

**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®



6 Quart Precision  
Pressure Cooker  
Autocuiseur de  
précision de 5,67 L  
Olla a presión de  
precisión  
de 5.67 L

English ..... 2  
Français ..... 20  
Español ..... 38

# 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 a 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. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the 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. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated warming pot.
14. To disconnect, press keep warm/cancel button, then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable pot.
17. Cooking pot and heating element may remain hot until unit is turned off. Allow to cool before touching.
18. **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.
19. Intended for countertop use only.
20. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See "Using Pressure Cook Modes."
21. Always check the pressure release devices for clogging before use.
22. When in pressure cook mode, do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Overfilling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. The result of excess pressure is steam being released from the excessive pressure valve. See "Pressure Cooking Modes" chart.
23. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in pressure cook mode.

24. Do not open the pressure cooker until all internal pressure has been released. If the lid is difficult to turn, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See “Using Pressure Cook Modes.”
25. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
26. **WARNING! Burn Hazard.** Steam is hot. Avoid contact with steam. Use care when releasing steam.

27. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
28. Do not lift or carry the pressure cooker using lid handle; use both handles provided on base.
29. Do not insert the probe into probe hole when unit is in pressure.
30. **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 product 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.

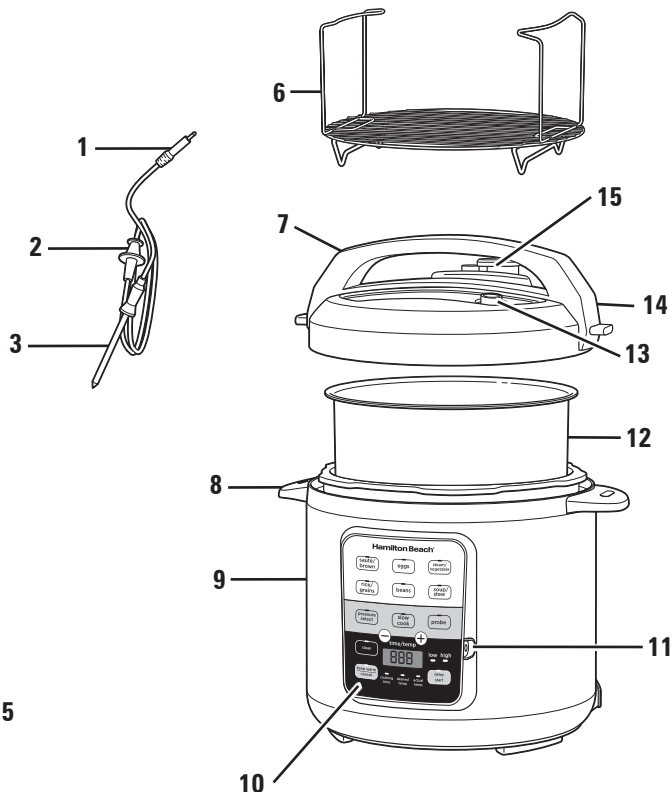
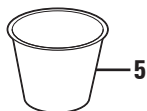
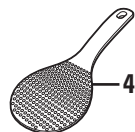
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord.

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

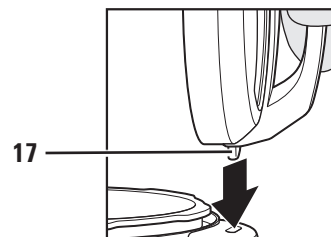
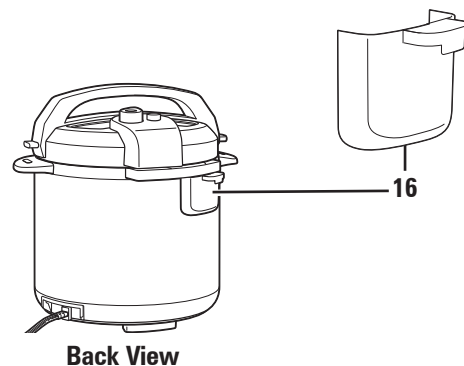
# Parts and Features

To order parts, visit:  
[hamiltonbeach.com/parts](http://hamiltonbeach.com/parts)

|    |                                  |
|----|----------------------------------|
| 1  | Probe End                        |
| 2  | Probe Hole Stopper               |
| 3  | Temperature Probe                |
| 4  | Rice Paddle                      |
| 5  | Rice Measuring Cup               |
| 6  | Roasting Rack                    |
| 7  | Lid Handle                       |
| 8  | Handles                          |
| 9  | Base                             |
| 10 | Control Panel/Display            |
| 11 | Probe Jack                       |
| 12 | Cooking Pot                      |
| 13 | Probe Hole (on Lid)              |
| 14 | Lid                              |
| 15 | Steam Release Valve              |
| 16 | Removable Condensation Collector |
| 17 | Lid Tab                          |



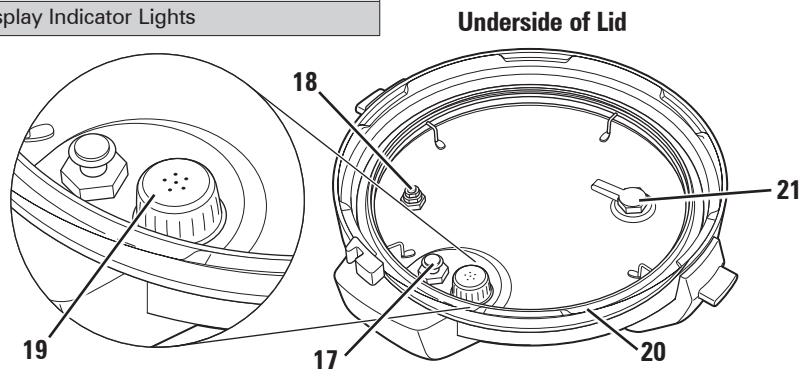
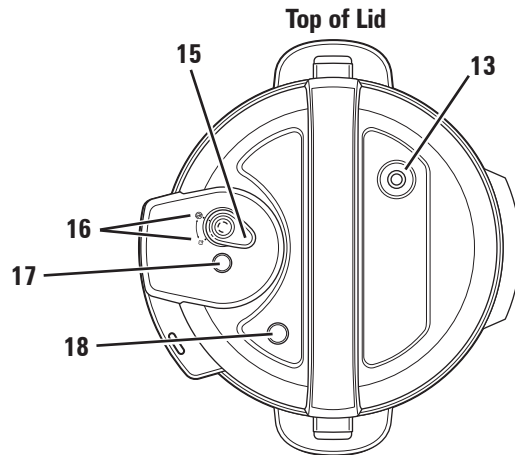
**Before first use:** Wash Cooking Pot, Lid, Roasting Rack, Rice Measuring Cup, Rice Paddle, and Removable Condensation Collector in hot, soapy water. Rinse and dry.



**NOTE:** To rest Lid, using oven mitt to hold Lid, insert Lid Tab into opening of base handle.  
 \*Do not carry Pressure Cooker by Lid Handle, which is only to be used for easy opening and locking Lid.

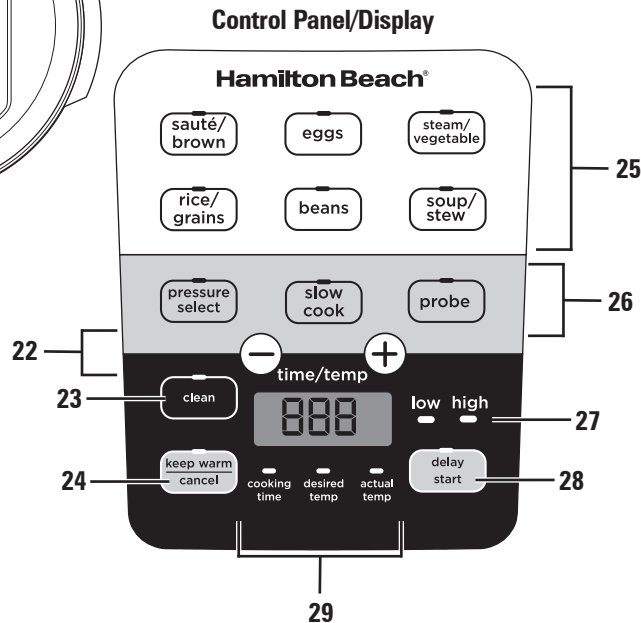
# Parts and Features (cont.)

|    |                                                                   |
|----|-------------------------------------------------------------------|
| 16 | Steam Release Valve Open (↗) and Closed (↘) Icons                 |
| 17 | Pressure Safety Indicator/Float Valve                             |
| 18 | Excessive Pressure Valve                                          |
| 19 | Removable Steam Release Valve Cover and Stem Cap (stem not shown) |
| 20 | Removable Gasket                                                  |
| 21 | Probe Hole Cover (on underside of Lid)                            |
| 22 | + and – Buttons                                                   |
| 23 | Clean Button                                                      |
| 24 | Keep Warm/Cancel Button                                           |
| 25 | Preset Cook Modes                                                 |
| 26 | Programmable Cook Modes                                           |
| 27 | Low or High Slow Cook/Pressure Cook Settings                      |
| 28 | Delay Start Button                                                |
| 29 | Display Indicator Lights                                          |



**NOTE:** Use care when inserting Gasket. Stretching Gasket will allow steam to escape from between Base and Lid.

Always replace worn Gasket with new manufacturer's Gasket. Visit [hamiltonbeach.com/parts](http://hamiltonbeach.com/parts).



# Meet Your Pressure Cooker

**⚠ WARNING Burn Hazard.** Steam is hot. Avoid contact with steam. Use care when releasing steam.

Cooking with pressure differs greatly from normal cooking methods. A pressure cooker is essentially a cooking pot with a sealed, lockable lid and a valve to control pressure. Once the pot is sealed, steam is captured and pressure builds up, raising cooking temperature and dramatically reducing cooking time. The pressure also forces liquid into food so it stays juicy and tender while deep, rich flavors develop quickly, and the high temperature allows food to brown and caramelize, despite the moist environment.

This Pressure Cooker has a unique Temperature Probe Function. Use Temperature Probe to ensure desired cooking results without having to check your food. When using Temperature Probe, be sure to use a Quick Pressure Release (see below).

## Pressure Levels

When choosing pressure levels, remember that pressure is measured in psi (pounds per square inch).

**High Pressure** – 10 to 13 psi. High pressure is recommended for almost all foods. The higher the pressure, the faster food cooks.

**Low Pressure** – 6 to 9 psi. Used for delicate foods. Lower pressure cooks food slower when compared to high pressure.

## Releasing Pressure Steam

When the cooking cycle is complete, steam must be released before the Lid can be opened. The Lid should open without force. There are two ways to release steam:

**Natural release** – After cooking time ends, Cooker will switch to keep warm mode. Allow Cooker to cool down naturally until Pressure Safety Indicator/Float Valve drops down and Lid unlocks. This may take 10 to 30 minutes or more, depending on amount of food. During natural release, food is still warm and may continue to cook for the amount of time it takes to release steam.

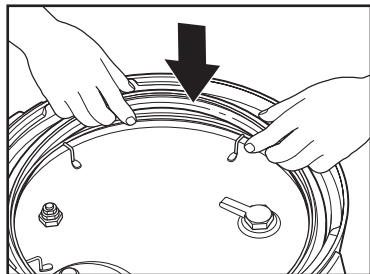
**Quick release** – When cooking cycle is complete, using an oven mitt, carefully turn Steam Release Valve to  to release steam until Pressure Safe Indicator/Float Valve goes down. Be sure to keep your oven mitt on with your face and arms away from steam when releasing pressure.

## Before first use

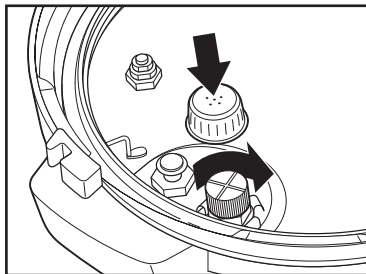
1. Follow assembly instructions (see “How to Assemble”), but pour in 3 cups (711 mL) of water instead of food.
2. Insert Probe Hole Cover into Probe Hole from underside of Lid to prevent steam from escaping.
3. Place Lid on Cooker by matching arrow icon on Lid with unlock icon on Base. Rotate Lid clockwise to lock. Arrow icon and lock icon should align.
4. Plug into outlet.
5. Select high pressure setting by pressing pressure select button.
6. Adjust time to 2 minutes by pressing + or – buttons; Cooker will automatically start within 10 seconds.
7. Display will show “ON” until pressure is reached, and then lid locks and cooking time will start to count down. When cooking cycle is complete, Cooker will beep 3 times and switch to keep warm mode.
8. Either allow pressure to naturally release, or open Steam Release Valve to quickly release.
9. When all pressure is released, Lid will automatically unlock. Rotate Lid counterclockwise to unlock. Remove Lid carefully, allowing excess moisture on Lid to drain back into Cooking Pot.
10. Press keep warm/cancel to stop Cooker. Unplug.

**NOTE:** Countdown for cooking time will not start until pressure has built in the Cooker and Lid is locked. Average time is 10 to 15 minutes, but can be much longer depending on amount of liquid and food in Cooking Pot.

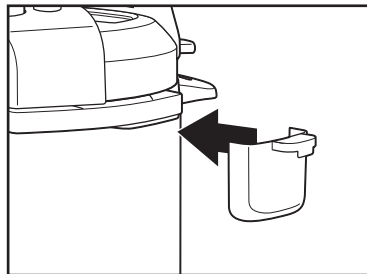
# How to Assemble



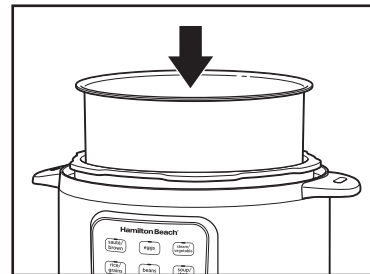
1. Ensure Gasket is properly inserted into Lid. Align Gasket behind metal ring and push Gasket firmly into place.



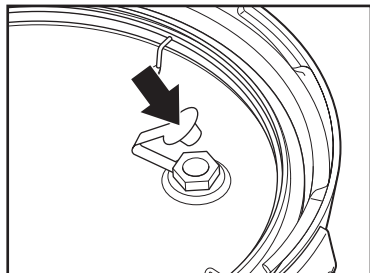
2. On underside of Lid, screw Stem Cap onto Steam Release Valve Stem. Push down Steam Release Valve Cover over Stem Cap. Ensure that Steam Release Valve and Float Valve are clean and free of debris.



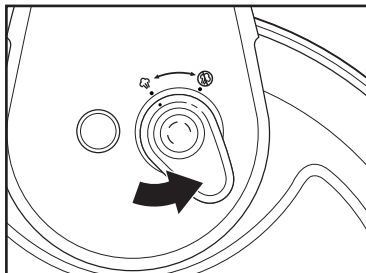
3. Install Condensation Collector at back of Cooker by aligning top of Collector with guides on Cooker and snap into place.



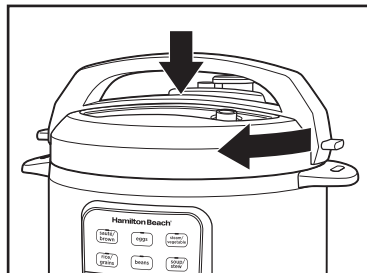
4. Place Cooking Pot into Base, and add a minimum 1 cup liquid to Cooking Pot, then add food.



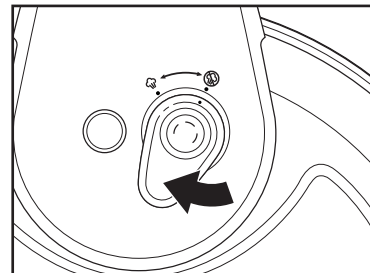
5. Probe Hole Cover or Stopper of Temperature Probe must be secured in place when pressure cooking to prevent steam from escaping. Insert Probe Hole Cover on the underside of Lid up into Probe Hole. **NOTE:** See page 10 for How to Use Temperature Probe.



6. On top of Lid, place Steam Release Valve on Valve Stem. Leave in open position (↺).



7. Place Lid on Cooker by matching arrow icon on Lid with unlock icon on Base. Rotate Lid clockwise to lock. Arrow icon and lock icon should align.



8. Turn Steam Release Valve to closed position (↻). **NOTE:** Do not carry Pressure Cooker by Lid Handle. This Handle is designed for easy opening and locking Lid.

# Using Pressure Cooking Modes

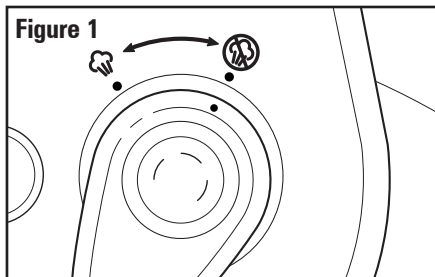
**⚠ WARNING Burn Hazard.** Steam is hot. Avoid contact with steam. Use care when releasing steam.

The Cooker has 6 modes that use pressure and 3 modes that do not use pressure. Refer to the two Cooking Mode charts (Pressure and Non-Pressure) for descriptions, recommendations, default cook times, and pressure levels (if applicable) for each mode. Use Temperature Probe to ensure desired cooking results without checking your food. Probe Hole Cover must be inserted into Probe Hole or Stopper on Temperature Probe on the underside of Lid to prevent steam from escaping while cooking. See pages 10 & 11 for How to Use Temperature Probe, and charts.

