

**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 et nos conseils !

iVísite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

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.
EE. UU.: 1.800.851.8900
MEX: 01 800 71 16 100**

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



Sous Vide & 6-Qt. Slow Cooker
Sous Vide & Mijoteuse 6-Qt.
Olla de Cocción Lenta Sous Vide y 6 Cuartos



English	2
Français.....	20
Español	41

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.
5. To protect against electric 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 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 OFF (●); then remove plug from wall outlet.
14. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable vessel.
15. Intended for countertop use only.
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. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded 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 into the outlet, 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.

REMOVABLE VESSEL AND LID: PRECAUTIONS AND INFORMATION

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

REMOVING LID AND REMOVABLE VESSEL

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 removable vessel.

Parts and Features

*To order parts:

US: 1.800.851.8900

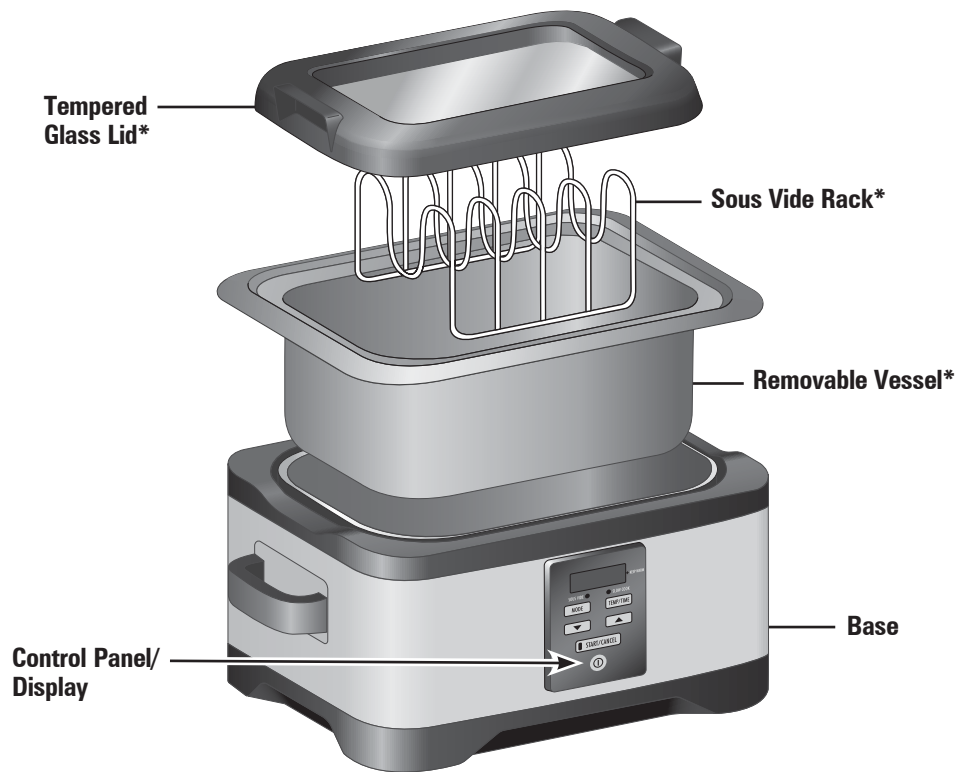
www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

Vessel Capacity

For best slow cooking results, fill vessel no more than 1 inch (2.5 cm) from the lid.



Sous Vide Mode

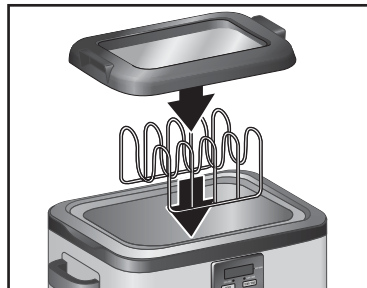
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Always cook in the vessel. Never cook in the base.

BEFORE FIRST USE: Wash glass lid and removable vessel in hot, soapy water. Rinse and dry.

Sous vide is a no-fail method of cooking sealed food in a precisely temperature-controlled water bath, ensuring that food is evenly cooked throughout and reducing the chance of over- or undercooking.



1. Fill vessel with warm tap water to slightly below MAX line.



2. **OPTIONAL:** Place rack in vessel and cover with lid.



3. Press **⏻** (ON/OFF) button. The mode will default to SOUS VIDE.



4. Press and hold **TEMP/TIME** button 3 seconds to switch between Fahrenheit and Celsius.



5. Press the up or down arrow to select the temperature. See chart on page 7 for recommended sous vide temperatures.



6. Press **TEMP/TIME** button for selecting cooking time. Unit may be set for up to maximum of 72 hours.



7. Press the up or down arrow to set the time in 10-minute increments. Or, press and hold to set the time in 1-hour increments.

Sous Vide (cont.)



8. Press **START** button to start heating water to the desired temperature.

NOTES:

- The red Sous Vide light flashes until set temperature is reached; unit will beep three times.
- If water in vessel is hotter than selected temperature, unit will display "HOT."



9. Once water has reached selected temperature, the unit beeps three times and the red **START/CANCEL** button flashes. Add the sealed food to the vessel. For even cooking, place bags in rack to ensure that the food in each bag does not touch. If water is above the MAX fill line, remove water to line.



10. Press **START** button for the timer to begin countdown. Both the red **START** and Sous Vide lights will stay solid.



11. Unit will beep when selected time is complete and the time will begin to count up.

NOTES:

- Press and hold the **START/CANCEL** button at any time to turn off unit, or to change time or temperature during cooking.
- At any time, press **TEMP/TIME** button to see the temperature in the Sous Vide mode.

Sous Vide Chart

FOOD AND DONENESS	TEMPERATURE	TIME
Steak (1 to 1 1/4-inch thick)		
Very rare to rare	125°F (52°C)	1 to 3 hours
Medium-rare	130°–135°F (54°–57°C)	1 to 4 hours
Medium	140°F (60°C)	1 to 4 hours
Medium-well	150°F (66°C)	1 to 4 hours
Well-done	155°F (68°C)	1 to 4 hours

Pork		
Shoulder/Boston Butt, well-done, 3–4 lbs.	185°F (85°C)	8 to 10 hours
Tenderloin, medium, 1.5–2 lbs.	145°F (63°C)	2 to 4 hours
Loin, medium, 2–3 lbs.	150°F (66°C)	3 to 4 hours
Boneless chops, medium, 3/4-inch thick	140°F (60°C)	1 to 2 hours
Bone-in chops, medium, 1-inch thick	145°F (63°C)	1 to 2 hours
Bone-in ribs, 1 full rack, 3–4 lbs.	165°F (74°C)	12 to 14 hours

Chicken, boneless white meat (5 to 6 ounces)		
Very soft and juicy	140°F (60°C)	1 to 3 hours
Tender and juicy	150°F (66°C)	1 to 3 hours
Firm and juicy	160°F (71°C)	1 to 3 hours
Chicken, boneless dark meat (5 to 6 ounces)		
Tender and juicy	167°–170°F (75°–77°C)	1 1/2 to 3 hours

NOTES:

- For thicker meat, chicken, and fish, cooking time will be longer.
- Visit www.foodsafety.gov or fsis.usda.gov for more information on safe internal cooking temperatures.

FOOD AND DONENESS	TEMPERATURE	TIME
Fish (5 to 6 ounces)		
Very lightly cooked, medium-rare and tender	110°–120°F (43°–49°C)	30 to 40 minutes
Medium, tender and flaky	122°–130°F (50°–54°C)	30 to 40 minutes
Well-done, firm and flaky	135°–140°F (57°–60°C)	30 to 40 minutes

Vegetables		
Asparagus spears	185°F (85°C)	10 minutes
Beets, cut into 2-inch pieces	185°F (85°C)	2 1/2 to 3 hours
Broccoli (small flowerets)	185°F (85°C)	30 to 40 minutes
Carrots, cut into 2-inch pieces	185°F (85°C)	30 to 45 minutes
Cauliflower (small flowerets)	185°F (85°C)	1 to 1 1/2 hours
Cherry or grape tomatoes, halved	185°F (85°C)	20 to 30 minutes
Corn-on-the-cob	185°F (85°C)	30 to 45 minutes
Mushrooms, halved	195°F (91°C)	1 hour
Onions, cut into 2-inch pieces	185°F (85°C)	1 to 1 1/2 hours
Potatoes, cut into 2-inch pieces	185°F (85°C)	2 to 2 1/2 hours
Spinach leaves	185°F (85°C)	5 minutes
Squash, cut into 2-inch pieces	185°F (85°C)	1 to 1 1/2 hours
Tomatoes, halved	185°F (85°C)	20 to 30 minutes

Fruits		
Apples, halved and cored	185°F (85°C)	1 1/2 hours
Pears, halved and cored	185°F (85°C)	1 1/2 hours

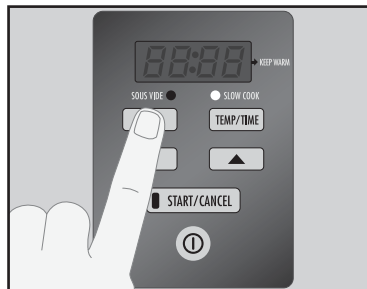
Slow Cooker Mode

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Always cook in the vessel. Never cook in the base.

Slow cooking is a simple cooking method that gently cooks food over a long period of time, locking in flavor and moisture.



1. Press **⓪** (ON/OFF) button and the red **START/CANCEL** button will illuminate.



2. Press **MODE** to select SLOW COOK.



3. Press arrows to select LO, HIGH, or KEEP WARM heat setting. **NOTE:** Do not use KEEP WARM setting to cook or reheat food.



4. Press **TEMP/TIME** button to select cooking time.



5. Press the up or down arrow to set the time in 30-minute increments. Or, press and hold to set the time in 1-hour increments.



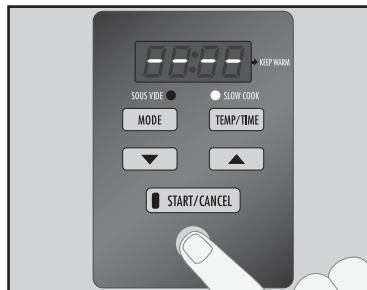
6. Press **START** button to begin cooking. Unit will beep and the time will count down.

NOTE: KEEP WARM can be selected when food is already prepared and hot. (Example: Keeping mashed potatoes warm.) Press **MODE** for SLOW COOK and then press arrows until scrolling line points to KEEP WARM. Time cannot be selected. Press **START**. Display will alternate between the scrolling line and time counting up. KEEP WARM setting can be used for up to 16 hours.

Slow Cooker Mode (cont.)



7. The KEEP WARM setting will automatically start after the selected cooking time has finished. The display will show a scrolling line to the arrow pointing to KEEP WARM.



8. Press ① (ON/OFF) to turn off slow cooker, or the unit will turn off automatically after a combined cooking and warming time of 16 hours.

NOTE: Press the **START/CANCEL** button at any time to reset the unit.

Recipes

The chicken and salmon sous vide recipes were developed to coordinate the cooking of the vegetables and the chicken or salmon so they are ready to be served at the same time. For best results when cooking these foods separately, follow recommended temperatures on page 7.

