

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

Visit www.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!

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !

¡Visite www.hamiltonbeach.com.mx para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!

Questions?
Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions ?
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
MEX: 01 800 71 16 100

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

**Hamilton
Beach®**

**Set 'n Forget® 6-Qt. Oval
Programmable Slow Cooker**
Mijoteuse programmable ovale de 6 L
Olla de Cocción Lenta Programable
Ovalado de 6 Cuartos



English	2
Français	15
Español	29

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. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
10. Do not place on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect slow cooker, press OFF (O) button on control; then remove plug from wall outlet.
13. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable crock.
14. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
15. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This product is intended for household use only.

This product is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This product is not intended for use with any non-food materials or products.

WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces 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. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the counter-top or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

CROCK AND LID: PRECAUTIONS AND INFORMATION

- Please handle crock and lid carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot lid or crock into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid hitting crock or lid against faucet or other hard surfaces.
- Do not use crock or lid if chipped, cracked, or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- The bottom of 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.
- The crock is microwave-safe and oven-proof, but never heat crock when empty. Never place lid on a burner or stove top. Do not place lid in a microwave oven, conventional oven, or on stove top.

REMOVING LID AND CROCK

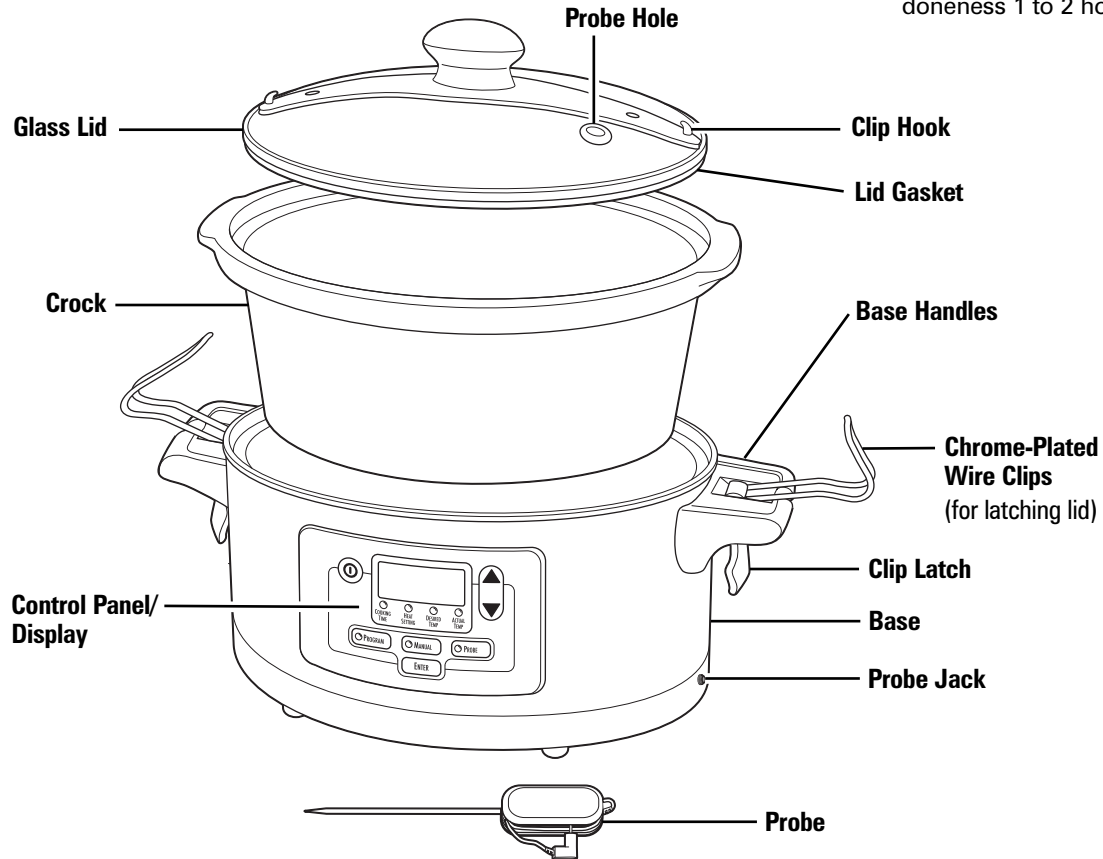
When removing lid, tilt so that opening faces away from you to avoid being burned by steam.

The sides of the slow cooker's base get very warm because the heating elements are located here. Use handles on base if necessary. Use oven mitts to remove crock.

Parts and Features

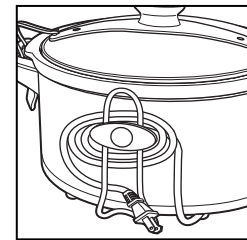
Crock Capacity

For best results, fill the crock at least half full but no more than one inch from the rim. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.

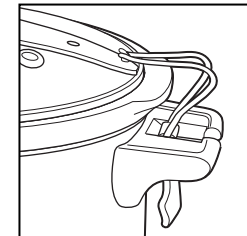


Optional Features

Lid Rest With Cord Wrap



Wire Clips



Handles shown with wire clips locked in place for transporting only. Do not cook or store with lid clamped down.

Cooking Modes

No matter what you plan to cook, the Set 'N Forget® slow cooker has three cooking modes to make it easy. Here is how to choose the one that is right for your lifestyle and the food you're cooking.

Will you be away when your food is finished cooking?

Use PROGRAM Mode. Input preferred amount of cooking time and the slow cooker automatically shifts to WARM at the end of the selected cooking time. Food won't overcook!

Are you cooking a large cut of meat or using a recipe that requires food to reach a certain temperature?

Use PROBE Mode. For many foods, especially large cuts of meat like roasts, chicken, turkey, and pork, internal food temperature is the best test for doneness. The temperature probe with this slow cooker takes the guesswork out of slow cooking. Select the desired internal food temperature and the slow cooker will automatically shift to WARM once the temperature is reached. By using the Cooking Guide for Probe, you can estimate the amount of time the food will need to cook. Visit foodsafety.gov for more information about cooking times.

Do you want to cook the traditional way without setting a time?

— OR —

Do you want to heat previously cooked food?

Use MANUAL Mode. Lets you select traditional HIGH or LOW settings.

Do you want to keep previously cooked food warm? (For instance, moving slow cooker from kitchen to buffet table.)

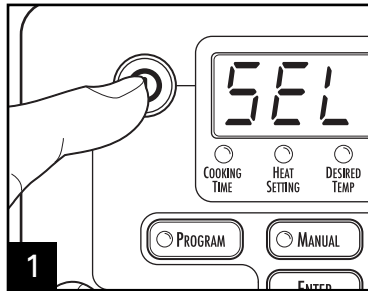
Use the PROBE Mode. Once food reaches desired temperature, you can select the WARM setting to monitor food temperature.

Use the MANUAL Mode. Lets you select WARM setting.

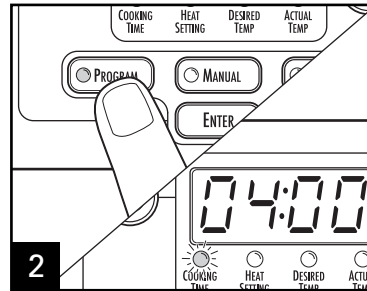
Use the PROGRAM Mode. Lets you select WARM setting. The slow cooker will shut off after desired time.

Program Mode

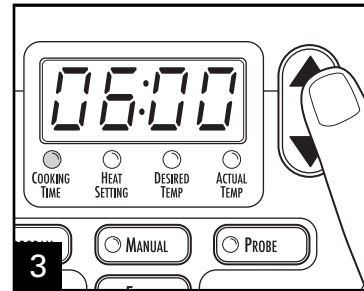
BEFORE FIRST USE: Wash glass lid and crock in hot, soapy water. Rinse and dry.
IMPORTANT: NEVER lock clips during cooking. Use wire clips to secure lid when transporting (optional feature).



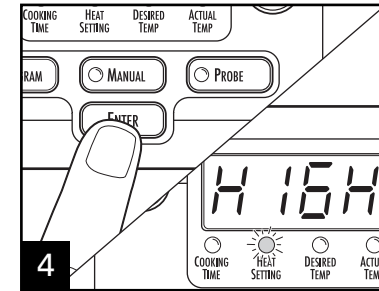
1 Press ON (I).



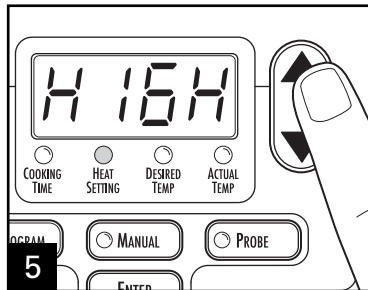
2 Press **PROGRAM**. "Cooking Time" will illuminate.



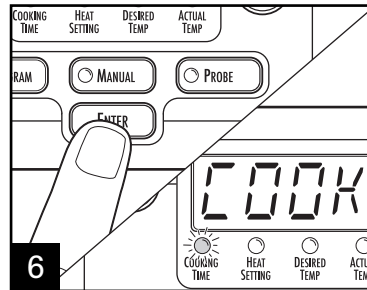
3 Press arrows to select cooking time.



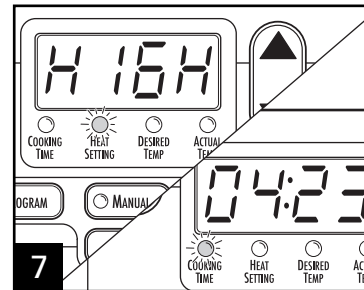
4 Press **ENTER**. "Heat Setting" will illuminate.



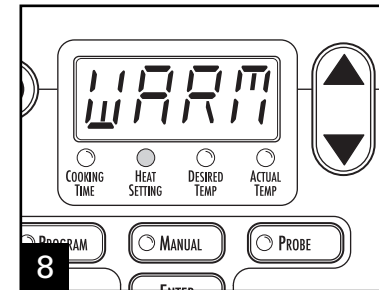
5 Press arrows to select heat setting.
NOTE: Do not use WARM setting to cook food.



6 Press **ENTER** to start unit and a 3-second beep will sound.
NOTE: Unit will automatically start in 20 seconds if **ENTER** is not pressed.



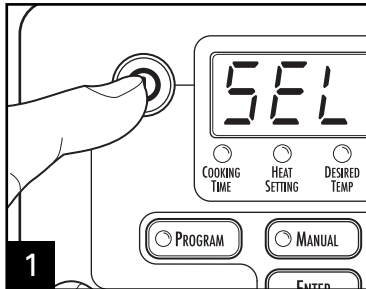
7 Display will alternate between heat setting and remaining time.



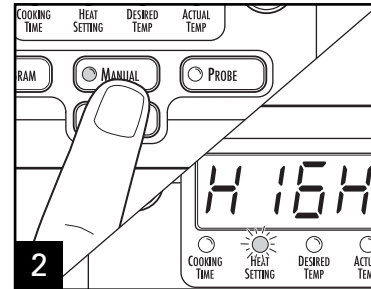
8 At the end of cook time, slow cooker will automatically switch to WARM setting. Unit will turn off and display OFF after a total of 14 ON hours if OFF (O) is not pressed.