1. Once Cooker is assembled (see “How to Assemble”), add food to Cooking Pot.
  - In order to create steam to build pressure, pressure cooking requires liquid in the Cooking Pot. Use a minimum of 1 cup (237 mL) water or other liquid.
  - Do not fill Cooking Pot more than 2/3 full. For foods that expand, such as rice or beans, fill no more than 1/2 full.
2. See Mode in the Pressure Cooking Mode chart. Press a mode to select. Once selected, default pressure level and default cooking time will be displayed.
3. Adjust pressure level and cook time:
  - Pressure level can be changed for any pressure cook mode. Press pressure select button repeatedly to toggle between high and low pressure.
  - Adjust cooking time by using the + and – buttons.
  - Steam Release Valve should be in closed (🔒) position (Figure 1).
4. For manual mode, press pressure select button. Press again to change from low to high. Default cooking time of 35 minutes will be displayed. Adjust cooking time by using the + and – buttons.
5. Cooker will start cooking within 10 seconds. Display will show “ON” until pressure is reached, then cooking time will begin to count down. When cooking cycle is complete, Cooker will beep 3 times and automatically switch to keep warm mode.
6. Release steam by natural or quick release method. See “Releasing Steam” instructions in “Meet Your Pressure Cooker.”
7. Press keep warm/cancel at any time to stop cooking. Display shows “OFF.” Always release steam before opening Lid.
8. Unplug.

## NOTES:

- When all pressure is released, Lid will automatically unlock. Rotate Lid counterclockwise to unlock. Remove Lid carefully, allowing excess moisture in Lid to drain back into Cooking Pot.
- Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (Steam Release Valve). These foods should not be cooked in pressure cook mode.



# Pressure Cooking Tips

- Cooking times for pressure cooker recipes can be up to 70% faster than traditional methods. To adapt recipes, start by reducing time by half.
- The amount of liquid needed is much less than traditional cooking methods. To adapt favorite recipes to a pressure cooker, reduce liquid by about half.
- Liquid is required to create steam and build pressure in the Cooker. Always add a minimum of 1 cup (237 mL) water or other liquid.
- Fill Cooking Pot no more than 2/3 full. For foods that expand, such as rice or beans, fill no more than 1/2 full.
- Remember that the countdown for cooking time will not start until pressure has built in the Cooker and Lid is locked. Average time is 10 to 15 minutes, but can be much longer, depending on amount of liquid and food in Cooking Pot.
- When using pressure cook mode, set Temperature Probe to about 10°F (-12°C) lower than the recommended temperature settings on the chart. Food will continue to cook while pressure is releasing.
- When cooking rice, use a 1:1 ratio of rice to water. Rinse rice before cooking.
- Add 1 tablespoon (15 mL) oil to rice or beans to reduce foaming and splattering.
- Beans do not require soaking, but soaking beans for at least 3 hours will yield softer, more consistent results.
- Steam foods by adding at least 1 cup (237 mL) water to bottom of Cooking Pot. Place food on Roasting Rack in Cooking Pot. Press steam/vegetable mode button and follow desired recipe. Frozen vegetables can be steamed from frozen state: add 1 to 2 minutes to the time indicated on package directions.
- For recipe ideas, go to [hamiltonbeach.com/recipes](http://hamiltonbeach.com/recipes).
- For answers to questions about your Pressure Cooker, go to [hamiltonbeach.com/frequently-asked-questions](http://hamiltonbeach.com/frequently-asked-questions).

# How to Use Temperature Probe for Pressure Cooking or Slow Cooking

## NOTES:

- Do not insert the probe into probe hole when unit is under pressure.
- Before every use, make sure the Temperature Probe and stopper are clean and without any dried food particles.

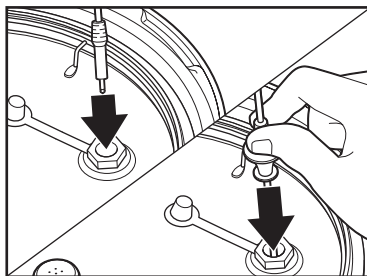
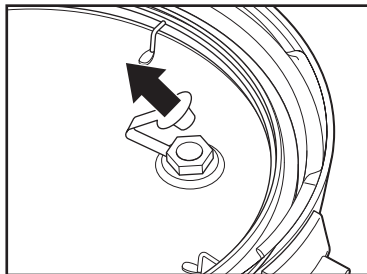
1. Plug into outlet.

2. If needed, place Roasting Rack in Cooking Pot in Base and add food to Roasting Rack. Ensure Temperature Probe cord is not tangled.

3. Insert Temperature Probe in center of food and not touching bottom or side of Cooking Pot. For proper Probe placement see Temperature Probe chart on page 11.

4. From the underside of Lid, pull Probe Hole Cover out, as shown in illustration above. Then thread Temperature Probe through Probe Hole on underside of Lid. Feed Probe cord through Hole until Probe Hole Stopper is securely in place to prevent steam from escaping.

5. Insert Probe Jack into side of Control Panel.



6. Press pressure select button to select low or high pressure and then, press Probe Button and press + or - Button to adjust to desired cook temperature.

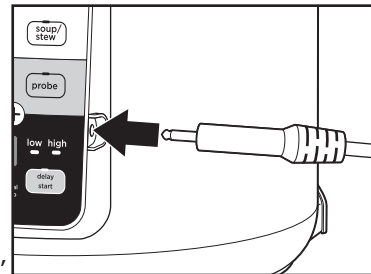
OR

Press Slow Cook Button to select high or low cooking, then, press Probe Button and press + or - Button to adjust to desired cook temperature. See pages 13, 14, and 15 for how to use non-pressure modes, tips and chart.

7. **For Pressure Cooking Mode**, when temperature is reached Pressure Cooker will beep, signaling to release pressure. Beeps will continue until Pressure Cooker is turned off. **For Slow Cooking Mode**, when cycle is complete, Cooker will beep 3 times and automatically switch to keep warm mode.

## NOTES:

- Pressure buildup takes an average of 10 to 15 minutes, but can take 30+ minutes depending on amount of liquid and food in Cooking Pot.
- Set Temperature Probe to about 10°F (-12°C) lower than the recommended doneness temperature on Recommended Settings chart. Temperature may vary depending on size and thickness of meat or poultry. Refer to charts on page 11 and adjust temperature as necessary. Your food will continue to cook while pressure is releasing.



## Temperature Probe Tips

- Insert Temperature Probe. See Temperature Probe chart on Page 11.

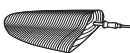
- Once desired temperature is reached, release pressure immediately. Meat continues to cook while Cooker is pressurized.
- Allow meat to rest for 5 to 10 minutes before carving.

## Recommended Settings

| Food                    | Slow Cook    | Pressure Cook |
|-------------------------|--------------|---------------|
| Beef                    | 145°F (63°C) | 135°F (57°C)  |
| Poultry                 | 165°F (74°C) | 155°F (68°C)  |
| Shredded Chicken        | 180°F (82°C) | 170°F (77°C)  |
| Eggs                    | 160°F (71°C) | 150°F (66°C)  |
| Fish                    | 145°F (63°C) | 135°F (57°C)  |
| Pork                    | 145°F (63°C) | 135°F (57°C)  |
| Pork Shoulder, shredded | 190°F (88°C) | 180°F (82°C)  |

**NOTE:** When using the pressure cook mode, set Temperature Probe to about 10°F (-12°C) lower than the recommended doneness temperature. Temperature may vary depending on size and thickness of meat or poultry. Refer to charts on this page and adjust temperature as necessary. Food will continue to cook while pressure is releasing. Visit [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) for more information on safe internal cooking temperatures.

## Temperature Probe

| Food                         | Placement                                                                     | Correct Probe Placement                                                             |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Steaks, boneless             | Insert Probe into thickest part of steak                                      |  |
| Beef, pork or lamb roast     | Insert Probe into thickest part of roast and away from any bone or cartilage  |  |
| Chicken breasts              | Insert Probe into thickest part of breast and away from any bone or cartilage |  |
| Burgers or meatloaf          | Insert Probe into center of burger                                            |  |
| Fish fillet                  | Insert Probe into center of thickest part of fillet                           |  |
| Whole Chicken, Turkey breast | Insert Probe into thickest part of breast away from any bones or cartilage    |  |

# Pressure Cooking Modes

**NOTE:** Insert Probe Hole Cover on the underside of Lid up into Probe Hole for all pressure cooking modes.

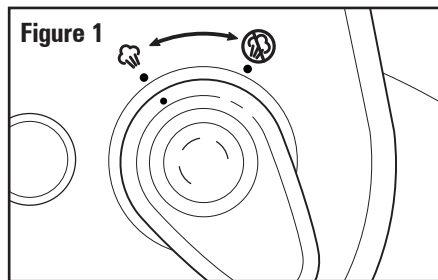
| Mode                    | DEFAULT SETTINGS |           | Cook Time Range | Pressure Valve Position | Description and Recommendations                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------|------------------|-----------|-----------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         | Pressure Level   | Cook Time |                 |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| pressure select:        |                  |           |                 |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| low                     | low              | 35 min    | 1 min – 4 hours | Closed (🔒)              | Use manual mode to customize pressure level and time. Great for using with combination food recipes.                                                                                                                                                                   |
| high                    | high             | 35 min    | 1 min – 4 hours | Closed (🔒)              |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| soup/stew               | high             | 30 min    | 1 min – 4 hours | Closed (🔒)              | Make soup, stews, and broths with delicious depth of flavor.                                                                                                                                                                                                           |
| eggs                    | high             | 5 min     | 1 min – 30 min  | Closed (🔒)              | Cook eggs in the shell to your desired doneness. Eggs are steamed, so they peel easily.                                                                                                                                                                                |
| steam/vegetable         | low              | 10 min    | 0 min – 4 hours | Closed (🔒)              | Steam vegetables or seafood, or reheat food on the Roasting Rack. Use quick release to prevent overcooking. Place at least 1 cup (237 mL) water in Cooking Pot, filling to just under the Roasting Rack. Add food to rack, making sure that water does not touch food. |
| rice/grains             | low              | 5 min     | 1 min – 4 hours | Closed (🔒)              | Suitable for cooking all types of rice. Best to use natural release. Fill Cooking Pot no more than 1/2 full to allow for rice expansion.                                                                                                                               |
| beans                   |                  | 30 min    | 1 min – 4 hours | Closed (🔒)              | Soaked or unsoaked dry beans can be cooked in less than an hour on this mode. Be sure to cover the beans by at least 1/2 inch of water. Fill Cooking Pot no more than 1/2 full to allow for bean expansion.                                                            |
| <b>Non-Cooking Mode</b> |                  |           |                 |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| clean                   | high             | 5 min     | N/A             | Closed (🔒)              | Helps to loosen any stuck on food to make cleaning easier. Add 1/2 cup (118 mL) water and 1/2 cup (118 mL) white vinegar to Cooking Pot and following directions in Care and Cleaning on page 16 under How to use Clean Mode.                                          |

Visit [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) for more information on safe internal cooking temperatures.

# Using Non-Pressure Cooking Modes

Follow directions for assembling Pressure Cooker in “How to Assemble.” Press mode button to select. A default time will display. To adjust cooking time, press + or – buttons.

- **Sauté/brown mode** can be used to brown foods or sauté vegetables before pressure cooking, slow cooking, or as a function on its own. Lid should be off while using this mode. Sauté/brown time will start to count down when Cooker has reached browning temperature.
- **Slow cook mode** can be used on low or high heat. To select heat setting, press slow cook button multiple times to toggle through settings. Steam Release Valve should be in open position (↑) (Figure 1). Slow cook will automatically start to count down cooking time within 10 seconds. When cycle is complete, Cooker will switch to keep warm for up to a total cooking and warm time of 24 hours.



- **Keep warm** can be used as a mode for keeping cooked foods at serving temperature. Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using keep warm setting. The keep warm setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on keep warm setting. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on slow cook low or high and then switch to keep warm Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more information. Press button again to cancel all functions, clear time, and return display to “OFF.” Use at any time to stop cooking modes.
- **Delay start** can be used on rice/grains and beans modes. It should only be used with non-perishable foods. Do not use for recipes containing meat, fish, poultry, eggs or milk. Follow USDA food safety guidelines and visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more information. To set a delay start time, select cooking mode and adjust pressure level and cooking time if necessary. Then, press delay start button and adjust to desired delay start time by pressing + or – button. Countdown for delay start will start within 10 seconds. Selected mode will begin when delay countdown is complete.

# Slow Cooking Tips

- The Cooking Pot should be at least half full for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing Lid results in major heat loss and the cooking time may need to be extended. However, if cooking on low, you may want to stir occasionally.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch (5 cm) space between the top of the Cooking Pot and the 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 Cooking Pot, cover with Lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place Cooking Pot in Cooker and start cooking.
- Some foods are not suited for extended cooking in a slow cooker: pasta, seafood, milk, cream or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for slow cooking.
- The higher the fat content of meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of Cooking Pot.
- If cooking a recipe with root vegetables, place root vegetables in the bottom of the Cooking Pot.

# Non-Pressure Cooking Modes

| Mode             | DEFAULT SETTINGS |           | Cook Time Range   | Pressure Valve Position | Description and Recommendations                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------|------------------|-----------|-------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                  | Pressure Level   | Cook Time |                   |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| sauté/brown      | N/A              | 30 min    | 1 min – 30 min    | N/A                     | Use for browning meats or poultry, or sautéing vegetables. Also use to preheat Cooker to speed up pressure building. Cooker heats to 365°F (185°C) before countdown begins.<br>Lid should be off while using this mode. Cook time will begin countdown when Cooker has reached browning temperature.                                              |
| slow cook:       | low              | 8 hours   | 30 min – 20 hours | Open (🔒)                | True Slow™ cooks like a traditional slow cooker to achieve tender, flavorful meals.<br>To select heat setting, press slow cook button multiple times to toggle through settings. Cook time begins countdown within 10 seconds. Once cycle is complete, Cooker will switch to keep warm for up to a total combined cook and warm time of 24 hours. |
|                  | high             | 4 hours   | 30 min – 20 hours | Open (🔒)                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| keep warm/cancel | N/A              | 4 hours   | 10 min – 24 hours | Open (🔒)                | Keep warm setting should not be used to cook food, but to keep already cooked food warm. Each program mode automatically switches to keep warm when cycle is complete. Total time is 24 hours, then keep warm shuts off.                                                                                                                          |
| delay start      | N/A              | 6 hours   | 10 min – 24 hours | N/A                     | Use to delay the start time (from 10 minutes to 24 hours) in rice and steam modes only.                                                                                                                                                                                                                                                           |

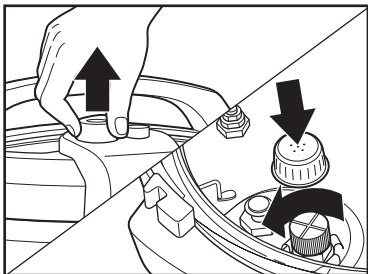
Visit [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) for more information on safe internal cooking temperatures.

# Care and Cleaning

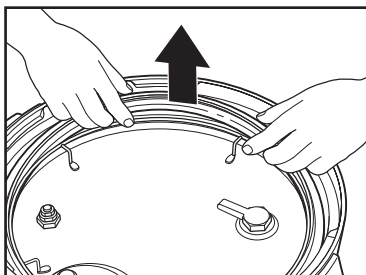
## How to use Clean Mode:

**Clean Mode is to help loosen any stuck on food to make cleaning easier.**

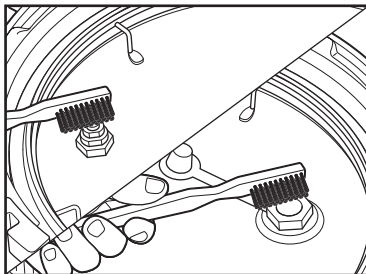
1. Add 1/2 cup water and 1/2 cup white vinegar to Cooking Pot in Base.
2. Close Probe Hole Cover on underside of Lid.
3. Lock Lid in place.
4. Turn Steam Release Valve to closed position (🔒) to ensure pressure buildup.
5. Press Clean Button to start the cleaning process.
6. Pressure Cooker will automatically shut off after cleaning is complete.
7. Release steam to open Lid. Unplug and allow to cool.
8. Discard vinegar mixture and wash Lid and Cooking Pot in hot, soapy water. Rinse and dry.



3. Pull up Steam Release Valve to remove from Lid. Flip Lid over and pull up Steam Valve Cover from underside of Lid. Unscrew Stem Cap from Steam Release Valve Stem.



1. Unplug. Allow to cool. Remove Gasket from Lid by pulling out from under metal ring.



4. Hold Lid at an angle, and use a small, soft brush to clear the Probe Hole Cover, Pressure Safety Indicator/Float Valve, and Removable Steam Stem of any debris. Rinse these areas with warm water.

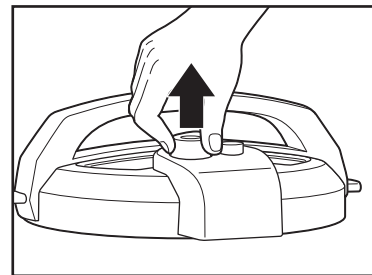
**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.** Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.

**NOTE:** Cooking Pot, Lid Gasket, Roasting Rack, Rice Measuring Cup, Rice Paddle, and Condensation Collector are dishwasher-safe. DO NOT use "SANITIZE" setting when washing in dishwasher. SANITIZE cycle temperatures could damage your product.



2. Wipe Base with a soft, damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleanser.

5. Wash Temperature Probe, Steam Release Valve, Steam Release Valve Cover, and Lid with warm, soapy water. Rinse and dry. Ensure that Steam Valve, Steam Valve Stem, and Pressure Safety Indicator/Float Valve are clean and free of debris. Center of Steam Valve Cover must be clear of food before cooking.



6. Replace Steam Release Valve Cover and reinsert Gasket (see Step 1 of "How to Assemble.")

# Troubleshooting

## **Display shows Error Codes 1-9.**

- Unit is malfunctioning; visit [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com).

## **Display shows (Lid) flashing.**

- Pressure Cooker Lid is not on Pressure Cooker or Lid isn't on correctly. Place Lid on Cooker by matching arrow icon on Lid with unlock icon on Base. Rotate Lid clockwise to lock. Arrow icon and lock icon should align.

## **Display shows "Probe" scrolling across Control Panel Display when in pressure cook or slow cook mode and unit is beeping.**

- Temperature Probe is not plugged in. Ensure Temperature Probe is plugged into Probe Jack.

## **Cooker will not turn on.**

- Make sure outlet is functioning properly.