Sous Vide Chicken With Asparagus and Brown Butter

Ingredients:

BROWN BUTTER

- 2 sticks (1 cup [237 ml]) unsalted butter
- 2 tablespoons (30 ml) fresh thyme leaves
- 2 tablespoons (30 ml) fresh rosemary
- 2 tablespoons (30 ml) chopped fresh sage leaves
- 4 cloves garlic, minced

CHICKEN

- 4 skin-on boneless chicken breasts
- 3 tablespoons (44 ml) kosher salt
- 1 tablespoon (15 ml) sugar
- 1 tablespoon (15 ml) vegetable oil

ASPARAGUS

- 1 pound (454 g) asparagus, trimmed
- 1 tablespoon (15 ml) olive oil
- 1/4 teaspoon (1.3 ml) kosher salt

Directions:

1. Select Sous Vide mode and set to 145°F (63°C) for 1 hour.
2. In a small saucepan over medium heat, heat 1 cup (237 ml) butter and cook until butter is lightly browned, 3 to 4 minutes.
3. Add the herbs and garlic, reduce heat to low, and cook for an additional 2 minutes. Strain about 4 tablespoons (59 ml) of the butter into a small bowl and reserve. Strain the remainder into a separate container to reserve for serving.
4. In a small bowl, combine 3 tablespoons (44 ml) kosher salt and 1 tablespoon (15 ml) sugar. Season chicken breasts generously with the salt mixture.
5. Using the reserved 4 tablespoons (59 ml) of brown butter, brush each chicken breast with about 1 tablespoon (15 ml) of butter. Place each chicken breast in a heat-seal bag. Vacuum tightly and seal each bag.
6. Add asparagus, oil and salt to a heat-seal bag. Vacuum lightly and seal.
7. When water reaches set temperature, add chicken and asparagus pouches to water bath and press START.
8. When cooking time has ended, remove pouches from water bath and open.
9. Pat the chicken breasts dry with paper towels. Heat a large skillet on medium-high. Add 1 tablespoon (15 ml) oil. When oil begins to simmer, add chicken to pan skin-side down. Sear chicken until skin is crispy and browned. Turn chicken and sear other side until browned. If desired, slice chicken before plating.
10. To serve, place asparagus on plates and top with chicken. Drizzle with reserved brown butter.

Serves: 4 to 6

Recipes (cont.)

Sous Vide Salmon With Spinach and Parsley-Lemon Butter

Ingredients:

PARSLEY-LEMON BUTTER

- 1 stick (1/2 cup [118 ml]) unsalted butter, softened
- 1/4 cup (59 ml) finely chopped fresh flat-leaf parsley
- 1 tablespoon (15 ml) fresh lemon juice
- 2 cloves garlic, minced
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 1/4 teaspoon (1.3 ml) coarse black pepper

SALMON

- 4 (5–6 ounces [142–170 g] each) salmon fillets
- 4 cups (946 ml) water
- 1/2 cup (118 ml) kosher salt
- 1/4 cup (59 ml) sugar
- 3 cups (710 ml) ice cubes

SPINACH

- 5 ounces (142 g) baby spinach
- 1 teaspoon (5 ml) olive oil
- 1/8 teaspoon (0.6 ml) salt

Directions:

1. Select Sous Vide mode and set to 125°F (52°C) for 20 to 30 minutes for medium. Adjust temperature if desired doneness is more rare or well-done.
2. Make the parsley-lemon butter. Add all ingredients to the bowl of a food processor. Pulse several times or until smooth. Transfer butter to a sheet of plastic wrap and roll into a log. Refrigerate until ready to use.
3. In a large bowl, whisk together the water, salt and sugar until sugar and salt are dissolved. Add salmon and ice. Refrigerate for 20–30 minutes.
4. Remove salmon from the brine and rinse with cold water. Pat the salmon dry with paper towels.
5. Add one salmon fillet and about 1 tablespoon (15 ml) of the parsley-lemon butter to each of 4 heat-seal bags. Seal bags but do not vacuum completely. 75% vacuum is desirable for fish.
6. Divide spinach, olive oil and salt evenly between 2 heat-seal bags. Vacuum lightly and seal.
7. When water reaches set temperature, add the salmon and spinach pouches to the water bath and press START.
8. When cooking time has ended, remove pouches from water bath and open.
9. If a sear is desired on the salmon, pat dry with paper towels and sear in a large skillet over medium-high heat with olive oil or butter.
10. Serve salmon over spinach with parsley-lemon butter.

Serves: 4

Recipes (cont.)

Sous Vide Steak With Chimichurri Sauce

Ingredients:

STEAK

- 4 (1" - to 1 1/2"-thick) boneless steaks, such as tenderloin, strip, rib eye or porterhouse
- Salt and coarse black pepper
- Vegetable oil

CHIMICHURRI SAUCE

- 1 cup (237 ml) lightly packed chopped Italian parsley
- 3 cloves garlic, chopped
- 2 tablespoons (30 ml) fresh oregano leaves
- 2 tablespoons (30 ml) chopped onion
- 3/4 cup (177 ml) olive oil
- 3 tablespoons (44 ml) red wine vinegar
- 3 tablespoons (44 ml) lemon juice
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 1/4 teaspoon (1.3 ml) coarse black pepper
- 1/4 teaspoon (1.3 ml) dried crushed red pepper

Directions:

1. Select Sous Vide mode and set to 132°F (56°C) for 1 to 2 1/2 hours for medium-rare. Adjust temperature if desired doneness is more rare or well-done.
2. Pat the steaks dry with paper towels and season with salt and black pepper.
3. Place each steak in a heat-seal bag. Vacuum tightly and seal.
4. When water reaches set temperature, add the steak pouches to the water bath and press START.
5. Place all ingredients for the chimichurri sauce in a food processor. Pulse until finely minced but not pureed.
6. When cooking time has ended, remove pouches from water bath and open. Pat steaks dry with paper towels.
7. Heat a large skillet on high. Add 1 tablespoon (15 ml) oil. Sear steaks for 30 to 45 seconds on each side, until well-browned. Serve steaks with chimichurri sauce.

Serves: 4

Test Kitchen Tip: For the most evenly browned result, the steaks may be seared before being cooked sous vide, as well as after they are removed from the water bath. Searing the steak twice may add a few minutes to your preparation time, but will yield a beautifully browned exterior. If you are short on time and only wish to sear once, sear after sous vide for best results.

Recipes (cont.)

Slow Cooker Pot Roast With Wine and Herbs

Ingredients:

- 1 (3- to 4-pound [1361- to 1814-g]) chuck pot roast
- Salt and coarse black pepper
- Vegetable oil
- 8–10 small red potatoes, halved
- 3–4 medium carrots, cut into 2-inch (5.1 cm) pieces
- 2 medium onions, quartered
- 1/2 cup (118 ml) beef broth
- 1/2 cup (118 ml) medium-bodied red wine, such as Pinot Noir
- 2 sprigs fresh rosemary
- 2 sprigs fresh thyme

Directions:

1. Pat roast dry with paper towels and sprinkle generously with salt and black pepper.
2. Heat a large skillet over high heat. Add 1 tablespoon (15 ml) oil. When oil is shimmering, add pot roast and brown on all sides, 2 to 3 minutes total.
3. Place half of vegetables in bottom of cooking vessel, sprinkle with salt and pepper, and top with roast.
4. Add remaining vegetables and sprinkle with salt and pepper. Add broth, wine and herbs.
5. Select Slow Cook mode, set to HIGH for 5 to 6 hours or LO for 8 to 9 hours, and press START. Pot roast will be fork-tender when done.

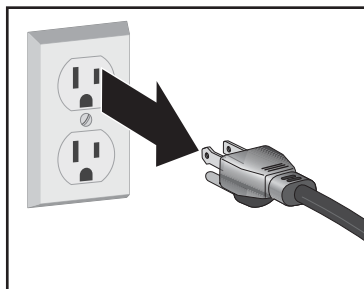
Serves: 6 to 8

Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. To reduce the risk of electrical shock, do not immerse base in water.



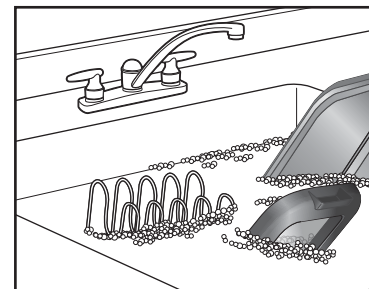
1. Press **⏻** (ON/OFF) to turn off.



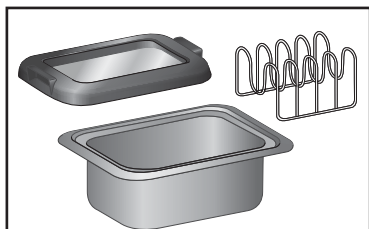
2. Unplug and cool completely before removing lid and vessel.



3. Wipe base with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.



4. Clean lid, rack, and vessel with hot, soapy water. Dry thoroughly. **NOTE:** Never remove tempered glass from lid.



DISHWASHER-SAFE

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

Sous Vide Frequently Asked Questions

How do I vacuum-seal food before cooking sous vide?

- Most foods cooked sous vide are sealed in bags using a vacuum sealer. Use heat-safe bags labeled as suitable for sous vide. Follow vacuum sealer manufacturer directions for vacuum-sealing bags.
- Any foods cooked with more than a small amount of liquid should not be vacuum-sealed.
- When cooking fish, do not vacuum the bags tightly. About 75% is desirable, or use the water displacement method.
- Food may be sealed in bags in advance and stored in the refrigerator overnight before cooking to save time.

Can I sous vide without a vacuum sealer?

- Yes. Vacuum sealers are not required for foods cooked sous vide.
- Bags that are heat-safe, BPA-free, and PVC-free are safe for sous vide cooking. Most name-brand resealable bags and bags made for vacuum sealing will list their information on the package.
- Any foods cooked for less than 8 hours can be sealed in heat-safe resealable plastic bags using the water displacement method:
 1. Place food in bag and remove as much as air as possible.
 2. Close bag leaving 1-inch (2.5 cm) opening at the top.
 3. Carefully submerge the bottom of bag in water until food is covered. The pressure of the water will squeeze the air out of the bag.
 4. Do not allow any water to enter the bag.
 5. Gently squeeze any remaining air out of bag and seal.

Why is the water bath taking so long to reach the selected temperature?

- We recommend always filling the vessel with warm water when starting. When cooking at higher temperatures, around 150°F (66°C) or above, you may want to fill the vessel with hot water. A small amount of boiling water can be added if desired to speed up the heating process further. The temperature of the water can be checked at any time during the heating process by pressing the TEMP/TIME button. If water is hotter than the selected temperature, unit will display HOT. Add ice cubes to lower temperature.

Is food safe to eat even though it is cooked at a lower temperature than I use in other cooking methods?

- Yes. Cooking sous vide is just as safe as traditional cooking methods. While the higher cooking temperatures of traditional methods may pasteurize your food more quickly, those high temperatures may also dry out food and yield an uneven and less appetizing result.
- Times and temperatures provided in the chart on page 7 are what is necessary for pasteurization. Food safety is determined by a combination of what you are cooking, how long you cook it, and at what temperature.
 - To minimize any risk of foodborne illness, always start with the freshest possible foods and use safe handling practices. For more information on safe internal cooking and pasteurization temperatures, consult www.foodsafety.gov or fsis.usda.gov.

