

Hamilton Beach®

Defrost Slow Cooker

Mijoteuse avec mode de décongélation

Olla de cocción lenta con modo de descongelación

Read before use / Lire avant utilisation / Lea antes de usar.

Visit hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online.

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

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

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:

- Read all instructions.
- 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.
- 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.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
- 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.
- 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.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Intended for countertop use only.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
- Do not place on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect slow cooker, touch OFF (⓪) button and then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Do not use appliance for other than intended use.
- CAUTION!** To prevent damage or shock hazard, do not cook food in base. Cook food only in removable crock.
- 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.
- Vessel may remain hot after unit is turned off.
- Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
- Preheating slow cooker is not required; never heat empty crock.
- CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

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

Crock and Lid: Precautions and Information

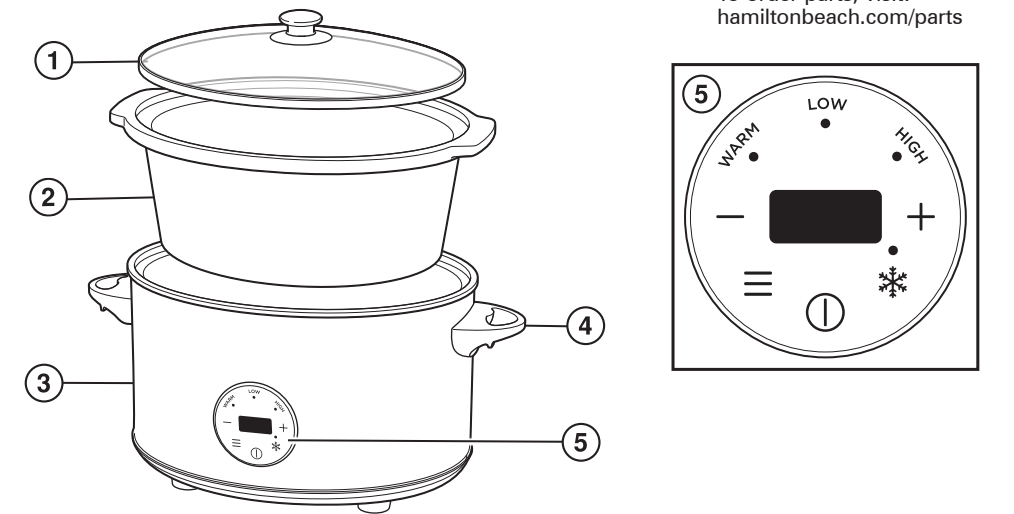
- Please handle Crock and Lid carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot Lid or Crock into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid hitting Crock or Lid against faucet or other hard surfaces.
- Do not use Crock or Lid if chipped, cracked,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

Removing Lid and Crock

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

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

Parts and Features



1. Glass Lid
2. Crock
3. Base
4. Handles
5. Control Panel

How to Use

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

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

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

- Add ingredients to Crock.
- Place Lid on Crock. Lid should sit level on Crock for even cooking and to prevent heat loss.
- Plug into outlet.
- Touch ON/OFF (⓪) button. Temperature setting lights will blink until a slow cooking mode is selected.
- Touch ≡ to select desired cooking temperature. Unit will automatically default to a cooking time of 4 hours on HIGH. **NOTE:** Do not use WARM setting to cook or reheat food.
- Adjust cooking time by touching + or - button. Time can be adjusted in 30-minute increments from 30 minutes to 24 hours. Time will flash 5 times and start automatically. Cooking time will then count down in 1 minute increments.
- At end of cooking time, Slow Cooker will automatically switch to WARM setting and count up in 1 minute increments, up to 24 hours.
- Turn appliance off at end of use or anytime during cook cycle by touching ON/OFF (⓪) button; all control lights turn off.

Using Defrost (❄) Mode

Before using Defrost (❄) mode:

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

- Remove outer packaging, pads, and insides of chicken.
- Rewrap with aluminum foil, vacuum seal or place in freezer bags so food is ready to unwrap and drop into Slow Cooker.
- Plug into outlet. Touch ON/OFF (⓪) button.
- Temperature setting lights will blink until a slow cooking mode is selected.
- Press Defrost (❄); defrost light will illuminate and unit will automatically default to a cooking time of 4 hours on HIGH.
- Touch ≡ to select HIGH or LOW cooking.
- Touch + or - to adjust cooking time. Time will flash 5 times and start automatically. Cooking time will then count down in 1 minute increments.
- At end of cooking time Slow Cooker will automatically switch to WARM setting and count up in one-minute increments. Slow Cooker will automatically turn off after a total of 24 hours of cooking and WARM time if not turned off. Unplug.

