

Hamilton Beach

Slow Cooker

Mijoteuse

Olla de cocción

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

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

For questions and other information:
USA – 1.800.851.8900
hamiltonbeach.com

Pour des questions et d'autres informations :
Canada – 1.800.267.2826
hamiltonbeach.ca

Para preguntas y otra información:
México – 01 800 71 16 100
hamiltonbeach.com.mx

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
5. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect slow cooker, turn controls to OFF (O) and then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable lid.
16. **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.
17. Crock may remain hot after unit is turned off.
18. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
19. Intended for countertop use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

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

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

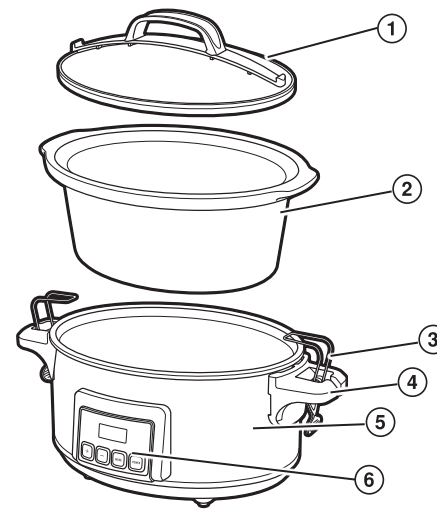
Lid and Crock: Precautions and Information

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

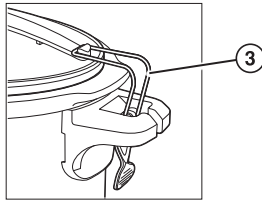
Removing Lid and Crock

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



To order parts:
US: 1.800.851.8900
hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826
Mexico: 01 800 71 16 100



Stainless Steel Wire Clips (for latching Lid). Handles shown with Wire Clips locked in place for transporting only. Do not cook or store with Lid clamped down.

1. Lid
2. Crock
3. Wire Clips
4. Handles
5. Base
6. Control Display

⚠️ CAUTION: HOT SURFACE. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

How to use Slow Cooker

⚠️ WARNING Food Safety Hazard. Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using WARM mode. The WARM mode should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on WARM mode. 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 Lid and Crock in hot, soapy water. Rinse and dry.

Crock capacity: For best results, fill Crock no more than 1 inch (2.5 cm) from the rim. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe states.

NOTE: When set, Display will show set cook time and cooking LED light blinks before cooking starts. After cooking starts, Display will show remaining cook time and cooking LED light will remain lit.

1. Plug into outlet. Display will show 00:00.
2. Add ingredients to Crock.
3. Add Lid. The Lid should sit level on the Crock for even cooking and to prevent heat loss.
4. Turn unit on by pressing Power button and red power light will illuminate. The unit will automatically default to a cooking time of 8:00 hours on LOW, or press Mode button to toggle through program selections of HIGH, LOW, or WARM.
5. Press the + or – buttons to select cooking time. The timer can be set in 30-minute increments. Slow Cooker will automatically start within 5 seconds.
6. At end of cook time, the Slow Cooker will automatically switch to WARM mode. Cook up to 20 hours with 4 hours Warm time for a total of 24 hours. To turn unit off before reaching maximum cooking time, press Power button.
7. Unplug from outlet.

NOTE: Do not use WARM mode to cook or reheat food.

Care and Cleaning

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

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

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 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 and start cooking.
- Some foods are not suited for extended cooking in a slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for slow cooking.
- The higher the fat content of meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.
- Slow Cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of 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 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).

Troubleshooting

Food is undercooked.

- Was food cooked on the WARM mode? Do not cook on WARM; always cook on LOW or HIGH heat mode.
- Was power interrupted?
- Did you select the LOW heat mode, but used a cooking time based on the HIGH heat mode?

- Did you have the glass Lid placed correctly on the Slow Cooker?

My meal was overcooked. Why?