Can frozen foods be cooked sous vide without thawing first?

- Yes, but keep in mind that adding frozen food to the water bath will lower the water temperature. A general rule is to add an extra hour to the cooking time in order to allow meat to fully thaw and reach the desired temperature.

Sous Vide Frequently Asked Questions (cont.)

How can I ensure that food cooks thoroughly?

- Make sure water reaches the desired temperature before adding sealed food.
- Place just one bag of food in each slot of the rack. Make sure bags are submerged in the water and that the food in each bag does not touch each other. It is acceptable if the ends of the bags overlap.
- Follow recommended cooking times to ensure that the food reaches the desired temperature.

How long can food be left cooking in the sous vide cooker?

- Recommended cooking times for sous vide ensure that the food reaches the desired temperature. The benefit of sous vide cooking is that the water bath will hold the food at the desired temperature for a long period of time. This allows more flexibility in serving times. The Hamilton Beach sous vide cooker can be programmed for up to 72 hours. Keep in mind that although the food is held at that temperature, the food will continue to cook and will change texture.
- Usually you will see a range of optimal cooking times. This indicates the minimum cooking time required and the maximum time that the food is at the ideal texture.
- When cooking eggs or seafood, do not hold in water bath for more than 1 hour after cooking.

Should meats be seared before cooking sous vide or after?

- Searing food cooked sous vide is optional. Some foods benefit from searing and others do not. Meats, poultry, and fish can be more appealing in appearance and flavor with searing. Searing can be done before or after cooking. Searing after cooking is more common. It ensures that the food reaches the desired temperature.
- Searing can be done both before AND after cooking sous vide. Steaks seared before and after cooking have a more evenly browned surface.

Tips for Slow Cooking

- The removable vessel should be at least half-filled for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe.
- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing the 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 space between the top of the removable vessel 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 the removable vessel, cover, and refrigerate overnight. In the morning, simply place the removable vessel in the slow cooker.
- Do not use frozen, uncooked meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Some foods are not suited for extended cooking in the slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for the slow cooker.
- The higher the fat content of the meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so the meat will not sit on (and cook in) the fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce the liquid called for in the 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 the removable vessel.

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Display does not turn on.	<ul style="list-style-type: none">• Is the unit plugged in?• Test that the electrical outlet is working with a lamp in known working order.• Was the power button pressed?
Sous vide food is cooked unevenly.	<ul style="list-style-type: none">• Ensure all air is removed from the food pouch and the pouch is fully submerged under water.
Unit beeps in the SOUS VIDE mode and Sous Vide light flashes after adding vacuum-sealed food.	<ul style="list-style-type: none">• Water temperature is lower than the set temperature. Ensure the water temperature returns to the set temperature. If not, thaw food before placing in water bath or cook in smaller batches.
SOUS VIDE mode display reads HOT.	<ul style="list-style-type: none">• Water is hotter than the set temperature. Remove some of the water and add cooler tap water or ice cubes until HOT is no longer displayed.
Slow cooker food was undercooked.	<ul style="list-style-type: none">• Was food cooked on the KEEP WARM setting?• Was power interrupted?• Was the removable vessel overfilled?• Was the lid placed correctly on the slow cooker?• Did you select the LOW heat setting, but used a cooking time based on the HIGH heat setting?
Food was overcooked.	<ul style="list-style-type: none">• Was the removable vessel at least half full? The SLOW COOK mode has been designed to thoroughly cook food in a filled removable vessel. If the removable vessel is only half-filled, foods may cook faster. Check for doneness periodically.• In SLOW COOK mode, foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.• In SOUS VIDE mode, use recommended sous vide time and temperature for the type, size, and thickness of your food. Sous vide cooking temperatures differ from traditional cooking temperatures.• Did you select the HIGH heat setting, but used a cooking time based on the LOW heat setting?• For accurate temperature readings in Sous Vide mode, the water must be to the MAX fill line.

Hamilton Beach 5-Year 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. 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.

Hamilton Beach Brands, Inc.
4421 Waterfront Drive
Glen Allen
Virginia 23060
USA

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 boutons.
5. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou 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 l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
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 déconnecter la mijoteuse, tourner le bouton de commande à OFF (O/arrêt); débrancher la fiche de la prise.
14. **MISE EN GARDE** : Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le récipient amovible.
15. Destiné à une utilisation sur comptoir seulement.
16. **AVERTISSEMENT** : Les renversements d'aliments peuvent causer des brûlures sévères. Garder l'appareil et le cordon à l'écart des enfants. Ne laisser jamais pendre le cordon par-dessus le bord du comptoir, n'utiliser jamais de prise située sous le comptoir et n'utiliser jamais une rallonge de cordon.
17. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que l'utilisation prévue.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelconque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque d'emmêlement, de trébuchement ou de saisie par un enfant.

RÉCIPIENT AMOVIBLE ET COUVERCLE : PRÉCAUTIONS ET INFORMATION

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

SOULÈVEMENT DU COUVERCLE ET DU RÉCIPIENT AMOVIBLE

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

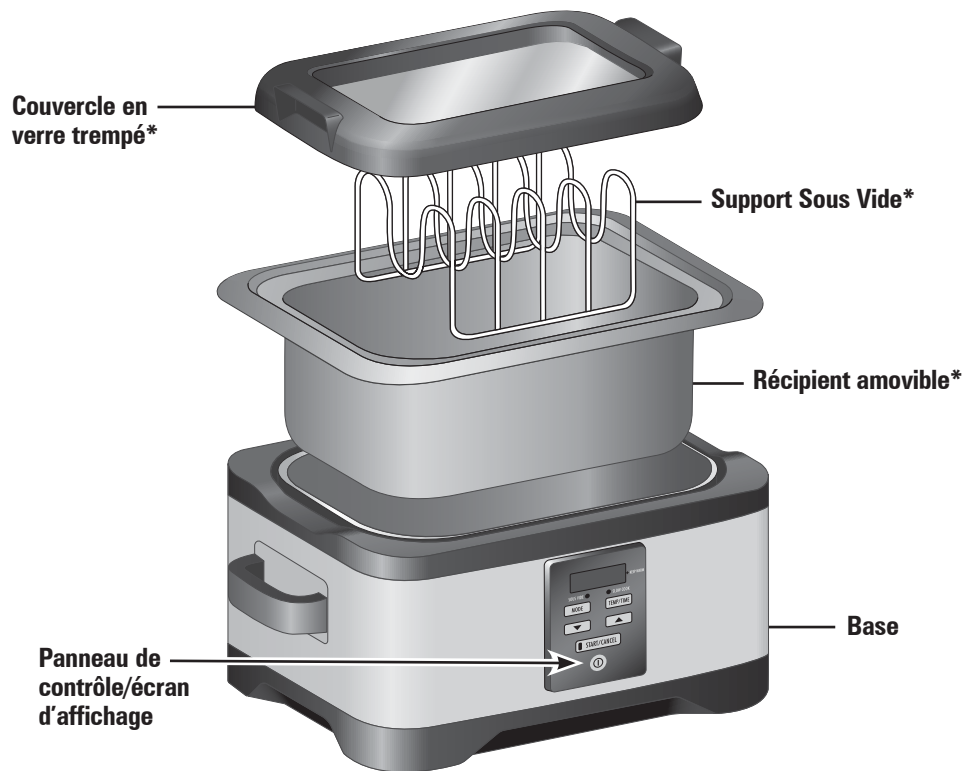
Les côtés de la base de la mijoteuse deviennent très chauds car c'est là que se trouvent les éléments chauffants. Au besoin, utiliser les poignées sur la base. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le récipient amovible.

Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

Capacité du Récipient

Pour de bons résultats avec la mijoteuse, ne pas remplir le récipient à plus d'un pouce (2,5 cm) du bord du couvercle.



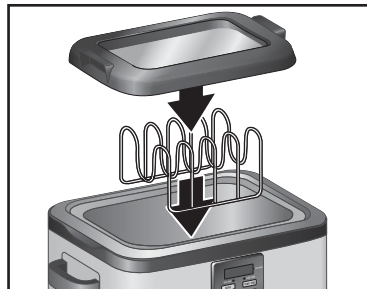
Mode Sous Vide

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Toujours cuire les aliments dans le récipient. Ne jamais cuire les aliments dans la base.
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le couvercle de verre et le récipient amovible dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et faites sécher.

La cuisson sous vide est une méthode sûre de cuire les aliments emballés sous vide dans un bain d'eau à température contrôlée, assurant une cuisson uniforme de l'aliment et réduisant le risque d'une cuisson excessive ou insuffisante.



1. Remplir le récipient avec de l'eau chaude du robinet, légèrement sous la ligne MAX.



2. **OPTIONNEL :** Placer le support dans le récipient et mettre le couvercle.



3. Appuyer sur le bouton **⏻** (marche/arrêt). L'appareil est en mode SOUS VIDE par défaut.



4. Appuyer et maintenir le bouton **TEMP/TIME** (température/temps) enfoncé pendant 3 secondes pour sélectionner les degrés Fahrenheit ou Celsius.



5. Appuyer sur la flèche vers le haut ou vers le bas pour choisir la température. Voir la feuille de température à la page 25 pour les températures de cuisson sous vide.



6. Appuyer sur le bouton **TEMP/TIME** (température/temps) pour déterminer le temps de cuisson. L'appareil peut être programmé pour un maximum de 72 heures.



7. Appuyer sur les flèches vers le haut ou vers le bas pour régler le temps par tranches de 10 minutes. Ou, appuyer et tenir pour régler le temps par tranches d'une heure.

Sous Vide (cont.)



8. Appuyer sur le bouton **START** (commencer) pour commencer à chauffer l'eau à la température souhaitée.

NOTES:

- La lumière rouge Sous Vide clignotent jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte ; l'appareil fera entendre trois signaux sonores.
- Si l'eau dans le récipient est plus chaude que la température sélectionnée, l'appareil affichera le mot « HOT » (chaud).



9. Une fois que l'eau a atteint la température souhaitée, l'appareil fait entendre trois signaux sonores et le bouton rouge **START/CANCEL** (commencer/annuler) clignote. Ajouter l'aliments scellés à le récipient. Pour une cuisson uniforme, placer les sacs dans le support afin que les aliments de chaque sac ne se touchent pas. Si l'eau est au-dessus la ligne de remplissage MAX, retirer l'eau à la ligne.



10. Appuyer sur le bouton **START** (commencer) pour enclencher la minuterie. Les voyants lumineux **START** (commencer) et Sous Vide demeureront tous deux allumés.



11. L'appareil émettra un signal sonore dès le temps sélectionné est atteint commencera le décompte.

NOTES:

- Appuyer et tenir le bouton **START/CANCEL** (commencer/annuler) à n'importe quel moment pour éteindre l'appareil, ou pour changer la durée ou la température pendant la cuisson.
- En tout temps, appuyer sur le bouton **TEMP/TIME** (température/temps) pour voir la température à écouler en mode Sous Vide.