Manual Mode

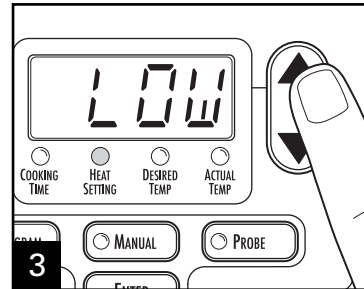
BEFORE FIRST USE: Wash glass lid and crock in hot, soapy water. Rinse and dry.
IMPORTANT: NEVER lock clips during cooking. Use wire clips to secure lid when transporting (optional feature).



1 Press ON (I).

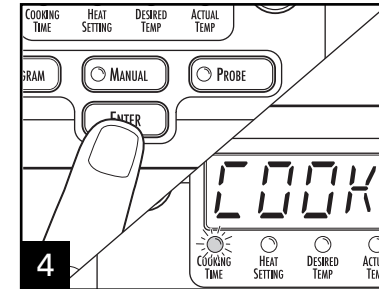


2 Press **MANUAL**. "Heat Setting" will illuminate.



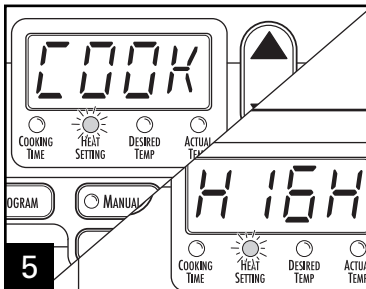
3 Press arrows to select heat setting.

NOTE: Do not use WARM setting to cook food.

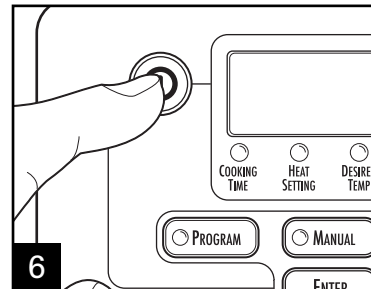


4 Press **ENTER** to start and a 3-second beep will sound.

NOTE: Unit will automatically start in 20 seconds if **ENTER** is not pressed.



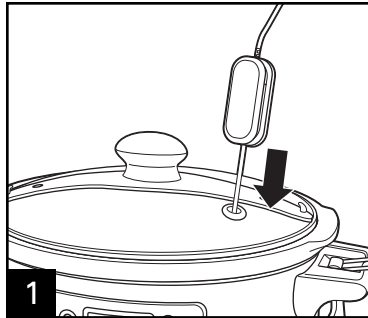
5 The display will alternate between COOK and heat setting (if HIGH or LOW is selected).



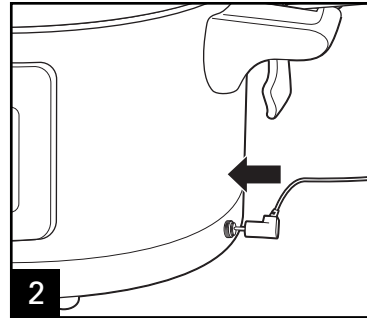
6 Press OFF (O) to turn off slow cooker. The unit will automatically turn off and display OFF after a total of 14 ON hours if OFF (O) is not pressed.

Probe Mode

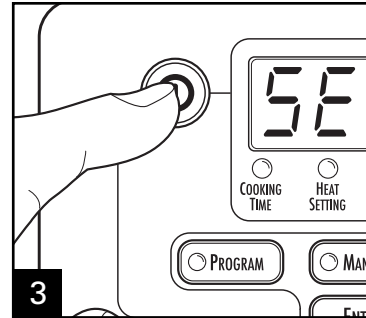
BEFORE FIRST USE: Wash glass lid and crock in hot, soapy water. Rinse and dry.
IMPORTANT: NEVER lock clips during cooking. Use wire clips to secure lid when transporting (optional feature).



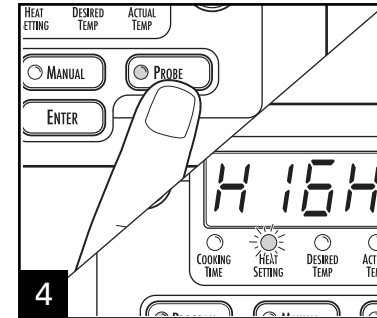
1 Make sure probe is in center of food and not touching bottom of crock.



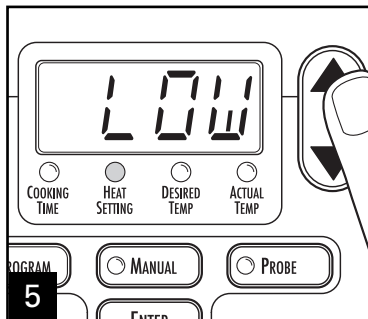
2 Insert probe into jack on side of slow cooker.



3 Press ON (I).

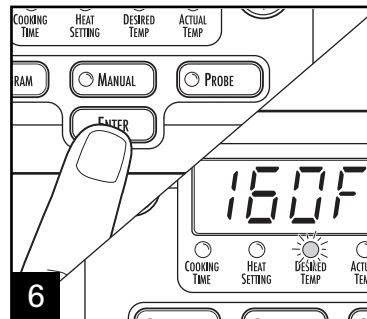


4 Press **PROBE**. "Heat Setting" will be illuminated.



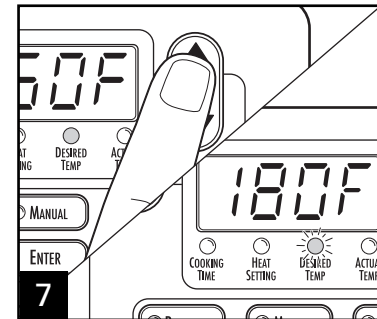
5 Press arrows to select desired heat setting. Select HIGH or LOW.
NOTE: Do not use WARM setting to cook food.

8



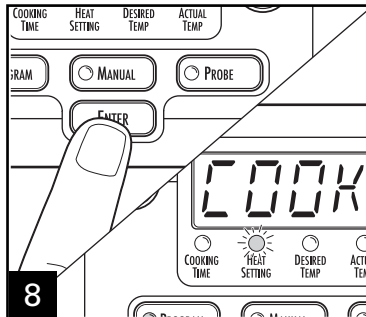
6 Press **ENTER**. "Desired Temp" will illuminate.

NOTE: To change temperature display from °F to °C:
 Press **PROBE** and **ENTER** at the same time. The temperature in °C will now be displayed. If the slow cooker is unplugged, it will reset to °F.

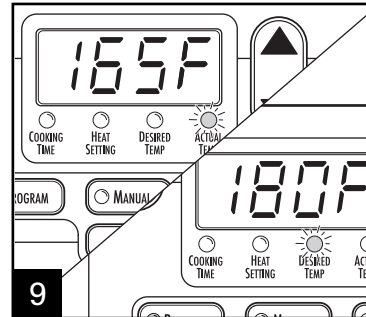


7 Press arrows to select desired temperature.

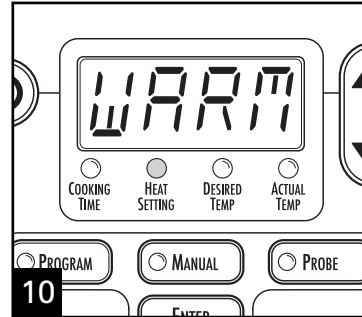
Probe Mode (cont.)



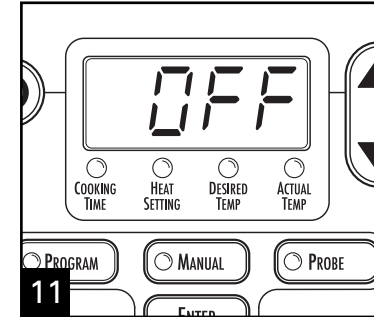
Press **ENTER**. **COOK** will display and a 3-second beep will sound.
NOTE: Unit will automatically start in 20 seconds if **ENTER** is not pressed.



Display will alternate between actual temperature and the temperature selected.



When selected temperature is reached, the unit will switch to **WARM**.



The unit will automatically turn off and display **OFF** after a total of 14 ON hours if **OFF (O)** is not pressed.

To Monitor Food Temperature:

1. Press **ON (I)**.
2. Press **PROBE**. "Heat Setting" will be illuminated.
3. Press arrows to select **WARM**.
4. Press **ENTER**. **WARM** will display and 3-second beep will sound.

NOTE: The unit will automatically start in 20 seconds if **ENTER** is not pressed. Display will alternate between **WARM** and actual temperature. The unit will turn off and display **OFF** after a total of 14 ON hours.

Cooking Guide for Probe

Per USDA food safety guidelines.
Visit foodsafety.gov for more information.

FOOD/WEIGHT	LOW	HIGH	DESIRED TEMP
Beef Roast (3 lbs/1.5 kg)	3 to 4 hours	1.5 hours	145°F/63°C
Beef Brisket (4–5 lbs/2–2.2 kg)	8 hours	6 hours	145°F/63°C
Turkey Breast (6–7 lbs/3–3.5 kg)*	6 to 7 hours	3 to 4 hours	180°F/82°C
Whole Chicken (4–6 lbs/2–3 kg)	6 hours	4 hours	180°F/82°C
Chicken Pieces, bone-in (3–4 lbs/1.5–2 kg)	4 to 5 hours	1.5 hours	180°F/82°C
Chicken Breasts (4 lbs/2 kg)	4 hours	3.5 hours	180°F/82°C
Fully Cooked Ham (7.5 lbs/3.5 kg)*	4 to 5 hours	3 hours	145°F/63°C
Pork Tenderloin (2–3 lbs/1–1.5 kg)	2 to 3 hours	1.5 to 2 hours	160°F/71°C
Pork Roast (4–5 lbs/2–2.2 kg)	4 to 5 hours	2.5 hours	160°F/71°C
Pork Chops (2–3 lbs/1–1.5 kg)	5 hours	2 to 3 hours	160°F/71°C

*For 6-quart slow cooker only. Adjust the size and weight of food to fit 5-quart (or smaller) slow cooker.

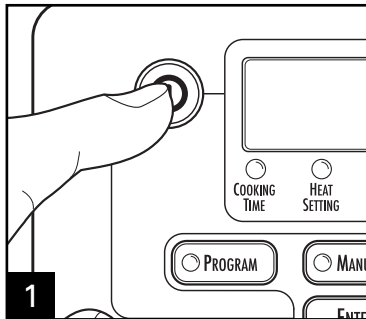
NOTE: If cooking dense vegetables (such as potatoes or other root vegetables) with meats, check for doneness when desired meat temperature is reached. These types of vegetables may take longer to cook when cooked with meats/foods such as those listed in the Cooking Guide above.

Care and Cleaning

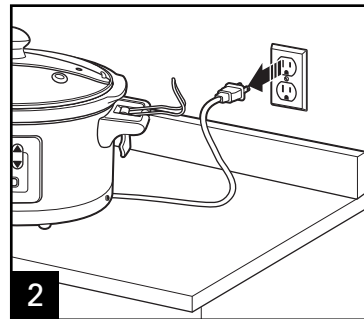
⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.

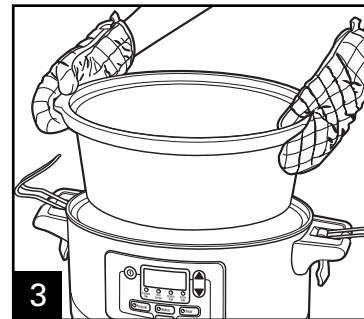
Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.



