

**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.com

**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®

Set & Forget
Defrost Slow Cooker

Mijoteuse Set & Forget avec
mode de décongélation


Olla de cocción lenta Set
& Forget con modo de
descongelación



English	2
Français	14
Español	25

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
5. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Intended for countertop use only.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
12. Do not place on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. To disconnect cord, turn to OFF (⓪); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
15. Do no use appliance for other than intended use.
16. **CAUTION!** To prevent damage or shock hazard, do not warm food in base. Warm food only in removable cooking pot.
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. Crock may remain hot after unit is turned off.
19. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
20.  **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

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

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

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

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

Lid and Crock: Precautions and Information

- Please handle Crock and Lid carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot Lid or Crock into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid hitting Crock or Lid against faucet or other hard surfaces.
- Do not use Crock or Lid if chipped, cracked, or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.

- Bottom of Crock is very rough and can damage countertop. Use caution.
- The Crock and Lid can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.
- 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.

Removing Lid and Crock

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

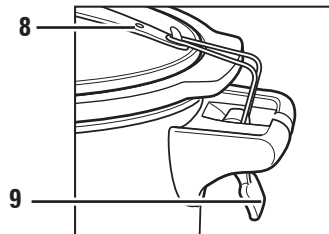
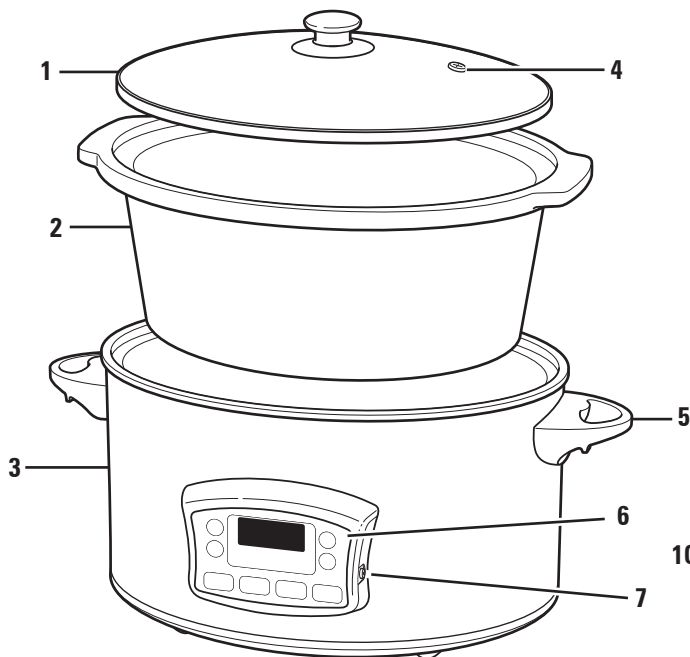
Sides of Slow Cooker's Base get very warm because heating elements are located here. Use handles on base if necessary. Use oven mitts to remove Crock.

Parts and Features

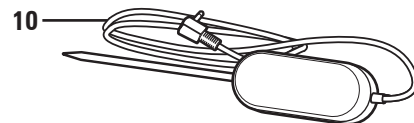
To order parts:

hamiltonbeach.com/parts

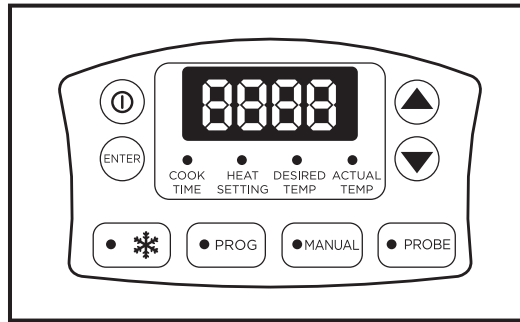
1	Glass Lid
2	Crock
3	Base
4	Probe Hole
5	Handles
6	Control Panel
7	Probe Jack
8	Steam Vent Holes
9	Clip Latch (on certain models) NOTE: Lid may be latched during transporting.
10	Temperature Probe



NOTE: Wire Clips are locked in place for transporting only. Do not cook or store with Wire Clips locked in place.



Parts and Features (cont.)



Display: Will show cooking time, setting, selected temperature or actual temperature.

ON/OFF (⏻) button: Press to turn Slow Cooker on and off.

ENTER button: Press to select COOK TIME, HEAT SETTING AND DESIRED TEMP.

Up arrow (▲) and down arrow (▼): Press up arrow (▲) or down arrow (▼) to adjust COOK TIME (30 minutes to 24 hours), HEAT SETTING (HIGH, LOW, WARM), and DESIRED TEMP (100°F-200°F [38°C-93°C]).

Defrost (*): Use with frozen foods.

PROG: Input preferred length of cooking time. Slow Cooker automatically shifts to WARM at end of selected cooking time.

MANUAL: Traditional way of slow cooking without setting a time, or if you want to heat previously cooked food.

PROBE: If you are cooking a large cut of meat or using a recipe that requires food to reach a certain temperature, use PROBE Mode. For many foods, especially large cuts of meat like roasts, chicken, turkey, and pork, internal food temperature is the best test for doneness. The Temperature Probe with this Slow Cooker takes guesswork out of slow cooking. Select desired internal food temperature. Slow Cooker automatically shifts to WARM once desired temperature is reached.

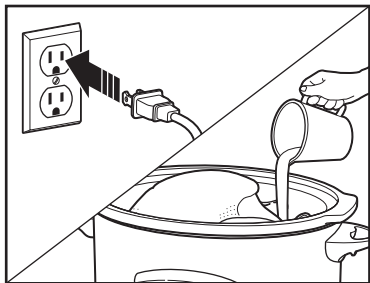
How to Use Slow Cooker

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

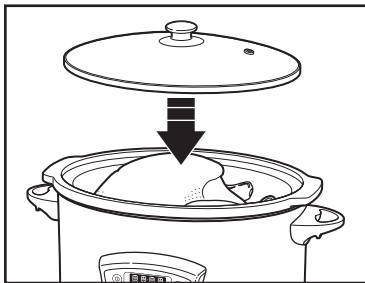
Before first use: Wash Glass Lid and Crock in hot, soapy water. Rinse and dry.

⚠ WARNING Food Safety Hazard.

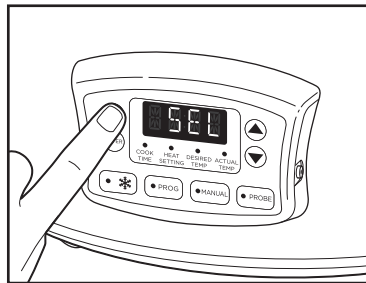
Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using WARM setting. WARM setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on WARM setting. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on LOW or HIGH and then switch to WARM. Visit foodsafety.gov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



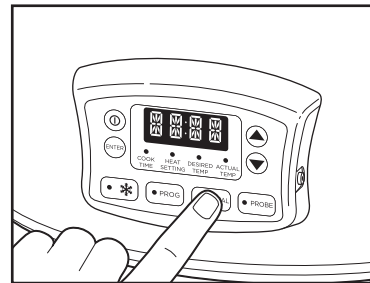
1. Plug into outlet.
2. Add ingredients to Crock.



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



4. Press ON/OFF (⏻) button. SEL will blink in display and Defrost (*), PROG, MANUAL and PROBE will blink.



5. Press desired button to select cooking mode.

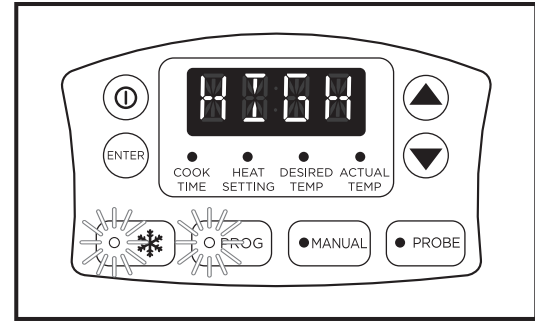
Using Defrost (❄️) Mode

Before using Defrost (❄️) mode:

If you tend to freeze meats and poultry in store packaging, take a few minutes and repackage for use with Defrost (❄️) mode. Whole chicken must have the insides removed before freezing and cooking. Most meats and poultry are packaged with absorbent pads under the food. Those can be difficult to remove once frozen.