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

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, it can alter the cooking times in the Slow Cooker. Lower than rated voltage will require longer cooking times and higher than rated voltage will require shorter cooking times. You will learn through experience if a shorter or longer time is needed.

Lid gasket collapsed.

- This can be caused by sudden temperature change, like running cold water over a warm Lid. Allow Lid to sit at room temperature. It will return to its original shape within 24 hours.

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 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., 120 V ~ 60 Hz).

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

To make 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. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
5. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer sur une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud ou à proximité de ces appareils.
12. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
13. Pour débrancher la mijoteuse, tourner les boutons de réglage à OFF (O/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
14. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
15. **ATTENTION :** Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le pot amovible.
16. **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.
17. Pot peut rester chaud une fois que l'appareil est éteint.
18. Éviter les changements soudains de température, tels que l'ajout de nourriture sortant du réfrigérateur dans un pot amovible chauffé.
19. Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

⚠️ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrearez 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 afin de réduire le risque d'être saisi par les enfants, de s'em mêler, ou de trébucher sur un cordon plus long.

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

Couvercle et pot : Précautions et information

- 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 la poêle.

Soulèvement du couvercle et du pot

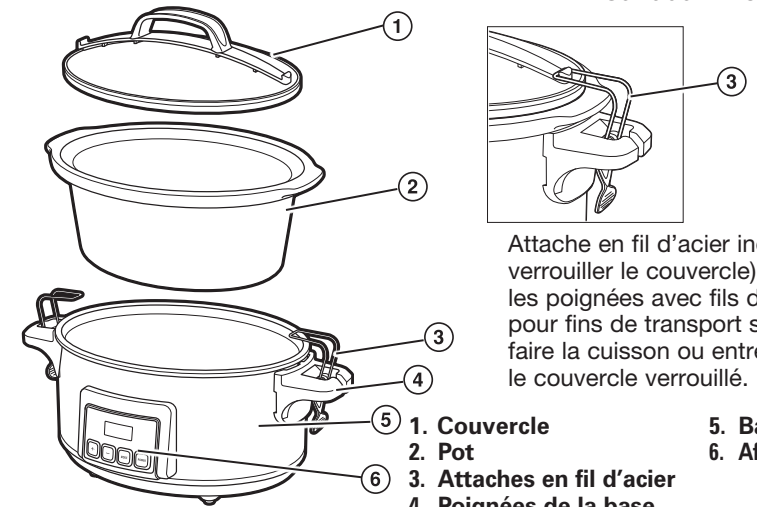
Soulever le couvercle de façon à diriger les vapeurs loin de votre visage pour éviter de vous brûler.

Les côtés de la base de la mijoteuse

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

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :
www.hamiltonbeach.ca
Canada : 1.800.267.2826



Attache en fil d'acier inoxydable (pour verrouiller le couvercle). L'illustration montre les poignées avec fils d'attaches verrouillés pour fins de transport seulement. Ne pas faire la cuisson ou entreposer l'appareil avec le couvercle verrouillé.

⚠️ ATTENTION : SURFACE CHAUDE. La température des surfaces d'accès peut être élevée pendant que l'appareil fonctionne.

Utilisation de la mijoteuse

⚠️ 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 réchauffez pas les aliments placés sous le réglage Warm (réchaud). Si les aliments ont cuit et ont été réfrigérés, réchauffez-les à température élevée ou basse ; passez ensuite au réglage WARM (réchaud). Visitez le site Internet foodsafety.gov pour de plus amples informations.

⚠️ ATTENTION Danger de brûlure. La vapeur qui s'échappe est chaude. Utilisez des gants de cuisine pour soulever le couvercle.

Avant la première utilisation : Laver le couvercle et le pot dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher.

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.

REMARQUE : Lorsque le réglage est fait, l'écran d'affichage indique le temps de cuisson et le témoin DEL de cuisson clignote avant le début de la cuisson. Une fois la cuisson commencée, l'écran d'affichage indique le temps de cuisson restant et le témoin DEL de cuisson est fixe.