## **Lid is difficult to close.**

- Make sure Gasket is inserted properly in the underside of Lid.
- If Cooker has been used to sauté/brown or is still warm from previous cooking, there may be a small amount of pressure in Cooker. Move Steam Release Valve to open position (↗), close Lid and then move Valve to closed position (⊗).

## **Lid will not lock.**

- Gasket is not installed properly.
- Debris may be blocking Gasket or Valves. Make sure all are clean and free of food.

## **Pressure Cooker is beeping and "Prob" is on the display.**

- Probe Jack is not plugged in and probe mode has been selected. Plug Probe Jack into side of Control Panel.

## **Lid cannot be removed.**

- Pressure must be completely released before Lid is unlocked. See "Releasing Steam" instructions in "Meet Your Pressure Cooker."

## **Cooker takes too long to come to pressure.**

- Amount of time to bring to pressure depends on amount of liquid and food in Cooking Pot. Starting temperature of food may also extend time.

## **Steam is escaping from Cooker during cooking.**

- It is normal for some steam to come out of the Float Valve until the Cooker comes to pressure and Lid is locked.
- Lid may not be closed and locked properly.
- Gasket may not be inserted properly or needs to be replaced.
- Valves or Gasket may need to be cleaned to remove debris. See "Care and Cleaning."
- Probe Hole Cover or Temperature Probe Stopper may not have been secured in Probe Hole on underside of Lid.

## **Spattering occurs when steam is released.**

- Cooking Pot may be overfilled. Fill no more than 2/3 full, or 1/2 full for foods that expand, such as rice or beans.
- If spattering occurs, wear an oven mitt to protect hand and release pressure in short bursts or allow to natural release.

## **Food is not done.**

- If using Temperature Probe, see Temperature Probe chart on page 11 for proper placement.
- More cooking time is needed. Reset cooking mode and adjust for additional time, or set Cooker to sauté/brown and allow food to simmer longer.
- If low pressure was used, try using high pressure next time.
- Make sure there is enough liquid to create steam and build pressure. A minimum of 1 cup (237 mL) liquid is recommended.

## **Food is overdone.**

- Make sure the proper pressure and cooking time was selected.
- Reduce cooking time or select low pressure.
- If using Temperature Probe, see Temperature Probe chart on page 11 for proper placement.
- Set temperature may vary, depending on size and thickness of meat or poultry. Refer to charts on page 11 and adjust temperature as necessary.

# 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](http://hamiltonbeach.com/customer-service) in the U.S. or [hamiltonbeach.ca/customer-service](http://hamiltonbeach.ca/customer-service) in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

# Notes

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veuillez toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures corporelles, y compris ce qui suit :

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 le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes, incluant la cuisinière.
11. Ne pas placer sur ou près de surfaces chaudes comme un brûleur électrique ou à gaz, ou dans un four chaud.
12. Exercer une très grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaude.
13. Éviter les changements de températures brusques comme l'ajout d'aliments réfrigérés dans la marmite chaude.
14. Pour débrancher, appuyer sur le bouton keep warm/cancel (réchaud/annuler). Retirer ensuite 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 les risques de chocs électriques ou les dommages, ne pas cuisiner dans la base. Cuisiner seulement dans la marmite amovible.
17. La marmite et l'élément chauffant peuvent rester chauds même après que l'appareil soit éteint. Laisser refroidir avant de toucher.
18. **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.
19. Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.
20. Cet appareil cuit sous pression. Une mauvaise utilisation peut entraîner des brûlures. Veuillez vous assurer que l'appareil soit bien fermé avant de le faire fonctionner. Voir la section « Utilisation des modes de cuisson sous pression ».
21. Veuillez toujours vérifier que les dispositifs de décompression ne soient pas bouchés avant d'utiliser.
22. En mode de cuisson sous pression, ne pas remplir l'appareil à plus des 2/3 de sa pleine capacité. Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent pendant la cuisson, comme le riz ou les légumineuses

- sèches, ne pas remplir l'appareil à plus de la moitié de sa pleine capacité. L'excès de pression génère de la vapeur qui s'échappe par la soupape d'évacuation de la vapeur. Voir le tableau « Modes de cuisson sous pression ».
23. Sachez que certains aliments, comme la compote de pomme, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent former de la mousse, de l'écume et des éclaboussures susceptibles de boucher le dispositif permettant d'évacuer la pression (évent à vapeur). Ces aliments ne doivent pas être cuits en mode de cuisson sous pression.
24. Ne pas ouvrir l'autocuiseur avant que la pression intérieure soit complètement évacuée. Si le couvercle est difficile à tourner, cela indique que l'autocuiseur est toujours pressurisé; ne pas forcer pour l'ouvrir. Toute pression résiduelle dans l'autocuiseur peut être dangereuse. Voir la section « Utilisation des modes de cuisson sous pression ».

25. Ne pas utiliser cet autocuiseur pour faire de la friture sous pression avec de l'huile.
26. **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures.** La vapeur est chaude. Éviter le contact avec la vapeur. Faire attention lors de l'évacuation de la vapeur.
27. Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance indépendant.
28. Ne pas soulever ou transporter l'autocuiseur à l'aide de la poignée du couvercle. Veuillez utiliser les deux poignées situées sur la base.
29. Ne pas insérer la sonde dans l'orifice de la sonde quand l'unité est sous pression.

30.



**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 l'utilisation domestique seulement.**

Cet appareil est conçu uniquement pour préparer, cuire et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec des matériaux ou des produits non alimentaires.

**⚠ 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.

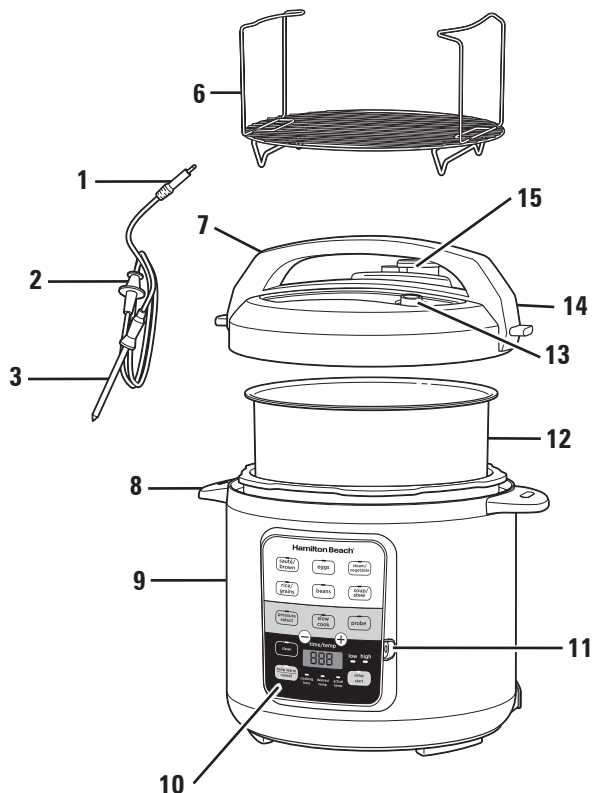
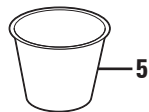
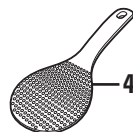
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long.

Afin d'éviter une surcharge des circuits électriques, ne pas utiliser un autre appareil dont la puissance est élevée sur le même circuit que cet appareil.

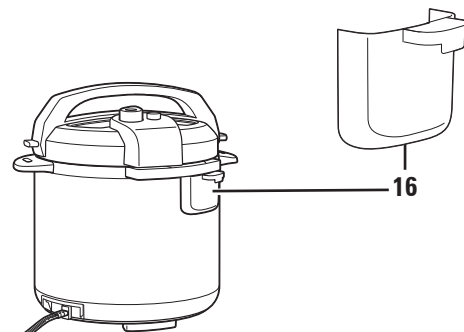
# Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces, visiter :  
[hamiltonbeach.ca/parts](http://hamiltonbeach.ca/parts)

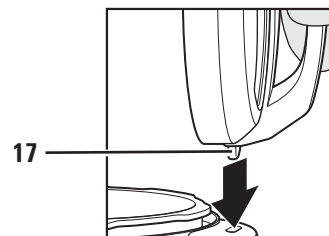
|    |                                        |
|----|----------------------------------------|
| 1  | Extrémité de la sonde                  |
| 2  | Bouchon de l'orifice de la sonde       |
| 3  | Sonde thermique                        |
| 4  | Spatule à riz                          |
| 5  | Tasse à mesurer pour le riz            |
| 6  | Grille de rôtissage                    |
| 7  | Poignée du couvercle                   |
| 8  | Poignées                               |
| 9  | Base                                   |
| 10 | Panneau de commandes/affichage         |
| 11 | Fiche de la sonde                      |
| 12 | Marmite                                |
| 13 | Orifice de la sonde (sur le couvercle) |
| 14 | Couvercle                              |
| 15 | Soupape d'évacuation de la vapeur      |
| 16 | Collecteur d'eau condensée amovible    |
| 17 | Patte du couvercle                     |



**Avant la première utilisation :** Laver la marmite, le couvercle, la grille de rôtissage, la tasse à mesurer pour le riz, la spatule à riz et le collecteur d'eau condensée amovible dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



**Vue arrière**



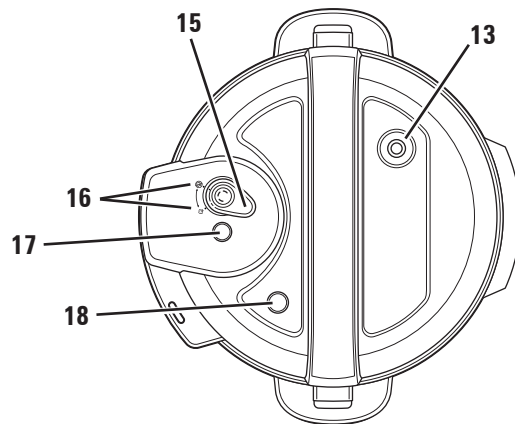
**REMARQUE :** Pour maintenir le couvercle ouvert, tenir le couvercle à l'aide de gants de cuisine, insérer la patte du couvercle dans l'ouverture de la poignée de la base.

\*Ne pas transporter l'autocuiseur par la poignée du couvercle, qui est conçue uniquement pour faciliter l'ouverture et verrouiller le couvercle.

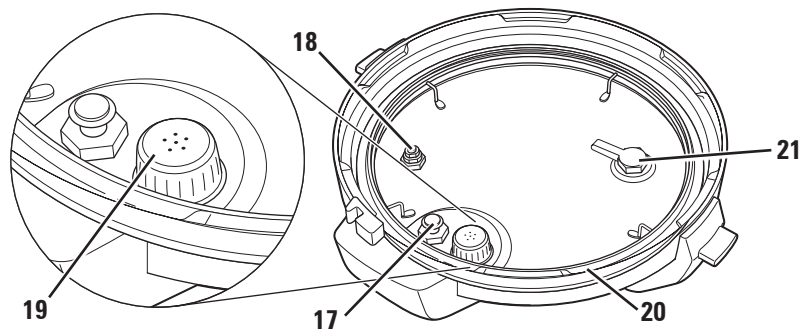
# Pièces et caractéristiques (suite)

|    |                                                                                                  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 16 | Pictogramme de la soupape d'évacuation de la vapeur en position ouverte (☞) et fermée (☛)        |
| 17 | Indicateur de sécurité contre la surpression/soupape à flotteur                                  |
| 18 | Soupape de surpression                                                                           |
| 19 | Couvercle et tige de la soupape d'évacuation de la vapeur amovible (tige non illustrée)          |
| 20 | Joint d'étanchéité amovible                                                                      |
| 21 | Couvercle de l'orifice de la sonde (sur la face intérieure du couvercle)                         |
| 22 | Boutons + et -                                                                                   |
| 23 | Bouton clean (nettoyage)                                                                         |
| 24 | Bouton keep warm/cancel (réchaud/annuler)                                                        |
| 25 | Modes de cuisson pré-réglés                                                                      |
| 26 | Modes de cuisson programmables                                                                   |
| 27 | Réglages de température low (basse) et high (élevée) pour la cuisson lente/cuisson avec pression |
| 28 | Bouton delay start (mise en marche différée)                                                     |
| 29 | Voyants de l'écran                                                                               |

Dessus du couvercle



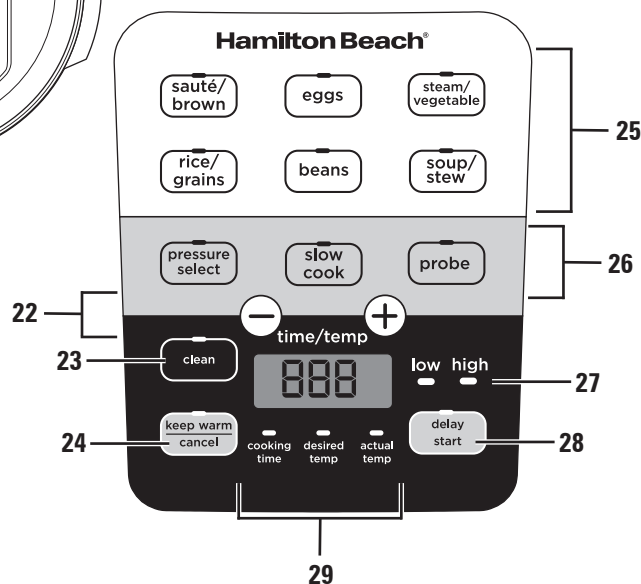
Face intérieure du couvercle



**REMARQUE :** Faire attention en insérant le joint d'étanchéité. Étirer le joint d'étanchéité permettra à la vapeur de s'échapper entre la base et le couvercle.

Toujours remplacer un joint d'étanchéité utilisé par un nouveau joint d'étanchéité du fabricant. Visiter le [hamiltonbeach.ca/parts](http://hamiltonbeach.ca/parts).

Panneau de commandes/affichage



# Voici votre autocuiseur

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de brûlures.** La vapeur est chaude. Éviter tout contact avec la vapeur. Soyez vigilant lorsque vous appuyez sur le soupape d'évacuation de la vapeur.

La cuisson sous pression est très différente des méthodes de cuisson habituelles. Un autocuiseur consiste principalement en une marmite équipée d'un couvercle étanche verrouillé et d'une soupape pour contrôler la pression. Une fois que la marmite est étanchéisée, la vapeur s'accumule et la pression augmente, ce qui a pour effet d'augmenter la température de cuisson et de réduire considérablement le temps de cuisson. La pression force également le liquide à être absorbé par les aliments de sorte qu'ils restent tendres et juteux tout en permettant de développer des saveurs riches. Les hautes températures permettent également aux aliments de dorer et de caraméliser malgré l'humidité.

Cet autocuiseur est doté d'une fonction de sonde thermique unique. Utiliser la sonde thermique pour obtenir les résultats de cuisson souhaités sans avoir à surveiller les aliments. Lors de l'utilisation de la sonde thermique, s'assurer d'utiliser la décompression rapide (voir ci-dessous).

## Niveaux de pression

Lorsque vous sélectionnez les niveaux de pression, souvenez-vous que la pression est mesurée en psi (livres par pouce carré).

**Pression élevée** – 10 à 13 psi. Le niveau de pression élevé est recommandé pour la plupart des aliments. Plus le niveau de pression est élevé, plus les aliments cuisent rapidement.

**Pression basse** – 6 à 9 psi. Utiliser pour les aliments plus délicats. Le niveau de pression bas cuit les aliments plus lentement que lors de la cuisson sous pression élevée.

## Évacuation de la vapeur

Lorsque le cycle de cuisson est terminé, la vapeur doit être évacuée avant de pouvoir ouvrir le couvercle. Le couvercle devrait s'ouvrir sans forcer. Il y a deux façons d'évacuer la vapeur :

**Décompression naturelle** – Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'autocuiseur passera en mode keep warm (réchaud). Laisser l'autocuiseur refroidir de façon naturelle jusqu'à ce que la soupape à flotteur soit descendue et que le couvercle se déverrouille. Cela peut prendre de 10 à 30 minutes ou plus selon la quantité d'aliments. Au cours de l'évacuation naturelle, les aliments restent chauds et peuvent continuer à cuire pendant la durée nécessaire pour évacuer la vapeur.

**Décompression rapide** – Lorsque le cycle de cuisson est terminé, à l'aide de gants de cuisine et avec précaution, tourner la soupape d'évacuation de la vapeur jusqu'à la position (↙) afin de permettre à la vapeur de s'échapper jusqu'à ce que l'indicateur de sécurité contre la surpression/soupape à flotteur diminue. Veuillez vous assurer de porter vos gants de cuisine et de garder votre visage et vos bras loin de la vapeur lors de la décompression.

## Avant la première utilisation

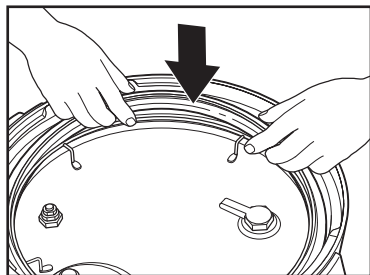
1. Veuillez suivre les instructions d'assemblage (voir la section « Comment assembler »), mais versez 711 mL (3 tasses) au lieu de mettre des aliments.
2. Insérer le couvercle de l'orifice de la sonde dans l'orifice de la sonde sur la face intérieure du couvercle pour empêcher la vapeur de s'échapper.
3. Installer le couvercle sur l'autocuiseur en alignant le pictogramme de la flèche du couvercle avec le pictogramme de déverrouillage de la base. Tourner le couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller. Le pictogramme de flèche et le pictogramme de déverrouillage doivent être alignés.
4. Brancher dans la prise.
5. Sélectionner le niveau de pression au réglage high (élevée) en appuyant sur le bouton pressure select (sélecteur de pression).
6. Ajuster la durée à 2 minutes en appuyant sur les boutons + ou –. L'autocuiseur se mettra automatiquement en marche dans les 10 secondes.
7. L'afficheur indiquera « ON » (marche) jusqu'à ce que le niveau de pression soit atteint. Ensuite, le couvercle se verrouille et le compte à rebours de la

durée de cuisson commencera. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'autocuiseur émettra 3 bips sonores et passera automatiquement en mode keep warm (réchaud).