- Remove outer packaging, pads, and insides of chicken.
- Rewrap with aluminum foil, vacuum seal or place in freezer bags so food is ready to unwrap and drop into Slow Cooker.

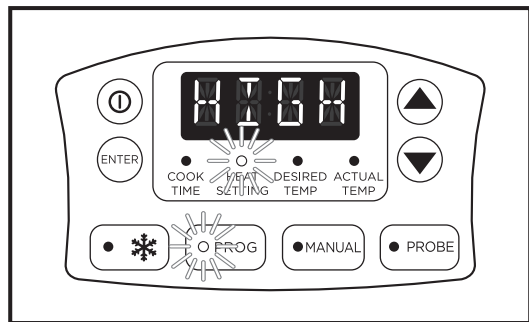
1. Plug into outlet. Follow Steps 1 to 4 in How to Use Slow Cooker (see page 6).
2. Press Defrost (❄️) and PROG buttons. Buttons will illuminate and HIGH will flash on display.
NOTE: Defrost (❄️) must be used with PROG Mode.
3. Press up arrow (▲) or down arrow (▼) for HIGH or LOW cooking. Then press ENTER button to select. Display will flash default time.
4. Press up arrow (▲) or down arrow (▼) for cooking time. Then, press ENTER button to start cooking.
5. Display will start to count down from selected time and toggle between time and selected heat setting. When selected cook time is complete, Slow Cooker will automatically beep 3 times and switch to WARM. Display will show WARM. Slow Cooker will automatically turn off after a total of 24 hours of cooking and WARM time if not turned off. Unplug.



Frozen Food	Suggested Cooking Time	Doneness Temperature
Whole Chicken	Depending on size, 1 to 1 1/2 hours longer than recipe or suggested cooking time	165°F (74°C)
Roasts	Depending on size, 30 to 45 minutes longer than recipe or suggested cooking time	145°F (63°C)
Chicken Pieces	Cook to high end of recipe cooking time	165°F (74°C)
Pork Chops	Cook to high end of recipe cooking time	145°F (63°C)

Cooking Modes

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



⚠ WARNING Food Safety Hazard.

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

PROG Mode

1. Plug into outlet. Follow Steps 1 to 4 in How to Use Slow Cooker (see page 6).
2. Press PROG button. PROG button will illuminate. Display will flash HIGH.
3. Press up arrow (▲) or down arrow (▼) to select HIGH, LOW or WARM.
4. Press ENTER button. Display will flash 4:00 if HIGH was selected or 8:00 if LOW or WARM was selected. Press up arrow (▲) or down arrow (▼) to adjust cook time.
5. Press ENTER button to start cooking.
6. Display will start to count down from selected time and toggle between time and selected heat setting. When selected cook time is complete, Slow Cooker will automatically beep 3 times and switch to WARM. Display will show WARM. Slow Cooker will automatically turn off after a total of 24 hours of cooking and WARM time if not turned off. Unplug.

MANUAL Mode

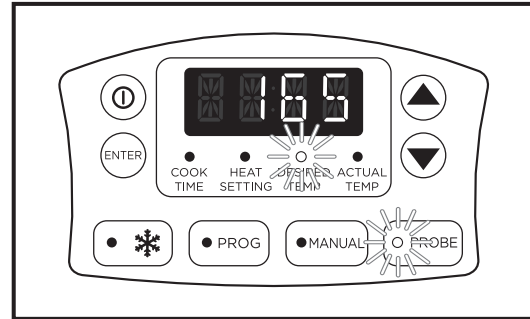
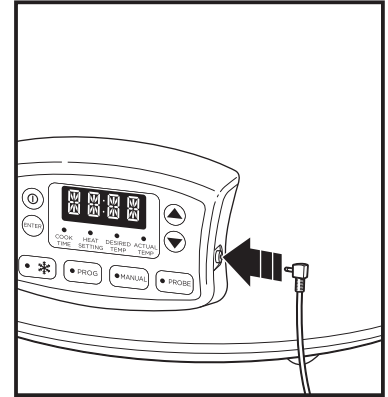
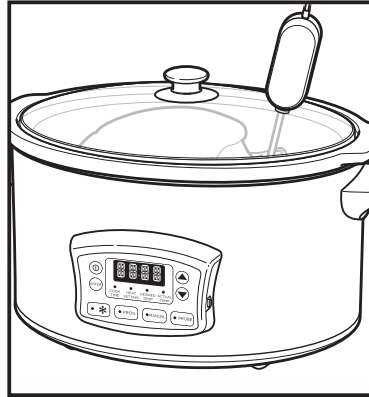
1. Plug into outlet. Follow Steps 1 to 4 in How to Use Slow Cooker (see page 6).
2. Press MANUAL button. MANUAL button will flash, and HIGH will flash on display.
3. Press up arrow (▲) or down arrow (▼) to cook on HIGH or LOW, or select WARM for already-cooked food. Then press ENTER button to start cooking or keep food warm.
4. Display will toggle between selected heat setting and COOK. Slow Cooker will automatically turn off after 24 hours if not turned off.

Cooking Modes (cont.)

PROBE Mode

1. Plug into outlet. Follow Steps 1 to 4 in How to Use Slow Cooker (see page 6).
2. Make sure Temperature Probe is inserted into center of food and not touching bottom of Crock or touching bone.
3. Insert Probe into Jack on side of Slow Cooker.
4. Press ON/OFF (ⓘ) button to turn on.
5. Press PROBE button. PROBE button will illuminate. Display will show default temperature 180°F (80°C). If Probe isn't plugged in, display toggles between PLUG and PRbE.
6. Press up arrow (▲) or down arrow (▼) to select desired temperature 100°F–200°F (38°C–93°C).
7. Press ENTER button and HIGH will show on display. Press up arrow (▲) or down arrow (▼) to select desired heat setting: HIGH or LOW for cooking, or WARM.
8. Press ENTER button to start cooking. Display will toggle between actual temperature and desired temperature.
9. Once selected temperature is reached, Slow Cooker will automatically beep 3 times and switch to WARM. Display will show WARM. Slow Cooker will automatically turn off after a total of 24 hours of cooking and WARM time if not turned off. Unplug.

NOTE: To switch from Fahrenheit to Celsius, press and hold both PROBE and ENTER buttons at the same time.



Care and Cleaning

1. Unplug. Allow to cool completely.
2. Use oven mitts to remove Crock.
3. Wipe metal end of Probe with hot, soapy water. Rinse and dry.

Tips for Slow Cooking

- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing 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 Crock and food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in Crock, cover with Lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place Crock in Slow Cooker.
- 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.

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

4. Crock and Lid are dishwasher-safe, or wash in hot, soapy water. Rinse and dry. DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.
5. Wipe Base with a soft, damp cloth or sponge and dry.
6. For Clip Latch model, do not clip Lid during storage. Store with Lid ajar.

- The higher the fat content of meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of Crock.
- If cooking a recipe with root vegetables, place root vegetables in bottom of Crock.

Food Safety Tips

- To store leftovers after cooking, **DO NOT** place entire Crock in refrigerator since contents will take too long to cool. Instead, divide leftovers into smaller containers and place into refrigerator.
- Never allow undercooked or raw meat to sit at room temperature in Slow Cooker. Once meat is placed into Crock, it should be cooked immediately (unless prepping Slow Cooker the night before, where Crock should be placed into the refrigerator).

Troubleshooting

There is no display visible on the control panel.

- Is unit plugged in?
- Is unit turned on?
- Test that the electrical outlet is working with a lamp in known working order.
- Was power interrupted (due to brownout, electrical storm, etc.) for 5 seconds or longer?

Food is undercooked.

- Was food cooked on WARM setting? Do not cook on WARM setting; always cook on LOW or HIGH heat settings.
- Was power interrupted (due to brownout, electrical storm, etc.) for 5 seconds or longer? **NOTE:** For a power interruption of 5 seconds or less, the Slow Cooker will remember the programmed heat and time settings.
- Did you select LOW heat setting, but used a cooking time based on HIGH heat recipe?
- Did you have the Glass Lid placed correctly on Slow Cooker?