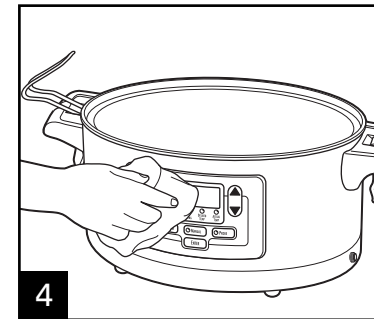
1 Press OFF (O).



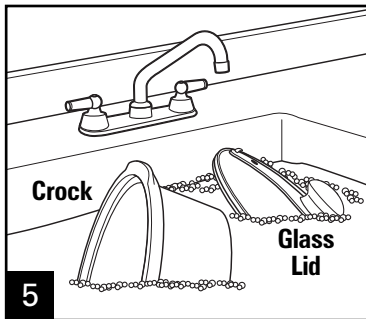
2 Unplug cord from outlet.



3 Remove crock and let cool.



4



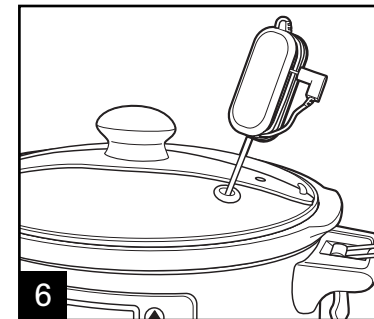
5



DISHWASHER-SAFE

DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.

To prevent lingering food smells, clean rubber lid gasket with hot, soapy water after each use. Do not clip lid during storage. Store with lid ajar.



6

Wrap probe wire around handle for storage.

Tips for Slow Cooking

- The crock should be at least half-filled for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing glass lid results in major heat loss and the 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 the top of the crock 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 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 the bottom of the crock.

Food Safety Tips

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

IF YOU LIVE IN A HIGH-ALTITUDE AREA:

The Extension service will have detailed information about cooking for your area. To locate the Cooperative Extension service in your county, please visit: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

Troubleshooting

PROBLEM

PROBABLE CAUSE

There is no display visible on the control panel.

- Is the unit plugged in?
- Is the unit turned on? Display should flash **SEL**.
- 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 the 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 the LOW heat setting, but used a cooking time based on the HIGH heat setting?
- Did you have the glass lid placed correctly on the slow cooker?

The food isn't done after cooking the 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 the shorter or longer time is needed.

My meal was overcooked. Why?

- 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 hours based on a LOW heat recipe?
- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.

Gasket is/has flattened or food seeps from under gasket.

- Clips are for transportation purposes only. Do NOT use clips during cooking or storage.

Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, 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 a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro de service aux clients, sans frais d'interurbain, pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
11. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
12. Pour déconnecter la mijoteuse, tourner le bouton de commande à ARRÊT (O) ; débrancher la fiche de la prise.
13. **MISE EN GARDE** : Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le pot amovible.
14. Éviter les changements de température soudains tels que l'addition d'aliments réfrigérés dans un plat chauffé.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que l'utilisation prévue.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

AUTRE CONSIGNE DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Cet appareil ne doit servir qu'à un usage domestique.

Ce produit est uniquement destiné à préparer, cuire et servir de la nourriture. Il n'est pas destiné à être utilisé avec d'autres matériaux ou produits que de la nourriture.

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le danger 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. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

COUVERCLE ET POT : PRÉCAUTIONS ET INFORMATION

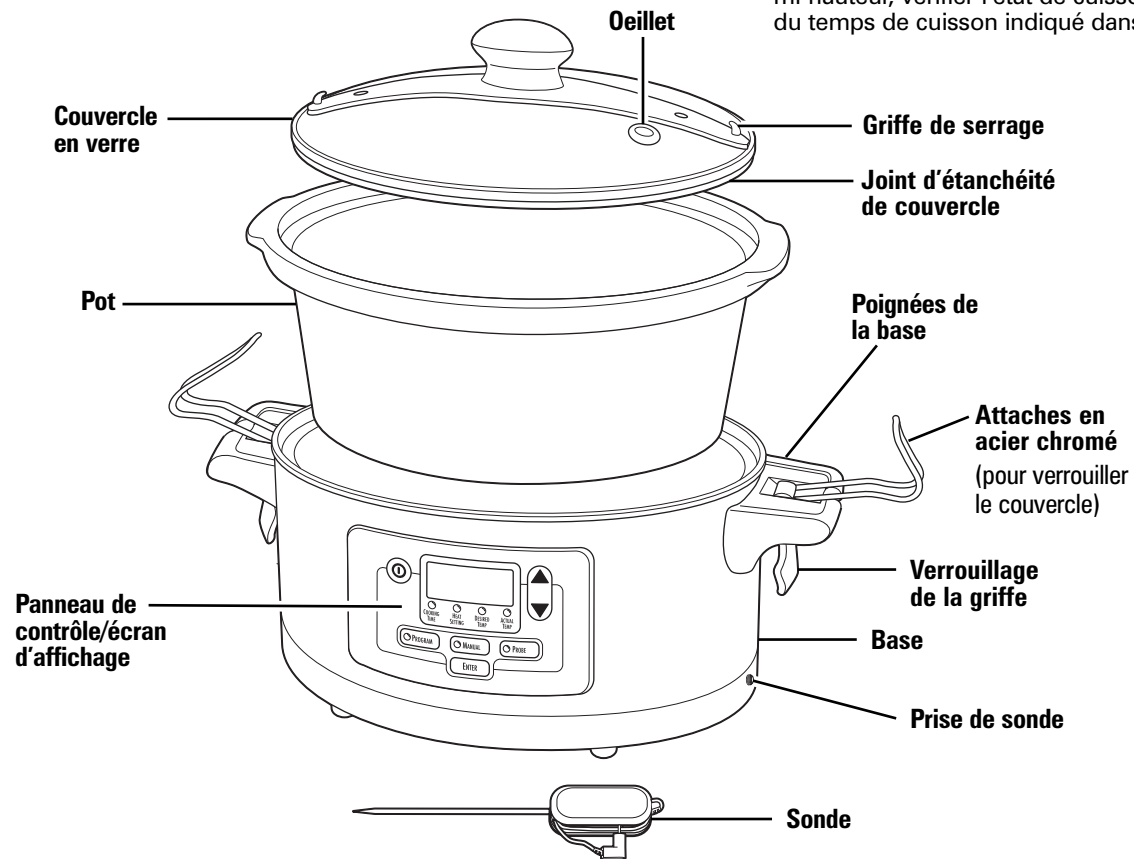
- Veuillez manipuler le pot et le couvercle avec soin pour assurer leur durabilité.
- Évitez des changements de température brusques et extrêmes. Par exemple, ne placez pas un couvercle ou un pot chaud dans l'eau froide ou sur une surface mouillée.
- Évitez de frapper le pot et le couvercle sur le robinet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

SOULÈVEMENT DU COUVERCLE ET DU POT

Soulevez 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, utilisez les poignées sur la base. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le pot.

Pièces et caractéristiques

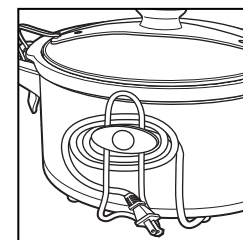


Capacité du pot

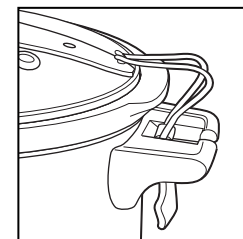
Pour des résultats optimaux, remplir le pot jusqu'à la moitié de sa capacité ou jusqu'à 2,5 cm (1 po) du rebord. Si le pot est rempli à mi-hauteur, vérifier l'état de cuisson 1 à 2 heures avant l'achèvement du temps de cuisson indiqué dans la recette.

Caractéristiques en option

Repose-couvercle avec rembobineur de cordon



Attaches en fil



Poignées illustrées avec attaches en fil verrouillées en place et utilisées uniquement pour le transport. Ne pas cuire d'aliments ou ranger l'appareil lorsque le couvercle est enclenché.

Modes de cuisson

Quoi que vous vouliez cuire, la mijoteuse Set 'N Forget® a trois modes de cuisson pour vous faciliter la tâche. Voici comment choisir celui qui convient à votre style de vie et aux aliments que vous cuisez.

Serez-vous absent quand vos aliments finiront de cuire ?

Utilisez le mode PROGRAM (programme). Inscrivez votre durée préférée de cuisson et la mijoteuse conservera automatiquement au chaud les aliments à la fin de la durée de cuisson choisie. Vos aliments ne brûleront pas !

Faites-vous cuire un gros morceau de viande ou utilisez-vous une recette qui exige que les aliments atteignent une certaine température ?

Utilisez le mode PROBE (sonde). Pour beaucoup d'aliments, en particulier pour les morceaux de viande particulièrement gros, comme les rôtis, les poulets, les dindes et le porc, c'est la température intérieure des aliments qui indique le mieux le degré de cuisson. La sonde de température de votre mijoteuse vous permet d'obtenir automatiquement la bonne température. Vous choisissez la température intérieure de l'aliment que vous désirez et la mijoteuse s'arrêtera automatiquement de chauffer mais continuera à conserver l'aliment au chaud quand cette température sera atteinte. En utilisant le Guide de cuisson avec sonde, vous pouvez estimer la durée de cuisson des aliments. Visitez le site Internet foodsafety.gov pour de plus amples informations sur la durée de cuisson.

Voulez-vous cuire d'une manière traditionnelle sans préciser le temps de cuisson ?

— OU —

Voulez-vous conserver au chaud les aliments après leur cuisson ?

Utilisez le mode MANUAL. Ce mode vous permet de choisir les réglages traditionnels HIGH (haut) ou LOW (bas).

Vous souhaitez conserver vos aliments préalablement cuits au chaud ? (Par exemple, déplacer la mijoteuse de la cuisine vers la table de service.)

Utilisation du mode PROBE (sonde). Une fois que les aliments ont atteint la température désirée, sélectionnez le réglage WARM (chaud) pour surveiller la température des aliments.

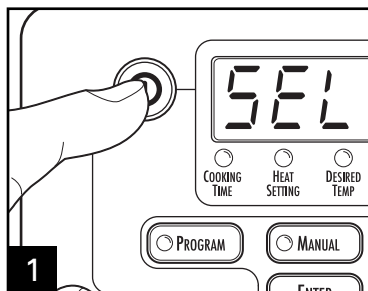
Utilisation du mode MANUAL (manuel). Vous permet de régler le degré de conservation de WARM (chaleur).

Utilisation du mode PROGRAM (programme). Vous permet de régler le degré de conservation de WARM (chaleur). La mijoteuse s'arrêtera à la fin de la durée de cuisson choisie.

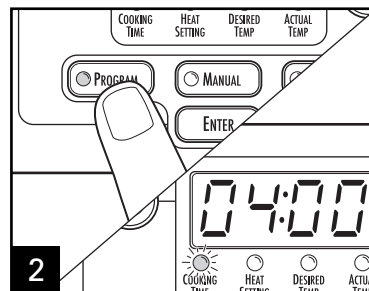
Mode programme

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Lavez le couvercle en verre et le pot dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et faites sécher.