Feuille de température Sous Vide

ALIMENTS ET DEGRÉS DE CUISSON	TEMPÉRATURE	TEMPS
BIFTECK (1 à 1 1/4 po [2,5 à 3,2 cm] d'épaisseur)		
Très saignant à saignant	125 °F (52 °C)	1 à 3 heures
Médium saignant	130 °-135 °F (54 °-57 °C)	1 à 4 heures
Médium	140 °F (60 °C)	1 à 4 heures
Médium bien cuit	150 °F (66 °C)	1 à 4 heures
Bien cuit	155 °F (68 °C)	1 à 4 heures

Porc		
Épaule/soc, bien cuit, 3-4 livres (1,4 à 1,8 kg)	185 °F (85 °C)	8 à 10 heures
Filet, à point, 1.5-2 livres (0,7 à 0,9 kg)	145 °F (63 °C)	2 à 4 heures
Longe, à point, 2-3 livres (0,9 à 1,4 kg)	150 °F (66 °C)	3 à 4 heures
Côtelettes désossées, à point, 3/4 po (1,9 cm) d'épaisseur	140 °F (60 °C)	1 à 2 heures
Côtelettes avec os, à point, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	145 °F (63 °C)	1 à 2 heures
Côtes avec os, un rack complet, 3-4 lbs. livres (1,4 à 1,8 kg)	165 °F (74 °C)	12 à 14 heures

NOTES :

- Pour la viande, le poulet et le poisson plus épais, le temps de cuisson sera plus long.
- Visiter www.foodsafety.gov ou fsis.usda.gov pour plus d'information sur les températures internes de cuisson sécuritaires.

ALIMENTS ET DEGRÉS DE CUISSON	TEMPÉRATURE	TEMPS
Poulet désossé, viande blanche (5 à 6 onces [142 à 170 g])		
Très moelleux et juteux	140 °F (60 °C)	1 à 3 heures
Tendre et juteux	150 °F (66 °C)	1 à 3 heures
Ferme et juteux	160 °F (71 °C)	1 à 3 heures
Poulet désossé, viande brune (5 à 6 onces [142 à 170 g])		
Tendre et juteux	167 °-170 °F (75 °-77 °C)	1 1/2 à 3 heures

Poisson (5 à 6 onces [142 à 170 g])		
Très légèrement cuit, rosé et tendre	110 °-120 °F (43 °-49 °C)	30 à 40 minutes
Médium, tendre et qui s'émiette facilement	122 °-130 °F (50 °-54 °C)	30 à 40 minutes
Bien cuit, ferme et qui s'émiette facilement	135 °-140 °F (57 °-60 °C)	30 à 40 minutes

Feuille de température Sous Vide (suite)

ALIMENTS ET DEGRÉS DE CUISSON	TEMPÉRATURE	TEMPS
Légumes		
Pointes d'asperges	185 °F (85 °C)	10 minutes
Betteraves, en morceaux de 2 pouces (5,1 cm)	185 °F (85 °C)	2 1/2 à 3 heures
Brocoli (petits bouquets)	185 °F (85 °C)	30 à 40 minutes
Carottes, en morceaux de 2 pouces (5,1 cm)	185 °F (85 °C)	30 à 45 minutes
Chou-fleur (petits bouquets)	185 °F (85 °C)	1 à 1 1/2 heures
Tomates cerise ou en grappe, en moitiés	185 °F (85 °C)	20 à 30 minutes
Épis de maïs	185 °F (85 °C)	30 à 45 minutes
Champignons, en moitiés	195 °F (91 °C)	1 heure
Oignons, en morceaux de 2 pouces (5,1 cm)	185 °F (85 °C)	1 à 1 1/2 heures
Pommes de terre, en morceaux de 2 pouces (5,1 cm)	185 °F (85 °C)	2 à 2 1/2 heures
Feuilles d'épinard	185 °F (85 °C)	5 minutes
Courge, en morceaux de 2 pouces (5,1 cm)	185 °F (85 °C)	1 à 1 1/2 heures
Tomates, coupées en deux	185 °F (85 °C)	20 à 30 minutes
Fruits		
Pommes, en moitié, cœur enlevé	185 °F (85 °C)	1 1/2 heures
Poires, en moitié, cœur enlevé	185 °F (85 °C)	1 1/2 heures

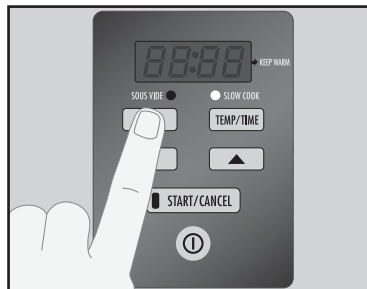
Fonction mijoteuse

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Toujours cuire les aliments dans le récipient. Ne jamais cuire les aliments dans la base.

La cuisson à la mijoteuse est une méthode simple qui cuit doucement les aliments sur une longue période tout en captant leur saveur et leur humidité.



1. Appuyez sur le bouton **⏻** (marche/arrêt) et le bouton rouge **START/CANCEL** (commencer/annuler) s'allumera.



2. Appuyez sur **MODE** pour sélectionner SLOW COOK (cuisson lente).

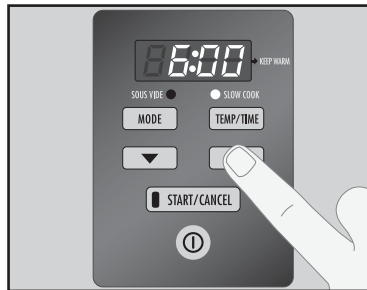


3. Appuyez sur les flèches pour sélectionner le réglage LO (bas), HIGH (haut), ou KEEP WARM (chaleur).
NOTE : Ne pas utiliser le réglage KEEP WARM (chaleur) pour cuire ou réchauffer la nourriture.

NOTE: On peut sélectionner KEEP WARM (maintenir chaud) lorsque les aliments sont déjà préparés et chauds. (Par exemple pour garder au chaud les purées de pommes de terre.) Appuyez sur **MODE** jusqu'à SLOW COOK (cuisson lente) puis sur les flèches jusqu'à ce que la ligne défilante pointe sur KEEP WARM (maintenir chaud). On ne peut pas sélectionner le temps. Appuyez sur **START** (commencer). L'affichage alternera entre la ligne défilante et le décompte. Le réglage KEEP WARM (maintenir chaud) peut durer jusqu'à 16 heures.



4. Appuyez sur le bouton **TEMP/TIME** (température/temps) pour déterminer le temps de cuisson.



5. Appuyez sur la flèche du haut ou du bas pour régler le temps par tranches de 30 minutes. Ou, appuyez et tenir le bouton pour régler le temps par tranches d'une heure.

Fonction mijoteuse (suite)



6. Appuyer sur le bouton **START** (commencer) pour commencer la cuisson. Un signal sonore se fera entendre et la minuterie sera déclenchée.



7. Le réglage **KEEP WARM** (maintenir chaud) débutera automatiquement une fois le temps de cuisson arrivé à terme. L'écran affichera une ligne défilante vis-à-vis une flèche pointant sur **KEEP WARM** (maintenir chaud).



8. Appuyer sur **START/CANCEL** (marche/arrêt) pour éteindre la mijoteuse ou l'appareil s'éteindra automatiquement après une période de cuisson et de réchaud totalisant 16 heures.

NOTE : Appuyer le bouton **START/CANCEL** (commencer/annuler) à tout moment pour réinitialiser l'appareil.

Recettes

Les recettes de poulet et de saumon sous vide ont été conçues pour coordonner la cuisson des légumes et du poulet ou du saumon afin qu'ils soient prêts à servir en même temps. Pour des résultats optimaux, utiliser les températures recommandées à la page 25 si ces aliments sont cuits séparément.

Poulet avec asperges et beurre noisette Sous Vide

Ingrédients :

BEURRE NOISETTE

- 2 bâtonnets (1 tasse (237 ml) de beurre non salé
- 2 c. à table (30 ml) de feuilles de thym frais
- 2 c. à table (30 ml) de romarin frais
- 2 c. à table (30 ml) de sauge fraîche hachée
- 4 gousses d'ail, émincées

POULET

- 4 poitrines de poulet désossées avec la peau
- 3 c. à table (44 ml) de sel casher
- 1 c. à table (15 ml) de sucre
- 1 c. à table (15 ml) de gros sel

ASPERGES

- 1 livre (454 g) d'asperges parées
- 1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive
- 1/4 de c. à thé (1,3 ml) de sel casher

Instructions :

1. Sélectionner le mode Sous Vide et régler à 145 °F (63 °C) pour 1 heure.
2. Dans une petite casserole, chauffer à feu moyen 1 tasse (237 ml) de beurre et cuire jusqu'à ce que le beurre soit légèrement bruni, de 3 à 4 minutes.
3. Ajouter les herbes et l'ail, réduire à feu doux et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes. Filtrer environ 4 c. à table (59 ml) du beurre dans un petit bol et réserver. Filtrer le reste dans un contenant à part et réserver pour le service.
4. Dans un petit bol, combiner 3 c. à table (44 ml) de sel casher et 1 c. à table (15 ml) de sucre. Assaisonner généreusement les poitrines de poulet avec le mélange de sel.
5. Avec les 4 c. à table (59 ml) du beurre noisette réservé, badigeonner chaque poitrine de poulet avec environ 1 c. à table (15 ml) de beurre. Placer chaque poitrine de poulet dans un sac à cuisson. Sceller le plus hermétiquement possible.
6. Ajouter les asperges, l'huile et le sel dans un sac à cuisson. Sceller le plus légèrement possible.
7. Quand l'eau atteint la température souhaitée, ajouter les sachets de poulet et d'asperges au bain-marie et appuyer sur START (commencer).
8. Quand le temps de cuisson s'est écoulé, retirer les sachets du bain-marie et les ouvrir.
9. Tapoter les poitrines de poulet avec des essuie-tout. Chauffer une grande poêle à feu moyen-élevé. Ajouter 1 c. à table (15 ml) d'huile. Quand l'huile aura commencé à mijoter, faire revenir le poulet, peau vers le bas. Saisir le poulet jusqu'à ce que la peau soit dorée et croustillante. Tourner le poulet et saisir l'autre côté jusqu'il soit doré. Si désiré, trancher le poulet avant de servir.
10. Pour servir, placer les asperges dans des assiettes et recouvrir de poulet. Arroser avec le beurre noisette réservé.