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

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

Food is overcooked.

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

Display shows PLUG and PRbE.

- Ensure Probe is plugged into Probe Jack and Probe is in center of food and is not touching bone.

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.


Notes

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. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
5. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces. Pour débrancher, tenir la fiche fermement et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.
11. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
12. Ne pas placer sur une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud ou à proximité de ces appareils.
13. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
14. Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton ON/OFF (Ⓢ/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.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
16. **ATTENTION !** Afin de prévenir des risques de chocs électriques ou des dommages, ne pas réchauffer les aliments dans le socle. Ne réchauffer que dans un pot (marmite) amovible.
17. **AVERTISSEMENT !** Les éclaboussures d'aliments peuvent causer des brûlures sérieuses. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir et ne jamais utiliser avec une extension.
18. Le pot peut rester chaud une fois la mijoteuse éteinte.

19. Éviter les changements soudains de température, tels que l'ajout de nourriture sortant du réfrigérateur dans un pot amovible chauffé.

20.  **ATTENTION ! SURFACE CHAUDE** : La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Cet appareil n'est destiné qu'à la préparation, à la cuisson et au service des aliments. Les produits non alimentaires ne doivent pas être utilisés dans cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant

un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour éviter le risque d'être attrapé par un enfant, de s'enchevêtrer ou un trébuchement provoqué par un cordon plus long.

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

Couvercle et pot : précautions et information

- Veuller 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. Évitez, 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.

Soulèvement du couvercle et du pot

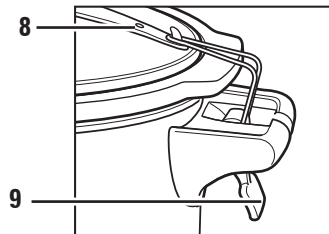
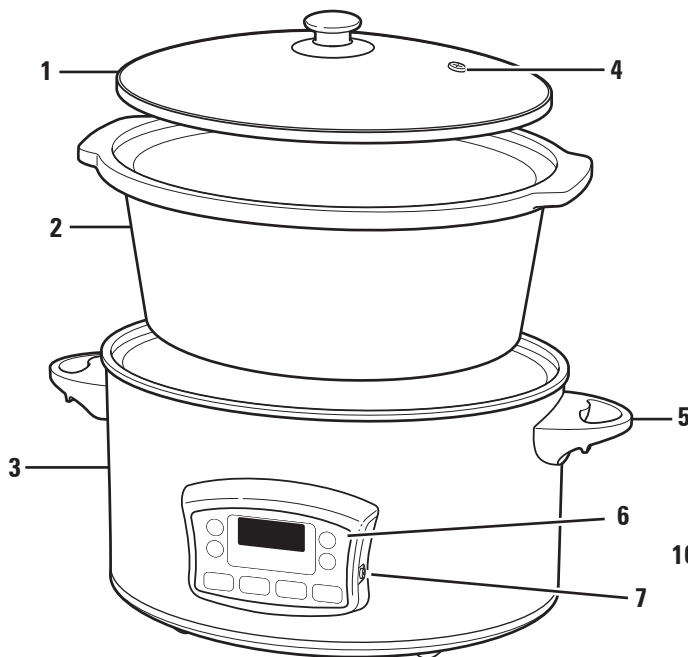
Soulever le couvercle de façon à diriger les vapeurs loin de votre visage pour éviter de vous brûler.

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

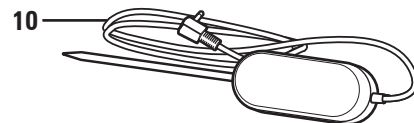
Pièces et caractéristiques

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

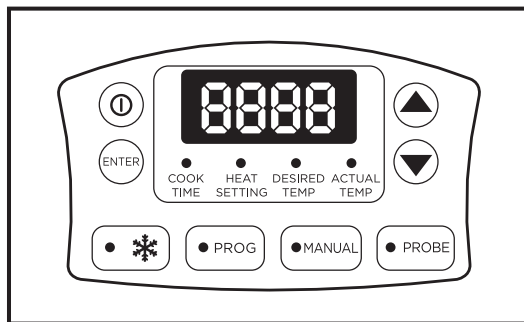
1	Couvercle en verre
2	Pot
3	Base
4	Trou pour la sonde
5	Poignées
6	Panneau de contrôle
7	Prise de sonde
8	Orifices d'évacuation
9	Clip de fermeture (sur certains modèles)
10	Sonde de température



REMARQUE : Les clips métalliques ne sont fermés que lors du transport de l'appareil. Ne pas cuisiner ni stocker si les clips ne sont pas mis.



Pièces et caractéristiques (suite)



Écran : Affiche le temps de cuisson, le réglage, la température sélectionnée ou la température réelle.

Bouton ON/OFF (ⓘ/marche/arrêt) : Appuyer pour allumer ou éteindre la mijoteuse.

Bouton ENTER (entrer) : Appuyez dessus pour sélectionner le COOK TIME (temps de cuisson), le HEAT SETTING (réglage de la température) et la DESIRED TEMP (température désirée).

Flèche allant vers le haut (▲) et flèche allant vers le bas (▼) : Appuyez sur la flèche allant vers le haut (▲) ou la flèche allant vers le bas (▼) pour régler le COOK TIME (temps de cuisson) (30 minutes à 24 heures), le HEAT SETTING (réglage de la température) HIGH (élevée), LOW (basse), WARM (réchaud) et DESIRED TEMP (température désirée) (100 °F-200 °F [38 °C- 93 °C]).

Defrost (❄️/décongélation) : Utiliser avec des aliments surgelés.

PROG (programme) : Saisir la durée de cuisson préférée. La mijoteuse passe automatiquement sur WARM (réchaud) à la fin du temps de cuisson sélectionné.

MANUEL (manuel) : Si vous souhaitez suivre un mode de cuisson traditionnel ou si vous voulez réchauffer des aliments déjà cuits.

PROBE (sonde) : Si vous utilisez un morceau de viande plus gros ou si vous suivez une recette dont les aliments doivent atteindre une température précise, utilisez le mode PROBE (sonde). En ce qui concerne de nombreux aliments, en particulier les gros morceaux de viande comme les rôtis, le poulet, la dinde et le porc, il vaut mieux vérifier la température à l'intérieur de ces aliments. La sonde de température de cette mijoteuse élimine les doutes quant au niveau de cuisson. Sélectionnez la température souhaitée à l'intérieur des aliments. La mijoteuse passe automatiquement sur WARM (réchaud) une fois que la température désirée est atteinte.

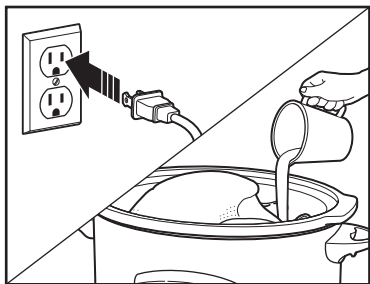
Utilisation de la mijoteuse

⚠ ATTENTION **Risque de brûlures.** La vapeur qui s'échappe est chaude. Utiliser des gants de cuisine pour soulever le couvercle.

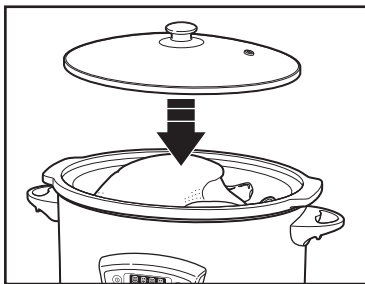
Avant la première utilisation : Laver le couvercle en verre et le pot (marmite) dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et assécher.

⚠ AVERTISSEMENT Danger pour la salubrité des aliments.