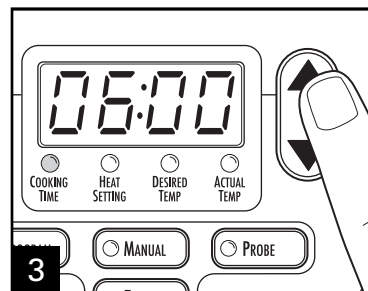
IMPORTANT : Ne JAMAIS verrouiller le couvercle pendant la cuisson. Utiliser les attaches en fil pour sécuriser le couvercle pendant le transport (caractéristique en option).



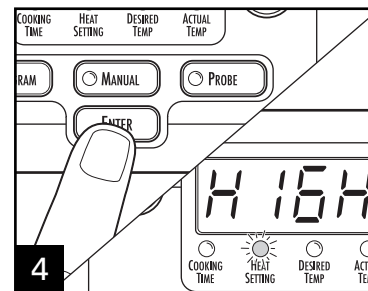
1 Appuyez sur **MARCHE (I)**.



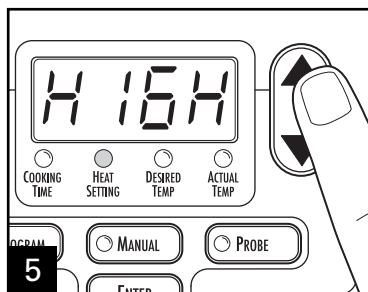
2 Appuyez sur **PROGRAM** (programme). La durée de cuisson s'allume.



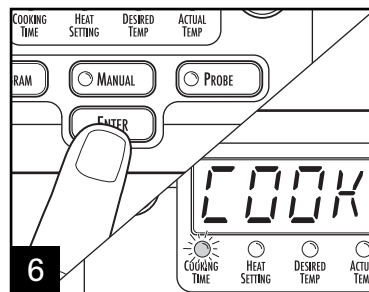
3 Appuyez sur les flèches pour choisir la durée de cuisson.



4 Appuyez sur **ENTER** (entrée). Le réglage de température s'allume.

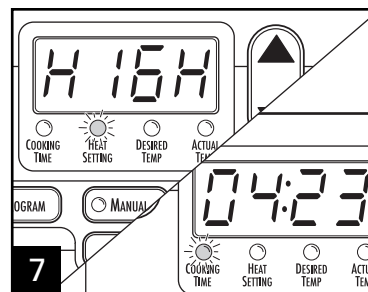


5 Appuyez sur les flèches pour choisir le réglage de température.
NOTE : N'utilisez PAS le réglage de degré de conservation de **WARM** (chaleur) pour cuire les aliments.

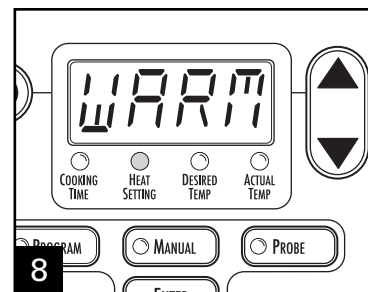


6 Appuyez sur **ENTER** (entrée) pour mettre en marche la mijoteuse et un signal sonore de 3 secondes se fait entendre.

NOTE : Votre appareil se met automatiquement en marche au bout de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur **ENTER** (entrée).



7 L'écran indique alternativement le réglage de chaleur et le temps résiduel.

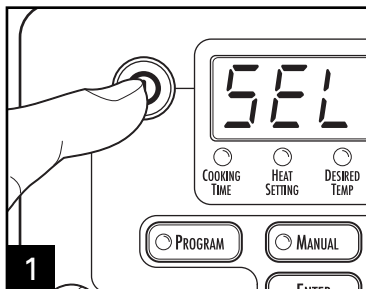


8 À la fin de la période de cuisson, la cocotte mijoteuse passera automatiquement au réglage **WARM** (chaleur). L'appareil s'éteindra et affichera **OFF** (arrêt) au bout de 14 heures au total si le bouton **ARRÊT (O)** n'est pas appuyé.

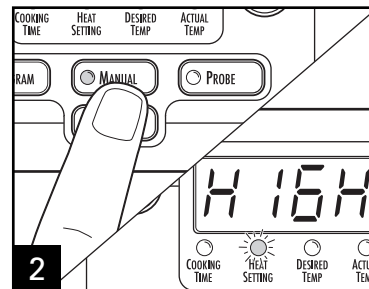
Mode manuel

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Lavez le couvercle en verre et le pot dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et faites sécher.

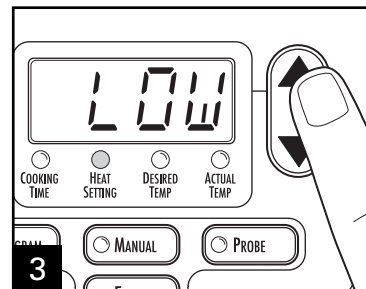
IMPORTANT : Ne JAMAIS verrouiller le couvercle pendant la cuisson. Utiliser les attaches en fil pour sécuriser le couvercle pendant le transport (caractéristique en option).



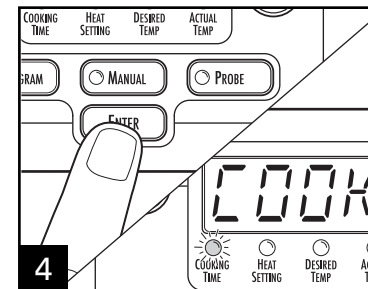
1 Appuyez sur MARCHÉ (I).



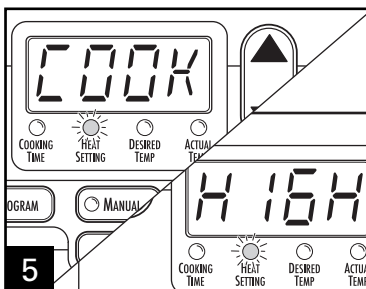
2 Appuyez sur **MANUAL** (manuel). Le réglage de température s'allume.



3 Appuyez sur les flèches pour choisir le réglage de température.
NOTE : N'utilisez PAS le réglage de degré de conservation de WARM (chaleur) pour cuire les aliments.

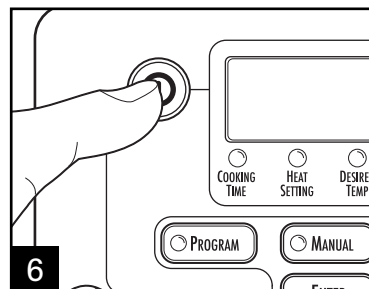


4 Appuyez sur **ENTER** (entrée) pour mettre en marche la mijoteuse et un signal sonore de 3 secondes se fait entendre.
NOTE : Votre appareil se met automatiquement en marche au bout de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur **ENTER** (entrée).



5 L'écran indique alternativement COOK (cuisson) et le réglage de température choisi soit, (si HIGH [haut] ou LOW [bas] est sélectionné).

20

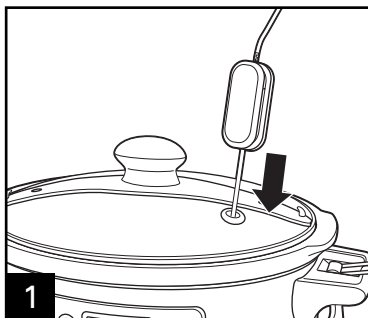


6 Appuyer sur **ARRÊT** (O) pour éteindre la cocotte mijoteuse. L'appareil s'éteindra et affichera OFF (arrêt) au bout de 14 heures au total si le bouton **ARRÊT** (O) n'est pas appuyé.

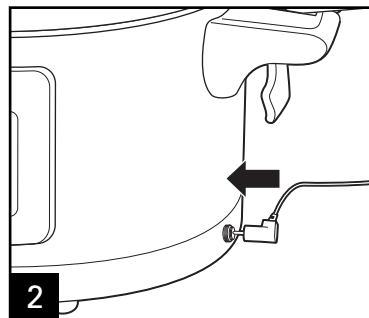
Mode sonde

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Lavez le couvercle en verre et le pot dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et faites sécher.

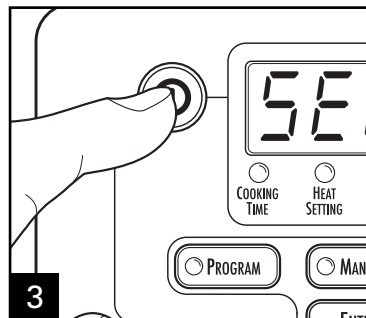
IMPORTANT: Ne JAMAIS verrouiller le couvercle pendant la cuisson. Utiliser les attaches en fil pour sécuriser le couvercle pendant le transport (caractéristique en option).



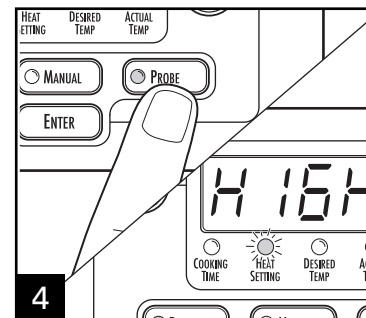
1 Assurez-vous que la sonde est au milieu de vos aliments et ne touche pas le bas du pot.



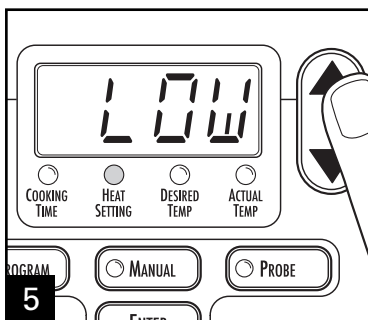
2 Insérez la sonde dans la prise latérale de la mijoteuse.



3 Appuyez sur MARCHE (I).

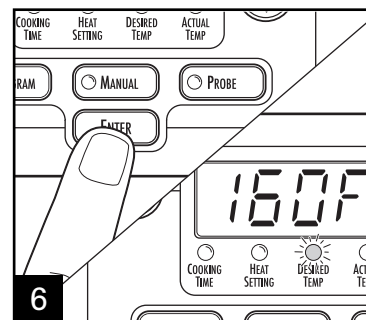


4 Appuyez sur **PROBE** (sonde). Le réglage de température s'allume.



Appuyez sur les flèches pour choisir le réglage de température. Sélectionnez HIGH (haut) ou LOW (bas).

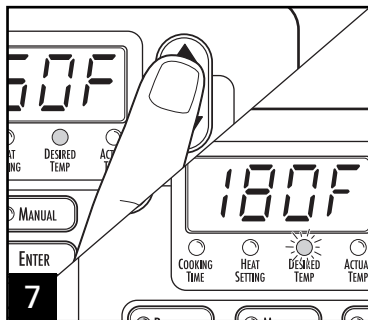
NOTE : N'utilisez PAS le réglage de degré de conservation de WARM (chaleur) pour cuire les aliments.



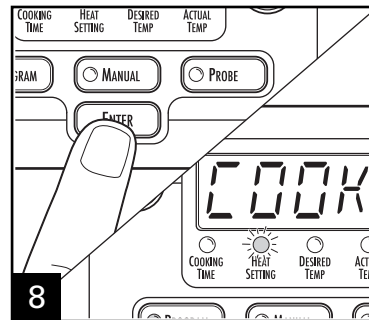
6 Appuyez sur **ENTER** (entrée). La température choisie s'allume.

NOTE : Pour changer l'affichage de température de °F à °C : Appuyez en même temps sur **PROBE** (sonde) et **ENTER** (entrée). La température est maintenant affichée en °C. Si vous débranchez votre mijoteuse, son affichage de température revient au °F.