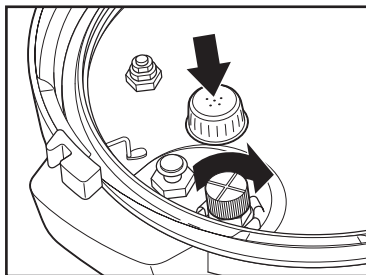
8. Vous pouvez laisser la décompression s'effectuer de façon naturelle, ou ouvrir la soupape d'évacuation de la vapeur.
9. Lorsque la vapeur est complètement évacuée, le couvercle se déverrouille automatiquement. Tourner le couvercle dans le sens antihoraire pour déverrouiller. Retirer le couvercle avec prudence, en laissant l'excès d'humidité accumulée à l'intérieur du couvercle s'écouler dans la marmite.
10. Appuyer sur le bouton keep warm/cancel (réchaud/annuler) pour arrêter l'autocuiseur. Débrancher.

**REMARQUE :** Le compte à rebours du temps de cuisson ne commencera pas avant que la pression se soit accumulée dans l'autocuiseur et que le couvercle soit verrouillé. Le temps moyen est de 10 à 15 minutes, mais il peut être beaucoup plus long selon la quantité de liquide et d'aliments dans la marmite.

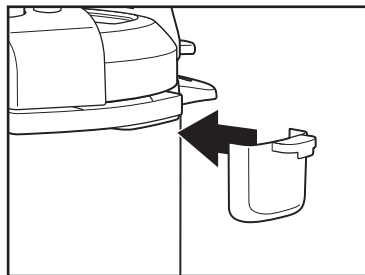
# Comment assembler



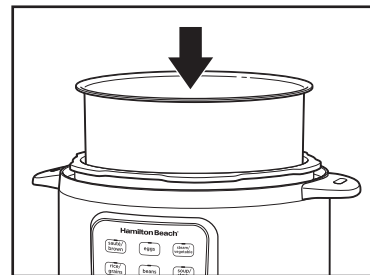
1. Veuillez vous assurer que le joint d'étanchéité est inséré correctement dans le couvercle. Aligner le joint d'étanchéité derrière l'anneau en métal et pousser le joint d'étanchéité solidement en place.



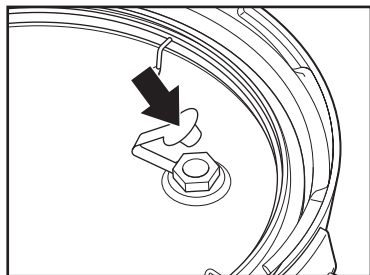
2. Sur le côté du dessous du couvercle, visser le couvercle de la tige sur la tige de la soupape d'évacuation de la vapeur. Pousser sur le couvercle de la soupape d'évacuation de la vapeur sur le couvercle de la tige. Veuillez vous assurer que la soupape d'évacuation de la vapeur et la soupape à flotteur soient propres et exemptes de tout débris.



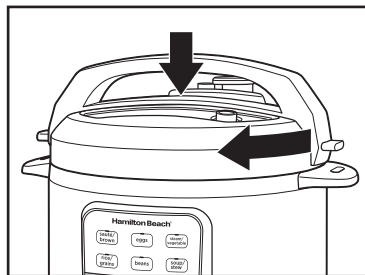
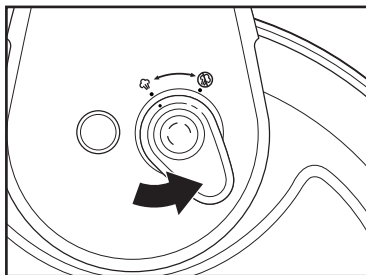
3. Installer le collecteur d'eau condensée à l'arrière de l'autocuiseur en alignant le dessus du collecteur avec les guides sur l'autocuiseur et enclencher.



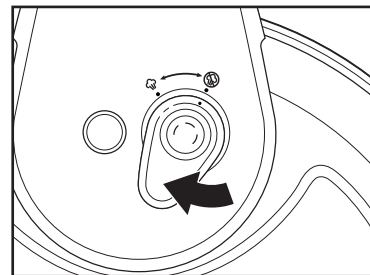
4. Placer la marmite dans la base, ajouter au moins 1 tasse de liquide dans la marmite, puis ajouter les aliments.



5. Le couvercle de l'orifice de la sonde ou le bouchon de la sonde thermique doit être bien en place lors de la cuisson avec pression pour empêcher la vapeur de s'échapper. Insérer le couvercle de l'orifice de la sonde dans l'orifice de la sonde sur la face intérieure du couvercle. **REMARQUE** : Consulter la page 28 pour connaître la façon d'utiliser la sonde thermique.
6. Sur le dessus du couvercle, placer la soupape d'évacuation de la vapeur sur la tige de la soupape. Veuillez laisser en position ouverte (↺).



7. Installer le couvercle sur l'autocuiseur en alignant le pictogramme de la flèche du couvercle avec le pictogramme de déverrouillage de la base. Tourner le couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller. Le pictogramme de flèche et le pictogramme de verrouillage doivent être alignés.



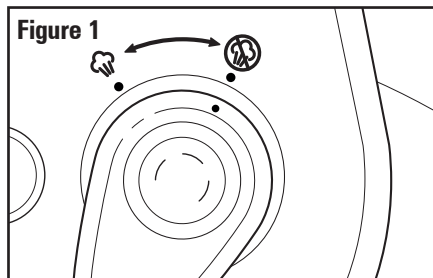
8. Tourner la soupape d'évacuation de la vapeur en position fermé (↻). **REMARQUE** : Ne pas transporter l'autocuiseur par la poignée du couvercle. Cette poignée est conçue pour faciliter l'ouverture et verrouiller le couvercle.

# Utilisation des modes de cuisson sous pression

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de brûlures.** La vapeur est chaude. Éviter tout contact avec la vapeur. Soyez vigilant lorsque vous appuyez sur le soupape d'évacuation de la vapeur.

L'autocuiseur dispose de 6 modes de cuisson avec pression et 3 modes de cuisson sans pression. Veuillez vous reporter aux deux tableaux de modes de cuisson (avec ou sans pression) pour connaître les descriptions, les recommandations, les durées de cuisson par défaut et les niveaux de pression pour chaque mode. Utiliser la sonde thermique pour obtenir les résultats de cuisson souhaités sans surveiller les aliments. Le couvercle de l'orifice de la sonde ou le bouchon de la sonde thermique doit être inséré dans l'orifice de la sonde sur la face intérieure du couvercle pour empêcher la vapeur de s'échapper lors de la cuisson. Consulter les pages 28 et 29 pour consulter la façon d'utiliser la sonde thermique et les tableaux.

1. Une fois que l'autocuiseur est assemblé (voir la section « Comment assembler »), ajouter les aliments à la marmite.
  - Pour créer la vapeur nécessaire à augmenter la pression, il faut ajouter de l'eau dans la marmite en mode de cuisson sous pression. Ajouter un minimum de 237 mL (1 tasse) d'eau ou de tout autre liquide.
  - Ne pas remplir la marmite à plus des 2/3 de sa capacité totale. Pour les aliments qui gonflent lors de la cuisson comme le riz et les haricots, ne pas remplir à plus de la moitié de la pleine capacité.
2. Voir les modes dans le tableau « Modes de cuisson sous pression ». Appuyer sur un mode pour le sélectionner. Une fois sélectionnés, le niveau de pression par défaut et la durée de cuisson par défaut seront affichés.
3. Ajuster le niveau de pression et la durée de cuisson :
  - Le niveau de pression peut être modifié pour tous les modes de cuisson sous pression. Appuyer sur le bouton pressure select (sélecteur de pression) à plusieurs reprises pour passer entre les niveaux de pression high (élevée) et low (basse).
  - Ajuster la durée de cuisson en utilisant les boutons + et –.
  - La soupape d'évacuation de la vapeur doit être en position fermé (🔒) (Figure 1).



4. En mode manuel, appuyer sur le bouton pressure select (sélecteur de pression). Appuyer à nouveau pour passer de low (basse) à high (élevée). La durée de cuisson par défaut de 35 minutes s'affichera. Ajuster la durée de cuisson en utilisant les boutons + et –.
5. L'autocuiseur commencera la cuisson dans les 10 secondes. L'afficheur indiquera « ON » (marche) jusqu'à ce que le niveau de pression soit atteint. Le compte à rebours de la durée de cuisson commencera ensuite. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'autocuiseur émettra 3 bips sonores et passera automatiquement en mode keep warm (réchaud).
6. Évacuer la vapeur de façon naturelle ou en utilisant la méthode d'évacuation rapide. Voir les instructions sous la rubrique « Évacuation de la vapeur » dans la section « Voici votre autocuiseur ».
7. Appuyer sur le bouton keep warm/cancel (réchaud/annuler) en tout temps pour arrêter la cuisson. L'afficheur indique « OFF » (arrêt). Veuillez toujours évacuer la pression avant d'ouvrir le couvercle.
8. Débrancher.

## REMARQUES :

- Lorsque la pression est complètement évacuée, le couvercle se déverrouille automatiquement. Tourner le couvercle dans le sens horaire pour déverrouiller. Retirer le couvercle avec prudence, en laissant l'excès d'humidité accumulée à l'intérieur du couvercle s'écouler dans la marmite.
- Sachez que certains aliments, comme la compote de pomme, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macarons, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent former de la mousse, de l'écume et des éclaboussures susceptibles de boucher le dispositif permettant d'évacuer la pression (soupape d'évacuation de la vapeur). Ces aliments ne doivent pas être cuits en mode de cuisson sous pression.

# Conseils de la cuisson sous pression

- Les durées de cuisson des recettes pour autocuiseur peuvent être 70 % plus rapides que les méthodes de cuisson traditionnelles. Pour adapter les recettes, commencez par réduire le temps de cuisson de moitié.
- La quantité de liquide nécessaire est beaucoup plus petite que dans les méthodes de cuisson traditionnelles. Pour adapter vos recettes préférées à la cuisson sous pression, veuillez réduire la quantité de liquide d'environ la moitié.
- Le liquide est nécessaire à la création de la vapeur et à l'augmentation de pression dans l'autocuiseur. Veuillez toujours ajouter un minimum de 237 mL (1 tasse) d'eau ou de tout autre liquide.
- Veuillez ne pas remplir la marmite à plus des 2/3 de sa pleine capacité. Pour les aliments qui gonflent lors de la cuisson comme le riz et les haricots, remplir à la moitié de la pleine capacité.
- Souvenez-vous que le compte à rebours de la durée de cuisson ne commencera pas jusqu'à ce que la pression nécessaire soit atteinte dans l'autocuiseur et que le couvercle soit verrouillé. Le temps moyen est de 10 à 15 minutes, mais il peut être beaucoup plus long selon la quantité de liquide et d'aliments dans la marmite.
- Lors de l'utilisation du mode autocuiseur, régler la sonde thermique à une température plus basse d'environ 5,6 °C (10 °F) que les réglages de température recommandés dans le tableau. Les aliments continueront de cuire durant l'évacuation de la pression.
- Lors de la cuisson du riz, utiliser un ratio de riz et d'eau de 1:1. Rincer le riz avant de le faire cuire.
- Ajouter 15 mL (1 cuil. à table) d'huile au riz ou aux haricots afin de réduire la formation de mousse ou les éclaboussures.
- Les haricots n'ont pas besoin de tremper. Cependant, tremper les haricots pendant au moins 3 heures permettra d'obtenir des haricots dont la texture est plus tendre et consistante.
- Faites cuire les aliments à la vapeur en ajoutant au moins 237 mL (1 tasse) d'eau dans le fond de la marmite. Déposer les aliments sur la grille de rôtissage dans la marmite. Appuyer sur le bouton du mode steam/vegetables (vapeur/légumes) et suivre la recette souhaitée. Les légumes congelés peuvent être cuits à la vapeur sans les décongeler : ajouter 1 à 2 minutes de cuisson de plus que la durée indiquée sur l'emballage.
- Pour des idées de recettes, visitez le [hamiltonbeach.ca/recipes](http://hamiltonbeach.ca/recipes).
- Pour obtenir des réponses à vos questions à propos de votre autocuiseur, visitez le [hamiltonbeach.com/frequently-asked-questions](http://hamiltonbeach.com/frequently-asked-questions).

# Utilisation de la sonde thermique pour la cuisson avec pression ou la cuisson lente

## REMARQUES :

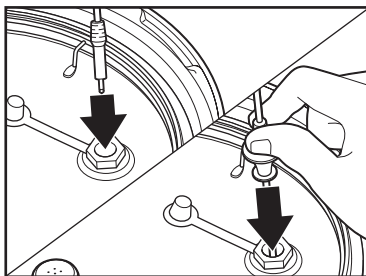
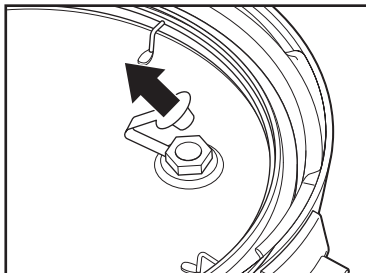
- Ne pas insérer la sonde dans l'orifice de la sonde quand l'appareil est sous pression.
- Avant chaque utilisation, veiller à ce que la sonde thermique et le bouchon soient propres et exempts de particules d'aliment séchées.

1. Brancher l'appareil dans une prise de courant.
2. Au besoin, placer la grille de rôtissage dans la marmite dans la base et déposer les aliments sur la grille de rôtissage. Veiller à ce que le cordon de la sonde thermique ne soit pas emmêlé.

3. Insérer la sonde thermique au centre de l'aliment en veillant à ce qu'elle ne touche pas le fond ou les côtés de la marmite. Pour un positionnement approprié de la sonde, consulter le tableau sur la sonde thermique à la page 29.

4. À partir de la face intérieure du couvercle, tirer sur le couvercle de l'orifice de la sonde pour le retirer comme sur l'illustration ci-dessus. Puis, enfiler la sonde thermique dans l'orifice de la sonde sur la face intérieure du couvercle. Faire passer le cordon de la sonde dans l'orifice jusqu'à ce que le bouchon de l'orifice de la sonde soit bien en place afin d'empêcher la vapeur de s'échapper.

5. Insérer la fiche de la sonde dans le côté du panneau de commande.



6. Appuyer sur le bouton pressure select (sélecteur de pression) pour choisir la pression basse ou élevée, puis appuyer sur le bouton probe (sonde) et sur le bouton + ou - pour régler la température de cuisson souhaitée.

OU

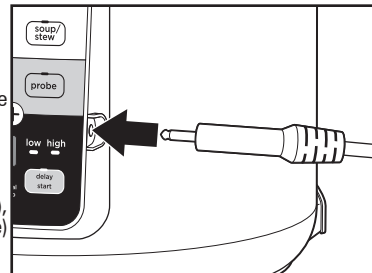
- Appuyer sur le bouton slow cook (cuisson lente) pour choisir la cuisson à température high (élevée) ou low (basse), puis appuyer sur le bouton probe (sonde) et sur le bouton + ou - pour régler la température de cuisson souhaitée.

Consulter les pages 31, 32 et 33 pour consulter la façon d'utiliser les modes sans pression, les conseils et le tableau.

7. **Pour le mode de cuisson sous pression**, une fois la température atteinte, l'autocuiseur émettra un bip signalant que la pression doit être évacuée. L'autocuiseur continuera de bipper jusqu'à ce qu'il soit éteint. **Pour le mode de cuisson lente**, une fois le cycle terminé, l'autocuiseur émettra trois bips et passera automatiquement en mode réchaud.

## REMARQUES :

- L'accumulation de la pression demande en moyenne 10 à 15 minutes, mais peut prendre plus de 30 minutes en fonction de la quantité de liquide et d'aliments dans la marmite.
- Régler la sonde thermique à une température plus basse d'environ -12 °C (10 °F) que la température de cuisson recommandée dans le tableau des réglages recommandés. La température peut varier en fonction de la taille et de l'épaisseur de la viande ou de la volaille. Consulter les tableaux à la page 29 et ajuster la température au besoin. Les aliments continueront de cuire durant l'évacuation de la pression.



## Conseils sur la sonde thermique

- Insérer la sonde thermique. Consulter le tableau sur la sonde thermique à la page 29.

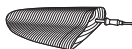
- Une fois la température souhaitée atteinte, évacuer immédiatement la pression. La viande continuera de cuire durant que l'autocuiseur est sous pression.
- Laisser la viande reposer de 5 à 10 minutes avant de la découper.

## Réglages recommandés

| Aliment                    | Cuisson lente  | Cuisson avec pression |
|----------------------------|----------------|-----------------------|
| Bœuf                       | 63 °C (145 °F) | 57 °C (135 °F)        |
| Volaille                   | 74 °C (165 °F) | 68 °C (155 °F)        |
| Poulet effiloché           | 82 °C (180 °F) | 77 °C (170 °F)        |
| Œufs                       | 71 °C (160 °F) | 66 °C (150 °F)        |
| Poisson                    | 63 °C (145 °F) | 57 °C (135 °F)        |
| Porc                       | 63 °C (145 °F) | 57 °C (135 °F)        |
| Épaule de porc, effilochée | 88 °C (190 °F) | 82 °C (180 °F)        |

**REMARQUE :** Lors de l'utilisation du mode autocuiseur, régler la sonde thermique à une température plus basse d'environ -12 °C (10 °F) que la température de cuisson recommandée. La température peut varier en fonction de la taille et de l'épaisseur de la viande ou de la volaille. Consulter les tableaux sur cette page et ajuster la température au besoin. Les aliments continueront de cuire durant l'évacuation de la pression. Visiter le [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) pour obtenir plus d'informations sur les températures de cuisson internes sécuritaires.