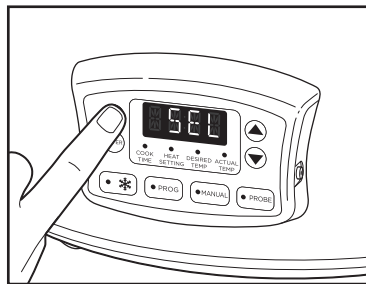
Les aliments doivent être suffisamment chauds pour prévenir toute croissance bactérienne avant d'utiliser le réglage WARM (réchaud). Le réglage WARM (réchaud) ne doit être utilisé qu'après la cuisson complète des aliments. Ne réchauffer pas les aliments placés sous le réglage WARM (réchaud). Si les aliments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



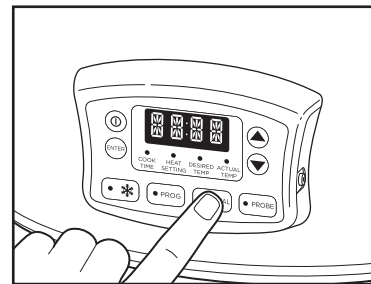
1. Brancher dans la prise.
2. Ajouter les ingrédients dans le pot.



3. Mettre le couvercle sur le pot. Le couvercle doit reposer correctement sur le pot afin d'assurer une cuisson uniforme et prévenir la perte de chaleur.



4. Appuyer sur le bouton ON/OFF (⏻/marche/arrêt). SEL clignotera sur l'écran et Defrost (*/décongélation), PROG, MANUAL (manuel) et PROBE (sonde) clignoteront.



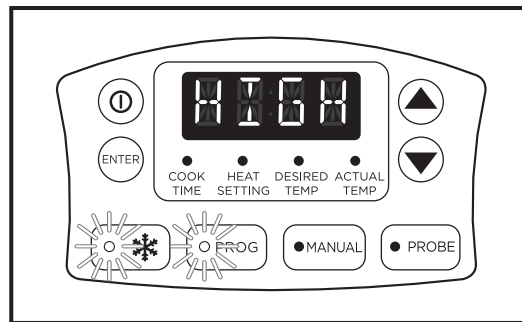
5. Appuyer sur le bouton désiré pour sélectionner un mode de cuisson.

Utilisation du mode Defrost (❄/décongélation)

Avant d'utiliser le mode Defrost (❄/décongélation) :

Si vous avez tendance à congeler les viandes et la volaille en les laissant dans l'emballage, prenez quelques minutes et remballer-les pour pouvoir les utiliser en mode Defrost (❄/décongélation). Les viscères du poulet doivent être enlevés avant congélation et cuisson. Des tampons absorbants se trouvent au fond de la plupart des emballages des viandes et des volailles. Ils peuvent être difficiles à enlever une fois congelés.

- Retirer l'emballage extérieur, les tampons et les viscères du poulet.
- Emballer à nouveau dans du papier d'aluminium, étancher sous vide ou le placer dans des sacs de congélation pour que les aliments soient prêts à être déballés et déposés dans la mijoteuse.

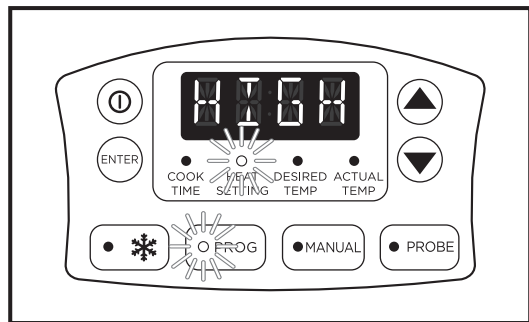


1. Brancher l'appareil dans la prise murale. Suivre les étapes 1 à 4 de la rubrique Utilisation de la mijoteuse en page 18.
2. Appuyer sur les boutons Defrost (❄/décongélation) et PROG. Les boutons s'allumeront et HIGH (élevée) clignotera sur l'écran.
REMARQUE : Le bouton Defrost (❄/décongélation) doit être utilisée avec le mode PROG (programme).
3. Appuyer sur la flèche allant vers le haut (▲) ou vers le bas (▼) pour une cuisson HIGH (élevée) ou LOW (basse). Appuyer ensuite sur le bouton ENTER pour sélectionner. L'heure par défaut clignotera sur l'écran.
4. Appuyer sur la flèche allant vers le haut (▲) ou vers le bas (▼) pour régler la durée de cuisson. Appuyer ensuite sur le bouton ENTER pour commencer à faire mijoter les aliments.
5. L'écran commencera à compter à rebours à partir de l'heure sélectionné, et alterne entre l'heure et le réglage de température sélectionné. Lorsque la durée de cuisson a expiré, la mijoteuse émettra 3 bips sonores et passera automatiquement sur WARM (réchaud). L'écran indiquera WARM (réchaud). La mijoteuse s'éteint automatiquement au bout de 24 heures de cuisson et lorsqu'elle arrive à WARM (réchaud), si elle n'est pas éteinte avant. Débrancher.

Aliments congelés	Durée de cuisson conseillée	Température de cuisson
Poulet entier	Selon la taille, de 1 à 1 1/2 heure de plus que la recette ou le temps de cuisson conseillé	74 °C (165 °F)
Rôtis	Selon la taille, 30 à 45 minutes de plus que la recette ou le temps de cuisson conseillé	63 °C (145 °F)
Morceaux de poulet	Cuire jusqu'à la fin du temps de cuisson de la recette	74 °C (165 °F)
Côtes de porc	Cuire jusqu'à la fin du temps de cuisson de la recette	63 °C (145 °F)

Modes de cuisson

⚠ ATTENTION **Risque de brûlures.** La vapeur qui s'échappe est chaude. Utiliser des gants de cuisine pour soulever le couvercle.



Mode PROG (programme)

1. Brancher l'appareil dans la prise murale. Suivre les étapes 1 à 4 de la rubrique Utilisation de la mijoteuse en page 18.
2. Appuyer sur le bouton PROG. Le bouton PROG s'allume. HIGH (élevée) clignotera sur l'écran.
3. Appuyer sur la flèche allant vers le haut (▲) ou vers le bas (▼) pour une cuisson HIGH (élevée), LOW (basse) ou WARM (réchaud).
4. Appuyer sur le bouton ENTER. 4:00 clignotera sur l'écran si HIGH (élevée) a été sélectionné ou 8:00 si LOW (basse) ou WARM (réchaud) a été sélectionné. Appuyer sur la flèche allant vers le haut (▲) ou vers le bas (▼) pour régler la durée de cuisson.
5. Appuyer sur le bouton ENTER pour commencer à faire mijoter les aliments.
6. L'écran commencera à compter à rebours à partir de l'heure sélectionné, et alterne entre l'heure et le réglage de température sélectionné. Lorsque la durée de cuisson a expiré, la mijoteuse émettra 3 bips sonores et passera automatiquement sur WARM (réchaud). L'écran indiquera WARM (réchaud). La mijoteuse s'éteint automatiquement au bout de 24 heures de cuisson et lorsqu'elle arrive à WARM (réchaud), si elle n'est pas éteinte avant. Débrancher.

⚠ AVERTISSEMENT Danger pour la salubrité des aliments.

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

Mode MANUAL (manuel)