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

Care and Cleaning

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

- Unplug. Allow to cool completely.
- Use oven mitts to remove Crock.
- Crock and Lid are dishwasher-safe, or wash in hot, soapy water. Rinse and dry. DO NOT use "SANITIZE" setting when washing in dishwasher. SANITIZE cycle temperatures could damage your product.
- Wipe Base with a soft, damp cloth or sponge and dry.

Food Safety Tips

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

Tips for Slow Cooking

- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing Lid results in major heat loss and cooking time may need to be extended. However, if cooking on HIGH, you may want to stir occasionally.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch (5-cm) space between top of Crock and food so that the recipe can come to a simmer.

- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in Crock, cover with Lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place Crock in Slow Cooker.
- Some foods are not suited for extended cooking in a slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for slow cooking.
- The higher the fat content of meat, the less liquid is needed. If cooking meat with

a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.

- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of Crock.
- If cooking a recipe with root vegetables, place root vegetables in bottom of Crock.

Troubleshooting

There is no display visible on the control panel.

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

Food is undercooked.

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

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

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

Food is overcooked.

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

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., 120V ~ 60 Hz).

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

To make warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yackin Road, Southern Pines, NC 28387, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, include the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

- Lire toutes les instructions.
- 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.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
- 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.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y 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.
- 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.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
- Ne pas placer sur une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud ou à proximité de ces appareils.
- Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
- Pour débrancher la mijoteuse, effleurer la touche ARRÊT (⓪), puis retirer la fiche de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
- ATTENTION !** Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le pot amovible.
- 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.
- Le pot amovible peut rester chaud une fois que l'appareil est éteint.
- Éviter les changements soudains de température, tels que l'ajout de nourriture sortant du réfrigérateur dans un pot amovible chauffé.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer la mijoteuse; ne jamais faire chauffer un pot vide.
- ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La



température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Cet appareil est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque de choc électrique. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de

s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire les risques qu'il soit attrapé par un enfant, qu'il s'emmêle ou qu'il fasse trébucher quelqu'un comme pourrait le faire un cordon plus long.

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

Pot et couvercle: Précautions et information

- Veullier manipuler le pot et le couvercle avec soin pour assurer leur durabilité.
- Éviter des changements de température brusques et extrêmes. Par exemple, ne placer pas un couvercle ou un pot chaud dans l'eau froide ou sur une surface mouillée.
- Éviter de frapper le pot et le couvercle sur le robinet ou sur toute surface rigide.
- N'utiliser pas le pot ou le couvercle si l'un ou l'autre est ébréché, fendillé ou très écorché.
- N'utiliser pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampon métallique à recurer.
- La base du pot est très rugueuse et peut endommager un revêtement de comptoir. Faites preuve de prudence.
- Le pot et son couvercle peuvent devenir très chauds. Faites preuve de prudence. Ne les déposer pas directement sur une surface ou un revêtement de comptoir non protégés.
- Le pot peut aller au four à micro-ondes et au four régulier. Éviter, toutefois, de chauffer le pot lorsqu'il est vide. Ne placer jamais le pot sur un rond de poêle ou directement sur le poêle.
- Ne placer pas le couvercle dans le four à micro-ondes, dans le four conventionnel ou directement sur le poêle.