Servir : 4 à 6

Recettes (suite)

Saumon et épinards au beurre citron-persil Sous Vide

Ingrédients :

BEURRE CITRON-PERSIL

- 1 bâtonnet (1/2 tasse [118 ml]) de beurre non salé, ramolli
- 1/4 de tasse (59 ml) de jus de citron frais
- 1 c. à table (15 ml) de persil plat finement haché
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1/4 de c. à thé (1,3 ml) de poivre noir concassé

SAUMON

- 4 (4–6 onces [142–170 g]) filets de saumon
- 4 tasses (946 ml) d'eau
- 1/2 tasse (118 ml) de sel casher
- 1/4 de tasse (59 ml) de sucre
- 3 tasses (710 ml) de cubes de glace

ÉPINARDS

- 5 onces (142 g) de bébés épinards
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive
- 1/8 de c. à thé (0,6 ml) de sel

Instructions :

1. Sélectionner le mode Sous Vide et régler à 125 °F (52 °C) pour 20 à 30 minutes à médium. Ajuster la température si un degré de cuisson plus rosé ou plus cuit est souhaité.
2. Préparer le beurre citron-persil. Ajouter tous les ingrédients dans le récipient d'un robot culinaire. Actionner le mélangeur en plusieurs coups ou jusqu'à ce que le beurre soit ramolli. Étendre le beurre sur une feuille de pellicule plastique et rouler en forme de bûche. Réfrigérer jusqu'au moment de l'utiliser.
3. Dans un grand bol, mélanger l'eau, le sel et le sucre jusqu'à ce que le sucre et le sel soit dissous. Ajouter le saumon et la glace. Réfrigérer de 20 à 30 minutes.
4. Retirer le saumon de la saumure et le rincer à l'eau froide. Éponger avec des essuie-tout.
5. Dans chacun des 4 sacs de cuisson, mettre un filet de saumon et environ 1 c. à table (15 ml) de beurre citron-persil. Sceller les sacs mais ne vide pas complètement. Une aspiration d'environ 75 % est souhaitable pour poisson.
6. Répartir également les épinards, l'huile d'olive et le sel entre 2 sacs de cuisson. Sceller le plus légèrement possible.
7. Quand l'eau atteint la température désirée, mettre les sachets de saumon et d'épinards dans le bain-marie et appuyer sur START (commencer).
8. Une fois le temps de cuisson écoulé, retirer les sachets du bain-marie et ouvrir.
9. Si l'on souhaite griller le saumon, le tapoter avec des essuie-tout et saisir dans une grande poêle à feu moyen-élevé avec de l'huile d'olive ou du beurre.
10. Servir le saumon sur les épinards avec le beurre citron-persil.

Servir : 4

Recettes (suite)

Steak à la sauce Chimichurri Sous Vide

Ingrédients :

BIFTECK:

4 (1 po à 1 1/2 po [2,5 à 3,8 cm] d'épaisseur) biftecks sans os tels que filets, entrecôtes, faux-filet ou biftecks d'aloyau gros-filet

Sel et poivre noir concassé

Huile végétale

SAUCE CHIMICHURRI :

1 tasse (237 ml) de persil italien haché et légèrement tassé

3 gousses d'ail, hachées

2 c. à table (30 ml) de feuilles d'origan frais

2 c. à table (30 ml) d'oignon haché

3/4 de tasse (177 ml) d'huile d'olive

3 c. à table (44 ml) de vinaigre de vin rouge

3 c. à table (44 ml) de jus de citron

1 c. à thé (5 ml) de sel

1/4 de c. à thé (1,3 ml) de poivre noir concassé

1/4 de c. à thé (1,3 ml) de piment de Cayenne broyé

Instructions :

1. Sélectionner le mode Sous Vide et régler à 132 °F (56 °C) pour 1 heure à 2 1/2 pour médium-saignant. Ajuster la température selon le degré de cuisson désiré.
2. Tapoter les biftecks avec des essuie-tout et assaisonner avec le sel et le poivre noir.
3. Placer chaque bifteck dans un sac à cuisson. Sceller le plus hermétiquement possible.
4. Quand l'eau atteint la température désirée, ajouter les sachets de bifteck dans le bain-marie et appuyer sur START (commencer).
5. Place tous les ingrédients de la sauce chimichurri dans un robot culinaire. Mélanger par petits coups jusqu'à ce que le tout soit haché, mais non en purée.
6. Une fois la cuisson terminée, retirer les sachets du bain-marie et ouvrir. Tapoter les biftecks avec des essuie-tout.
7. Chauffer une grande poêle à feu élevé. Ajouter 1 c. à thé (15 ml) d'huile. Saisir les biftecks de 30 à 45 secondes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient bien grillés. Servir avec la sauce chimichurri.

Servir : 4

Conseil culinaire : Pour obtenir des biftecks grillés plus uniformément, on peut les saisir avant la cuisson sous vide, aussi bien qu'après les avoir retirés du bain-marie. Saisir le bifteck deux fois peut allonger le temps de préparation de quelques minutes, mais produira une viande merveilleusement grillée. Si vous manquez de temps et souhaitez seulement les saisir une fois, faites-le après la cuisson sous vide pour de meilleurs résultats.

Recettes (suite)

Boeuf braisé au vin et aux herbes à la mijoteuse

Ingrédients :

1 pièce de bœuf à rôtir (3–4 livres [1361–1814 g])

Sel et poivre noir concassé

Huile végétale

8–10 petites pommes de terre rouges, en moitiés

3–4 carottes moyennes, en morceaux de 2 po (5,1 cm).

2 oignons moyens, en quartiers

1/2 tasse (118 ml) de bouillon de bœuf

1/2 tasse (118 ml) de vin moyennement corsé, comme du Pinot Noir

2 branches de romarin frais

2 branches de thym frais

Instructions :

1. Tapoter le rôti avec des essuie-tout et saupoudrer généreusement de sel et de poivre noir.
2. Chauffer une grande poêle à feu élevé. Ajouter une c. à thé (15 ml) d'huile. Quand l'huile frémissante, ajouter le rôti et brunir de tous les côtés, de 2 à 3 minutes au total.
3. Placer la moitié des légumes au fond d'un plat de cuisson, saupoudrer de sel et de poivre et placer le rôti par-dessus.
4. Ajouter les légumes restants, saler et poivrer. Ajouter le bouillon, le vin et les herbes.
5. Sélectionner le mode Slow Cook (cuisson lente) réglé à HIGH (haut) pour 5 à 6 heures ou à LO (bas) pour 8 à 9 heures et appuyer sur START (commencer). Le braisé est à point lorsqu'il se défait à la fourchette.

Servir : 6 à 8

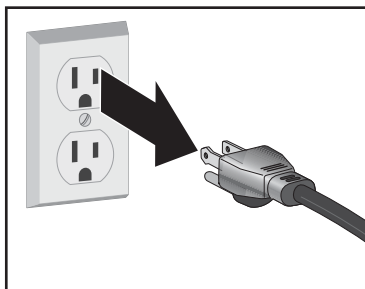
Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Pour réduire le risque d'électrocution, n'immerger jamais la base dans de l'eau.



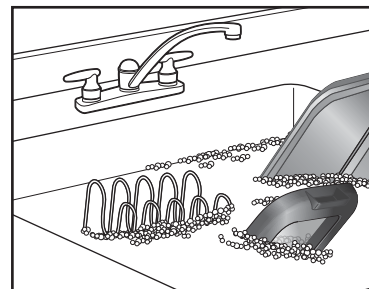
1. Appuyer sur **⏻** (marche/arrêt) pour éteindre l'appareil.



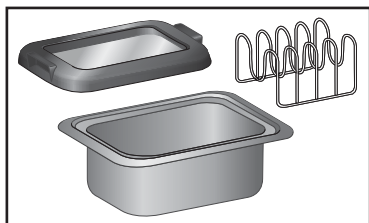
2. Débrancher et laisser refroidir complètement avant de retirer le couvercle et le récipient.



3. Essuyer la base avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif ou de tampons à récurer en métal.



4. Laver le couvercle, le support et le récipient dans de l'eau chaude savonneuse. Faites sécher avec soin. **NOTE** : Ne jamais retirer le verre trempé du couvercle.



**LAVABLE AU
LAVE-VAISSELLE**

5. **NE PAS** utiliser le réglage « SANI » du lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » peuvent endommager le produit.

Questions courantes concernant la cuisson sous vide

Comment dois-je sceller les aliments avant la cuisson sous vide?

- La plupart des aliments cuits sous vide sont emballés dans des sacs à l'aide d'une scelleuse sous vide. Utiliser des sacs résistant à la chaleur dont l'emballage indique qu'ils sont compatibles avec la cuisson sous vide. Suivre les directives du fabricant de la scelleuse sous vide pour sceller les sacs.
- Tout aliment cuit avec plus qu'une petite quantité d'eau ne doit pas être emballé sous vide.
- Pour la cuisson du poisson, éviter de trop comprimer les sacs en aspirant l'air à fond. Une aspiration d'environ 75 % est souhaitable, ou utiliser la méthode de déplacement d'air par immersion dans l'eau.
- Pour sauver du temps, les aliments peuvent être emballés sous vide à l'avance et rangés au réfrigérateur pour la nuit avant la cuisson.

Puis-je cuire sous vide sans scelleuse sous vide?

- Oui. Une scelleuse sous vide n'est pas requise pour cuire les aliments sous vide.
- Les sacs résistant à la chaleur, exempts de bisphénols A (BPA) et de PVC, sont sûrs pour la cuisson sous vide. En général, on peut lire, sur leur emballage, la composition des sacs réutilisables de marque et des sacs conçus pour la cuisson sous vide.
- Tout aliment cuit pendant moins de 8 heures peut être emballé dans des sacs plastique réutilisables et résistant à la chaleur à l'aide de la méthode de déplacement d'air par immersion dans l'eau :
 1. Placer l'aliment dans un sac et expulser le plus d'air qu'il est possible.
 2. Fermer le sac en laissant une ouverture de 1 po (2,5 cm) dans le haut.
 3. Immerger délicatement le bas du sac dans l'eau jusqu'à couvrir l'aliment. La pression d'eau va expulser l'air à l'extérieur du sac.
 4. Ne laisser pas d'eau s'introduire dans le sac.
 5. Presser délicatement le sac pour évacuer tout air résiduel puis sceller.

Pourquoi le bain d'eau met-il autant de temps à atteindre la température sélectionnée?

- Nous recommandons de toujours remplir le récipient avec de l'eau tiède au début. Pour la cuisson à haute température, soit environ 150 °F (66 °C) ou plus, vous pouvez utiliser de l'eau chaude. On peut ajouter une petite quantité d'eau bouillante pour accélérer le chauffage. Appuyer sur le bouton TEMP/TIME (température/temps) à tout moment pour vérifier la température de l'eau. Si l'eau est plus chaude que la température sélectionnée, l'appareil affichera le mot « HOT » (chaud). Ajouter des cubes de glace pour abaisser la température.

Consommer de la viande cuite à une température inférieure à celles que j'utilise pour les autres méthodes de cuisson est-il sûr pour la santé?

- Oui. La cuisson sous vide est aussi sûre que les méthodes de cuisson traditionnelles. Bien que les températures plus élevées des méthodes traditionnelles puissent pasteuriser vos aliments plus rapidement, elles peuvent aussi assécher vos aliments et procurer un résultat inégal et moins appétissant.
- Les temps et les températures de cuisson requis pour la pasteurisation figurent dans le tableau de la page 25. La sécurité alimentaire est déterminé par une combinaison de ce que vous faites cuire, combien de temps vous le faites cuire et à quelle température.
 - Pour réduire tout risque de maladie d'origine alimentaire, utiliser toujours des aliments frais et manipuler-les d'une façon sûre. Pour de plus amples renseignements sur les températures de cuisson internes sûres et permettant de pasteuriser, consulter le site www.foodsafety.gov ou fsis.usda.gov.

Peut-on cuire sous vide les aliments congelés sans les décongeler d'abord?

- Oui, mais garder à l'esprit que l'ajout d'un aliment congelé abaissera la température de l'eau du récipient. Une règle générale consiste à ajouter une heure supplémentaire au temps de cuisson afin de décongeler la viande totalement et atteindre la température appropriée.