Mode sonde (suite)

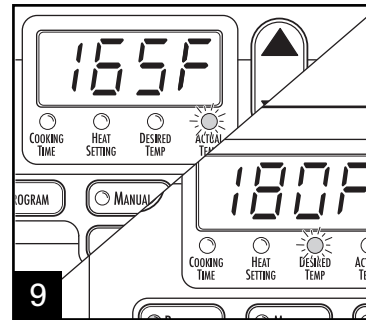


Appuyez sur les flèches pour choisir la température désirée.

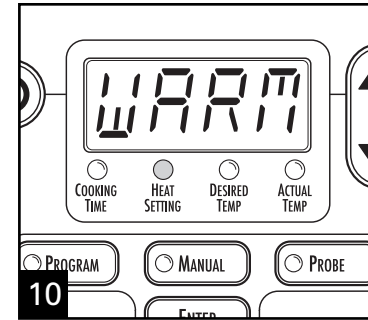


Appuyez sur **ENTER** (entrée). **COOK** (cuisson) apparaît et un signal sonore de 3 secondes se fait entendre.

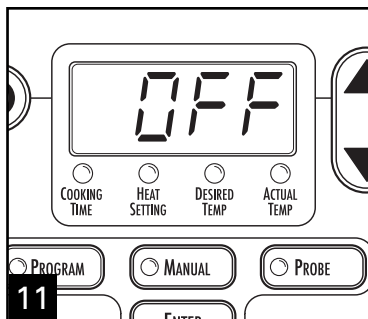
NOTE : Votre appareil se met automatiquement en marche au bout de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur **ENTER** (entrée).



L'écran indique alternativement la température réelle et la température choisie.



Quand la température choisie est atteinte, la mijoteuse passe automatiquement à un réglage de conservation de chaleur.



L'appareil s'éteindra et affichera **OFF** (arrêt) au bout de 14 heures au total si le bouton **ARRÊT** (O) n'est pas appuyé.

22

Surveillance de la température des aliments :

1. Appuyez sur **MARCHE** (I).
2. Appuyez sur **PROBE** (sonde). Le réglage de température s'allume.
3. Appuyez sur les flèches pour sélectionner **WARM** (chaud).
4. Appuyez sur **ENTER** (entrée). **WARM** (chaud) apparaît et un signal sonore de 3 secondes se fait entendre.

NOTE : La mijoteuse se met automatiquement en marche au bout de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur **ENTER** (entrée). L'écran indique alternativement **WARM** (chaud) et la température actuelle. L'appareil s'éteindra et affichera **OFF** (arrêt) au bout de 14 heures au total.

Guide de cuisson de mode probe

Conformément aux directives de sécurité de l'USDA. Consulter foodsafety.gov pour de plus amples informations.

POIDS/ALIMENT	BAS	HAUTE	TEMPERATURE DÉSIRÉE
Rôti de boeuf (3 lbs/1.5 kg)	3 à 4 heures	1,5 heures	63 °C (145 °F)
Poitrine de boeuf (4–5 lbs/2–2,2 kg)	8 heures	6 heures	63 °C (145 °F)
Poitrine de dinde (6–7 lbs/3–3,5 kg)*	6 à 7 heures	3 à 4 heures	82 °C (180 °F)
Poulet entier (4–6 lbs/2–3 kg)	6 heures	4 heures	82 °C (180 °F)
Morceaux de poulet (avec os) (3–4 lbs/1,5–2 kg)	4 à 5 heures	1,5 heures	82 °C (180 °F)
Poitrine de poulet (4 lbs/2 kg)	4 heures	3,5 heures	82 °C (180 °F)
Jambon complètement cuit (7,5 lbs/3,5 kg)*	4 à 5 heures	3 heures	63 °C (145 °F)
Filet de porc (2–3 lbs/1–1,5 kg)	2 à 3 heures	1,5 à 2 heures	71 °C (160 °F)
Rôti de porc (4–5 lbs/2–2,2 kg)	4 à 5 heures	2,5 heures	71 °C (160 °F)
Côtelettes de porc (2–3 lbs/1–1,5 kg)	5 heures	2 à 3 heures	71 °C (160 °F)

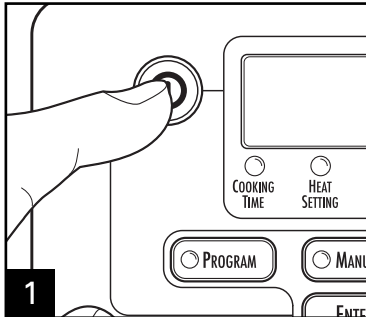
* Pour les mijoteuses de 6 quarts (6 L) seulement. Ajustez la taille et le poids des aliments de manière à aller dans une mijoteuse de 5 quarts (5 L) (ou plus petit).

NOTE : Si vous cuisez des légumes denses (comme des pommes de terre ou d'autres racines) avec des viandes, vérifiez leur degré de cuisson après avoir atteint la température désirée de cuisson de la viande. Ces catégories de légumes peuvent prendre plus longtemps à cuire quand ils cuisent avec des viandes/aliments semblables à ceux qui figurent sur le tableau ci-dessus.

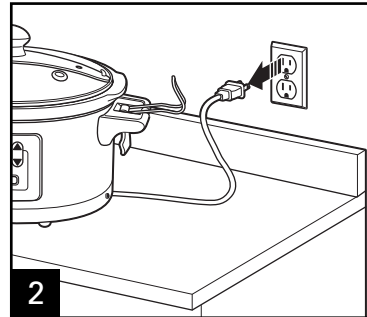
Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.

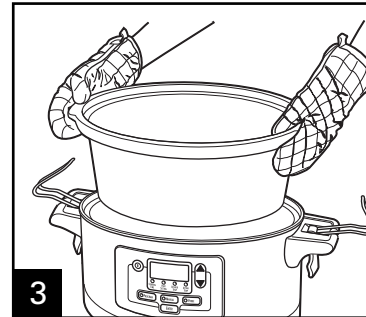
Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
N'immergez pas le cordon, la fiche ou la base dans l'eau.



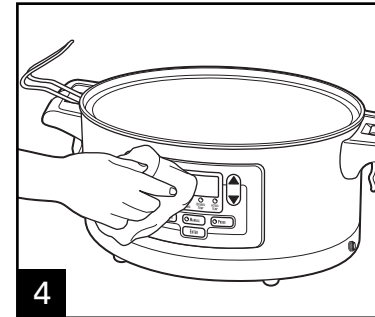
1 Appuyez sur ARRÊT (O).



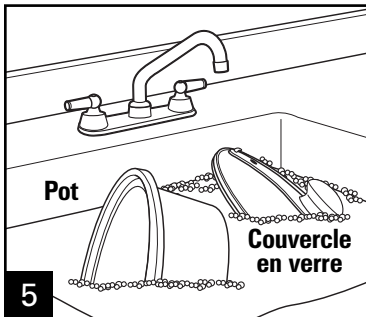
2 Débranchez le cordon de la prise.



3 Enlevez le pot et laissez refroidir.



4



5

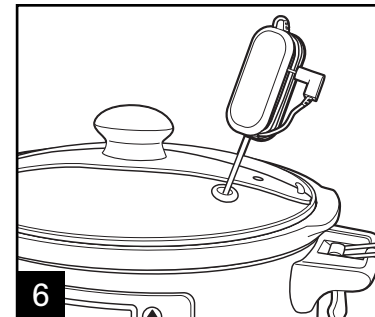
Pot

Couvercle
en verre



**LAVABLE AU
LAVE-VAISSELLE**

NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit. Nettoyer le joint du couvercle avec de l'eau chaude savonneuse pour prévenir les odeurs persistantes des aliments produites par la plupart des contenants de plastiques. Ranger sans fermer le couvercle.



6

Enroulez le fil de la sonde autour de la poignée pour ranger.

Conseils pour cuisson à la mijoteuse

- Pour de meilleurs résultats, remplissez le pot d'aliments jusqu'à demi-hauteur. Si le pot est rempli à demi-hauteur, vérifiez l'état de cuisson 1 à 2 heures avant l'achèvement du temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Il n'est pas nécessaire de brasser les aliments dans la mijoteuse ; le retrait du couvercle de verre entraîne une perte importante de chaleur, ce qui peut obliger à prolonger le temps de cuisson. Toutefois, si vous cuisez à température HIGH (élevée), vous voudrez sans doute brasser les aliments de temps à autre.
- Pour la cuisson des potages et des ragoûts, laissez 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. Déposez tous les ingrédients dans le pot, mettez le couvercle en place et réfrigérez toute la nuit. Le matin, déposez le pot dans la base.
- Certains aliments ne se prêtent pas bien à une cuisson prolongée à la mijoteuse. Versez les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sûre dans la mijoteuse 2 heures avant de servir la recette. Le lait évaporé et les soupes concentrées se prêtent bien à la cuisson à la mijoteuse.
- Plus la teneur en gras dans la viande est élevée, moins il faut de liquide pour la recette. Lorsque vous cuisez des viandes à teneur élevée en gras, déposez des tranches d'oignons épaisses sous la viande pour éviter que la viande ne repose et ne cuise dans le gras.
- Peu d'évaporation se produit lors de cuisson à la mijoteuse. Lorsque vous préparez votre soupe, votre sauce ou votre ragoût préféré, réduisez le volume de liquide indiqué dans la recette originale. Si le mélange est trop épais, vous pourrez ajouter du liquide éventuellement.
- Lorsque vous préparez une casserole de légumes, vous devrez ajouter du liquide à la recette pour éviter que le mélange ne brûle le long des parois du pot.
- Pour des recettes comprenant des légumes-racine, placer ces derniers au fond de la mijoteuse.

Conseils de sécurité pour la cuisson

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

SI VOUS HABITEZ DANS UNE RÉGION À HAUTE ALTITUDE :

Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

Dépannage

PROBLÈME

Vous ne voyez pas d'affichage sur le panneau de contrôle.

Les aliments ne sont pas assez cuits.

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

Mon repas a trop cuit. Pourquoi ?

Le joint d'étanchéité est écrasé ou des aliments sont coincés sous le joint d'étanchéité.

CAUSE PROBABLE

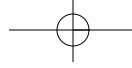
- Est-ce que la fiche de l'appareil est branchée ?
- Est-ce que l'appareil a été mis en marche ? L'écran doit clignoter **SEL**.
- Vérifiez que la prise électrique fonctionne bien avec une lampe qui s'allume bien.
- Y a-t-il eu un arrêt de courant pendant 5 secondes ou plus (panne due à une tempête, etc.) ?

- Est-ce que les aliments ont cuit en réglage WARM (chaud) ? Ne faites pas cuire en réglage WARM (chaud). Faites toujours cuire en réglage LOW (bas) ou HIGH (haut).
- Y a-t-il eu un arrêt de courant pendant 5 secondes ou plus (panne due à une tempête, etc.) ?
NOTE : Pour tout arrêt de courant de 5 secondes ou moins, votre mijoteuse se souviendra de votre réglage de température et de temps de cuisson.
- Avez-vous choisi le réglage LOW (bas), tout en utilisant le temps de cuisson adéquat pour un réglage HIGH (haut) ?
- Avez-vous bien placé le couvercle en verre sur la mijoteuse ?