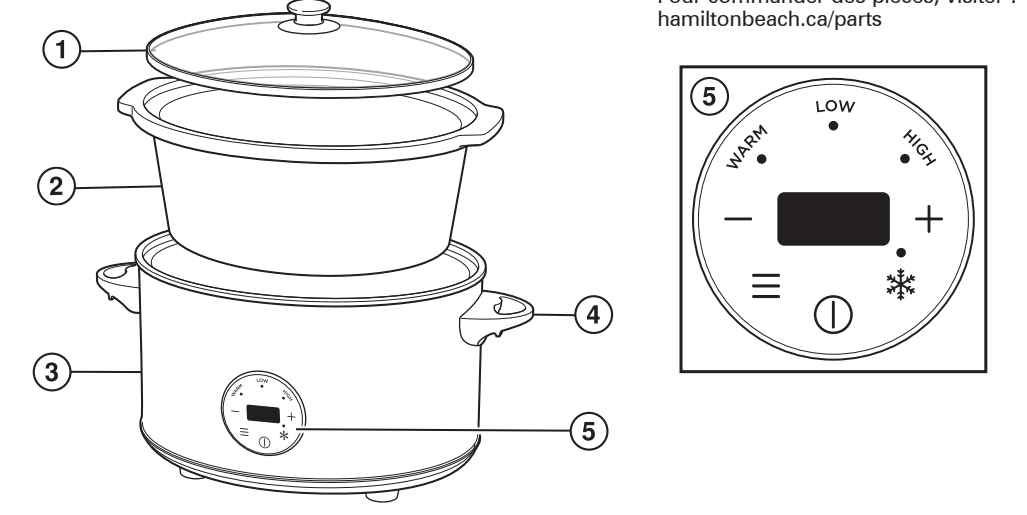
Soulèvement du couvercle et du pot

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

Les côtés de la base de la mijoteuse deviennent

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

Pièces et caractéristiques



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

Utilisation

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

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

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

- Ajouter les ingrédients dans le pot.
- Mettre le couvercle sur le pot. Le couvercle doit reposer correctement sur le pot afin d'assurer une cuisson uniforme et prévenir la perte de chaleur.
- Brancher dans la prise.
- Effleurer la touche MARCHE/ARRÊT (⓪). Les voyants des réglages de température clignotent jusqu'à ce qu'un mode de mijotage ait été choisi.
- Effleurer la touche (≡) pour choisir la température de cuisson souhaitée. L'appareil est réglé par défaut à une cuisson de 4 heures au réglage HIGH (température élevée). **REMARQUE :** Ne pas utiliser le réglage WARM (réchaud) pour cuire ou réchauffer des aliments.
- Ajuster le temps de cuisson en effleurant la touche + ou -. La durée peut être ajustée entre 30 minutes et 24 heures par tranche de 30 minutes. La durée marche 5 fois et la mijoteuse se met en marche automatiquement. Le temps de cuisson apparaît sous forme de décompte par tranche de 1 minute.
- À la fin du temps de cuisson, la mijoteuse passe automatiquement au réglage WARM (réchaud) et une minuterie compte les minutes pour une durée allant jusqu'à 24 heures.
- Pour éteindre l'appareil après l'utilisation ou à tout moment pendant le cycle de cuisson, effleurer la touche MARCHE/ARRÊT (⓪). Tous les voyants de commande s'éteignent.

Utilisation du mode Defrost (❄/décongélation)

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

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

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

- Brancher à la prise de courant. Effleurer la touche MARCHE/ARRÊT (⓪).
- Les voyants des réglages de température clignotent jusqu'à ce qu'un mode de mijotage ait été choisi.
- Effleurer la touche de décongélation (❄); le voyant de décongélation s'illumine et l'appareil passe par défaut à une durée

de cuisson de 4 heures au réglage HIGH (température élevée).

- Effleurer la touche ☰ pour choisir entre les réglages de cuisson HIGH (température élevée) ou LOW (basse température).
- Effleurer la touche + ou - pour ajuster le temps de cuisson. La durée clignote 5 fois et la mijoteuse se met en marche automatiquement. Le temps de cuisson apparaît sous forme de décompte par tranche de 1 minute.

- À la fin du temps de cuisson, la mijoteuse passe automatiquement au réglage WARM (réchaud) et une minuterie compte les minutes. La mijoteuse s'éteint automatiquement au bout de 24 heures de cuisson et lorsqu'elle arrive à WARM (réchaud), si elle n'est pas éteinte avant. Débrancher.

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

Entretien et nettoyage

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

- Débrancher. Laisser refroidir complètement.
- Utiliser des gants de cuisine pour retirer le pot.
- Le pot et le couvercle vont au lave-vaisselle, ou peuvent être lavés dans de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser le cycle « SANITIZE » lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » pourraient endommager votre produit.
- Essuyer la base à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge douce et humide et essuyer pour sécher.