1. Brancher dans la prise. L'affichage indiquera 0:00.
2. Ajouter les ingrédients dans le pot.
3. Ajouter le couvercle. Le couvercle doit reposer correctement sur le pot afin d'assurer une cuisson uniforme et prévenir la perte de chaleur.
4. Mettre l'appareil en marche en appuyant sur le bouton d'alimentation et le témoin d'alimentation rouge s'illuminera. L'appareil sera automatiquement réglé par défaut à une durée de cuisson de 8:00 heures au niveau de température LOW (bas), ou appuyer sur le bouton Mode pour défiler parmi les choix de modes de programmation HIGH (élevée), LOW (bas) ou WARM (réchaud).
5. À la fin de la durée de cuisson, la mijoteuse passera automatiquement en mode WARM (réchaud). La durée de cuisson peut aller jusqu'à 20 heures avec une durée de 4 heures en mode WARM (réchaud) pour un total de 24 heures. Pour éteindre l'appareil avant d'avoir atteint la durée de cuisson maximale, appuyer sur le bouton d'alimentation.
6. Débrancher de la prise électrique.

Nettoyage et entretien

⚠️ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Débranchez l'appareil avant le nettoyage. N'immergez pas le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Débrancher et laisser refroidir.
2. Utiliser des gants de cuisson pour retirer le pot.
3. Le pot et le couvercle vont au lave-vaisselle, ou peuvent être lavés dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. NE PAS utiliser le cycle « SANI » lors du nettoyage au lave-vaisselle. Les températures du cycle
4. Essuyer la base à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge douce et humide et essuyer pour sécher.

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 vitre 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.

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 **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 pot au réfrigérateur, car la durée de

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 pot.

- refroidissement sera trop longue. Séparer les restes en les déposants dans des petits contenants et placer au réfrigérateur.
- Ne jamais laisser reposer une viande insuffisamment cuite ou crue dans une mijoteuse à la température ambiante. La viande doit être cuite dès qu’elle est placée dans la pot (sauf pour les préparations faites la veille et que la mijoteuse a été placée au réfrigérateur)

Dépannage

Les aliments ne sont pas assez cuits.

- Les aliments ont-ils cuit avec le réglage WARM (chaud) ? Ne pas utiliser le réglage WARM (chaud) pour cuire les aliments; toujours utiliser les intensités LOW (bas) ou HIGH (élevés).
- Y a-t-il eu une panne électrique?
- Le réglage de basse LOW (bas) a-t-il été choisi et utilisé pour un temps de cuisson basé sur la haute HIGH (élevée)?
- Le couvercle était-il placé correctement sur la mijoteuse?

La viande est trop cuite. Pourquoi?

- Avez-vous choisi les heures en vous basant sur une recette à température LOW (bas)?
- La température des aliments continue de s’élever après avoir atteint la température désirée.

Les aliments ne sont pas cuits même après avoir suivi le temps de cuisson recommandé par ma recette.

- Ceci peut survenir suite à des variations de tension électrique (phénomène commun presque partout) ou à l’altitude. Les petites variations de tension n’ont pas d’effets remarqués sur la plupart des appareils électroménagers. Cependant, elles peuvent nuire au temps de cuisson de la mijoteuse. Une tension inférieure à celle recommandée nécessitera un temps de cuisson plus long alors qu’une tension supérieure à celle recommandée nécessitera un temps de cuisson plus court. Vous apprendrez ces temps de cuisson plus ou moins longs avec l’expérience.

Le joint du couvercle est affaissé.

- Ceci peut être occasionné par un changement subit de température comme faire couler de l’eau froide sur un couvercle chaud. Laisser refroidir le couvercle à la température ambiante. Le joint reprendra sa forme originale après 24 heures.