Questions courantes concernant la cuisson sous vide (suite)

Comment puis-je m'assurer que les aliments sont cuits à fond?

- Assurez-vous que l'eau atteigne la température appropriée avant d'ajouter les aliments emballés sous vide.
- Placer seulement un sac d'aliments dans chaque fente du support. Assurez-vous que les sacs sont submergés dans l'eau et que les aliments dans les sacs ne se touchent pas. Il est acceptable de superposer l'extrémité des sacs.
- Respecter les temps de cuisson recommandés pour vous assurer que les aliments atteignent la température appropriée.

Pendant combien de temps peut-on laisser les aliments cuire dans la mijoteuse sous vide?

- Les temps recommandés pour la cuisson sous vide assurent que les aliments atteindront la température appropriée. L'avantage de la cuisson sous vide consiste dans le fait que le bain d'eau maintiendra les aliments à la température appropriée pendant une longue période. Cela procure davantage de souplesse pour le service. La mijoteuse sous vide de Hamilton Beach peut être programmée pour une période allant jusqu'à 72 heures. Il faut cependant garder à l'esprit que des aliments maintenus à la température souhaitée continueront de cuire et changeront de texture.
- En général, vous verrez une plage de temps de cuisson optimaux. Cette plage indique le temps minimal et le temps maximal requis pour que les aliments présentent une texture idéale.
- Pour la cuisson des œufs et des fruits de mer, n'immerger pas l'aliment dans l'eau du bain durant plus d'une heure après la cuisson.

Faut-il saisir les viandes avant la cuisson sous vide ou après?

- La saisie des aliments cuits sous vide est facultative. Certains aliments gagneront à être saisis, d'autres non. Les viandes, la volaille et le poisson peuvent s'avérer plus appétissants en apparence et au goût lorsqu'ils sont saisis. La saisie peut s'effectuer avant ou après la cuisson sous vide. Il est fréquent de saisir après la cuisson. Cela assure que les aliments atteindront la température appropriée.
- La saisie peut être effectuée avant ET après la cuisson sous vide. Les biftecks saisis avant et après la cuisson présenteront une surface plus uniformément brunie.

Conseils pour cuisson à la mijoteuse

- Vous devez remplir au moins à moitié le récipient amovible pour obtenir de bons résultats. S'il est seulement à moitié rempli, vérifier si le plat est cuit 1 à 2 heures avant l'heure indiquée par la recette.
- Vous n'avez pas besoin de remuer quand vous mijotez. Si vous enlevez le couvercle en verre, vous provoquerez une perte majeure de chaleur et vous devrez peut-être augmenter le temps de cuisson. Cependant, si le réglage de température est HIGH (haut), vous pouvez remuer de temps en temps.
- Si vous cuisinez des soupes ou des ragoûts, laisser un espace libre de 2 pouces (5,1 cm) entre le haut du récipient amovible et l'aliment, de manière à ce que la recette puisse mijoter.
- Beaucoup de recettes exigent une journée entière de cuisson. Si votre emploi du temps du matin ne vous donne pas le temps de préparer une recette, faites-le la nuit précédente. Placer tous les ingrédients dans le récipient amovible, couvrir et réfrigérer pendant la nuit. Le lendemain matin, placer simplement le récipient amovible dans la mijoteuse.
- N'utiliser jamais de viande congelée, non cuite dans la mijoteuse. Dégeler toute viande ou toute volaille avant de la faire mijoter.
- Certains aliments ne conviennent pas à la cuisson prolongée dans la mijoteuse. Vous devez ajouter les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème fraîche 2 heures avant de servir. Les soupes condensées et le lait concentré sont parfaits pour la mijoteuse.
- Plus la viande est grasse, moins vous avez besoin de liquide. Si vous cuisez de la viande qui est très grasse, mettre des tranches d'oignon épaisses en dessous, de manière à ce que la viande ne baigne pas (et ne cuise pas) dans la graisse.
- Il y a très peu d'évaporation dans une mijoteuse. Pour faire votre soupe, votre sauce ou votre ragoût favori, réduire la quantité de liquide de la recette. Si le résultat est trop épais, vous pourrez toujours ajouter du liquide plus tard.
- Si vous cuisez une casserole de légumes, vous devez ajouter du liquide à la recette pour éviter d'écorchier les côtés du récipient amovible.

Dépannage

PROBLÈME

CAUSE PROBABLE/SOLUTION

L'écran d'affichage ne s'allume pas.

- Est-ce que la fiche de l'appareil est branchée ?
- Vérifier que la prise électrique fonctionne bien avec une branche qui s'allume bien.
- Avez-vous appuyé sur le bouton de mise en marche ?

La nourriture sous vide n'est pas cuite uniformément.

- S'assurer que tout l'air a été retiré du sachet de nourriture et que le sachet est complètement immergé sous l'eau.

L'appareil émet un signal sonore en mode SOUS VIDE et le voyant lumineux Sous Vide clignote après avoir ajouté des aliments scellés.

- La température de l'eau est plus basse que la température réglée. S'assurer que l'eau atteint la température désirée. Si ce n'est pas le cas, faire décongeler les aliments avant de les placer dans le bain-marie ou cuire en plus petites portions.

En mode SOUS VIDE, l'écran d'affichage affiche le mot « HOT ».

- L'eau est plus chaude que la température désirée. Enlever une partie de l'eau et ajouter de l'eau du robinet plus froide jusqu'à ce que le mot « HOT » ne soit plus affiché.

Dépannage (suite)

PROBLÈME

Les plats faits à la mijoteuse n'étaient pas assez cuits.

La nourriture était trop cuite.

CAUSE PROBABLE/SOLUTION

- La nourriture a été cuite avec le réglage KEEP WARM (chaud) ?
- Y a-t-il eu un arrêt de courant ?
- Le récipient amovible était trop rempli ?
- Le couvercle a-t-il été placé correctement sur la mijoteuse ?
- Avez-vous sélectionné le réglage de chaleur LO (bas), mais utilisé un temps de cuisson basé sur le réglage de chaleur HIGH (haut) ?
- Le récipient amovible était-il au moins moitié plein ? Le mode SLOW COOK (cuisson lente) a été conçu pour cuire en profondeur lorsque le récipient amovible est plein. Si le récipient amovible n'est rempli qu'à moitié, les aliments pourraient cuire plus vite. Vérifier le degré de cuisson régulièrement.
- En mode SLOW COOK (cuisson lente), la température des aliments continuera à augmenter après avoir atteint la température désirée.
- En mode SOUS VIDE, utiliser le temps de cuisson sous vide recommandé pour le type, le volume et l'épaisseur des aliments. Les températures de cuisson sous vide sont différentes des températures de cuisson traditionnelles.
- Avez-vous sélectionné le réglage de chaleur HIGH (haut), mais utilisé un temps de cuisson basé sur le réglage de chaleur LO (bas) ?
- Pour obtenir une lecture précise des températures en mode Sous Vide, l'eau doit atteindre le MAX niveau de remplissage.

Notes

Hamilton Beach garantie limitée de 5 ans

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine. Au 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.

Hamilton Beach Brands, Inc.
4421 Waterfront Drive
Glen Allen
Virginia 23060
USA

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. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodo-mésticos puede causar incendios, choques eléctricos o lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar la olla eléctrica de cocción lenta, coloque la perilla en la posición OFF (●/apagado); saque el enchufe del tomacorriente.
15. **PRECAUCIÓN:** Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro del recipiente desmontable.
16. Concebido sólo para uso en mostrador.
17. **ADVERTENCIA:** El derrame de alimentos puede provocar quemaduras graves. Mantenga el artefacto y el cable alejados de los niños. Nunca deje colgar el cable sobre el borde del mostrador, nunca utilice un tomacorriente ubicado por debajo del mostrador y nunca utilice el artefacto con una cable de extensión.
18. 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 aparato ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servido de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma.

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

RECIPIENTE REMOVIBLE Y TAPA: PRECAUCIONES E INFORMACIÓN

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

REMUEVA LA TAPA Y EL RECIPIENTE REMOVIBLE

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.

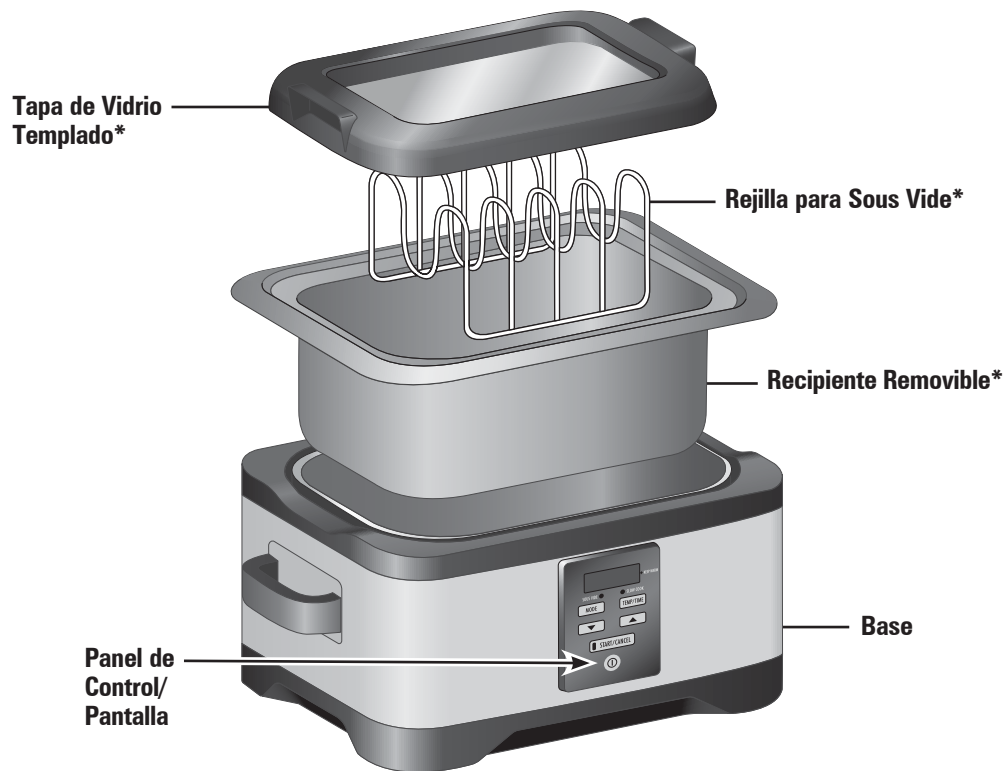
Los lados de la base de la olla de cocimiento lento se ponen muy calientes debido a los elementos caloríficos localizados en ella. Use las manijas en la base si es necesario. Use guantes para remover el recipiente removible.

Piezas y características

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

Capacidad de Recipiente

Para obtener mejores resultados de cocción lenta, llene el recipiente a no más de 1 pulgada (2.5 cm) desde la tapa.



Modo Sous Vide

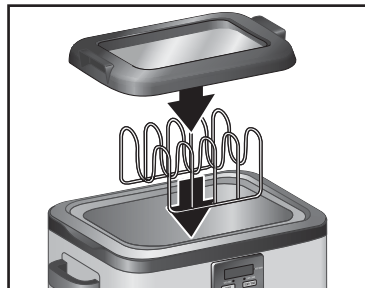
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Siempre cocine en el recipiente. Nunca cocine dentro de la base.