## Sonde thermique

| Aliment                           | Positionnement                                                                                    | Positionnement approprié de la sonde                                                |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Steaks, sans os                   | Insérer la sonde dans la partie la plus épaisse du steak                                          |  |
| Rôti de bœuf, de porc ou d'agneau | Insérer la sonde dans la partie la plus épaisse du rôti, à l'écart de tout os ou cartilage        |  |
| Poitrines de poulet               | Insérer la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine, à l'écart de tout os ou cartilage |  |
| Hamburger ou pain de viande       | Insérer la sonde dans le centre du hamburger                                                      |  |
| Filet de poisson                  | Insérer la sonde dans le centre ou la partie la plus épaisse du filet                             |  |
| Poulet entier, poitrine de dinde  | Insérer la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine, à l'écart de tout os ou cartilage |  |

# Modes de cuisson sous pression

**REMARQUE :** Insérer le couvercle de l'orifice de la sonde dans l'orifice de la sonde sur la face intérieure du couvercle pour tous les modes de cuisson avec pression.

| Mode                                                                      | RÉGLAGES PAR DÉFAUT |                  | Échelle de durée de cuisson          | Position de la soupape de pression | Description et recommandations                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|--------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                           | Niveau de pression  | Durée de cuisson |                                      |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| pressure select (sélecteur de pression) :<br>low (basse)<br>high (élevée) | basse<br>élevée     | 35 min<br>35 min | 1 min à 4 heures<br>1 min à 4 heures | Fermé (🔒)<br>Fermé (🔒)             | Utiliser le mode manuel pour personnaliser le niveau de pression et la durée. Idéal pour les recettes comprenant plusieurs aliments différents.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| soup/stew (soupe/ragoût)                                                  | élevée              | 30 min           | 1 min à 4 heures                     | Fermé (🔒)                          | Permet de préparer des soupes, des ragoûts et des bouillons au goût corsé et délicieux.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| egg (œuf)                                                                 | élevée              | 5 min            | 1 min à 30 min                       | Fermé (🔒)                          | Cuire les œufs dans la coquille selon le degré de cuisson souhaité. Les œufs sont cuits à la vapeur, donc ils sont faciles à écaler.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| steam/vegetable (vapeur/légumes)                                          | basse               | 10 min           | 0 min à 4 heures                     | Fermé (🔒)                          | Pour cuire à la vapeur les légumes, les fruits de mer ou pour réchauffer les aliments sur la grille de rôtissage. Utiliser la fonction de décompression rapide pour éviter de trop cuire. Verser au moins 237 mL (1 tasse) d'eau dans la marmite pour remplir jusque juste en dessous de la grille de rôtissage. Ajouter les aliments sur la grille, en veillant à ce que l'eau ne touche pas les aliments. |
| rice/grains (riz/grains)                                                  | basse               | 5 min            | 1 min à 4 heures                     | Fermé (🔒)                          | Convient à la cuisson de tous les types de riz. Il est préférable d'utiliser la décompression de façon naturelle. Veuillez ne pas remplir la marmite à plus de la moitié de sa pleine capacité afin de permettre au riz de gonfler.                                                                                                                                                                         |
| beans (haricots)                                                          | élevée              | 30 min           | 1 min à 4 heures                     | Fermé (🔒)                          | Les haricots secs trempés ou non trempés peuvent être cuits en moins d'une heure à l'aide de ce mode. Veuillez vous assurer d'ajouter suffisamment d'eau pour couvrir les haricots d'au moins 13 mm (1/2 po) de plus. Veuillez ne pas remplir la marmite à plus de la moitié de sa pleine capacité afin de permettre aux haricots de gonfler.                                                               |

## Mode sans cuisson

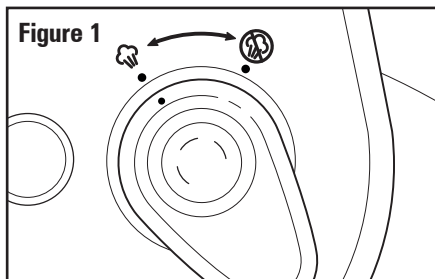
|                   |        |       |     |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------|--------|-------|-----|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| clean (nettoyage) | élevée | 5 min | S/O | Fermé (🔒) | Aide à déloger tout aliment collé afin de faciliter le nettoyage. Ajouter 1/2 tasse (118 ml) d'eau et 1/2 tasse (118 ml) de vinaigre blanc à la marmite et suivre les instructions de la section « Utilisation du mode Clean (nettoyage) » dans Entretien et nettoyage à la page 34 . |
|-------------------|--------|-------|-----|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Veuillez consulter le [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) pour obtenir davantage de renseignements concernant les températures de cuisson sécuritaires.**

# Utilisation des modes de cuisson sans pression

Veuillez suivre les instructions d'assemblage de l'autocuiseur à la section « Comment assembler ». Appuyer sur un bouton mode pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. Une durée par défaut s'affichera. Pour ajuster la durée de cuisson, appuyer sur les boutons + ou -.

- Le **mode sauté/brown (sauté/dorage)** peut être utilisé pour dorer les aliments ou faire sauter les légumes avant l'étape de cuisson sous pression, cuisson lente ou Le couvercle ne doit pas être utilisé lors de ce mode de cuisson. Le compte à rebours du mode sauté/brown (sauté/dorage) commencera lorsque l'autocuiseur aura atteint la température de dorage.
- Le **mode de slow cook (cuisson lente)** peut être utilisé avec les températures low (basse) ou high (élevée). Pour sélectionner le réglage de chaleur, appuyer sur le bouton slow cook (cuisson lente) à plusieurs reprises pour passer en revue les différents réglages. La soupape d'évacuation de la vapeur doit être en position ouverte (↗) (Figure 1). La fonction slow cook (cuisson lente) commencera automatiquement le compte à rebours de la durée de cuisson dans les 10 secondes. Lorsque le cycle est terminé, l'autocuiseur passera en mode keep warm (réchaud) pour une durée totale de cuisson et de mode réchaud de 24 heures.
- Le **mode keep warm (réchaud)** peut être utilisé pour conserver les aliments cuits à une température de service. Les aliments doivent atteindre une température suffisamment chaude pour empêcher la prolifération des bactéries avant d'utiliser le mode keep warm (réchaud). Le mode keep warm (réchaud) ne doit être utilisé seulement après qu'une recette soit bien cuite. Ne pas réchauffer les aliments à l'aide du mode keep warm (réchaud). Si les aliments ont été cuits et ensuite réfrigérés, veuillez les réchauffer en mode de cuisson lente à température basse ou élevée, et passez ensuite en mode keep warm (réchaud). Consulter le **foodsafety.gov** pour obtenir davantage de renseignements. Appuyer à nouveau sur le bouton pour annuler toutes les fonctions, effacer la durée et remettre l'affichage à « OFF » (arrêt). Utiliser en tout temps pour arrêter les modes de cuisson.
- Delay start (mise en marche différée)** peut être utilisée pour les modes rice/grains (riz/grains) et beans (haricots). Ne doit être utilisé qu'avec des aliments non périssables. Ne pas utiliser pour des recettes contenant de la viande, du poisson, de la volaille, des œufs ou du lait. Veuillez suivre les normes en matière de salubrité alimentaire de la USDA et consulter le **foodsafety.gov** pour obtenir davantage de renseignements. Pour régler la mise en marche différée, sélectionner un mode de cuisson et ajuster le niveau de pression ainsi que la durée de cuisson si nécessaire. Ensuite, appuyer sur le bouton delay start (mise en marche différée) et ajuster la durée de la cuisson différée en appuyant sur les boutons + ou -. Le compte à rebours pour la mise en marche différée commencera dans les 10 secondes. Le mode de cuisson sélectionné commencera lorsque le compte à rebours sera terminé.



# Conseils concernant la cuisson lente

- La marmite doit être remplie au moins à la moitié pour obtenir de meilleurs résultats. Si elle est remplie à moitié seulement, vérifier la cuisson 1 à 2 heures avant la durée indiquée dans la recette.
- Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments lors de la cuisson lente. Retirer le couvercle peut entraîner une très grande perte de chaleur et la durée de cuisson pourrait devoir être prolongée. Cependant, si vous cuisinez à température high (élevée), il sera bon de remuer occasionnellement.
- Si vous cuisinez des soupes ou des ragoûts, laissez un espace de 5 cm (2 po) entre le dessus de la marmite et les aliments de sorte que la recette puisse mijoter.
- De nombreuses recettes doivent être cuites durant toute une journée. Si votre routine matinale ne vous permet pas de préparer une recette, préparez-la la veille. Mettez tous les ingrédients dans la marmite, couvrez avec le couvercle, et mettez au réfrigérateur pendant toute la nuit. Au matin, placez simplement la marmite dans l'autocuiseur et démarrez la cuisson.
- Certains aliments ne conviennent pas à la cuisson prolongée en mode de cuisson lente : les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sure doivent être ajoutés 2 heures avant de servir. Le lait évaporé et les soupes condensées sont idéals pour la cuisson lente.
- Plus la teneur en la matière grasse de la viande est élevée, plus la quantité d'eau nécessaire sera réduite. Si vous cuisinez de la viande dont la teneur en matière grasse est élevée, déposez des tranches d'oignon épaisses en dessous, de sorte que la viande ne baigne pas (et ne cuise pas) dans la matière grasse.
- La cuisson lente ne permet que très peu d'évaporation. Si vous préparez votre recette préférée de soupe, de ragoût ou de sauce, veuillez réduire la quantité de liquide indiquée dans la recette. Si elle est trop épaisse, vous pouvez ajouter du liquide plus tard.
- Si vous cuisinez un plat en casserole contenant beaucoup de légumes, la recette doit comprendre un liquide afin d'empêcher les aliments de brûler sur les parois de la marmite.
- Si vous cuisinez une recette incluant des légumes racines, mettre les légumes racines dans le fond de la marmite.

# Modes de cuisson sans pression

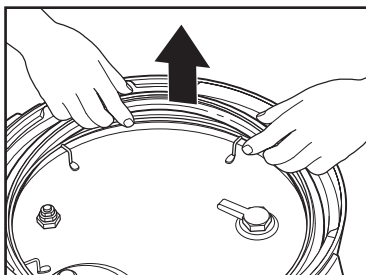
| Mode                                  | RÉGLAGES PAR DÉFAUT |                  | Échelle de durée de cuisson | Position de la soupape de pression | Description et recommandations                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------|---------------------|------------------|-----------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                       | Niveau de pression  | Durée de cuisson |                             |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| sauté/brown (sauté/dorage)            | S/O                 | 30 min           | 1 min à 30 min              | S/O                                | Utiliser pour dorer les viandes ou la volaille, ou pour faire sauter les légumes. Utiliser également pour préchauffer l'autocuiseur afin d'accélérer l'accumulation de la pression. La température de l'autocuiseur monte jusqu'à 185 °C (365 °F) avant que le compte à rebours commence.<br><br>Le couvercle ne doit pas être utilisé lors de ce mode de cuisson. Le compte à rebours de la durée de cuisson commencera lorsque l'autocuiseur aura atteint la température de dorage.                                             |
| slow cook (cuisson lente) :           |                     |                  |                             |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| low (basse)                           | S/O                 | 8 heures         | 30 min à 20 heures          | Ouverte (🔒)                        | La fonction True Slow <sup>MC</sup> agit tout comme le mode de cuisson lente traditionnel pour obtenir des repas savoureux et tendres.<br><br>Pour sélectionner le réglage de chaleur, appuyer sur le bouton slow cook (cuisson lente) à plusieurs reprises pour passer en revue les différents réglages. Le compte à rebours de la durée de cuisson commence dans les 10 secondes Une fois le cycle terminé, l'autocuiseur passera en mode keep warm (réchaud) pour une durée totale de cuisson et de mode réchaud de 24 heures. |
| high (élevée)                         | S/O                 | 4 heures         | 30 min à 20 heures          | Ouverte (🔒)                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| keep warm/cancel (réchaud/annuler)    | S/O                 | 4 heures         | 10 min à 24 heures          | Ouverte (🔒)                        | Le mode keep warm (réchaud) ne doit pas être utilisé pour faire cuire les aliments, mais pour garder les aliments déjà cuits à température chaude. Chaque mode de programmation passe automatiquement au mode keep warm (réchaud) lorsque le cycle est terminé. La durée totale est de 24 heures et ensuite le mode keep warm (réchaud) s'éteint.                                                                                                                                                                                 |
| delay start (mise en marche différée) | S/O                 | 6 heures         | 10 min à 24 heures          | S/O                                | Utiliser pour différer la mise en marche (de 10 minutes à 24 heures) pour les modes rice (riz) et steam (vapeur) seulement.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

Veuillez consulter le [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) pour obtenir davantage de renseignements concernant les températures de cuisson sécuritaires.

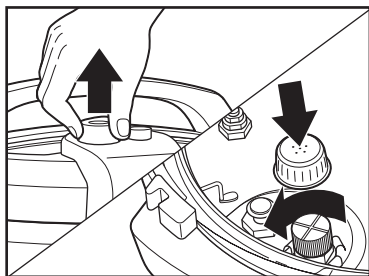
# Entretien et nettoyage

**Utilisation du mode Clean (nettoyage) :**  
**Le mode Clean (nettoyage) aide à déloger tout aliment collé afin de faciliter le nettoyage.**

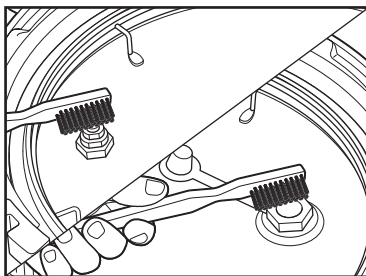
1. Ajouter 1/2 tasse d'eau et 1/2 tasse de vinaigre blanc à la marmite dans la base.
2. Fermer le couvercle de l'orifice de la sonde sur la face intérieure du couvercle.
3. Verrouiller le couvercle en place.
4. Mettre la soupape d'évacuation de la vapeur en position fermée (●) pour que la pression s'accumule.
5. Appuyer sur le bouton clean (nettoyage) afin de lancer le processus de nettoyage.
6. L'autocuiseur s'éteindra automatiquement une fois le nettoyage terminé.
7. Évacuer la vapeur pour ouvrir le couvercle. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
8. Jeter le mélange de vinaigre et laver le couvercle et la marmite dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



1. Débrancher. Laisser refroidir. Retirer le joint d'étanchéité du couvercle en le tirant d'en dessous de l'anneau de métal.



Retourner le couvercle et tirer sur le couvercle de la soupape d'évacuation de la vapeur en dessous du couvercle. Dévisser le couvercle de la tige de la soupape d'évacuation de la vapeur.



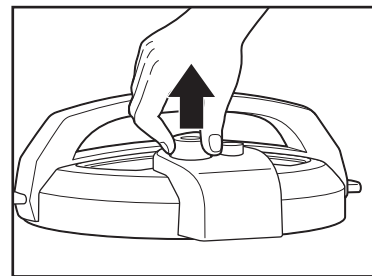
4. Tenir le couvercle en angle et utiliser une petite brosse souple pour éliminer tout débris du couvercle de l'orifice de la sonde, de l'indicateur de sécurité contre la surpression/soupape à flotteur et de la tige de la soupape d'évacuation de la vapeur amovible. Rincer ces zones avec de l'eau chaude.

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de choc électrique.** Couper le courant avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la base dans tout liquide.

**REMARQUE :** La marmite, le joint d'étanchéité, la grille de rôtissage, la tasse à mesurer pour le riz, la spatule à riz et le collecteur d'eau condensée vont au lave-vaisselle. Ne pas utiliser le cycle « SANITIZE » lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » pourraient endommager votre produit.



2. Essuyer la base à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge douce et humide. Pour éliminer les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux et non abrasif.
3. Tirer sur la soupape d'évacuation de la vapeur pour la retirer du couvercle.



6. Remettre en place le couvercle de la soupape d'évacuation de la vapeur et réinsérer le joint d'étanchéité (voir l'étape 1 de la section « Comment assembler »).

# Dépannage

## L'afficheur indique les codes d'erreur 1 à 9.

- L'appareil ne fonctionne pas bien. Visiter [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca).

## L'écran affiche (E1) en clignotant.

- Le couvercle de l'autocuiseur n'est pas placé sur l'autocuiseur ou n'est pas placé correctement. Installer le couvercle sur l'autocuiseur en alignant le pictogramme de la flèche du couvercle avec le pictogramme de déverrouillage de la base. Tourner le couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller. Le pictogramme de flèche et le pictogramme de verrouillage, doivent être alignés.

## L'écran affiche « ProbE » qui défile sur l'écran du panneau de commande quand l'appareil est en mode cuisson avec pression ou cuisson lente et l'unité émet des bips.

- La sonde thermique n'est pas branchée. Veiller à ce que la sonde thermique soit branchée dans la fiche de la sonde.

## L'autocuiseur ne se met pas en marche.

- Veuillez vous assurer que la prise fonctionne correctement.

## Le couvercle est difficile à fermer.

- Veuillez vous assurer que le joint d'étanchéité est inséré correctement en dessous du couvercle.
- Si l'autocuiseur a été utilisé en mode sauté/brown (sauté/dorage) ou s'il est toujours chaud en raison de la cuisson précédente, il est possible qu'il reste une petite quantité de pression dans l'autocuiseur. Mettre la soupape d'évacuation de la vapeur en position ouverte (↗), fermer le couvercle et ensuite mettre la valve en position fermée (↘).

## Le couvercle ne se verrouille pas.

- Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.
- Il est possible que des débris bloquent le joint d'étanchéité ou les soupapes. Veuillez vous assurer que tout est propre et exempt de nourriture.

## Il y a de la vapeur qui s'échappe de l'autocuiseur durant la cuisson.

- Il est normal qu'un peu de vapeur s'échappe de la soupape à flotter jusqu'à ce que l'autocuiseur atteigne son niveau de pression et que le couvercle se verrouille.
- Il est possible que le couvercle ne soit pas fermé et verrouillé correctement.
- Le joint d'étanchéité n'est peut-être pas installé correctement ou doit être remplacé.
- Les valves ou le joint d'étanchéité peuvent avoir besoin d'être nettoyés pour éliminer les débris. Veuillez consulter la section « Entretien et nettoyage ».
- Le couvercle de l'orifice de la sonde ou le bouchon de la sonde thermique pourrait ne pas être bien en place dans l'orifice de la sonde sur la face intérieure du couvercle.