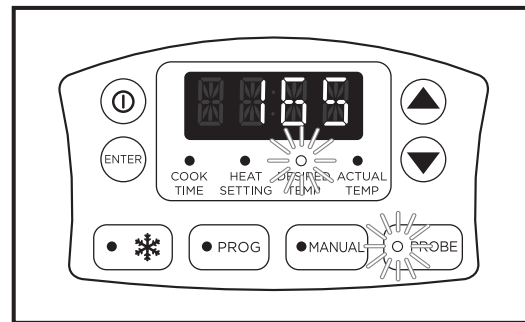
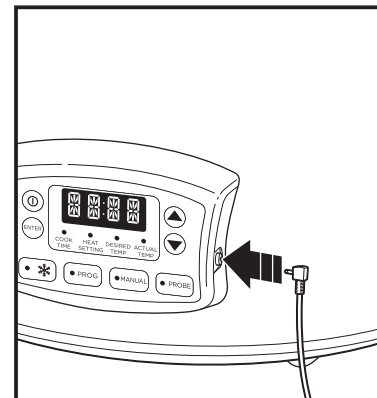
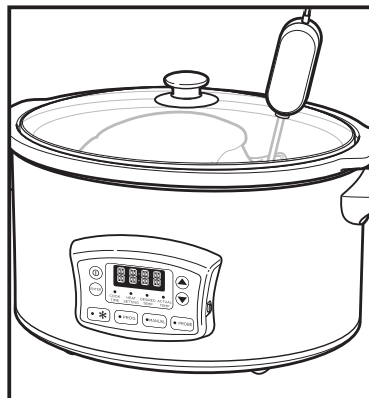
1. Brancher l'appareil dans la prise murale. Suivre les étapes 1 à 4 de la rubrique Utilisation de la mijoteuse en page 18.
2. Appuyer sur le bouton MANUAL (manuel). Le bouton MANUAL (manuel) s'allumera et HIGH (élevée) clignotera sur l'écran.
3. Appuyer sur la flèche allant vers le haut (▲) ou la flèche allant vers le bas (▼) pour cuire à une température HIGH (élevée) ou LOW (basse), ou sélectionner WARM (réchaud) pour les aliments déjà cuits. Appuyer ensuite sur le bouton ENTER pour commencer à faire mijoter ou pour tenir les aliments au chaud.
4. L'écran alterne entre le réglage sélectionné de la température et COOK (faire cuire). La mijoteuse s'éteint automatiquement au bout de 24 si elle n'est pas éteinte avant.

Modes de cuisson (suite)

Mode PROBE (sonde)

1. Brancher l'appareil dans la prise murale. Suivre les étapes 1 à 4 de la rubrique Utilisation de la mijoteuse en page 18.
2. S'assurer que la sonde de température soit bien enfoncée au centre des aliments, et qu'elle ne touche pas le fond du pot ni un os.
3. Enfoncer la sonde dans la prise sur le côté de la mijoteuse.
4. Appuyer sur le bouton ON/OFF (⓪/marche/arrêt) pour allumer.
5. Appuyer sur le bouton PROBE (sonde). Le bouton PROBE (sonde) s'allume. L'écran affichera la température par défaut de 180 °F (80 °C). Si la sonde n'est pas branchée, l'écran alterne entre PLUG à PRbE.
6. Appuyer sur la flèche allant vers le haut (▲) ou la flèche allant vers le bas (▼) pour sélectionner la température souhaitée entre 38 °C et 93 °C (100 °F – 200 °F).
7. Appuyer sur le bouton ENTER et HIGH (élevée) s'affichera à l'écran. Appuyer sur la flèche allant vers le haut (▲) ou vers le bas (▼) pour choisir la température. HIGH (élevée) ou LOW (basse) pour la cuisson, ou WARM (réchaud).
8. Appuyer sur le bouton ENTER pour commencer à faire mijoter les aliments. L'écran alternera entre la température actuelle et la température souhaitée.
9. Lorsque la température choisie est atteinte, la mijoteuse émet 3 bips sonores et passe automatiquement sur WARM (réchaud). L'écran indiquera WARM (réchaud). La mijoteuse s'éteint automatiquement au bout de 24 heures de cuisson et lorsqu'elle arrive à WARM (réchaud), si elle n'est pas éteinte avant. Débrancher.

REMARQUE : Pour passer de Fahrenheit à Celsius, maintenez enfoncés les boutons PROBE (sonde) et ENTER en même temps.



Entretien et nettoyage

1. Débrancher. Laisser refroidir complètement.
2. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le pot.
3. Essuyer l'extrémité en métal de la sonde avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher.

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

4. Le pot et le couvercle vont au lave-vaisselle, ou peuvent être lavés dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. **NE PAS** utiliser le cycle « SANI » lors du nettoyage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » pourraient endommager votre produit.
5. Essuyer la base à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge douce et humide et essuyer pour sécher.
6. Ne pas enclencher le clip de fermeture lorsque la mijoteuse est rangée. Ranger l'appareil en laissant le couvercle entrouvert.

Conseils pour cuisson à la mijoteuse

- Il n'est pas nécessaire de brasser les aliments dans la mijoteuse ; le retrait du couvercle de votre entraîne une perte importante de chaleur, ce qui peut obliger à prolonger le temps de cuisson. Toutefois, si vous cuire à température HIGH (élevée), vous voudrez sans doute brasser les aliments de temps à autre.
- Pour la cuisson des potages et des ragoûts, laisser un espace d'environ 5 cm (2 po) jusqu'à la bordure du pot pour permettre aux aliments de mijoter.
- Plusieurs recettes exigent toute une journée de cuisson. Si votre horaire du matin ne vous permet pas de préparer la recette, cuisinez-la le soir précédent. Déposer tous les ingrédients dans le pot, mettre le couvercle en place et réfrigérer toute la nuit. Le matin, déposer le pot dans la base.
- Certains aliments ne se prêtent pas bien à une cuisson prolongée à la mijoteuse. Verser les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sûre dans la mijoteuse 2 heures avant de servir la recette. Le lait évaporé et les soupes concentrées se prêtent bien à la cuisson à la mijoteuse.
- Plus la teneur en gras dans la viande est élevée, moins il faut de liquide pour la recette. Lorsque vous cuire des viandes à teneur élevée en gras, déposer des tranches d'oignons épaisses sous la viande pour éviter que la viande ne repose et ne cuise dans le gras.
- Peu d'évaporation se produit lors de cuisson à la mijoteuse. Lorsque vous préparer votre soupe, votre sauce ou votre ragoût préféré, réduire le volume de liquide indiqué dans la recette originale. Si le mélange est trop épais, vous pourrez ajouter du liquide éventuellement.
- Lorsque vous préparer une casserole de légumes, vous devrez ajouter du liquide à la recette pour éviter que le mélange ne brûle le long des parois du pot.
- Pour des recettes comprenant des légumes-racine, placer ces derniers au fond de la mijoteuse.

Conseils de sécurité pour la cuisson

- Pour ranger les restes après la cuisson, ne PAS placer toute la mijoteuse au réfrigérateur, car la durée de refroidissement sera trop longue. Séparer les restes en les déposant dans des petits contenants et placer au réfrigérateur.
- Ne jamais laisser reposer une viande insuffisamment cuite ou crue dans une mijoteuse à la température ambiante. La viande doit être cuite dès qu'elle est placée dans la mijoteuse (sauf pour les préparations faites la veille et que la mijoteuse a été placée au réfrigérateur).

Dépannage

Rien ne s'affiche sur l'écran.

- L'appareil est-il branché ?
- L'appareil est-il allumé ?
- Veuillez vérifier que la prise électrique fonctionne à l'aide d'une lampe qui fonctionne bien.
- L'alimentation a-t-elle été coupée (en raison d'une baisse de tension, d'un orage, etc.) pendant 5 secondes ou plus ?

Les aliments sont insuffisamment cuits.

- Les aliments ont-ils été cuits d'après le réglage WARM (réchaud) ? Ne pas faire cuire sur le réglage WARM (réchaud) ; faire toujours cuire sur LOW (basse) ou HIGH (élevée).
- L'alimentation a-t-elle été coupée (en raison d'une baisse de tension, d'un orage, etc.) pendant 5 secondes ou plus ?
REMARQUE : Dans le cas d'une coupure de courant de 5 secondes ou moins, la mijoteuse se souvient du réglage de la température et de la durée de cuisson programmés.
- Avez-vous sélectionné LOW (basse), mais utilisé un temps de cuisson reposant sur une recette nécessitant une température très HIGH (élevée) ?
- Le couvercle en verre est-il correctement posé sur la mijoteuse ?

Les aliments ne sont pas cuits au bout du temps de cuisson recommandé par ma recette.

- Cela peut être dû aux variations de tension (qui sont courantes partout) ou à l'altitude. Les légères fluctuations de l'alimentation n'ont pas d'effet notable sur la plupart des appareils. Cependant, ils peuvent prolonger les temps de cuisson de la mijoteuse. Attendez suffisamment et sélectionnez le bon réglage de la température. Vous apprendrez grâce à l'expérience si un temps plus court ou plus long est nécessaire.

Les aliments sont trop cuits.