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’œuvre 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 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’usage 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 desxe 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:

- 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 los manijas o las perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
- Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
- 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. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

▲ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no

entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma. Se usa un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo de ser jalado por niños, enredarse o tropezarse con un cable más largo.

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

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 cubierta. Tenga precaución.
- La olla y tapa pueden volverse muy calientes. Tenga precaución. No los ponga directamente sobre ninguna superficie o cubierta desprotegida.
- La olla puede usarse en microondas y es a prueba de hornos, pero nunca coloque 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

por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.

- No lo use al aire libre.
- 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, ponga los controles en OFF (O/apagado), luego remueva el enchufe de la toma de pared. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes.

- Nunca tire el cable de alimentación.
- No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

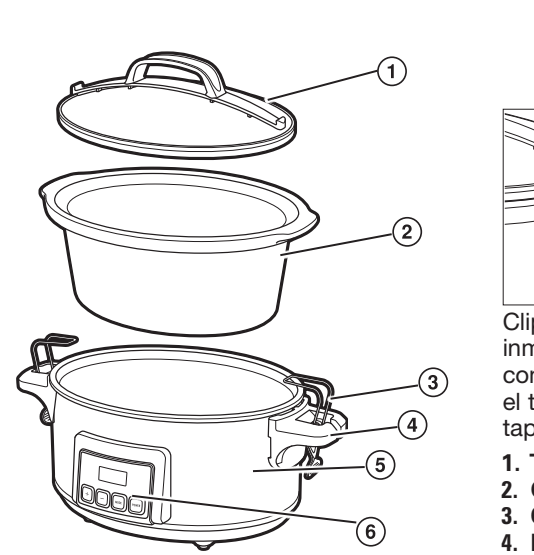
- PRECAUCIÓN:** Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro de la olla removible.

- ¡ADVERTENCIA!** Los alimentos quemados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable alejado de los niños. Nunca deje el cable en el borde del mostrador, no use la toma de corriente bajo el mostrador y jamás use un alargador.

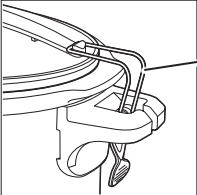
- Olla puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga.
- Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una olla removible caliente.

- Diseñado para usarse solamente en superficies de gabinetes o mesas de cocina.

Piezas y características



Para ordenar partes:
EE.UU.: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com.mx
México: 01 800 71 16 100



Clips de alambre de acero inoxidable (para inmovilizar la tapa). Se muestran las asas con los clics puestos en su lugar solo para el transporte. No cocine ni almacene con la tapa cerrada.

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| 1. Tapa | 5. Base |
| 2. Olla | 6. Pantalla de control |
| 3. Clips de alambre | |
| 4. Manijas | |

▲ PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato se encuentra.

Cómo usar su olla de coccion

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

▲ PRÉCAUCIÓN Peligro de quemaduras. El vapor que sale está muy caliente. Use guantes para levantar la tapa.

Antes de usar por primera vez: Lave la tapa y olla en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

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 de lo que señala la receta.

NOTA: Cuando la perilla de control se encuentra configurada, la pantalla mostrará el tiempo de cocción configurado y la luz LED de cocción destellará antes de que comience la cocción. Una vez comenzada la cocción, la pantalla mostrará el tiempo de cocción restante y la luz LED de cocción permanecerá encendida.

- Enchufe en el tomacorriente. La pantalla mostrará 00:00.
- Añada ingredientes a la olla.
- Añada la tapa. La tapa debe asentarse nivelada en la olla interna para una cocción pareja y para evitar la pérdida de calor.
- Encienda la unidad presionando el botón de encendido y la luz roja de encendido se iluminará. La unidad automáticamente establecerá el tiempo de cocción predeterminado de 8:00 horas en LOW (bajo), o presione el botón de Mode (modo) para alternar entre las selecciones de programa de HIGH (alto), LOW (bajo) o WARM (caliente).