## Le couvercle ne peut être retiré.

- La pression doit être complètement évacuée avant que le couvercle soit déverrouillé. Voir les instructions sous la rubrique « Évacuation de la vapeur » dans la section « Voici votre autocuiseur ».

## L'autocuiseur émet des bips et « Prob » s'affiche sur l'écran.

- La fiche de la sonde n'est pas branchée et le mode sonde a été sélectionné. Brancher la fiche de la sonde dans le côté du panneau de commande.

## Il y a des éclaboussures lorsque la vapeur est évacuée.

- La marmite est peut-être trop remplie. Veuillez ne pas remplir à plus des 2/3 ou de la moitié de la pleine capacité afin de permettre aux aliments de gonfler, comme le riz ou les haricots.
- S'il y a des éclaboussures, portez des gants de cuisine pour protéger vos mains et décompresser à petits coups ou laisser décompresser de façon naturelle.

## L'autocuiseur prend trop de temps à atteindre suffisamment de pression.

- Le délai nécessaire à l'accumulation de pression dépend de la quantité de liquide et d'aliments dans la marmite. La température originale des aliments peut entraîner une durée de cuisson prolongée.

## Les aliments ne sont pas cuits.

- Si la sonde thermique est utilisée, consulter le tableau sur la sonde thermique à la page 29 pour connaître le positionnement approprié.
- Il faut plus de temps de cuisson. Réinitialiser le mode de cuisson et ajuster une durée supplémentaire, ou régler l'autocuiseur en mode sauté/brown (sauté/dorage) et laisser les aliments mijoter plus longtemps.
- Si vous avez sélectionné le niveau de pression low (basse), la prochaine fois, essayez le niveau de pression high (élevée).
- Veuillez vous assurer qu'il y a suffisamment de liquide pour créer de la vapeur et augmenter la pression. Un minimum de 237 mL (1 tasse) de liquide est recommandé.

## Les aliments sont trop cuits.

- Veuillez vous assurer d'avoir sélectionné le bon niveau de pression et la bonne durée de cuisson.
- Veuillez réduire la durée de cuisson ou sélectionner le niveau de pression low (basse).
- Si la sonde thermique est utilisée, consulter le tableau sur la sonde thermique à la page 29 pour connaître le positionnement approprié.
- La température réglée peut varier en fonction de la taille et de l'épaisseur de la viande ou de la volaille. Consulter les tableaux à la page 29 et ajuster la température au besoin.

# Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période 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](http://hamiltonbeach.com/customer-service) aux États-Unis ou [hamiltonbeach.ca/customer-service](http://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.

# Remarques

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a las 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. No toque superficies calientes. Use los manijas o las perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
5. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
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 el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de colocar o sacar alguna pieza. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
12. No coloque el aparato encima o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico o dentro de un horno caliente.
13. Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Evite los cambios bruscos de temperatura, como agregar alimentos refrigerados a una olla calentadora caliente.
15. Para desconectar el aparato, presione el botón keep warm/ cancel (mantener caliente/cancelar); luego retire el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire del cable de alimentación.
16. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
17. **PRECAUCIÓN:** Para evitar daños o descargas eléctricas, no cocine en la base. Cocine solo en la olla de cocción.
18. La olla de cocción y el elemento térmico pueden permanecer calientes después de apagar la unidad. Deje enfriar antes de tocar.
19. **¡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.
20. Diseñado para usarse solamente en superficies de gabinetes o mesas de cocina.
21. Este aparato cocina bajo presión. El uso incorrecto puede provocar lesiones por escaldadura. Asegúrese de que la unidad esté correctamente cerrada antes de operar. Consulte "Uso de los modos de cocción a presión."
22. Compruebe siempre que los dispositivos de liberación de presión no estén obstruidos antes de usarlos.
23. Cuando esté en modo de cocción a presión, no llene la unidad a más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras secas,

no llene la unidad más de 1/2 de su capacidad. El llenado excesivo puede causar el riesgo de obstruir la tubería de ventilación y provocar un exceso de presión. Consulte la tabla “Modos de cocción a presión.”

24. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los chícharos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espaguetis pueden formar espuma y salpicaduras, y obstruir el dispositivo de liberación de presión (ventilación de vapor). El recipiente y el elemento térmico pueden permanecer calientes después de apagar la unidad. Deje enfriar antes de tocar. Estos alimentos no deben cocinarse en el modo de cocción a presión.
25. No abra la cocedora a presión hasta que se haya liberado toda la presión interna. Si la tapa es difícil de girar, esto indica que la cocedora aún está presurizada, no la abra. Cualquier presión en la cocedora puede ser peligrosa. Consulte “Uso de los modos de cocción a presión.”

26. No utilice esta cocedora a presión para freír a presión con aceite.
27. **¡ADVERTENCIA! Riesgo de quemaduras.** El vapor está caliente. Evite el contacto con el vapor. Tenga cuidado al liberar vapor.
28. No opere el aparato por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
29. No levante ni transporte la olla a presión con la manija de la tapa; use ambas manijas provistas en la base.
30. No inserte la sonda en el orificio de la sonda cuando la unidad esté bajo presión.

31.



**PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato 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 está destinado únicamente a la preparación, cocción y servicio de alimentos. Este equipo no está destinado 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 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.

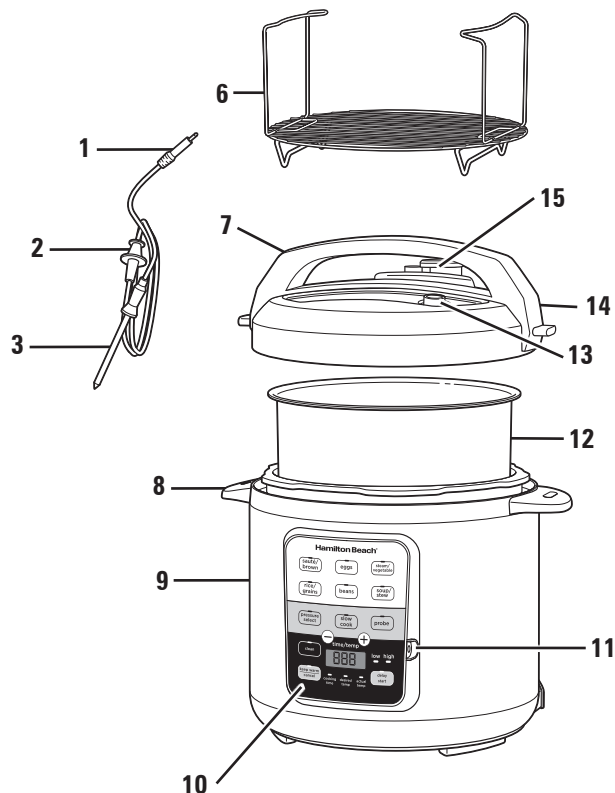
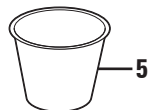
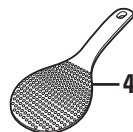
El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.

Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use otro dispositivo de alto consumo de vatios en el mismo circuito con este dispositivo.

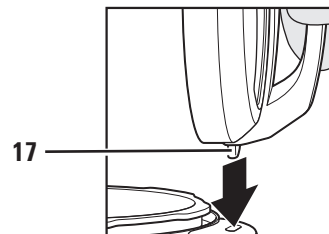
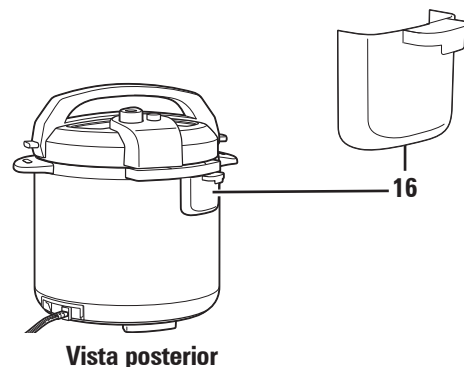
# Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:  
[hamiltonbeach.com/parts](http://hamiltonbeach.com/parts)

|    |                                     |
|----|-------------------------------------|
| 1  | Extremo de la sonda                 |
| 2  | Tapón para el orificio de la sonda  |
| 3  | Sonda de temperatura                |
| 4  | Paleta para arroz                   |
| 5  | Taza para medir el arroz            |
| 6  | Parrilla para rostizar              |
| 7  | Manija de la tapa                   |
| 8  | Manijas                             |
| 9  | Base                                |
| 10 | Panel de control/pantalla           |
| 11 | Contacto para la sonda              |
| 12 | Olla de cocción                     |
| 13 | Orificio para la sonda (en la tapa) |
| 14 | Tapa                                |
| 15 | Válvula de liberación de vapor      |
| 16 | Colector de condensación extraíble  |
| 17 | Pestaña de la tapa                  |



**Antes del primer uso:** Lave la olla de cocción, la tapa, la parrilla para rostizar, la taza para medir el arroz, la paleta para arroz y el colector de condensación extraíble en agua jabonosa caliente. Enjuague y seque.



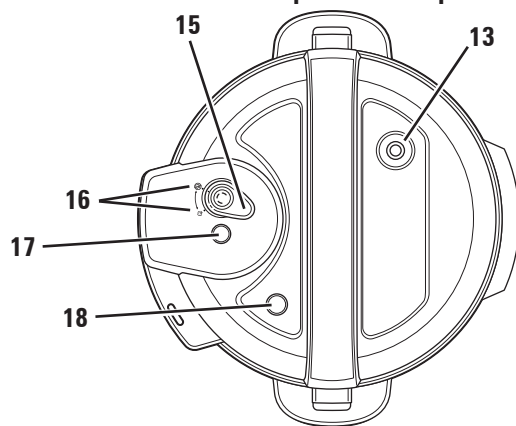
**NOTA:** Para recostar la tapa, use el guante de cocina para sostener la tapa, inserte la pestaña de la tapa en la apertura de la base.

\*No cargue la olla a presión por la manija de la tapa, que solo debe usarse para abrir y cerrar la tapa con facilidad.

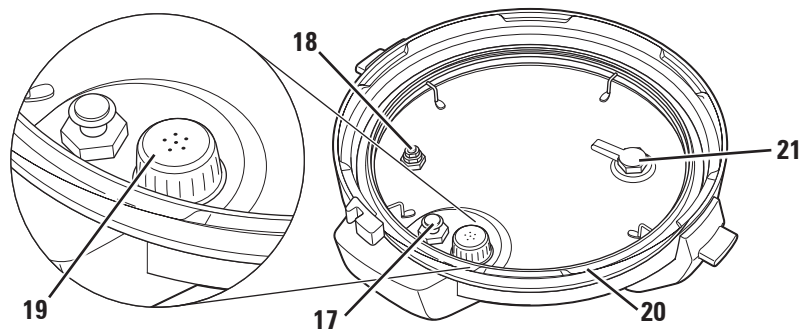
# Piezas y características (cont.)

|    |                                                                                                       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 16 | Iconos en posición abierta (☞) y cerrada (☛) de la válvula de liberación de vapor                     |
| 17 | Indicador de seguridad de presión/válvula flotante                                                    |
| 18 | Válvula de presión excesiva                                                                           |
| 19 | Cubierta de la válvula de liberación de vapor extraíble y tapa del vástago (no se muestra el vástago) |
| 20 | Empaque extraíble                                                                                     |
| 21 | Cubierta del orificio para la sonda (en la parte inferior de la tapa)                                 |
| 22 | Botones + y -                                                                                         |
| 23 | Botón clean (limpieza)                                                                                |
| 24 | Botón keep warm/cancel (mantener caliente/cancelar)                                                   |
| 25 | Modos de cocción preestablecidos                                                                      |
| 26 | Modos de cocción programables                                                                         |
| 27 | Configuración baja o alta de cocción lenta/ cocción a presión                                         |
| 28 | Botón delay start (inicio con retardo)                                                                |
| 29 | Luces indicadoras en la pantalla                                                                      |

Parte superior de la tapa



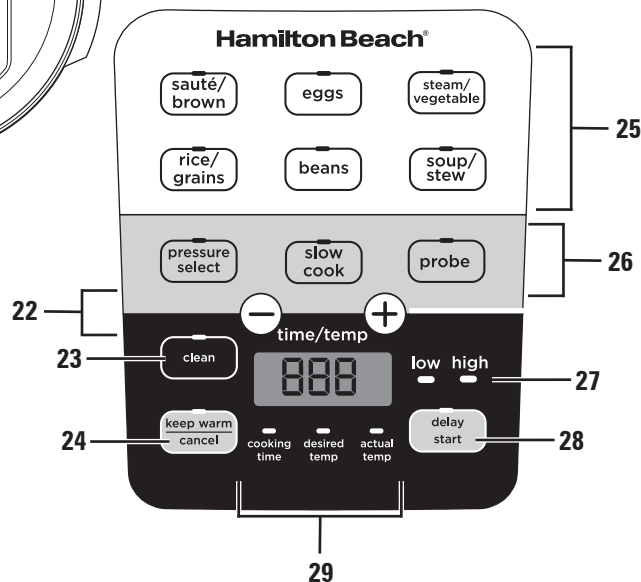
Parte inferior de la tapa



**NOTA:** Tenga cuidado al insertar el empaque. Estirar el empaque permitirá que el vapor escape entre la base y la tapa.

Siempre reemplace el empaque gastado con un empaque nuevo del fabricante. Visite [hamiltonbeach.com/parts](http://hamiltonbeach.com/parts).

Panel de control/pantalla



# Conozca su cocedora a presión

**⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras.**  
El vapor está caliente. Evite el contacto con el vapor. Tenga cuidado al presionar la válvula de liberación de vapor.

Cocinar a presión es muy diferente de los métodos de cocción normales. Una cocedora a presión es esencialmente una olla de cocción con una tapa sellada que se puede bloquear, y una válvula para controlar la presión. Una vez que la olla está sellada, se captura vapor y se acumula presión, lo que aumenta la temperatura de cocción y reduce dramáticamente el tiempo de cocción. La presión también hace que el líquido penetre en los alimentos, por lo que se mantienen jugosos y tiernos, a la vez que se desarrollan rápidamente sabores suculentos y apetitosos, y la alta temperatura permite que los alimentos se doren y caramelicen, a pesar del ambiente húmedo.

Esta olla de presión tiene una función única de sonda de temperatura. Use la sonda de temperatura para garantizar los resultados de cocción deseados sin tener que revisar sus alimentos. Cuando use la sonda de temperatura, asegúrese de usar la característica Liberación rápida de presión (vea a continuación).

## Niveles de presión

Al elegir los niveles de presión, recuerde que la presión se mide en psi (libras por pulgada cuadrada).

**Alta presión** – 10 a 13 psi. Se recomienda alta presión para casi todos los alimentos. Cuanto mayor es la presión, más rápido se cocina la comida.

**Baja presión** – 6 a 9 psi. Se utiliza para comidas delicadas. La presión más baja cocina los alimentos más lentamente en comparación con la presión alta.

## Liberación de vapor

Cuando se complete el ciclo de cocción, debe liberarse vapor antes de poder abrir la tapa. La tapa debe abrirse sin fuerza. Hay dos formas de liberar vapor:

**Liberación natural** – Después de que finalice el tiempo de cocción, la olla cambiará al modo keep warm (mantener caliente). Permita que la cocedora se enfríe naturalmente hasta que la válvula de flotador baje y la tapa se desbloquee. Esto puede llevar entre 10 y 30 minutos o más, dependiendo de la cantidad de alimentos. Durante la liberación natural, la comida aún está caliente y se puede continuar cocinando durante el tiempo que se tarda en liberar vapor.

**Liberación rápida** – Nunca use la liberación rápida cuando cocine mezclas con mucho líquido, como sopa/caldos, guisos, arroz y algunas cazuelas. Cuando se complete el ciclo de cocción, con el uso de un guante de cocina, gire cuidadosamente la válvula de liberación de vapor a (↺) para liberar el vapor hasta que la válvula flotante/indicador de seguridad de presión baje. Al liberar la presión, asegúrese de tener puesto el guante de cocina, y la cara y los brazos alejados del vapor.

## Antes del primer uso

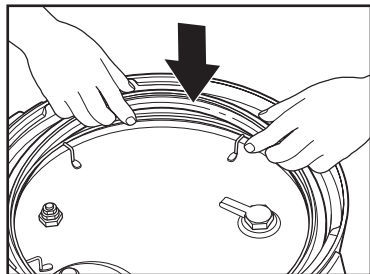
1. Siga las instrucciones de ensamblaje (consulte "Cómo ensamblar"), pero vierta 3 tazas (711 mL) de agua en lugar de alimentos.
2. Inserte la cubierta del orificio de la sonda en el orificio de la sonda desde la parte inferior de la tapa para evitar que se escape el vapor.
3. Coloque la tapa en la olla haciendo coincidir el icono de la flecha en la tapa con el icono de desbloqueo en la base. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla. El icono de la flecha y el icono de bloqueo deben alinearse.
4. Enchufe en el tomacorriente.
5. Seleccione el ajuste de presión high (alta) presionando el botón pressure select (selección de presión)
6. Ajuste el tiempo a 2 minutos presionando los botones + o -; La cocedora se encenderá automáticamente en 10 segundos.
7. Se mostrará "ON" (encendido) en la pantalla hasta que se alcance la presión, y entonces la tapa se bloqueará y comenzará el conteo regresivo

del tiempo de cocción. Cuando se complete el ciclo de cocción, la cocedora a presión emitirá 3 pitidos y cambiará al modo keep warm/cancel (mantener caliente/cancelar).