- Le pot était-il au moins à moitié plein ? La mijoteuse a été conçue pour cuire à fond les aliments dans un plat rempli. Si le pot (marmite) n'est rempli qu'à moitié, vérifiez la cuisson 1 à 2 heures avant la durée indiquée sur la recette.
- Avez-vous sélectionné la température HIGH (élevée), mais utilisé un temps de cuisson reposant sur une recette nécessitant une température LOW (basse) ?
- La température des aliments continuera d'augmenter une fois la température désirée atteinte.

L'écran affiche PLUG et PRbE.

- S'assurer que la sonde soit branchée dans la prise pour la sonde, mais aussi qu'elle se trouve au centre de l'aliment et qu'elle ne touche aucun os.

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 superficies calientes. Use los manijas o las perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza. Para desenchufar, sujete el enchufe y sáquelo del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
8. 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.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.
12. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
13. No coloque la olla removible o base sobre o cerca de una fuente de gas caliente, de un quemador eléctrico, o de un horno caliente.
14. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. Para desconectar la olla de cocción, 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.
16. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
17. **iPRECAUCIÓN!** Para evitar daños o descargas eléctricas, no caliente alimentos en la base. Caliente los alimentos solo en la olla de cocción extraíble.
18. **iADVERTENCIA!** Les échauffures 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.
19. La olla puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga.

20. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una olla removible caliente.

21.  ¡ADVERTENCIA! SUPERFICIE CALIENTE. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico. Este aparato solo está destinado a la preparación, cocción y servicio de alimentos. Este aparato no está diseñado para usarse con ningún material o producto no alimenticio.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del

Tapa y olla: Precauciones e información

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

Remueva la tapa y olla

Cuando retire la tapa, inclínela de manera que la abertura esté orientada en dirección opuesta a usted para evitar quemarse con el vapor.

enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

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

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

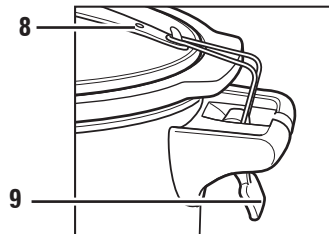
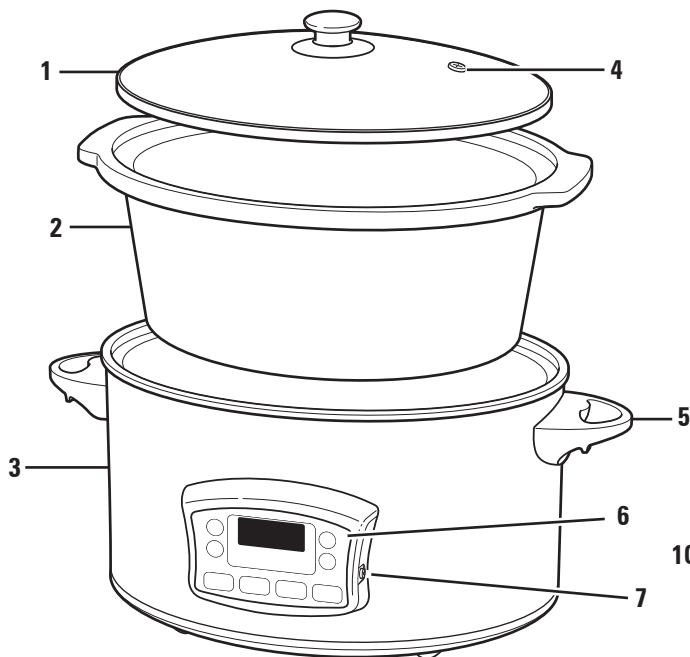
- La parte inferior de la olla es muy áspera y puede dañar una cubierta. Tenga precaución.
- La olla y tapa pueden volverse muy calientes. Tenga precaución. No los ponga directamente sobre ninguna superficie o cubierta desprotegida.
- La olla puede usarse en microondas y es a prueba de hornos, pero nunca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

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

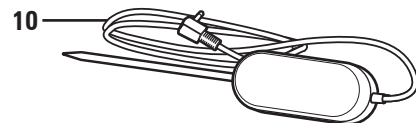
Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

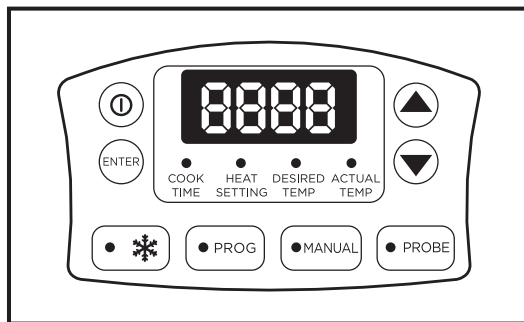
1	Tapa de vidrio
2	Olla
3	Base
4	Orificio para la sonda
5	Manijas
6	Panel de control
7	Enchufe de la sonda
8	Orificios de ventilación de vapor
9	Broche de clip (en ciertos modelos) NOTA: La tapa puede trabarse durante el transporte.
10	Sonda de temperatura



NOTA: Los clips de alambre están trabados en su lugar solo para su transporte. No cocine ni almacene con los clips de alambre trabados en su lugar.



Piezas y características (cont.)



Pantalla: Muestra el tiempo de cocción, la configuración, la temperatura seleccionada o la temperatura real.

Botón ON/OFF (⏻/encendido/apagado): Presione para encender o apagar la olla de cocción lenta.

Botón ENTER (ingreso): Presione para seleccionar COOK TIME (tiempo de cocción), HEAT SETTING (configuración de calor) y DESIRED TEMP (temperatura deseada).

Flecha hacia arriba (▲) y flecha hacia abajo (▼): Presione la flecha hacia arriba (▲) o la flecha hacia abajo (▼) para ajustar el COOK TIME (tiempo de cocción) (30 minutos a 24 horas), HEAT SETTING (configuración de calor) HIGH (alta), LOW (baja), WARM (caliente) y DESIRED TEMP (temperatura deseada) (100-200°F [38-93°C]).

Defrost (*/descongelar): Úselo con alimentos congelados.

PROG (programar): Ingrese el tiempo de cocción preferido. La olla de cocción lenta cambia automáticamente a WARM (caliente) al final del tiempo de cocción seleccionado.

MANUAL: Forma tradicional de cocción lenta sin fijar un tiempo o si desea calentar alimentos previamente cocinados.

PROBE (sonda): Si está cocinando un corte grande de carne o utilizando una receta que requiere que los alimentos alcancen una temperatura determinada, utilice el Modo PROBE (sonda). Para muchos alimentos, especialmente cortes grandes de carne como asados, pollo, pavo y cerdo, la temperatura interna de los alimentos es la mejor prueba de cocción. La sonda de temperatura con esta olla de cocción lenta elimina las conjeturas de la cocción lenta. Seleccione la temperatura interna deseada de los alimentos. La olla de cocción lenta cambia automáticamente a WARM (caliente) una vez que se alcanza la temperatura deseada.

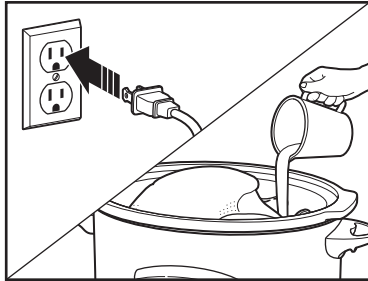
Cómo usar la olla de cocción lenta

⚠️ PRECAUCIÓN **Riesgo de quemaduras.** El vapor que sale está muy caliente. Uso guantes para levantar la tapa.