NOTA: No use el modo WARM (caliente) para cocinar o recalentar alimentos.
- Presione las flechas + o – para seleccionar el tiempo de cocción. El temporizador se puede configurar en incrementos de 30 minutos. La Olla de cocción lenta se encenderá automáticamente en 5 segundos.
- Al finalizar el tiempo de cocción, la Olla de cocción lenta cambiará automáticamente al modo WARM (caliente). Cocine hasta 20 horas con 4 horas de calentamiento para un total de 24 horas. Para apagar la unidad antes de alcanzar el tiempo máximo de cocción, presione el botón de encendido.
- Desenchufe del tomacorriente.

Limpieza y cuidado

▲ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en agua ni en ningún líquido.

- Desconecte y deje enfriar.
- Use guantes para horno para retirar la olla interna.
- La olla y la tapa son aptas para lavavajillas o se pueden lavar en agua caliente con jabón. Enjuague y seque. **NO** use la configuración “SANI” al lavarlas en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo “SANI” podrían dañar su producto.
- Limpie la base con un paño suave y húmedo o una esponja y luego séquela.

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

Resolviendo problemas

A la comida le falta cocer.

- ¿Se cocinó la comida en el ajuste de WARM (caliente)? No cocine en WARM (caliente); siempre cocine en los ajustes de calor LOW (bajo) o HIGH (alto).
- ¿Se interrumpió la corriente?
- ¿Selecciónó el ajuste de calor LOW (bajo), pero uso el tiempo de cocción basado en el ajuste de calor HIGH (alto)?
- ¿Colocó la tapa correctamente en la olla?

Mi comida se coció de más. ¿Por qué?

- ¿Eligió el tiempo en base a una receta de calor LOW (baja)?
- Los alimentos continuarán incrementando la temperatura después que la temperatura deseada se ha alcanzado.

La comida no se coció después de la cantidad de tiempo recomendada por mi receta.

- Esto se puede deber a las variaciones de voltaje (que es común en todos lados) o la altitud. Las ligeras fluctuaciones en la corriente no tienen efectos notables en la mayoría de los aparatos. Sin embargo, puede alterar los tiempos de cocción en una olla. Un voltaje menor al clasificado requerirá tiempos de cocción más prolongados y un voltaje mayor requerirá tiempos de cocción más reducidos. Aprenderá con la experiencia si se requiere de un tiempo menor o mayor.

Se colapsó el empaque de la tapa.

- Esto puede causarse por cambios repentinos de temperatura, como pasar agua fría sobre una tapa caliente. Deje que la tapa se asiente a temperatura de habitación. Regresará a su forma original en 24 horas.

Hamilton Beach

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
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:</p> <p style="text-align:center">GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>		
COBERTURA		
<p>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</p> <p>• 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.</p> <p>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</p>		
LIMITACIONES		
<p>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</p> <p>• 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.</p>		
EXCEPCIONES		
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p> <p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>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.</p> <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		
<p>• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</p> <p>• 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.</p>		

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: <p style="text-align:center">GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</p> <p style="text-align:center">01 800 71 16 100</p> <p style="text-align:center">Email: mexico.service@hamiltonbeach.com</p>
MES____		
AÑO____		
CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS		
<p>Ciudad de México</p> <p>ELECTRODOMÉSTICOS</p> <p>FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES</p> <p>Ruperto Martínez No. 238 Ote. Centro MONTERREY, 64000 N.L. C.P. 08490</p> <p>Tel: 01 81 8343 6700</p>	<p>Nuevo León</p> <p>SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO</p> <p>Garibaldi No. 1450, Ladrón de Guevara GUADALAJARA 44660 Jal. Tel: 01 33 3825 3480</p>	
<p>CASA GARCÍA</p> <p>Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac, Ciudad de México, C.P. 03910</p> <p>Tel: 01 55 5563 8723</p>		

Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:
33561	SCB1	120 V ~ 60 Hz 285 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".		