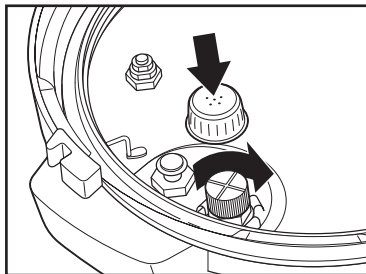
8. Permita que la presión se libere naturalmente o abra la válvula de liberación de vapor para liberar rápidamente.
9. Cuando se libere toda la presión, la tapa se desbloqueará automáticamente. Gire la tapa en sentido antihorario para desbloquear. Retire la tapa con cuidado, permitiendo que el exceso de humedad en la tapa drene nuevamente dentro de la olla.
10. Presione keep warm/cancel (mantener caliente/cancelar) para detener la cocedora a presión. Desenchufe.

**NOTA:** La cuenta regresiva para el tiempo de cocción no comenzará hasta que se haya acumulado presión en la olla y la tapa esté bloqueada. El tiempo promedio es de 10 a 15 minutos, pero puede ser mucho más largo dependiendo de la cantidad de líquido y alimentos en la olla.

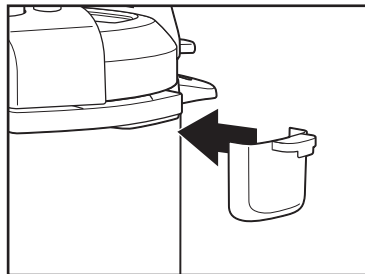
# Cómo ensamblar



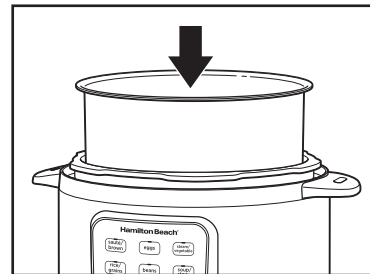
1. Asegúrese de que el empaque esté correctamente insertado en la tapa. Alinee el empaque detrás del anillo de metal y empuje el empaque firmemente en su lugar.



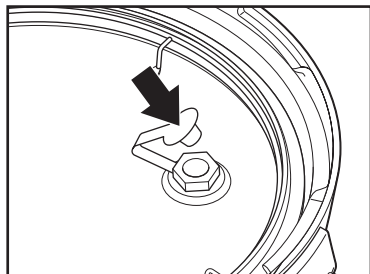
2. En la parte inferior de la tapa, enrosque la tapa del vástago en la válvula de liberación de vapor al vástago. Empuje hacia abajo la válvula de liberación de vapor extraíble sobre la tapa del vástago. Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor y la válvula flotante estén limpias y libres de residuos.



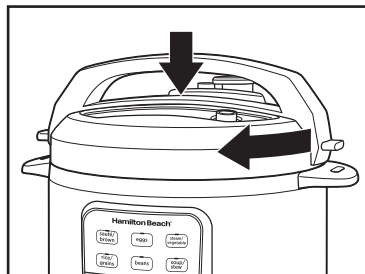
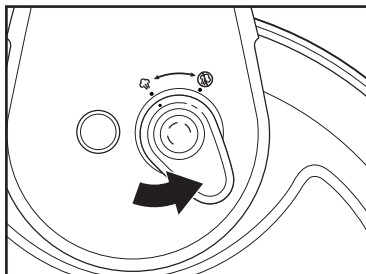
3. Instale el colector de condensación en la parte posterior de la cocedora alineando la parte superior del colector con las guías de la cocedora y encájelo en su lugar.



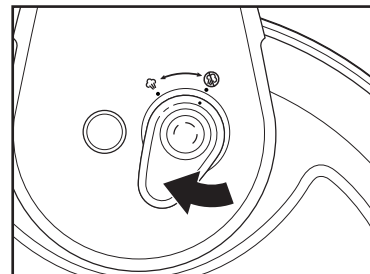
4. Coloque la olla de cocción en la base y agregue un mínimo de 1 taza de líquido a la olla de cocción, luego agregue los alimentos.



5. La cubierta del orificio de la sonda o el tapón de la sonda de temperatura deben colocarse firmemente en su lugar cuando se cocina a presión para evitar que se escape el vapor. Inserte la cubierta del orificio de la sonda en la parte inferior de la tapa hacia arriba en el orificio de la sonda. **NOTA:** Consulte en la página 46 cómo usar la sonda de temperatura.
6. En la parte superior de la tapa, coloque la válvula de liberación de vapor en el vástago de la válvula. Déjela en posición abierta (↗).



7. Coloque la tapa en la cocedora haciendo coincidir el icono de flecha en la tapa con el icono de desbloqueo en la base. Gire la tapa hacia la derecha para bloquear. El icono de flecha y el icono de bloqueo deben estar alineados.

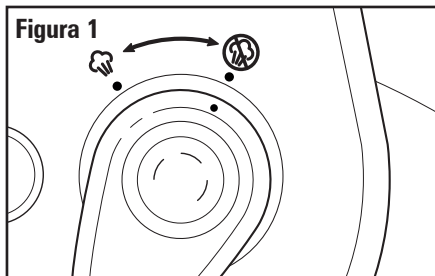


8. Gire la válvula de liberación de vapor a la posición cerrada (↙). **NOTA:** No cargue la olla a presión por la manija de la tapa. Esta manija está diseñada para abrir y cerrar fácilmente la tapa.

# Uso de los modos de cocción a presión

La cocedora tiene 6 modos que usan presión y 3 modos que no usan presión. Consulte las dos tablas de Modos de cocción (a presión y sin presión) para obtener descripciones, recomendaciones, tiempos de cocción predeterminados y niveles de presión para cada modo. Use la sonda de temperatura para garantizar los resultados de cocción deseados sin revisar sus alimentos. La cubierta del orificio de la sonda debe insertarse en el orificio de la sonda o el tapón de la sonda de temperatura en la parte inferior de la tapa para evitar que se escape el vapor durante la cocción. Consulte en las páginas 46 y 47 cómo usar la sonda de temperatura y las tablas.

1. Una vez que la cocedora esté ensamblada (vea “Cómo ensamblar”), agregue los alimentos a la olla de cocción.
  - Para crear vapor para generar presión, la cocción a presión requiere líquido en la olla de cocción. Use un mínimo de 1 taza (237 mL) de agua u otro líquido.
  - No llene la olla de cocción más de 2/3 de su capacidad. Para los alimentos que se expanden, como el arroz o los frijoles, no llene más de la mitad.
2. Consulte los modos en la tabla de modos de cocción a presión. Presione un modo para seleccionar. Una vez seleccionado, se mostrará el nivel de presión predeterminado y el tiempo de cocción predeterminado.
3. Ajuste el nivel de presión y el tiempo de cocción:
  - El nivel de presión se puede cambiar para cualquier modo de cocción a presión. Presione el botón pressure select (selección de presión) varias veces para alternar entre la presión high y low (alta y baja).
  - Ajuste el tiempo de cocción utilizando los botones + y -.
  - La válvula de liberación de vapor debe estar en la posición cerrada (Figura 1).



**⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras.** El vapor está caliente. Evite el contacto con el vapor. Tenga cuidado al presionar la válvula de liberación de vapor.

4. Para el modo manual, presione el botón pressure select (selección de presión). Presione nuevamente para cambiar de low a high (baja a alta). Se mostrará el tiempo de cocción predeterminado de 35 minutos. Ajuste el tiempo de cocción utilizando los botones + y -.
5. La cocedora a presión iniciará a cocinar en 10 segundos. Se mostrará “ON” (encendido) en la pantalla hasta que se alcance la presión, y entonces comenzará el conteo regresivo del tiempo de cocción. Cuando se complete el ciclo de cocción, la cocedora a presión emitirá 3 pitidos y cambiará automáticamente al modo keep warm (mantener caliente).
6. Libere el vapor mediante el método de liberación natural o liberación rápida. Consulte las instrucciones de “Liberación de vapor” en “Conozca su cocedora a presión.”
7. Presione keep warm/cancel (mantener caliente/cancelar) en cualquier momento para detener la cocción. La pantalla mostrará “OFF” (apagado). Siempre libere el vapor antes de abrir la tapa.
8. Desenchufe.

## NOTAS:

- Cuando se libere toda la presión, la tapa se desbloqueará automáticamente. Gire la tapa hacia en sentido antihorario para desbloquear. Retire la tapa con cuidado, permitiendo que el exceso de humedad en la tapa drene nuevamente dentro de la olla.
- Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, las arvejas partidas, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espaguetis pueden hacer espuma y chisporroteo, y obstruir el dispositivo de liberación de presión (válvula de liberación de vapor). Estos alimentos no deben cocinarse en el modo de cocción a presión.

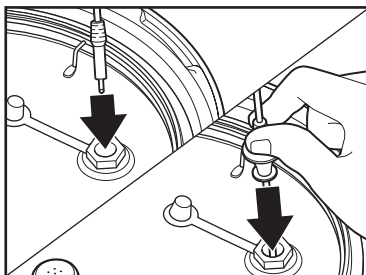
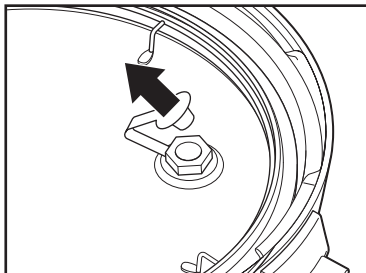
# Consejos para cocción a presión

- Los tiempos de cocción para las recetas de la cocedora a presión pueden ser hasta un 70% más rápidos que los métodos tradicionales. Para adaptar las recetas, comience por reducir el tiempo a la mitad.
- La cantidad de líquido necesaria es mucho menor que con los métodos de cocción tradicionales. Para adaptar las recetas favoritas a una olla a presión, reduzca el líquido aproximadamente a la mitad.
- Se requiere líquido para crear vapor y aumentar la presión en la cocedora. Siempre agregue un mínimo de 1 taza (237 mL) de agua u otro líquido.
- Llene la olla de cocción a no más de 2/3 de su capacidad. Para los alimentos que se expanden como el arroz o los frijoles, no llene más de la mitad.
- Recuerde que la cuenta regresiva para el tiempo de cocción no comenzará hasta que la presión se acumule en la cocedora y la tapa esté bloqueada. El tiempo promedio es de 10 a 15 minutos, pero puede ser mucho más largo dependiendo de la cantidad de líquido y comida en la olla.
- Cuando utilice el modo olla a presión, configure la sonda de temperatura a aproximadamente 10°F (-12°C) por debajo de los ajustes de temperatura recomendados en la tabla. Los alimentos continuarán cocinándose mientras se libera la presión.
- Cuando cocine arroz, use una proporción de 1:1 de arroz y agua. Enjuague el arroz antes de cocinar.
- Agregue 1 cucharada (15 mL) de aceite al arroz o frijoles para reducir la formación de espuma y salpicaduras.
- Los frijoles no requieren remojo, pero si se remojan los frijoles durante al menos 3 horas dará resultados más suaves, más consistentes.
- Cocine los alimentos al vapor agregando al menos 1 taza (237 mL) de agua al fondo de la olla de cocción. Coloque los alimentos sobre la parrilla de rostizar en la olla. Presione el botón de modo steam/vegetable (cocer al vapor/verduras) y siga la receta deseada. Las verduras congeladas pueden cocerse al vapor desde que están congeladas: agregue de 1 a 2 minutos al tiempo indicado en las instrucciones del paquete.
- Para ideas de recetas, visite [hamiltonbeach.com/recipes](http://hamiltonbeach.com/recipes).
- Para respuestas a preguntas sobre su olla a presión, visite [hamiltonbeach.com/frequently-asked-questions](http://hamiltonbeach.com/frequently-asked-questions).

# Cómo usar la sonda de temperatura para cocinar a presión o cocinar a fuego lento

## NOTAS:

- No inserte la sonda en el orificio de la sonda cuando la unidad esté bajo presión.
  - Antes de cada uso, asegúrese de que la sonda de temperatura y el tapón estén limpios y sin partículas de alimentos secos.
1. Enchufe en el tomacorriente.
  2. Si es necesario, coloque la rejilla para asar en la olla de cocción en la base y agregue los alimentos a la rejilla para asar. Asegúrese de que el cable de la sonda de temperatura no esté enredado.
  3. Inserte la sonda de temperatura en el centro de los alimentos y sin tocar el fondo ni los lados de la olla. Para la colocación adecuada de la sonda, consulte la tabla sonda de temperatura en la página 47.
  4. Desde la parte inferior de la tapa, saque la cubierta del orificio de la sonda, como se muestra en la ilustración anterior. Luego enrosque la sonda de temperatura a través del orificio de la sonda en la parte inferior de la tapa. Pase el cable de la sonda a través del orificio hasta que el tapón del orificio de la sonda esté bien colocado para evitar que se escape el vapor.
  5. Inserte el conector de la sonda a un lado del panel de control.



6. Presione el botón **pressure select** (selección de presión) para seleccionar presión baja o alta y luego presione el botón **probe** (sonda) y presione el botón **+ o -** para ajustar la temperatura de cocción deseada.

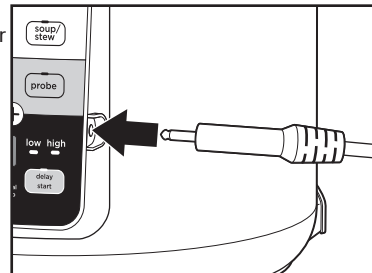
O presione el botón **slow cook** (cocción lenta) para seleccionar cocción **low** (baja) o **high** (alta), luego presione el botón **probe** (sonda) y presione el botón **+ o -** para ajustar la temperatura de cocción deseada.

Consulte las páginas 49, 50 y 51 para

- obtener información sobre cómo usar los modos sin presión, consejos y la tabla.
7. **Para el modo de cocción a presión**, cuando se alcance la temperatura, la olla a presión emitirá pitidos, lo que le indicará que libere la presión. Los pitidos continuarán hasta que se apague la olla a presión. **Para el modo de cocción lenta**, cuando se complete el ciclo, la olla emitirá un pitido 3 veces y cambiará automáticamente al modo de mantener caliente.

## NOTAS:

- La acumulación de presión toma un promedio de 10 a 15 minutos, pero puede tomar 30 minutos o más dependiendo de la cantidad de líquido y alimentos en la olla.
- Fije la sonda de temperatura a aproximadamente 10°F (-12°C) por debajo de la temperatura de cocción recomendada en la tabla de configuraciones recomendadas. La temperatura puede variar según el tamaño y el grosor de la carne o el ave. Consulte las tablas en la página 47 y ajuste la temperatura según sea necesario. Sus alimentos continuarán cocinándose mientras se libera la presión.



## Consejos acerca de la sonda de temperatura

- Inserte la sonda de temperatura. Consulte la tabla sonda de temperatura en la página 47.

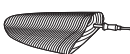
- Una vez que se alcance la temperatura deseada, libere la presión inmediatamente. La carne continúa cocinándose mientras la olla está presurizada.
- Deje reposar la carne durante 5 a 10 minutos antes de cortarla.

## Configuraciones recomendadas

| Alimento                     | Cocción lenta | Cocción a presión |
|------------------------------|---------------|-------------------|
| Res                          | 145°F (63°C)  | 135°F (57°C)      |
| Aves                         | 165°F (74°C)  | 155°F (68°C)      |
| Pollo desmenuzado            | 180°F (82°C)  | 170°F (77°C)      |
| Huevos                       | 160°F (71°C)  | 150°F (66°C)      |
| Pescado                      | 145°F (63°C)  | 135°F (57°C)      |
| Cerdo                        | 145°F (63°C)  | 135°F (57°C)      |
| Paleta de cerdo, desmenuzada | 190°F (88°C)  | 180°F (82°C)      |

**NOTA:** Cuando utilice el modo olla a presión, configure la sonda de temperatura a aproximadamente 10°F (-12°C) por debajo de la temperatura de cocción recomendada. La temperatura puede variar según el tamaño y el grosor de la carne o el ave. Consulte las tablas en esta página y ajuste la temperatura según sea necesario. Los alimentos continuarán cocinándose mientras se libera la presión. Consulte [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) para más información sobre temperaturas de cocción internas seguras.

## Sonda de temperatura

| Alimento                       | Colocación                                                                                   | Colocación correcta de la sonda                                                     |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Bistecs, sin hueso             | Inserte la sonda en la parte más gruesa del bistec                                           |  |
| Asado de res, cerdo o cordero  | Inserte la sonda en la parte más gruesa del asado y lejos de cualquier hueso o cartílago     |  |
| Pechuga de pollo               | Inserte la sonda en la parte más gruesa de la pechuga y lejos de cualquier hueso o cartílago |  |
| Hamburguesas o pastel de carne | Inserte la sonda en el centro de la hamburguesa                                              |  |
| Filete de pescado              | Inserte la sonda en el centro de la parte más gruesa del filete                              |  |
| Pollo entero, pechuga de pavo  | Inserte la sonda en la parte más gruesa de la pechuga lejos de cualquier hueso o cartílago   |  |

# Modos de cocción a presión

**NOTA:** Inserte la cubierta del orificio de la sonda en la parte inferior de la tapa hacia arriba en el orificio de la sonda para todos los modos de cocción a presión.

| Modo                                                                    | CONFIGURACIÓN<br>PREDETERMINADA |                      | Rango de tiempo<br>de cocción      | Posición de<br>la válvula<br>de presión | Descripción y recomendaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------|------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                         | Nivel de<br>presión             | Tiempo de<br>cocción |                                    |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| pressure select<br>(selección de presión):<br>low (baja)<br>high (alta) | baja<br>alta                    | 35 min<br>35 min     | 1 min – 4 horas<br>1 min – 4 horas | Cerrada (🔒)<br>Cerrada (🔒)              | Utilice el modo manual para personalizar el nivel de presión y el tiempo. Ideal para usar con recetas de comida combinada.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| soup/stew (sopa/guiso)                                                  | alta                            | 30 min               | 1 min – 4 horas                    | Cerrada (🔒)                             | Haz sopa, guisos y caldos con una deliciosa profundidad de sabor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| eggs (huevos)                                                           | alta                            | 5 min                | 1 min – 30 min                     | Cerrada (🔒)                             | Cocine los huevos en el cascarón a su cocción deseada. Los huevos se cocinan al vapor, por lo que se pueden pelar fácilmente.                                                                                                                                                                                                                                                |
| steam/vegetable (cocer al vapor/verduras)                               | baja                            | 10 min               | 0 min – 4 horas                    | Cerrada (🔒)                             | Cocine al vapor las verduras, los mariscos o recaliente los alimentos en la parrilla para rostizar. Utilice la liberación rápida para evitar la cocción excesiva. Coloque al menos 1 taza (237 mL) de agua en la olla de cocción, llenándola justo debajo de la parrilla para rostizar. Agregue alimentos a la parrilla, asegurándose de que el agua no toque los alimentos. |
| rice/grains (arroz/granos)                                              | baja                            | 5 min                | 1 min – 4 horas                    | Cerrada (🔒)                             | Adecuado para cocinar todo tipo de arroces. Preferible usar la liberación natural. Llene la olla de cocción a no más de 1/2 de su capacidad para permitir la expansión del arroz.                                                                                                                                                                                            |
| beans (frijoles)                                                        | alta                            | 30 min               | 1 min – 4 horas                    | Cerrada (🔒)                             | Los frijoles secos remojados o no remojados pueden cocinarse en menos de una hora en este modo. Asegúrese de cubrir los frijoles con al menos media pulgada de agua. Llene la olla de cocción no más de la mitad de su capacidad para permitir la expansión de los frijoles.                                                                                                 |

## Modo de no cocción

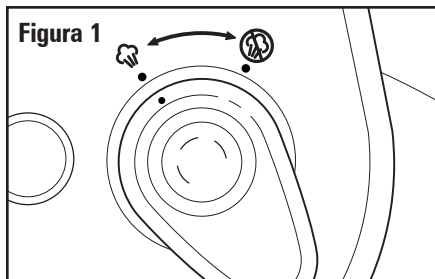
|                  |      |       |     |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------|------|-------|-----|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| clean (limpieza) | alta | 5 min | N/A | Cerrada (🔒) | Ayuda a aflojar cualquier alimento atascado para facilitar la limpieza. Agregue 1/2 taza (118 mL) de agua y 1/2 taza (118 mL) de vinagre blanco a la olla de cocción y siga las instrucciones de Cuidado y limpieza en la página 52 en la sección Cómo usar el modo Clean (limpieza). |
|------------------|------|-------|-----|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Consulte más información sobre temperaturas de cocción internas seguras en [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).