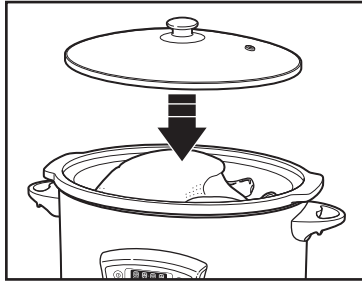
Antes del primer uso: Lave la tapa de vidrio y la olla en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

⚠️ ADVERTENCIA **Riesgo de seguridad de comida.**

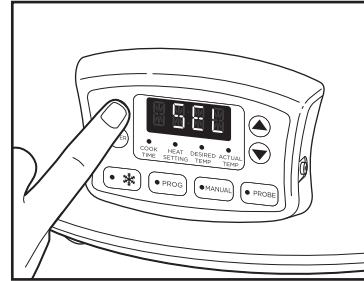
La comida de estar lo suficientemente caliente para prevenir el crecimiento de bacterias antes de usar el ajuste de WARM (caliente). El ajuste de WARM (caliente) debe ser usado solamente después de que una receta ha sido cocinada completamente. No recaliente la comida en el ajuste WARM (caliente). Si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



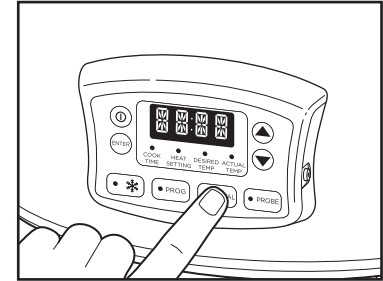
1. Enchufe en el tomacorriente.
2. Añada ingredientes a la olla.



3. Coloque la tapa en la olla. La tapa debe asentarse nivelada en el recipiente para una cocción pareja y para evitar la pérdida de calor.



4. Presione el botón ON/OFF (⓪/encendido/apagado). SEL parpadeará en la pantalla y Defrost (*/descongelar), PROG, MANUAL y PROBE (sonda) parpadearán.



5. Presione el botón deseado para seleccionar el modo de cocción.

Uso del modo Defrost (❄️/descongelar)

⚠️ PRECAUCIÓN **Riesgo de quemaduras.** El vapor que sale está muy caliente. Use guantes para levantar la tapa.

Antes de usar el modo Defrost (❄️/descongelar):

Si acostumbra congelar carnes y aves en el empaque de la tienda, tómeselos unos minutos y vuelva a empaquetar para usar con el modo Defrost (❄️/descongelar). Se deben quitar las vísceras del pollo entero antes de congelarlo y cocinarlo. La mayoría de las carnes y aves se envasan con almohadillas absorbentes debajo del alimento. Estas pueden ser difíciles de quitar una vez congeladas.

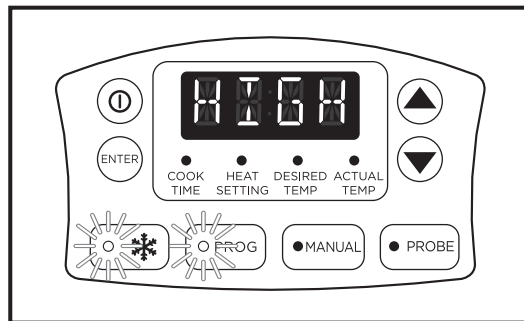
- Retire el embalaje exterior, las almohadillas y las vísceras del pollo.
- Vuelva a envolver con papel de aluminio, selle al vacío o colóquelo en bolsas de congelador para que el alimento esté listo para desenvolver y colocar en la olla de cocción lenta.

1. Enchufe en un tomacorriente. Siga los pasos 1 a 4 de Cómo usar la olla de cocción lenta en la página 29.
2. Mantenga presionados los botones Defrost (❄️/descongelar) y PROG. Los botones se iluminarán y HIGH (alta) parpadeará en la pantalla. **NOTA:** El botón Defrost (❄️/descongelar) debe usarse con el modo PROG (programar).
3. Presione la flecha hacia arriba (▲) o la flecha hacia abajo (▼) para cocción HIGH (alta) o LOW (baja). Presione el botón ENTER para seleccionar. La pantalla parpadeará con el tiempo predeterminado.
4. Presione la flecha hacia arriba (▲) o la flecha hacia abajo (▼) para el tiempo de cocción. Después presione el botón ENTER para iniciar la cocción.
5. La pantalla comenzará una cuenta regresiva desde el tiempo seleccionado y alternará entre el tiempo y el ajuste de calor seleccionado. Cuando se complete el tiempo de cocción seleccionado, la olla de cocción lenta emitirá automáticamente un pitido 3 veces y cambiará a WARM (caliente). La pantalla mostrará WARM (caliente). La olla de cocción lenta se apagará automáticamente después de un total de 24 horas de cocción y de WARM (caliente) si no se apaga.

30 Desenchufe.

⚠️ ADVERTENCIA **Riesgo de seguridad de comida.**

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



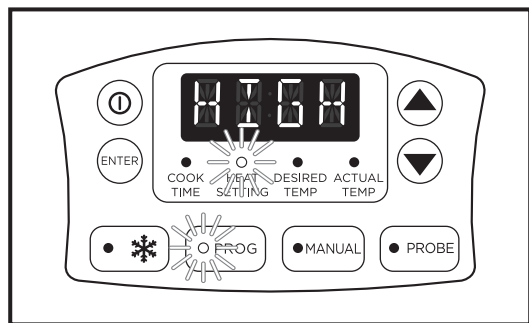
Alimentos congelados

Tiempo de cocción sugerido

Temperatura cuando está cocido

Alimentos congelados	Tiempo de cocción sugerido	Temperatura cuando está cocido
Pollo entero	Dependiendo del tamaño, de 1 a 1 1/2 horas más que la receta o el tiempo de cocción sugerido	165°F (74°C)
Asados	Dependiendo del tamaño, de 30 a 45 minutos más que la receta o el tiempo de cocción sugerido	145°F (63°C)
Piezas de pollo	Cocine al límite superior del tiempo de cocción de la receta	165°F (74°C)
Chuletas de cerdo	Cocine al límite superior del tiempo de cocción de la receta	145°F (63°C)

Modos de cocción



Modo PROG (programar)

1. Enchufe en un tomacorriente. Siga los pasos 1 a 4 de Cómo usar la olla de cocción lenta en la página 29.
2. Presione el botón PROG. El botón PROG se iluminará. La pantalla parpadeará HIGH (alta).
3. Presione la flecha hacia arriba (▲) o la flecha hacia abajo (▼) para seleccionar HIGH (alta), LOW (baja) o WARM (caliente).
4. Presione el botón ENTER. La pantalla parpadeará 4:00 si se seleccionó HIGH (alta) u 8:00 si se seleccionó LOW (baja) o WARM (caliente). Presione la flecha hacia arriba (▲) o la flecha hacia abajo (▼) para ajustar el tiempo de cocción.
5. Presione el botón ENTER para iniciar la cocción.
6. La pantalla comenzará una cuenta regresiva desde el tiempo seleccionado y alternará entre el tiempo y el ajuste de calor seleccionado. Cuando se complete el tiempo de cocción seleccionado, la olla de cocción lenta emitirá automáticamente un pitido 3 veces y cambiará a WARM (caliente). La pantalla mostrará WARM (caliente). La olla de cocción lenta se apagará automáticamente después de un total de 24 horas de cocción y de WARM (caliente) si no se apaga. Desenchufe.

Modo MANUAL

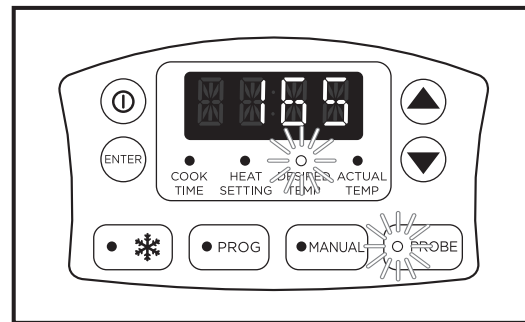
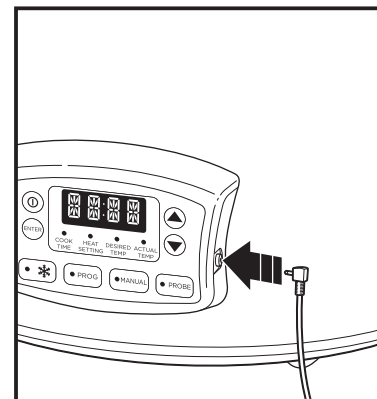
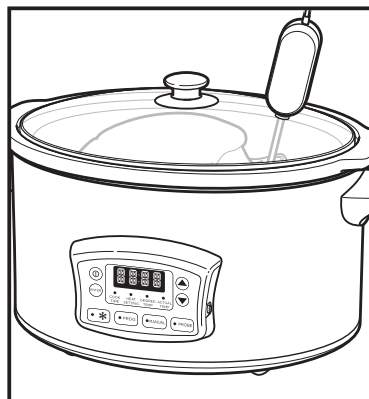
1. Enchufe en un tomacorriente. Siga los pasos 1 a 4 de Cómo usar la olla de cocción lenta en la página 29.
2. Presione el botón MANUAL. El botón MANUAL parpadeará y HIGH (alta) parpadeará en la pantalla.
3. Presione la flecha hacia arriba (▲) o la flecha hacia abajo (▼) para cocinar en HIGH (alta) o LOW (baja), o seleccione WARM (caliente) para alimentos ya cocidos. Luego presione el botón ENTER para comenzar a cocinar o mantendrá el alimento caliente.
4. La pantalla alternará entre la configuración de calor seleccionada y COOK (cocción). La olla de cocción lenta se apagará automáticamente después de un total de 24 horas de cocción si no se apaga.