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

El sous vide es un método infalible de cocción de alimentos sellados en un baño de agua con temperatura controlada precisamente, lo que garantiza alimentos cocidos por completo en forma pareja y se reduce cualquier posibilidad de que los alimentos queden crudos o sobrecocidos.



1. Llene el recipiente con agua tibia del grifo hasta apenas por debajo de la línea MAX.



2. **OPCIONAL:** Coloque la rejilla en el recipiente y cubra con la tapa.



3. Presione el botón **⏻** (encendido/apagado). El modo cambiará en forma predeterminada a SOUS VIDE.



4. Presione y sostenga el botón **TEMP/TIME** (temperatura/tiempo) durante 3 segundos para cambiar entre Fahrenheit y Celsius.



5. Presione la flecha ascendente o descendente para seleccionar la temperatura. Ver la tabla de la página 46 para consultar las temperaturas recomendadas para sous vide.



6. Presione el botón **TEMP/TIME** (temperatura/tiempo) para seleccionar el tiempo de cocción. La unidad puede configurarse por hasta un máximo de 72 horas.



7. Presione la flecha ascendente y descendente para configurar el tiempo en aumentos de unidades de 10 minutos. O presione y sostenga para configurar el tiempo en aumentos de unidades de 1 hora.

Modo Sous Vide (cont.)



8. Presione el botón **START** (iniciar) para comenzar a calentar el agua hasta la temperatura deseada.

NOTAS:

- La luz roja de Sous Vide titila hasta alcanzar la temperatura configurada; la unidad emitirá tres pitidos.
- Si el agua del recipiente está a mayor temperatura de la seleccionada, podrá verse "HOT" (caliente) en la unidad.



9. Cuando el agua alcanza la temperatura seleccionada, la unidad emite tres pitidos y el botón rojo **START/CANCEL** (iniciar/cancelar) comienza a titilar. Agregue los alimentos sellados al recipiente. Para una cocción pareja, coloque las bolsas en la rejilla para garantizar que los alimentos de cada bolsa no se toquen entre sí. Si el agua está por encima la línea de llenado MAX, quitar el agua a la línea.



10. Presione el botón **START** (iniciar) para que el temporizador inicie la cuenta regresiva. La luz roja de **START** (iniciar) y la de Sous Vide permanecerán fijas.



11. La unidad emitirá un pitido cuando se haya completado el tiempo seleccionado y el tiempo se iniciará en cuenta ascendente.

NOTAS:

- Presione y sostenga el botón **START/CANCEL** (iniciar/cancelar) en cualquier momento para apagar la unidad, o para cambiar el tiempo o la temperatura durante la cocción.
- En cualquier momento, presione el botón **TEMP/TIME** (temperatura/tiempo) para ver la temperatura y el tiempo restante en el modo Sous Vide.

Tabla de Sous Vide

NOTAS:

- Para carnes de res, pollo y pescado más gruesas, los tiempos de cocción serán mayores.
- Para obtener más información sobre temperaturas seguras de cocción interna, visite www.foodsafety.gov o fsis.usda.gov.

ALIMENTO Y NIVEL DE COCCIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
Filete (grosor de 1 a 1 1/4 pulgada [2.5 a 3.2 cm])		
Muy poco cocido a poco cocido	125°F (52°C)	1 a 3 horas
Jugoso	130°-135°F (54°-57°C)	1 a 4 horas
A punto	140°F (60°C)	1 a 4 horas
Cocido	150°F (66°C)	1 a 4 horas
Bien cocido	155°F (68°C)	1 a 4 horas

Cerdo		
Paleta/Paleta estilo Boston, bien, 3-4 libras (1.4 a 1.8 kg)	185°F (85°C)	8 a 10 horas
Filete de lomo, a punto, 1.5-2 libras (0.7 a 0.9 kg)	145°F (63°C)	2 a 4 horas
Lomo, a punto, 2-3 libras (0.9 a 1.4 kg)	150°F (66°C)	3 a 4 horas
Chuletas sin hueso, a punto, grosor de 3/4 pulg. (1.9 cm)	140°F (60°C)	1 a 2 horas
Chuletas con hueso, a punto, grosor de 1 pulg. (2.5 cm)	145°F (63°C)	1 a 2 horas
Costillas con hueso, un estante, 3-4 libras (1.4 a 1.8 kg)	165°F (74°C)	12 a 14 horas

ALIMENTO Y NIVEL DE COCCIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
Pollo, carne blanca sin hueso (5 a 6 onzas [142 a 170 g])		
Muy tierna y jugosa	140°F (60°C)	1 a 3 horas
Tierna y jugosa	150°F (66°C)	1 a 3 horas
Firme y jugosa	160°F (71°C)	1 a 3 horas
Pollo, carne oscura sin hueso (5 a 6 onzas [142 a 170 g])		
Tierna y jugosa	167°-170°F (75°-77°C)	1 1/2 a 3 horas

Pescado (5 a 6 onzas [142 a 170 g])		
Cocido muy ligeramente, jugoso y tierno	110°-120°F (43°-49°C)	30 a 40 minutos
A punto, tierno y se deshace	122°-130°F (50°-54°C)	30 a 40 minutos
Bien cocido, firme y se deshace	135°-140°F (57°-60°C)	30 a 40 minutos

Tabla de Sous Vide (cont.)

ALIMENTO Y NIVEL DE COCCIÓN	TEMPERATURA	TIEMPO
Vegetales		
Tallos de espárragos	185°F (85°C)	10 minutos
Remolachas cortadas en trozos de 2 pulgadas (5.1 cm)	185°F (85°C)	2 1/2 a 3 horas
Brócoli (flores pequeñas)	185°F (85°C)	30 a 40 minutos
Zanahorias cortadas en trozos de 2 pulgadas (5.1 cm)	185°F (85°C)	30 a 45 minutos
Coliflor (flores pequeñas)	185°F (85°C)	1 a 1 1/2 horas
Tomates cherry o uva en mitades	185°F (85°C)	20 a 30 minutos
Mazorca de maíz	185°F (85°C)	30 a 45 minutos
Hongos en mitades	195°F (91°C)	1 hora
Cebollas cortadas en trozos de 2 pulgadas (5.1 cm)	185°F (85°C)	1 a 1 1/2 horas
Papas cortadas en trozos de 2 pulgadas (5.1 cm)	185°F (85°C)	2 a 2 1/2 horas
Hojas de espinaca	185°F (85°C)	5 minutos
Calabaza cortada en trozos de 2 pulgadas (5.1 cm)	185°F (85°C)	1 a 1 1/2 horas
Tomates en mitades	185°F (85°C)	20 a 30 minutos
Frutas		
Manzanas en mitades sin centro	185°F (85°C)	1 1/2 horas
Peras en mitades sin centro	185°F (85°C)	1 1/2 horas

Modo Olla de Cocción Lenta

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Siempre cocine en el recipiente. Nunca cocine dentro de la base.

La cocción lenta es un método simple que cocina los alimentos gradualmente durante un período prolongado, conservando el sabor y la humedad.



1. Presione el botón **⏻** (encendido/apagado) y el botón rojo **START/CANCEL** (iniciar/cancelar) se iluminará.



2. Presione **MODE** (modo) para seleccionar SLOW COOK (cocción lenta).

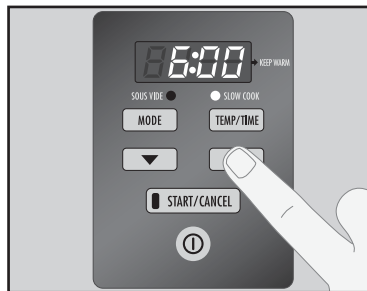


3. Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor LO (baja), HIGH (alta), o KEEP WARM (calentar).
NOTA: No utilice la configuración KEEP WARM (calentar) para cocinar o recalentar alimentos.

NOTA: KEEP WARM (mantener caliente) puede seleccionarse cuando los alimentos ya se encuentran preparados y calientes. (Ejemplo: Mantener caliente el puré de papas.) Presione **MODE** (modo) para SLOW COOK (cocción lenta) y luego presione las flechas hasta que la línea de desplazamiento apunte a KEEP WARM (mantener caliente). No puede seleccionarse el tiempo. Presione **START** (iniciar). La pantalla alternará entre la línea de desplazamiento y la cuenta de tiempo ascendente. La configuración KEEP WARM (mantener caliente) puede usarse por hasta 16 horas.



4. Presione el botón **TEMP/TIME** (temperatura/tiempo) para seleccionar el tiempo de cocción.



5. Presione la flecha ascendente y descendente para configurar el tiempo en aumentos de unidades de 30 minutos. O presione y sostenga para configurar el tiempo en aumentos de unidades de 1 hora.

Modo Olla de Cocción Lenta (cont.)



6. Presione el botón **START** (iniciar) para comenzar la cocción. La unidad emitirá un pitido y se iniciará una cuenta regresiva.



7. La configuración **KEEP WARM** (mantener caliente) se activará en forma automática después de finalizado el tiempo de cocción seleccionado. La pantalla mostrará una línea de desplazamiento hacia la flecha que apunta a **KEEP WARM** (mantener caliente).



8. Presione **⏻** (encendido/apagado) para apagar la olla de cocción lenta o la unidad se apagará en forma automática después de una cocción y un tiempo de calentamiento combinados de 16 horas.

NOTA: Presione y sostenga el botón **START/CANCEL** (iniciar/cancelar) en cualquier momento para reiniciar la unidad.

Recetas

Las recetas de pollo y salmón Sous Vide fueron creadas para coordinar la cocción de los vegetales y el pollo o salmón para que puedan servirse al mismo tiempo. Para mejores resultados cuando cocine estos alimentos por separado, siga las temperaturas recomendadas de la página 46.