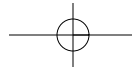
- Ce manque de cuisson est peut-être dû à une variation de voltage (il y en a partout) ou à l'altitude. Les petites fluctuations de courant n'ont pas d'effet notable sur la plupart des appareils électroménagers. Cependant, elles peuvent modifier les temps de cuisson dans la mijoteuse en allongeant ce temps de cuisson. Laissez suffisamment de temps et choisissez le bon réglage de température. L'expérience vous apprendra si vous avez besoin de plus ou de moins de temps.

- Est-ce que le pot était au moins moitié plein ? La mijoteuse est conçue pour bien cuire les aliments dans un pot plein. Si le pot est seulement plein à demi, vérifiez la cuisson de vos aliments 1 ou 2 heures avant la fin du temps de recette.
- Avez-vous choisi les heures en vous basant sur une recette à température basse ?
- La température des aliments continuera à augmenter après avoir atteint la température désirée.

- Les attaches ne servent qu'au moment du transport. Ne PAS utiliser les attaches pendant la cuisson ou lors du rangement.



Notes



Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit 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.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
5. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
7. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. 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.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
12. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar la olla eléctrica de cocción lenta, coloque la perilla en la posición apagada (**O**); saque el enchufe del tomacorriente.
14. **PRECAUCIÓN:** Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro del recipiente desmontable.
15. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una vasija caliente.
16. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INFORMACIÓN ADICIONAL DE SEGURIDAD

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este producto está concebido para la preparación, cocción y servicio de alimentos. Este producto no está concebido para su uso con materiales o productos no alimenticios.

¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce 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 eléctrico 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. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

TAPA Y OLLA: PRECAUCIONES E INFORMACIÓN

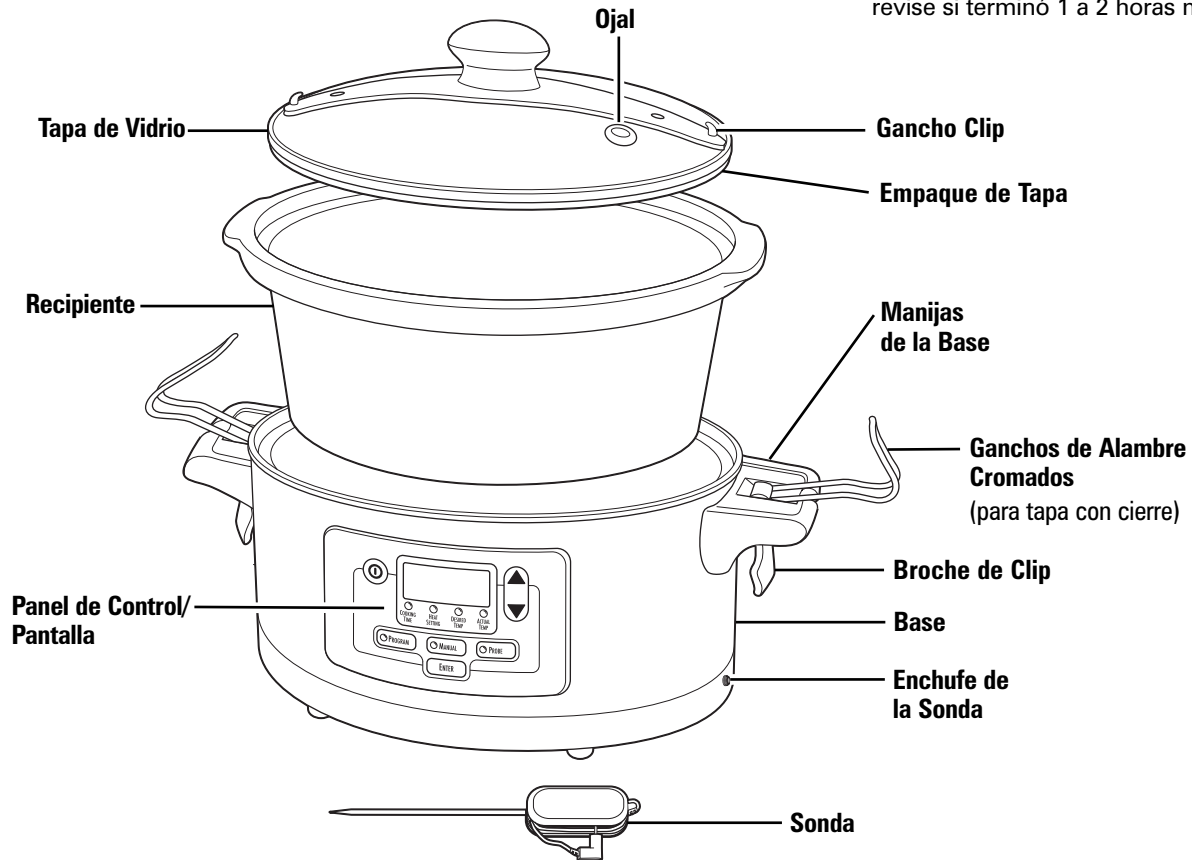
- Por favor maneje la olla y tapa cuidadosamente para asegurarles una vida larga.
- Evite cambios repentinos y extremos de temperatura. Por ejemplo, no coloque una tapa u olla caliente en agua fría o sobre una superficie húmeda.
- Evite golpear al olla y tapa contra el fregadero u otra superficie dura.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

REMUEVA LA TAPA Y OLLA

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

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

Piezas y Características

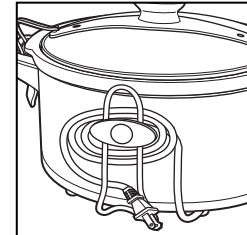


Capacidad de Olla

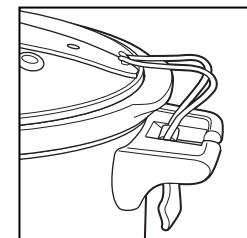
Para mejores resultados, llene la olla al menos a la mitad pero no más de una pulgada del borde. Si sólo está llena a la mitad, revise si terminó 1 a 2 horas más temprano que en la receta.

Características Optional

Descanso de Tapa con Almacenaje de Cable



Ganchos de Alambre



Manijas mostradas con ganchos de alambre sólo para transportar. No cocine o almacene con la tapa sujeta hacia abajo.

Modos de Cocción

No importa lo que planee cocinar, la Olla de Cocción Lenta Set 'N Forget® cuenta con tres modos de cocción para hacerlo sencillo. A continuación, le aconsejaremos el modo adecuado para su estilo de vida y para los alimentos que está preparando.

¿No se encontrará en casa cuando se termine la cocción de los alimentos?

Utilice el modo PROGRAM (programar). Ingrese la cantidad deseada de tiempo de cocción y la olla automáticamente cambia a WARM (Calentar) al final del tiempo de cocción seleccionado. ¡Los alimentos no se cocinarán de más!

¿Está preparando un corte grande de carne o usando una receta que requiere que los alimentos alcancen una temperatura determinada?

Utilice el Modo PROBE (sonda). Para muchos alimentos, especialmente grandes cortes de carne como asados, pollo, pavo y cerdo, la temperatura interna es la mejor prueba de que la carne está lista. La sonda de temperatura incluida en la olla de cocción lenta libera al usuario de tener que adivinar. Usted selecciona la temperatura interna deseada y la olla de cocción lenta automáticamente cambia a WARM (Calentar) una vez que se ha alcanzado la temperatura. Utilizando la *Guía de Cocción para Sonda*, usted puede calcular el tiempo que los alimentos tardarán en cocinarse. Visite www.foodsafety.gov para obtener más información acerca de los tiempos de cocción y la configuración de la temperatura interna adecuada.

¿Desea cocinar de la forma tradicional sin configurar el tiempo?

— O —

¿Desea calentar alimentos cocinados previamente?

Utilice el Modo MANUAL (manual). Le permite seleccionar las configuraciones tradicionales HIGH (alta) ou LOW (baja).

¿Desea mantener caliente alimentos ya cocidos? (Por ejemplo, mover la olla eléctrica de cocción lenta de la cocina a la mesa de las comidas.)

Utilice el modo PROBE (sonda). Una vez que los alimentos alcanzan la temperatura deseada, puede seleccionar la configuración WARM (Calentar) para controlar la temperatura de los mismos.

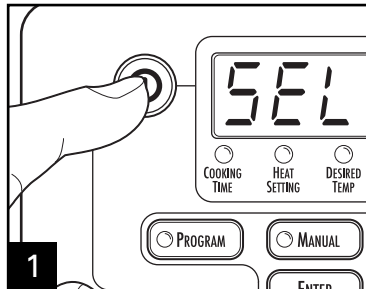
Utilice el modo MANUAL (manual). Le permite seleccionar la configuración WARM (Calentar).

Utilice el Modo PROGRAM (programar). Le permite seleccionar la configuración WARM (Calentar). La olla de cocción lenta se cerrará después del tiempo deseado.

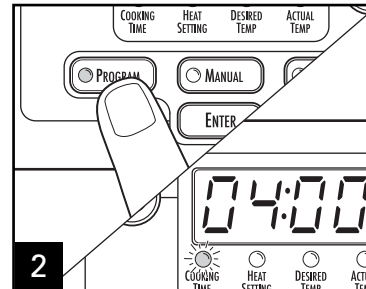
Modo de Programación

ANTES DEL PRIMER USO: Lave la tapa de vidrio y el recipiente de cerámica en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

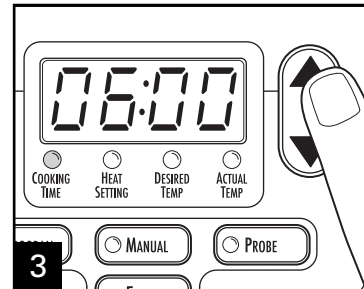
IMPORTANTE: NUNCA cierre los clips durante el cocimiento. Utilice los ganchos de alambre para sujetar la tapa cuando transporte los alimentos (característica opcional).



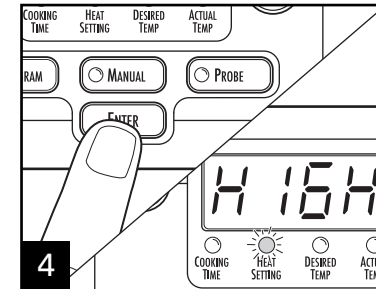
1 Presione ENCENDIDO (I).



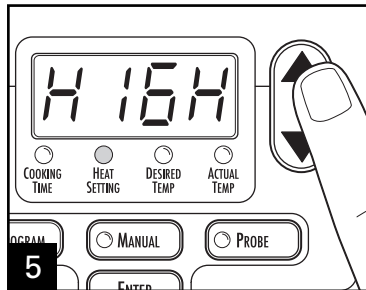
2 Presione **PROGRAM** (programar). "Cooking Time" (tiempo de cocción) se iluminará.



3 Presione las flechas para seleccionar el tiempo de cocción.

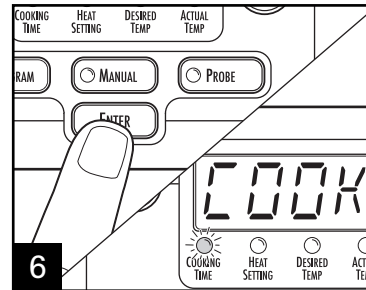


4 Presione **ENTER** (ingresar). "Heat Setting" (configuración de calor) se iluminará.



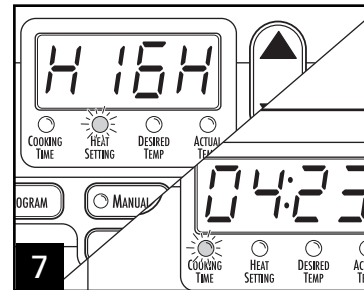
5 Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor.

