tomacorriente.

Se presionaron los botones y la tapa de la freidora de aire no funciona.

- El asa de la tapa de la freidora de aire no está hacia abajo en la posición cerrada. Asegúrese de que el asa esté en posición completamente cerrada.
- La tapa de la freidora de aire no está colocada correctamente en la olla. La tapa de la freidora de aire tiene un sensor de posición interno que pausará o evitará la cocción si no está en posición vertical y nivelada. Asegúrese de que la tapa de la freidora de aire esté colocada en posición vertical y nivelada sobre la olla.
- La tapa de la freidora de aire está en modo de espera. Presione y mantenga presionado el botón ON/OFF (encendido/apagado/☺) para encender la tapa de la freidora de aire.

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.

Los alimentos están sobrecocidos.

- ¿La olla removible se encontraba por lo menos lleno a la mitad? La olla de cocción lenta ha sido diseñada para cocinar los alimentos completamente en una olla llena. 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 (baja)?
- Los alimentos continúan subiendo la temperatura después de que se ha alcanzado la temperatura deseada.

Los alimentos no están cocinados.

- Se agregó exceso de alimentos a la cesta de la freidora de aire. Voltee, revuelva o gire los alimentos si es necesario; luego agregue más tiempo y continúe cocinando.
- La temperatura fue muy baja. Aumente la temperatura y continúe cocinando.

Los alimentos no se cocinan de manera uniforme.

- Los alimentos se deben voltear, revolver o rotar a la mitad del tiempo de cocción, o con más frecuencia si es necesario.

Sale humo de la tapa de la freidora de aire.

- Se ha salpicado un exceso de aceite o alimentos sobre el serpentín de calentamiento. Desconecte y deje enfriar. Limpie el exceso de aceite o alimentos del serpentín de calentamiento con un paño húmedo.

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo:

Centro de Atención al Consumidor: 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

Modelos:**33061****33601****Tipos:****SC53****SC88****Características Eléctricas:****120 V~ 60 Hz 275 W****120 V~ 60 Hz 1435 W**

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión.

Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".