Modos de cocción (cont.)

Modo PROBE (sonda)

1. Enchufe en un tomacorriente. Siga los pasos 1 a 4 de Cómo usar la olla de cocción lenta en la página 29.
2. Asegúrese de que la sonda de temperatura esté insertada en el centro de los alimentos y que no toque el fondo de la olla ni un hueso.
3. Inserte la sonda en el conector del costado de la olla de cocción lenta.
4. Presione el botón ON/OFF (ⓘ/encendido/apagado) para encender.
5. Presione el botón PROBE (sonda). El botón PROBE (sonda) se iluminará. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada de 180°F (80°C). Si la sonda no está enchufada, la pantalla alterna entre PLUG y PRbE.
6. Presione la flecha hacia arriba (▲) o la flecha hacia abajo (▼) para seleccionar la temperatura deseada 100–200°F (38–93°C).
7. Presione el botón ENTER y HIGH (alta) aparecerá en la pantalla. Presione la flecha hacia arriba (▲) o la flecha hacia abajo (▼) para seleccionar el ajuste de calor deseado. HIGH (alta) o LOW (baja) para cocinar, o WARM (caliente).
8. Presione el botón ENTER para iniciar la cocción. La pantalla alternará entre la temperatura real y la temperatura deseada.
9. Cuando se alcance la temperatura seleccionada, la olla de cocción lenta emitirá automáticamente un pitido 3 veces y cambiará a WARM (caliente). La pantalla mostrará WARM (caliente). La olla de cocción lenta se apagará automáticamente después de un total de 24 horas de cocción y de WARM (caliente) si no se apaga. Desenchufe.

NOTA: Para cambiar de Fahrenheit a Celsius, presione y mantenga presionados los botones PROBE (sonda) y ENTER al mismo tiempo.



Cuidado y limpieza

1. Desconecte. Permita que se enfríe completamente.
2. Use guantes para horno para retirar la olla interna.
3. Limpie el extremo metálico de la sonda con agua jabonosa caliente. Enjuague y seque.

Concejos para cocinar lento

- No se requiere menear cuando se cocina lento y remover la tapa de vidrio resulta en una gran pérdida de calor y puede necesitar que se extienda el tiempo de cocinado. Sin embargo, si se cocina en HIGH (alta), puede querer menear ocasionalmente.
- Si cocina sopas o guisados, deje un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre la parte superior de la olla y la comida de manera que la receta pueda hervir.
- Muchas recetas requieren cocerse todo el día. Si su programa matutino no le deja tiempo para preparar una receta, hágalo la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en la olla, cubra con la tapa y refrigere durante la noche. En la mañana, coloque la olla en la base.
- Algunos alimentos no se adaptan a un cocimiento extendido en una olla de cocimiento lento. La pasta, mariscos, leche, crema o crema agria deben de agregarse 2 horas antes de servirse. La leche evaporada o sopas condensadas son perfectas para el cocimiento lento.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica.

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

4. La olla interna y la tapa son aptas para lavavajillas o se pueden lavar en agua caliente con jabón. Enjuague y seque. NO use la configuración "SANI" al lavarlas en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" podrían dañar su producto.
5. Limpie la base con un paño suave y húmedo o una esponja y luego séquela.
6. Para el modelo Clip Latch (broche de clip), no trabe la tapa con el clip durante el almacenamiento. Almacene con la tapa entreabierta.

- Entre más contenido de grasa tenga la carne, menos líquido necesita. Si cocina carne con alto contenido de grasa, coloque rebanadas gruesas de cebolla debajo de la carne de manera que la carne no se asiente (y cocine) en la grasa.
- Las ollas de cocimiento lento permiten muy poca evaporación. Si hace su sopa, guisado o salsa favorita, reduzca el líquido indicado en la receta original. Si está muy espeso, se puede agregar líquido posteriormente.
- Si cocina una cacerola de tipo vegetal, necesita haber líquido en el recipiente para prevenir que se quemen los lados de la olla.
- Si va a realizar una receta con vegetales de raíz, colóquelos en la parte inferior de la olla.

Consejos de seguridad de alimentos

- Para almacenar sobras después de la cocción, NO coloque toda la olla en el refrigerador porque los alimentos tardarán demasiado en enfriarse. Divida las sobras en recipientes más pequeños y colóquelos en el refrigerador.
- Nunca permita que carne cruda o poco cocida quede a temperatura ambiente dentro de la olla de cocción lenta. Una vez que la carne se coloca en la olla, ésta debe cocinarse de inmediato (a menos que se prepare la olla de cocción lenta la noche anterior, en cuyo caso la olla debe colocarse en el refrigerador).

Resolviendo problemas

No hay ninguna visualización en la pantalla en el panel de control.

- ¿Está enchufada la unidad?
- ¿Está encendida la unidad?
- Pruebe que el tomacorriente esté funcionando mediante una lámpara en condiciones conocidas de funcionamiento.
- ¿Se interrumpió la energía (debido a un apagón, tormenta eléctrica, etc.) durante 5 segundos o más?

Los alimentos no están bien cocidos.

- ¿Se cocinó la comida en la configuración WARM (caliente)? No cocine en modo WARM (caliente); cocine siempre con ajustes de calor LOW (baja) o HIGH (alta).
- ¿Se interrumpió la energía (debido a un apagón, tormenta eléctrica, etc.) durante 5 segundos o más? **NOTA:** Para una interrupción de energía de 5 segundos o menos, la olla de cocción lenta recordará los ajustes de calor y tiempo programados.
- ¿Seleccionó usted el ajuste de calor LOW (baja), pero utilizó un tiempo de cocción basado en la receta de calor HIGH (alta)?
- ¿Colocó usted correctamente la tapa de vidrio en la olla de cocción lenta?

El alimento no está listo después del tiempo de cocción recomendado en mi receta.

- Esto puede deberse a variaciones de voltaje (que son comunes en todas partes) o de altitud. Las fluctuaciones leves de la energía eléctrica no tienen un efecto notable en la mayoría de los aparatos. Sin embargo, pueden alterar los tiempos de cocción en la olla de cocción lenta al prolongar los tiempos de cocción. Permita suficiente tiempo y seleccione el ajuste de calor apropiado. Aprenderá a través de la experiencia si se necesita un tiempo más corto o más largo.

Los alimentos están cocidos en exceso.

- ¿Estaba la olla al menos llena a la mitad? La olla de cocción lenta ha sido diseñada para cocinar completamente los alimentos en una olla llena. Si la olla interna está llena hasta la mitad, verifique que esté lista 1 a 2 horas antes de la hora de la receta.
- ¿Seleccionó usted el ajuste de calor HIGH (alta), pero utilizó un tiempo de cocción basado en la receta de calor LOW (baja)?
- Los alimentos seguirán aumentando de temperatura después de alcanzar la temperatura deseada.

La pantalla muestra PLUG y PRbE.

- Asegúrese de que la sonda esté enchufada al conector de la sonda y que la sonda esté en el centro del alimento y no toque un hueso.

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:
33768, 33769**Tipo:**
SC83**Características Eléctricas:**
120 V~ 60 Hz 325 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".