NOTA: No utilice la configuración WARM (calentar) para cocinar los alimentos.

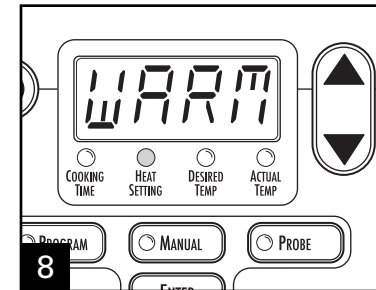


6 Presione **ENTER** (ingresar) para iniciar la unidad y sonará un pitido de 3 segundos.

NOTA: La unidad se iniciará automáticamente en 20 segundos si no se presiona **ENTER** (ingresar).



7 La pantalla alternará entre la configuración de calor y el tiempo restante.

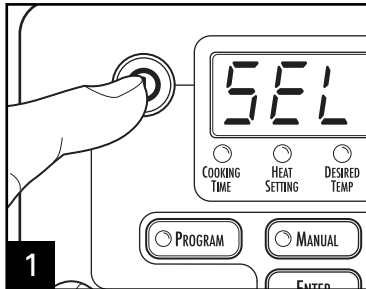


8 Al finalizar el tiempo de cocción, el horno lento cambiará automáticamente a la configuración WARM (calentar). La unidad se apagará y mostrará APAGADO después de un total de 14 horas encendida si no se presiona APAGADO (O).

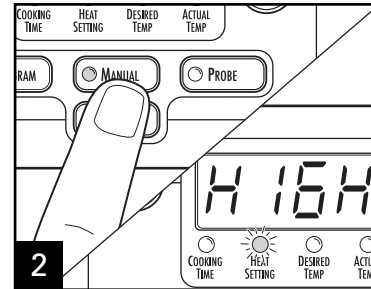
Modo Manual

ANTES DEL PRIMER USO: Lave la tapa de vidrio y el recipiente de cerámica en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

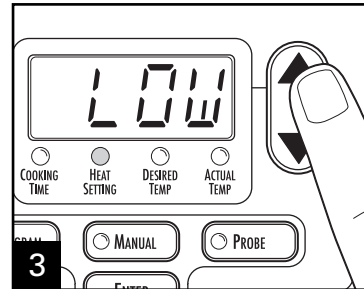
IMPORTANTE: NUNCA cierre los clips durante el cocimiento. Utilice los ganchos de alambre para sujetar la tapa cuando transporte los alimentos (característica optional).



1 Presione ENCENDIDO (I).

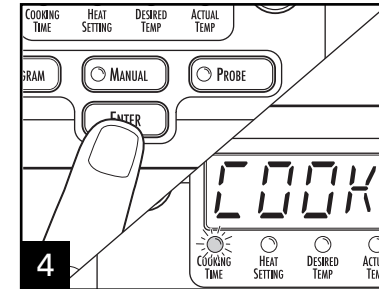


2 Presione **MANUAL**. "Heat Setting" (configuración de calor) se iluminará.



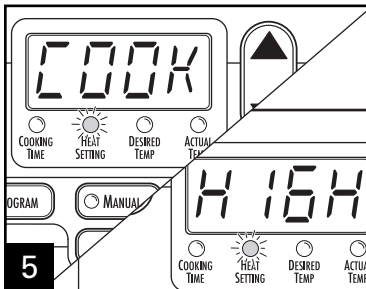
3 Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor.

NOTA: No utilice la configuración WARM (calentar) para cocinar los alimentos.

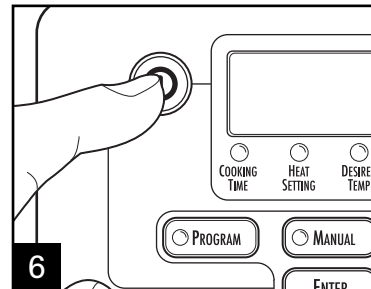


4 Presione **ENTER** (ingresar) para iniciar la unidad y sonará un pitido de 3 segundos.

NOTA: La unidad se iniciará automáticamente en 20 segundos si no se presiona **ENTER** (ingresar).

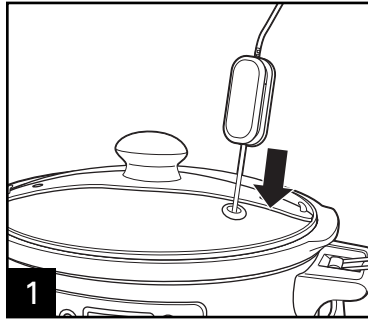


5 La pantalla alternará entre **COOK** (cocción) y la configuración de calor (si se selecciona **HIGH** [alta] o **LOW** [baja]).

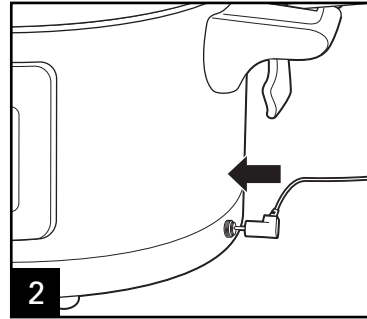


6 Presione **APAGADO (O)** para apagar el horno lento. La unidad se apagará y mostrará **APAGADO** después de un total de 14 horas encendida si no se presiona **APAGADO (O)**.

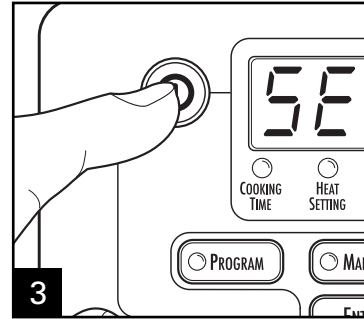
Modo Sonda



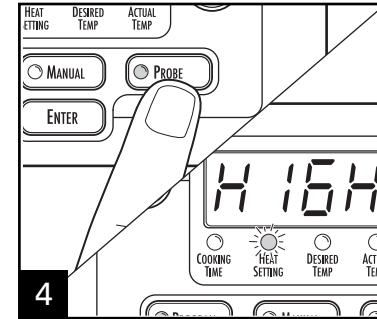
1 Asegúrese de que la sonda se encuentre en el centro de los alimentos y que no toque el fondo del recipiente.



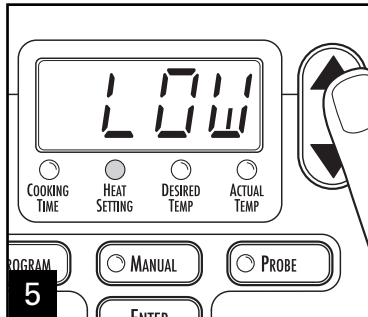
2 Vuelva a insertar la sonda en el enchufe que se encuentra al costado de la olla de cocción.



3 Presione ENCENDIDO (I).

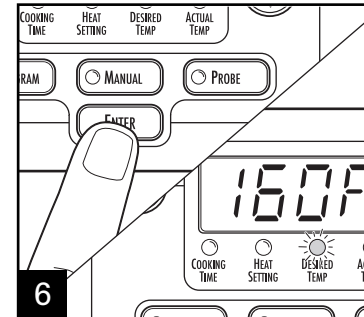


4 Presione **PROBE** (sonda). Se iluminará "Heat setting" (configuración de calor).



Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor deseada. Seleccione HIGH (alta) o LOW (baja).

NOTA: No utilice la configuración WARM (calentar) para cocinar los alimentos.

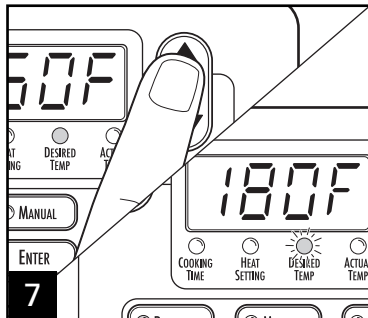


6 Presione **ENTER**. Se iluminará "Desired Temp" (temperatura deseada).

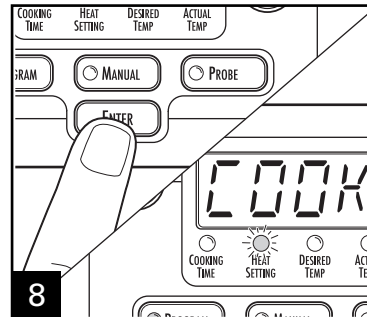
NOTA: Para cambiar la pantalla de temperatura de °F a °C:

Presione **PROBE** (sonda) y **ENTER** (ingresar) al mismo tiempo. Podrá verse la temperatura en °C. Si la olla de cocción lenta está desconectada, se reconfigurará en °F.

Modo Sonda (cont.)

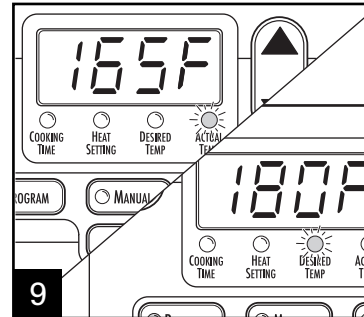


Presione las flechas para seleccionar la temperatura deseada.

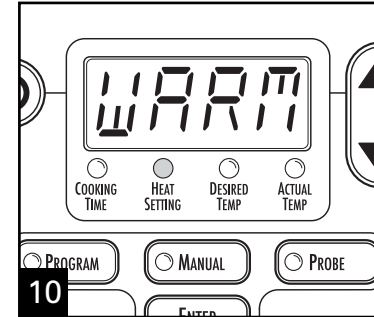


Presione **ENTER** (ingresar). Podrá verse COOK (cocinar) y sonará un pitido de 3 segundos.

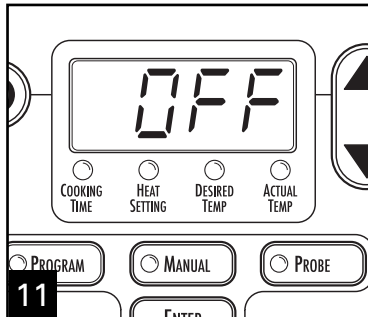
NOTA: La unidad se iniciará automáticamente en 20 segundos si no se presiona **ENTER** (ingresar).



La pantalla alternará entre la temperatura real y la temperatura seleccionada.



Cuando se alcanza la temperatura deseada, la unidad cambiará a "Warm" (mantener caliente).



La unidad se apagará y mostrará APAGADO después de un total de 14 horas encendida si no se presiona APAGADO (O).

36

Para Controlar la Temperatura:

1. Presione ENCENDIDO (I).
2. Presione **PROBE** (sonda). "Heat Setting" (configuración de calor) se iluminará.
3. Presione las flechas para seleccionar WARM (calentar).
4. Presione **ENTER** (ingresar). Aparecerá WARM (calentar) y sonará un pitido durante 3 segundos.

NOTA: La unidad se iniciará automáticamente en 20 segundos si se presiona **ENTER** (ingresar). La temperatura alternará entre WARM (calentar) y la temperatura real. La unidad se apagará y mostrará OFF (apagado) después de un total de 14 horas encendida.

Guía de Cocción para Sonda

Según las guías de seguridad de alimentos del USDA (Departamento de Agricultura de los EE.UU.).
Para más información, visite foodsafety.gov.