Conseils de sécurité pour la cuisson

- Pour ranger les restes après la cuisson, NE PAS placer toute la pot amovible au réfrigérateur, car la durée de refroidissement sera trop longue. Séparer les restes en les déposants dans des petits contenants et placer au réfrigérateur.

Conseils pour cuisson à la mijoteuse

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

Dépannage

Rien ne s'affiche sur l'écran.

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

Les aliments sont insuffisamment cuits.

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

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., Attn: Consumer Affairs, 261 Yackin Road, Southern Pines, NC 28387, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez inclure les numéros de modèle, de type et de série de votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

- Lea todas las instrucciones.
- 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.
- 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.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque superficies calientes. Use las manijas o las perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje enfriar el aparato antes de colocar o retirar piezas. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retirelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
- 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.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No lo use al aire libre.
- Diseñado para usarse solamente en superficies de gabinetes o mesas de cocina.
- 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.
- No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
- Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar la olla de cocción lenta, presione el botón APAGADO (ⓘ) y luego retire el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
- No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
- iPRECAUCIÓN!** Para evitar daños o riesgo de descarga eléctrica, no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro de la vasija removible.
- iADVERTENCIA!** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato 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.
- El recipiente puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga.
- Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una vasija removible caliente.
- No es necesario precalentar la olla de cocción lenta; nunca caliente una vasija interna vacía.
- 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 ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servido de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe 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.

Vasija y tapa: Precauciones e información

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

Remueva la tapa y la vasija

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

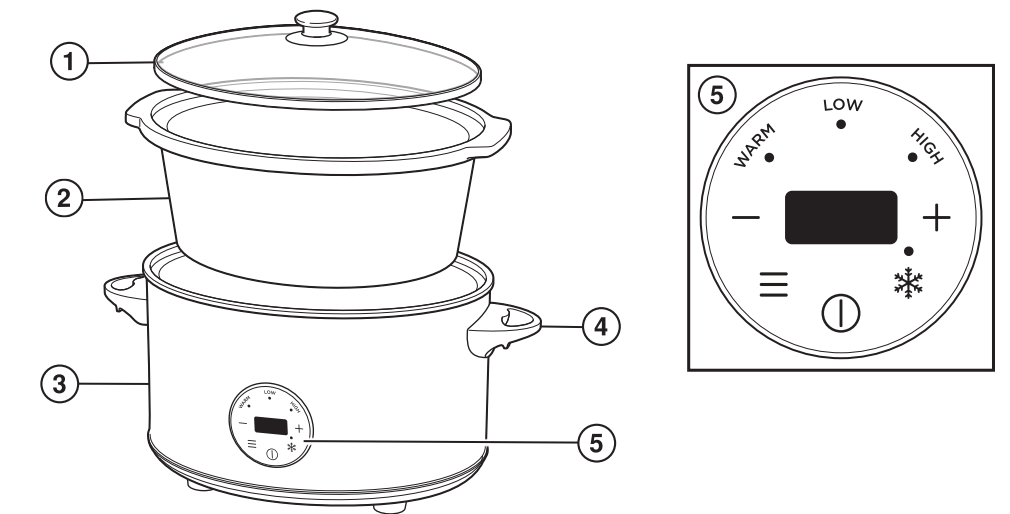
Los lados de la base de la olla de cocción lenta se ponen muy calientes debido a los elementos caloríficos localizados en ella. Use las manijas en la base si es necesario. Use guantes de cocina para remover la vasija.

Piezas y características

Para ordenar piezas, visite: hamiltonbeach.com/parts

- Tapa de vidrio
- Vasija
- Base
- Manijas

- Panel de control



Cómo usar

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

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

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

- Añada ingredientes a la vasija.
- Coloque la tapa en la vasija. La tapa debe asentarse nivelada en la vasija para una cocción pareja y para evitar la pérdida de calor.
- Enchufe en el tomacorriente.
- Presione el botón ENCENDIDO/ APAGADO (ⓘ). Las luces de ajuste de temperatura parpadearán hasta que se seleccione un modo de cocción lenta.
- Presione ☰ para seleccionar la temperatura de cocción deseada. La unidad establecerá automáticamente un tiempo de cocción de 4 horas en HIGH (alto). **NOTA:** No use el ajuste WARM (caliente) para cocinar o recalentar alimentos.
- Ajuste el tiempo de cocción presionando