# Uso de los modos de cocción sin presión

Siga las instrucciones para ensamblar la cocedora a presión en “Cómo ensamblar”. Presione el botón de modo para seleccionar. Aparecerá un tiempo predeterminado. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse los botones + o -.

- **El modo sauté/brown (soasar/dorar)** se puede usar para dorar alimentos o soasar verduras antes de cocinar a presión, cocinar lento o como una función por sí sola. La tapa debe estar retirada mientras se usa este modo. El tiempo de sauté/brown (soasar/dorar) comenzará la cuenta regresiva cuando la cocedora haya alcanzado la temperatura de dorado.
- **El modo de slow cook (cocción lenta)** puede usarse con calor low (baja) o high (alta). Para seleccionar la configuración de calor, presione el botón slow cook (cocción lenta) varias veces para alternar entre las configuraciones. La válvula de liberación de vapor debe estar en la posición abierta (↗) (Figura 1). La cocción lenta comenzará automáticamente a contar el tiempo de cocción en 10 segundos. Al completarse el ciclo, la cocedora a presión cambiará a keep warm (mantener caliente) para un tiempo total de cocción y de calentamiento de 24 horas.



- **El modo keep warm (mantener caliente)** puede utilizarse como un modo de mantener los alimentos cocinados a la temperatura de servir. Los alimentos deben estar lo suficientemente calientes para evitar el crecimiento bacteriano antes de usar la configuración keep warm (mantener caliente). La configuración keep warm (mantener caliente) solo debe usarse después de que se haya cocido completamente una receta. No recaliente los alimentos en la configuración keep warm (mantener caliente). Si el alimento ha sido cocinado y luego refrigerado, recalientelo a temperatura de cocción lenta baja o alta y luego cambie a keep warm (mantener caliente). Para más información, visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov). Presione el botón nuevamente para cancelar todas las funciones, borrar el tiempo y regresar la pantalla a “OFF” (apagado). Úselo en cualquier momento para detener los modos de cocción.
- **Delay start (inicio de retraso)** se puede utilizar en los modos rice/grains (arroz/granos) y beans (frijoles). Sólo debe utilizarse con alimentos no perecederos. No lo utilice para recetas que contengan carne, pescado, aves, huevos o leche. Siga las pautas de seguridad alimentaria del USDA y visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) para más información. Para fijar un tiempo de inicio de retraso, seleccione el modo de cocción y ajuste el nivel de presión y el tiempo de cocción si es necesario. Después, presione el botón delay start (inicio de retraso) y ajuste el tiempo de inicio de retraso deseado presionando el botón + o -. En 10 segundos comenzará el conteo regresivo para el inicio de retraso. El modo seleccionado comenzará cuando se complete la cuenta regresiva.

# Consejos para cocción lenta

- La olla de cocción debe estar al menos a 1/2 de su capacidad para obtener mejores resultados. Si solo está medio llena, verifique si está cocido 1 a 2 horas antes del tiempo de la receta.
- No es necesario agitar cuando se cocina lentamente. Si se quita la tapa, la pérdida de calor y el tiempo de cocción pueden ser mayores. Sin embargo, si cocina en high (alta), es posible que desee agitar ocasionalmente.
- Al cocinar sopas o guisos, deje un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre la parte superior de la olla de cocción y los alimentos para que la receta pueda hervir a fuego lento.
- Muchas recetas piden cocinar todo el día. Si su horario de la mañana no le da 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. Por la mañana, simplemente coloque la olla de cocción en la cocedora y comience a cocinar.
- Algunos alimentos no son adecuados para cocción prolongada en una cocedora lenta: Las pastas, los mariscos, la leche, la crema o la crema agria se deben agregar 2 horas antes de servir. La leche evaporada o las sopas condensadas son perfectas para cocinar lentamente.
- Cuanto mayor es el contenido de grasa de la carne, menos líquido se necesita. Si cocina carne con un alto contenido de grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla debajo para que la carne no se asiente (y cocine) en la grasa.
- Las cocedoras lentas permiten muy poca evaporación. Si prepara su sopa, estofado o salsa favoritos, reduzca el líquido indicado en la receta original. Si es demasiado espeso, se puede agregar líquido más tarde.
- Si cocina una cazuela de tipo verduras, deberá haber líquido en la receta para evitar que se chamusque en los lados de la olla de cocción.
- Si cocina una receta con tubérculos, coloque los tubérculos en el fondo de la olla de cocción.

# Modos de cocción sin presión

| Modo                                                 | CONFIGURACIÓN<br>PREDETERMINADA |                         | Rango de<br>tiempo de<br>cocción | Posición de<br>la válvula<br>de presión | Descripción y recomendaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                      | Nivel de<br>presión             | Tiempo<br>de<br>cocción |                                  |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| sauté/brown<br>(soasar/dorar)                        | N/A                             | 30 min                  | 1 min – 30 min                   | N/A                                     | Úselo para dorar carnes o aves, o soasar las verduras. También use para precalentar la coccadora para acelerar la formación de presión. La coccadora se calienta a 365°F (185°C) antes de que comience la cuenta regresiva.<br><br>La tapa debe estar retirada mientras se usa este modo. El tiempo de cocción comenzará la cuenta regresiva cuando la coccadora haya alcanzado la temperatura de dorado.                                                                                                 |
| slow cook<br>(cocción lenta):                        |                                 |                         |                                  |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| low (baja)                                           | N/A                             | 8 horas                 | 30 min – 20 horas                | Abierta (↺)                             | True Slow™ cocina como una olla de cocción lenta tradicional para lograr comidas tiernas y sabrosas.<br><br>Para seleccionar la configuración del calor, presione el botón de slow cook (cocción lenta) varias veces para alternar entre las configuraciones. En 10 segundos comenzará el conteo regresivo del tiempo de cocción. Al completarse el ciclo, la coccadora a presión cambiará a keep warm (mantener caliente) hasta por un tiempo total combinado de cocción y de calentamiento de 24 horas. |
| high (alta)                                          | N/A                             | 4 horas                 | 30 min – 20 horas                | Abierta (↺)                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| keep warm/<br>cancel (mantener<br>caliente/cancelar) | N/A                             | 4 horas                 | 10 min – 24 horas                | Abierta (↺)                             | No debe usarse el ajuste keep warm (mantener caliente) para cocinar alimentos, sino para mantener caliente la comida ya cocinada. Al completarse el ciclo, cada modo de programa cambia automáticamente a keep warm (mantener caliente). El tiempo total es de 24 horas, luego se apagará keep warm (mantener caliente).                                                                                                                                                                                  |
| delay start (inicio<br>de retraso)                   | N/A                             | 6 horas                 | 10 min – 24 horas                | N/A                                     | Use para retrasar el tiempo de inicio (desde 10 minutos hasta 24 horas) en el arroz y en modo de vapor únicamente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

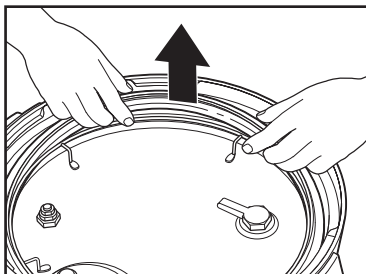
Consulte más información sobre temperaturas de cocción internas seguras en [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).

# Cuidado y limpieza

**⚠ ADVERTENCIA** Riesgo de descarga eléctrica. Desconecte la corriente antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido.

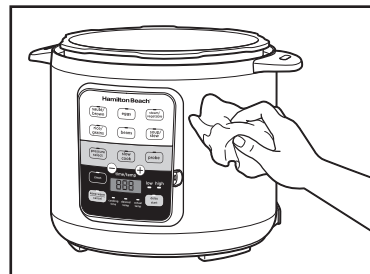
**Cómo usar el modo clean (limpieza):**  
El modo de limpieza es para ayudar a aflojar cualquier alimento atascado para facilitar la limpieza.

1. Agregue 1/2 taza de agua y 1/2 taza de vinagre blanco a la olla en la base.
2. Cierre la cubierta del orificio de la sonda en la parte inferior de la tapa.
3. Trabe la tapa en su lugar.
4. Gire la válvula de liberación de vapor a la posición cerrada (●) para garantizar la acumulación de presión.
5. Presione el botón clean (limpieza) para iniciar el proceso de limpieza.
6. La olla de presión se apagará automáticamente al terminar el ciclo de limpieza.
7. Libere vapor para abrir la tapa. Desenchufe y deje enfriar.
8. Deseche la mezcla de vinagre y lave la olla de cocción con agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.

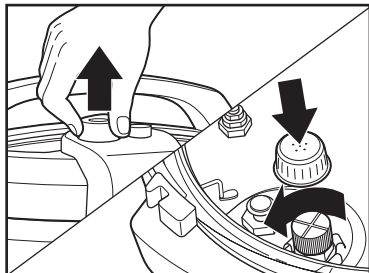


1. Desenchufe. Deje enfriar. Retire el empaque de la tapa tirando de debajo del anillo metálico.

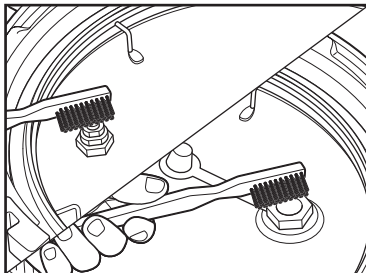
**NOTA:** La olla de cocción, el empaque de la tapa, la rejilla para asar, la taza medidora de arroz, la paleta para arroz y el recolector de condensación se pueden lavar en el lavavajillas. NO use la configuración "HIGIENIZAR" al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "HIGIENIZAR" podrían dañar su producto.



2. Limpie la base con un paño húmedo o una esponja. Para eliminar las manchas rebeldes, use un limpiador suave no abrasivo.
3. Hale hacia arriba la válvula de liberación de vapor para quitarla de la tapa. Voltee

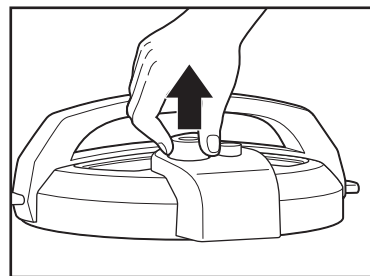


la tapa y hale hacia arriba la cubierta de la válvula de liberación de vapor de la parte inferior de la tapa. Desatornille la tapa de vástago del vástago de la válvula de liberación de vapor.



4. Sostenga la tapa en ángulo y use un cepillo pequeño y suave para limpiar la cubierta del orificio de la sonda, el indicador de seguridad de presión/válvula flotante y el vástago de vapor extraíble de cualquier residuo. Enjuague estas zonas con agua tibia.

5. Lave la sonda de temperatura, la válvula de liberación de vapor, la cubierta de la válvula de liberación de vapor y la tapa con agua tibia y jabón. Enjuague y seque. Asegurese de que la válvula de vapor, el vástago de la válvula de vapor y la válvula flotante/indicador de seguridad de presión estén limpios y libres de residuos. Antes de cocinar, el centro de la cubierta de la válvula de vapor debe estar libre de alimentos.



6. Reemplace la cubierta de la válvula de liberación de vapor y reinserte el empaque (vea el paso 1 de "Cómo ensamblar").

# Solución de problemas

## **La pantalla muestra los códigos de error 1-9.**

- La unidad está funcionando mal; visite [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com).

## **La pantalla parpadea (L id).**

- La tapa de la cocedora a presión no está puesta en la cocedora a presión o la tapa no está puesta correctamente. Coloque la tapa en la cocedora a presión haciendo coincidir el ícono de flecha en la tapa con el ícono de desbloqueo en la base. Gire la tapa en sentido de las manecillas del reloj para bloquearla. El ícono de flecha y el ícono de bloqueo deben estar alineados.

## **La pantalla muestra "ProbE" desplazándose por la pantalla del panel de control cuando está en modo de olla de presión o cocción lenta y la unidad emite pitidos.**

- La sonda de temperatura no está enchufada. Asegúrese de que la sonda de temperatura esté enchufada en el conector de la sonda.

## **La cocedora no se enciende.**

- Asegúrese de que el tomacorriente funcione correctamente.

## **La tapa es difícil de cerrar.**

- Asegúrese de que el empaque esté insertado correctamente en la parte inferior de la tapa.
- Si la cocedora se ha utilizado para sauté/brown (soasar/dorar) o aún está caliente por la cocción anterior, puede haber una pequeña cantidad de presión en la olla. Mueva la válvula de liberación de vapor a la posición abierta (↺), cierre la tapa y luego mueva la válvula a la posición cerrada (↻).

## **La tapa no se bloquea.**

- El empaque no está instalado correctamente.
- Puede haber residuos que obstruyen el empaque o las válvulas. Asegúrese de que todos estén limpios y libres de alimentos.

## **El vapor se escapa de la cocedora durante la cocción.**

- Es normal que salga algo de vapor de la válvula de flotador hasta que la cocedora tenga presión y la tapa quede bloqueada.
- Es posible que la tapa no esté cerrada y bloqueada correctamente.
- El empaque no se puede insertar correctamente o necesita ser reemplazado.
- Es posible que sea necesario limpiar las válvulas o el empaque para eliminar los residuos. Consulte "Cuidado y limpieza."
- Es posible que la cubierta del orificio de la sonda o el tapón de la sonda de temperatura no estén firmemente instalados en el orificio de la sonda en la parte inferior de la tapa.

## **La tapa no se puede quitar.**

- La presión debe liberarse por completo antes de que se desbloquee la tapa. Consulte las instrucciones de "Liberación de vapor" en "Conozca su cocedora a presión."

## **La olla a presión emite pitidos y la pantalla muestra "Prob".**

- El conector de la sonda no está enchufado y se ha seleccionado el modo de sonda. Enchufe el conector de la sonda al lado del panel de control.

## **Ocurren salpicaduras cuando se libera vapor.**

- La olla de cocción puede estar demasiado llena. No llene más de dos tercios, o hasta la mitad, para alimentos que se expanden, como el arroz o los frijoles.
- Si se producen salpicaduras, use un guante de cocina para proteger las manos y libere la presión en ráfagas cortas o deje que se libere de forma natural.

## **La cocedora tarda demasiado en llegar a la presión.**

- La cantidad de tiempo para llegar a la presión depende de la cantidad de líquido y alimentos en la olla. La temperatura inicial de los alimentos también puede prolongar el tiempo.

## **La comida no está cocida.**

- Si utiliza la sonda de temperatura, consulte la tabla de la sonda de temperatura en la página 47 para conocer la ubicación adecuada.
- Se necesita más tiempo de cocción. Restablezca el modo de cocción y ajústelo para un tiempo adicional, o configure la cocedora en sauté/brown (soasar/dorar) y permita a la comida hervir a fuego lento por más tiempo.
- Si se utilizó la presión low (baja), intente usar la presión high (alta) la próxima vez.
- Asegúrese de que haya suficiente líquido para generar vapor y aumentar la presión. Se recomienda un mínimo de 1 taza (237 mL) de líquido.

## **La comida está cocida en exceso.**

- Asegúrese de seleccionar la presión y el tiempo de cocción adecuados.
- Reduzca el tiempo de cocción o seleccione presión low (baja).
- Si utiliza la sonda de temperatura, consulte la tabla de la sonda de temperatura en la página 47 para conocer la ubicación adecuada.
- La temperatura configurada puede variar según el tamaño y el grosor de la carne o las aves. Consulte las tablas en la página 47 y ajuste la temperatura según sea necesario.

# Notas

## 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____<br><br>MES____<br><br>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:<br><b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b><br><b>800 71 16 100</b><br><b>Email: <a href="mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com">mexico.service@hamiltonbeach.com</a></b> |

**CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS****Ciudad de México**

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

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

**Nuevo León**

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

**Jalisco**

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

**Modelo:**  
**34506**

**Tipo:**  
**PC07**

**Características Eléctricas:**  
**120 V~ 60 Hz 1000 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".**