ALIMENTO/PESO	BAJO	ALTO	TEMPERATURA DESEADA
Asado de Res (3 lbs/1.5 kg)	3–4 horas	1.5 horas	145°F/63°C
Pecho de Res (4–5 lbs/2–2.2 kg)	8 horas	6 horas	145°F/63°C
Pechuga de Pavo (6–7 lbs/3–3.5 kg)*	6–7 horas	3–4 horas	180°F/82°C
Pollo Entero (4–6 lbs/2–3 kg)	6 horas	4 horas	180°F/82°C
Piezas de Pollo (con hueso) (3–4 lbs/1.5–2 kg)	4–5 horas	1.5 horas	180°F/82°C
Pechugas de Pollo (4 lbs/2 kg)	4 horas	3.5 horas	180°F/82°C
Jamón Completamente Cocido (7.5 lbs/3.5 kg)*	4–5 horas	3 horas	145°F/63°C
Lomo de Cerdo (2–3 lbs/1–1.5 kg)	2–3 horas	1.5–2 horas	160°F/71°C
Asado de Cerdo (4–5 lbs/2–2.2 kg)	4–5 horas	2.5 horas	160°F/71°C
Chuletas de Cerdo (2–3 lbs/1–1.5 kg)	5 horas	2–3 horas	160°F/71°C

* Sólo para olla de cocción lenta de 6 cuartos de galón (6 L). Ajuste el tamaño y peso de los alimentos para que puedan entrar en una olla de cocción lenta de 5 cuartos de galón (5 L) o más pequeño.

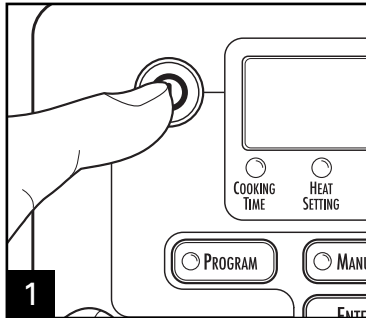
NOTA: Si va a cocinar vegetales densos (tales como papas u otros vegetales de raíz) con carnes, verifique el punto de cocción cuando se haya alcanzado la temperatura de carne deseada. Esta clase de vegetales tardan más en cocinarse cuando se preparan con carnes/alimentos tales como los listados en la Guía de cocción anterior.

Cuidados y Limpieza

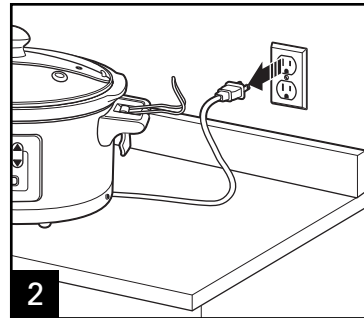
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Descarga Eléctrica.

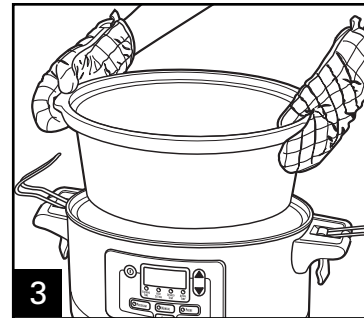
Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en ningún líquido.



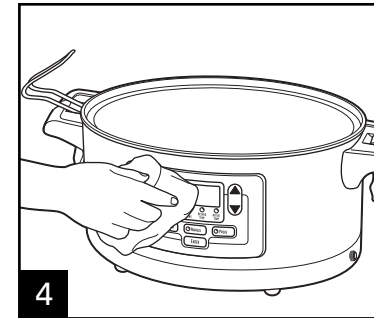
1 Presione APAGADO (O).



2 Desenchufe el cable del tomacorriente.

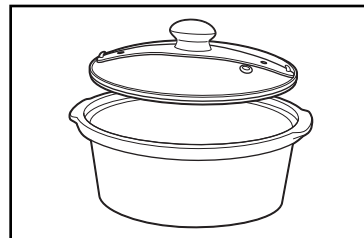


3 Quite el recipiente de cerámica y deje enfriar.



5 Recipiente

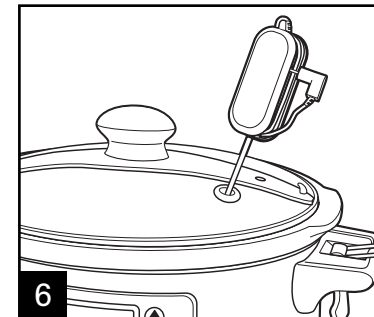
Tapa de Vidrio



RESISTENTE AL LAVAVAJILLAS

No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.

Para evitar los aromas persistentes a comida, algo común en la mayoría de los recipientes plásticos, lave la junta de goma de la tapa con agua caliente jabonosa después de cada uso. Almacene con la tapa entreabierta.



6 Para guardar, envuelva el cable de la zonda alrededor de la manija.

Concejos para Cocinar Lento

- La olla debe estar por lo menos llenada a la mitad para mejores resultados. Si sólo está llena a la mitad, revise si terminó 1 a 2 horas más temprano que en la receta.
- No se requiere menear cuando se cocina lento y remover la tapa de vidrio resulta en una gran pérdida de calor y puede necesitar que se extienda el tiempo de cocinado. Sin embargo, si se cocina en HIGH (alto), puede querer menear ocasionalmente.
- Si cocina sopas o guisados, deje un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre la parte superior de la olla y la comida de manera que la receta pueda hervir.
- Muchas recetas requieren cocerse todo el día. Si su programa matutino no le deja tiempo para preparar una receta, hágalo la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en la olla, cubra con la tapa y refrigere durante la noche. En la mañana, coloque la olla en la base.
- Algunos alimentos no se adaptan a un cocimiento extendido en una olla de cocimiento lento. La pasta, mariscos, leche, crema o crema agria deben de agregarse 2 horas antes de servirse. La leche evaporada o sopas condensadas son perfectas para el cocimiento lento.
- Entre más contenido de grasa tenga la carne, menos líquido necesita. Si cocina carne con alto contenido de grasa, coloque rebanadas gruesas de cebolla debajo de la carne de manera que la carne no se asiente (y cocine) en la grasa.
- Las ollas de cocimiento lento permiten muy poca evaporación. Si hace su sopa, guisado o salsa favorita, reduzca el líquido indicado en la receta original. Si está muy espeso, se puede agregar líquido posteriormente.
- Si cocina una cacerola de tipo vegetal, necesita haber líquido en el recipiente para prevenir que se quemen los lados de la olla.
- Si va a realizar una receta con vegetales de raíz, colóquelos en la parte inferior de la olla.

Consejos de Seguridad de Alimentos

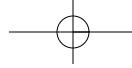
- No use carne congelada sin cocinar en la olla de cocción lenta. Descongele todas las carnes vacunas y de aves antes de iniciar la cocción lenta.
- Para obtener más información sobre temperaturas seguras de cocción interna, visite www.foodsafety.gov.
- Para almacenar sobras después de la cocción, NO coloque toda la olla en el refrigerador porque los alimentos tardarán demasiado en enfriarse. Divida las sobras en recipientes más pequeños y colóquelos en el refrigerador.
- Nunca permita que carne cruda o poco cocida quede a temperatura ambiente dentro de la olla de cocción lenta. Una vez que la carne se coloca en la olla, ésta debe cocinarse de inmediato (a menos que se prepare la olla de cocción lenta la noche anterior, en cuyo caso la olla debe colocarse en el refrigerador).

SI USTED VIVE EN UNA ÁREA DE ALTITUD ELEVADA:

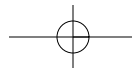
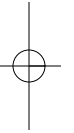
El servicio de extensión tendrá información detallada sobre cocción en su área. Para ubicar el servicio de extensión cooperativa en su condado, tenga a bien visitar la siguiente página:
<http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE
No se ve nada en el panel de control.	<ul style="list-style-type: none"> • ¿La unidad está enchufada? • ¿La unidad está encendida? En la pantalla debe destellar SEL (seleccionar). • Verifique que el tomacorriente funcione mediante una lámpara que esté en condiciones perfectas. • ¿La electricidad se cortó (debido a un apagón, tormenta eléctrica, etc.) durante 5 segundos o más?
Los alimentos no están bien cocidos.	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Los alimentos fueron cocinados en la configuración de WARM (calentar)? No cocine en esta configuración; hágalo siempre en las configuraciones de calor LOW (baja) o HIGH (alta). • ¿La electricidad se cortó (debido a un apagón, tormenta eléctrica, etc.) durante 5 segundos o más NOTA: Para una interrupción de energía de 5 segundos o menos, la olla de cocción lenta recordará sus configuraciones programadas de calor y tiempo. • ¿Elegió la configuración de calor LOW (baja) pero utilizó un tiempo de cocción basado en la configuración de calor HIGH (alta)? • ¿Colocó la tapa de vidrio correctamente en la olla de cocción lenta?
Los alimentos no quedan cocidos después de cocinarlos durante el tiempo recomendado en la receta.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto puede deberse a variaciones de voltaje (algo común en todas partes) o altitud. Las ligeras fluctuaciones de energía no tienen un efecto evidente en la mayoría de los electrodomésticos. Sin embargo, puede alterar los tiempos de cocción en la olla de cocción lenta extendiendo los tiempos de cocción. Calcule tiempo suficiente y seleccione la configuración de calor adecuada. A través de la experiencia, aprenderá a darse cuenta si necesita más o menos tiempo.
¿Mis alimentos se cocieron de más? ¿Por qué?	<ul style="list-style-type: none"> • ¿El recipiente de cerámica se encontraba por lo menos lleno a la mitad? La olla de cocción lenta ha sido diseñada para cocinar los alimentos completamente en un recipiente lleno. Si éste se encuentra sólo por la mitad, verifique el nivel de cocción 1 ó 2 horas antes del tiempo señalado en la receta. • ¿Elegió el tiempo en base a una receta de calor LOW (baja)? • Los alimentos continúan subiendo la temperatura después de que se ha alcanzado la temperatura deseada.
La junta se ha aplastado o los alimentos se filtran por debajo de la junta.	<ul style="list-style-type: none"> • Los ganchos deben usarse solo para transportar los alimentos. NO use los ganchos durante la cocción o almacenamiento.



Notas



Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601
 Col. Palmitas Polanco
 México, D.F. C.P. 11560
 01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
<p>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: 01 800 71 16 100</p>		
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>		
COBERTURA		
<ul style="list-style-type: none"> • 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		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 de enchufe en mal estado, etc. 		
EXCEPCIONES		
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz). <p>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.</p>		

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- 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.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

DÍA__ MES__ AÑO__

Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:

GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO
01 800 71 16 100

Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.**Distrito Federal****ELECTRODOMÉSTICOS**

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499

Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.

Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac MEXICO 03910 D.F.

Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon**FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES**

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Centro MONTERREY, 64000 N.L.

Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**

Garibaldi No. 1450

Ladrón de Guevara

GUADALAJARA 44660 Jal.

Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua**DISTRIBUIDORA TURMIX**

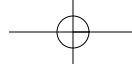
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.

Int. Hipermart

Alamos de San Lorenzo

CD. JUAREZ 32340 Chih.

Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

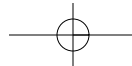
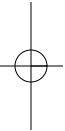
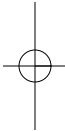


Modelos:
33863, 33966, 33969

Tipo:
SC26

Características Eléctricas:
120V ~ 60Hz 275W

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".



Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>