Uso del modo Defrost (❄/descongelación)

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

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

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

- Enchufe en un tomacorriente. Presione el botón ENCENDIDO/APAGADO (ⓘ).
- Las luces de ajuste de temperatura parpadearán hasta que se seleccione un modo de cocción lenta.
- Presione ❄ (descongelación); la luz de descongelación se iluminará y la unidad pasará automáticamente a un tiempo de cocción de 4 horas en HIGH (alto).
- Presione ☰ para seleccionar cocción HIGH (alta) o LOW (baja).
- Presione + o - para ajustar el tiempo de

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

Cuidado y limpieza

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

- Desconecte. Permita que se enfríe completamente.
- Use guantes para horno para retirar la vasija interna.
- La vasija interna y la tapa son aptas para lavavajillas o se pueden lavar en agua caliente con jabón. Enjuague y seque. NO use la configuración “HIGIENIZAR” al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo “HIGIENIZAR” podrían dañar su producto.

4. Limpie la base con un paño suave y húmedo o una esponja y luego séquela.

Consejos de seguridad de alimentos

- Para almacenar sobras después de la cocción, NO coloque toda la vasija en el refrigerador porque los alimentos tardarán demasiado en enfriarse. Divida las sobras en recipientes más pequeños y colóquelos en el refrigerador.

- Nunca permita que carne cruda o poco cocida quede a temperatura ambiente dentro de la olla de cocción lenta. Una vez que la carne se coloca en la vasija, ésta debe cocinarse de inmediato (a menos que se prepare la olla de cocción lenta la noche anterior, en cuyo caso la vasija debe colocarse en el refrigerador).

Concejos para cocinar lento

- No se requiere menear cuando se cocina lento y remover la tapa de vidrio resulta en una gran pérdida de calor y puede necesitar que se extienda el tiempo de cocinado. Sin embargo, si se cocina en HIGH (alta), puede querer menear ocasionalmente.
- Si cocina sopas o guisados, deje un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre la parte superior de la vasija y la comida de manera que la receta pueda hervir.

- Muchas recetas requieren cocerse todo el día. Si su programa matutino no le deja tiempo para preparar una receta, hágalo la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en la vasija, cubra con la tapa y refrigere durante la noche. En la mañana, coloque la vasija en la base.
- Algunos alimentos no se adaptan a un cocimiento extendido en una olla de cocción lenta. La pasta, mariscos, leche, crema o

crema agria deben de agregarse 2 horas antes de servirse. La leche evaporada o sopas condensadas son perfectas para el cocimiento lento.

- Entre más contenido de grasa tenga la carne, menos líquido necesita. Si cocina carne con alto contenido de grasa, coloque rebanadas gruesas de cebolla debajo de la carne de manera que la carne no se asiente (y cocine) en la grasa.
- Las ollas de cocción lenta permiten muy poca evaporación. Si hace su sopa, guisado o salsa favorita, reduzca el líquido indicado en la receta original. Si está muy espeso, se puede agregar líquido posteriormente.

- Si cocina una cacerola de tipo vegetal, necesita haber líquido en el recipiente para prevenir que se quemen los lados de la vasija.

- Si va a realizar una receta con vegetales de raíz, colóquelos en la parte inferior de la vasija.

Resolviendo problemas

No hay ninguna visualización en el panel de control.

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

Los alimentos no están bien cocidos.

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

Los alimentos están cocidos en exceso.

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

Grupo HB/PS, S.A. de C.V. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Cd. Polanco V Sección,
Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB/PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al: Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100		
Grupo HB/PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.		
COBERTURA		
• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB/PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.		
LIMITACIONES		
• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB/PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.		
EXCEPCIONES		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial). b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB/PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB/PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.		
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.		
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA _____	Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com	
MES _____		
AÑO _____		
CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS		

Ciudad de México ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elías Calles No. 1499 Zacahuitzc, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490 Tel: 55 5235 2323	Nuevo León FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Col. Centro Monterrey, N.L., C.P 64000 Tel: 81 8343 6700	
CASA GARCÍA Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P 03910 Tel: 55 5563 8723	Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Garibaldi No. 1450 Ladrón de Guevara Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660 Tel: 33 3825 3480	
Modelo:	Tipos:	Características eléctricas:
33765	SC94	120 V~ 60 Hz 325 W
Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".		