Pollo con Espárragos y Mantequilla Amarronada Sous Vide

Ingredientes:

MANTEQUILLA AMARRONADA

- 2 barras (1 taza [237 ml]) de mantequilla sin sal
- 2 cucharadas (30 ml) de hojas de tomillo fresco
- 2 cucharadas (30 ml) de romero fresco
- 2 cucharadas (30 ml) de hojas de salvia fresca picada
- 4 dientes de ajo picados

POLLO

- 4 pechugas de pollo deshuesadas y con piel
- 3 cucharadas (44 ml) de sal kosher
- 1 cucharada (15 ml) de azúcar
- 1 cucharada (15 ml) de aceite vegetal

ESPÁRRAGOS

- 1 libra (454 g) de espárragos recortados
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- 1/4 cucharadita (1.3 ml) de sal kosher

Instrucciones:

1. Seleccione el modo Sous Vide y configure en 145°F (63°C) por 1 hora.
2. En una sartén pequeña a fuego medio, caliente 1 taza (237 ml) de mantequilla y cocine hasta que la mantequilla quede ligeramente amarronada por 3 a 4 minutos.
3. Agregue las hierbas y el ajo, reduzca el fuego a bajo y cocine por 2 minutos adicionales. Cuele 4 cucharadas (59 ml) de la mantequilla en un tazón pequeño y reserve. Cuele la mantequilla restante en otro recipiente y reserve para servir.
4. En un tazón pequeño, mezcle 3 cucharadas (44 ml) de sal kosher y 1 cucharada (15 ml) de azúcar. Condimente las pechugas de pollo generosamente con la mezcla de sal.
5. Utilizando las 4 cucharadas reservadas (59 ml) de mantequilla amarronada, pinte cada pechuga de pollo con 1 cucharada (15 ml) de mantequilla. Coloque cada pechuga de pollo en una bolsa de termosellado. Empaque al vacío firmemente y selle cada bolsa.
6. Agregue los espárragos, el aceite y la sal a una bolsa de termosellado. Empaque al vacío ligeramente y selle.
7. Cuando el agua alcanza la temperatura configurada, agregue las bolsas de pollo y de espárragos al baño de agua y presione START (iniciar).
8. Cuando haya finalizado el tiempo de cocción, quite las bolsas del baño de agua y ábralas.
9. Seque las pechugas de pollo con toallas de papel dando golpecitos. Caliente una sartén grande a fuego medio. Agregue 1 cucharada (15 ml) de aceite. Cuando el aceite comienza a hervir, agregue el pollo a la sartén con el lado de la piel hacia abajo. Selle el pollo hasta que la piel quede crocante y dorada. Dé vuelta el pollo y selle el otro lado hasta que quede dorado. Si lo desea, corte el pollo en rebanadas antes de servirlo.
10. Para servir, coloque los espárragos sobre un plato y luego el pollo por encima. Vierta por encima el resto de la mantequilla amarronada.

Rendimiento: 4 to 6

Recetas (cont.)

Salmón con Espinaca y Mantequilla de Perejil y Limón Sous Vide

Ingredientes:

MANTEQUILLA DE PEREJIL Y LIMÓN

- 1 barra (1/2 taza [118 ml]) de mantequilla blanda sin sal
- 1/4 taza (59 ml) de perejil de hoja plana fresco y picado
- 1 cucharada (15 ml) de jugo de limón fresco
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 1/4 cucharadita (1.3 ml) de pimienta negra molida gruesa

SALMÓN

- 4 filetes de salmón (5–6 onzas [142–170 g])
- 4 tazas (946 ml) de agua
- 1/2 taza (118 ml) de sal kosher
- 1/4 taza (59 ml) de azúcar
- 3 tazas (710 ml) de cubitos de hielo

ESPINACA

- 5 onzas (142 g) de espinaca bebé
- 1 cucharadita (5 ml) de aceite de oliva
- 1/8 cucharadita (0.6 ml) de sal

Instrucciones:

1. Seleccione el modo Sous Vide y configure en 125°F (52°C) por 20 a 30 minutos para cocción media. Ajuste la temperatura si desea un nivel de cocción mayor o menor.
2. Prepare la mantequilla de perejil y limón. Coloque todos los ingredientes en el tazón de un procesador de alimentos. Presione pulso varias veces o hasta que quede homogéneo. Transfiera la mantequilla a una hoja de envoltorio plástico y enrrolle. Refrigere hasta el momento de usar.
3. En un tazón grande, mezcle el agua, la sal y el azúcar hasta disolver el azúcar y la sal. Agregue el salmón y el hielo. Refrigere por 20–30 minutos.
4. Quite el salmón de la salmuera y enjuague con agua fría. Seque el salmón con toallas de papel dando golpecitos.
5. Agregue 1 filete de salmón y 1 cucharada (15 ml) de la mantequilla de perejil y limón a cada una de las 4 bolsas de termosellado. Selle las bolsas pero no empaque al vacío completamente. Un 75% de vacío es recomendable para el pescado.
6. Divida la espinaca, el aceite de oliva y la sal en forma pareja entre 2 bolsas de termosellado. Empaque al vacío ligeramente y selle.
7. Cuando el agua alcanza la temperatura configurada, agregue las bolsas de salmón y de espinaca al baño de agua y presione START (iniciar).
8. Cuando haya finalizado el tiempo de cocción, quite las bolsas del baño de agua y ábralas.
9. Si se desea sellar el salmón, séquelo con toallas de papel dando golpecitos y séllelos en una sartén grande a fuego medio-alto con aceite de oliva o mantequilla.
10. Sirva el salmón sobre la espinaca con mantequilla de perejil y limón.

Rendimiento: 4

Recetas (cont.)

Filete con Salsa Chimichurri Sous Vide

Ingredientes:

FILETE

4 filetes sin hueso (grosor de 1" a 1 1/2" [2.5 cm a 3.8 cm]), como filete de lomo, de costilla, solomillo o porterhouse

Sal y pimienta negra molida gruesa

Aceite vegetal

SALSA CHIMICHURRI

1 taza (237 ml) de perejil italiano picado

3 dientes de ajo picados

2 cucharadas (30 ml) de hojas de orégano fresco

2 cucharadas (30 ml) de cebollas picadas

3/4 taza (177 ml) de aceite de oliva

3 cucharadas (44 ml) de vinagre de vino tinto

3 cucharadas (44 ml) de jugo de limón

1 cucharadita (5 ml) de sal

1/4 cucharadita (1.3 ml) de pimienta negra molida gruesa

1/4 cucharadita (1.3 ml) de pimienta roja molida deshidratada

Instrucciones:

1. Seleccione el modo Sous Vide y configure en 132°F (56°C) por 1 a 2 1/2 horas para cocción jugosa. Ajuste la temperatura si desea un nivel de cocción mayor o menor.
2. Seque los filetes con toallas de papel dando golpecitos y condimente con sal y pimienta negra.
3. Coloque cada filete en una bolsa de termosellado. Empaque al vacío firmemente y selle.
4. Cuando el agua alcanza la temperatura configurada, agregue las bolsas de filetes al baño de agua y presione START (iniciar).
5. Coloque todos los ingredientes para la salsa chimichurri en un procesador de alimentos. Presione pulso hasta que queden bien picados pero sin llegar a hacerlos puré.
6. Cuando haya finalizado el tiempo de cocción, quite las bolsas del baño de agua y ábralas. Seque los filetes con toallas de papel dando golpecitos.
7. Caliente una sartén grande a fuego alto. Agregue 1 cucharada (15 ml) de aceite. Selle los filetes por 30 a 45 segundos en cada lado, hasta que queden bien dorados. Sirva los filetes con salsa chimichurri.

Rendimiento: 4

Consejo de Cocina: Para lograr un dorado más parejo, los filetes pueden sellarse antes de cocinarse sous vide, como también después de quitarlos del baño de agua. Sellar los filetes dos veces puede agregar unos minutos al tiempo de preparación, pero brindará un exterior excelentemente dorado. Si no tiene el tiempo suficiente y sólo desea sellar la carne una vez, séllela después del sous vide para mejores resultados.

Recetas (cont.)

Estofado con Vino y Hierbas en la Olla de Cocción Lenta

Ingredientes:

- 1 estofado de cuarto delantero (3–4 libras [1361–1814 g])
- Sal y pimienta negra molida gruesa
- Aceite vegetal
- 8–10 papas rojas pequeñas en mitades
- 3–4 zanahorias medianas cortadas en trozos de 2 pulgadas (5.1 cm)
- 2 cebollas medianas en cuartos
- 1/2 taza (118 ml) de caldo de carne
- 1/2 taza (118 ml) de vino tinto de cuerpo medio, como Pinot Noir
- 2 ramitas de romero fresco
- 2 ramitas de tomillo fresco

Instrucciones:

1. Seque el estofado con toallas de papel dando golpecitos y condimente generosamente con sal y pimienta negra.
2. Caliente una sartén grande a fuego alto. Agregue 1 cucharada (15 ml) de aceite. Cuando el aceite comience a hervir, agregue el estofado y selle todos los lados, de 2 a 3 minutos en total.
3. Coloque la mitad de los vegetales en el fondo del recipiente de cocción, espolvoree con sal y pimienta y luego coloque el estofado por encima.
4. Agregue los vegetales restantes y espolvoree con sal y pimienta. Agregue el caldo, el vino y las hierbas.
5. Seleccione el modo Slow Cook (cocción lenta), configure en HIGH (alta) por 5 a 6 horas o LO (baja) por 8 a 9 horas y presione START (iniciar). Cuando esté hecho, el estofado podrá cortarse con un tenedor.

Rendimiento: 6 to 8

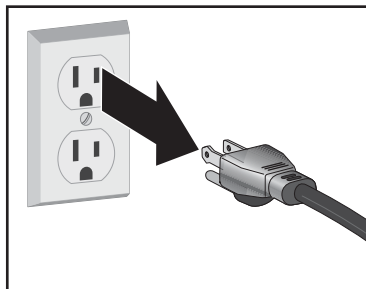
Cuidado y Limpieza

⚠ **ADVERTENCIA** Peligro de Descarga Eléctrica.

Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja la base en agua.



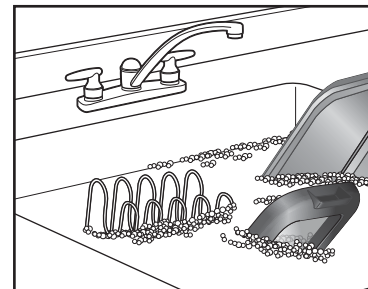
1. Presione **⏻** (encendido/apagado) para apagar.



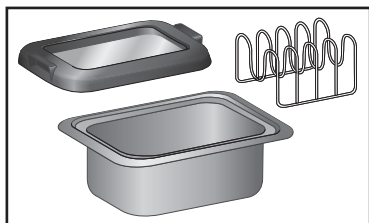
2. Desenchufe y enfríe por completo antes de quitar la tapa y el recipiente.



3. Limpie la base con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos o esponjillas de limpieza metálicas.



4. Lave la tapa, la rejilla y el recipiente con agua caliente jabonosa. Seque bien. **NOTA:** Nunca quite el vidrio templado de la tapa.



RESISTENTE AL LAVAVAJILLAS

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

Preguntas Frecuentes sobre Sous Vide

¿Cómo sello al vacío los alimentos antes de la cocción sous vide?

- La mayoría de los alimentos cocidos sous vide se encuentran sellados en bolsas que utilizan una selladora al vacío. Utilice bolsas resistentes al calor etiquetadas como adecuadas para sous vide. Siga las instrucciones del fabricante de la selladora al vacío para las bolsas de sellado al vacío.
- Cualquier clase de alimento cocido con más de una pequeña cantidad de líquido no debería sellarse al vacío.
- Cuando cocine pescado, no selle las bolsas al vacío firmemente. Resulta deseable alrededor de un 75%, o utilice el método de desplazamiento de agua.
- Para ahorrar tiempo, los alimentos pueden sellarse en bolsas por anticipado y almacenarse en el refrigerador durante la noche antes de la cocción.

¿Puedo cocer sous vide sin una selladora al vacío?

- Sí. No se requieren las selladoras al vacío para alimentos cocidos sous vide.
- Las bolsas resistentes al calor, libres de BPA y libres de PVC son seguras para la cocción sous vide. La mayoría de las bolsas resellables y las bolsas hechas para sellado al vacío de marcas comerciales incluyen la información de sus componentes en el paquete.
- Cualquier alimento que se cocina por menos de ocho horas puede sellarse en bolsas plásticas resellables resistentes al calor mediante el método de desplazamiento de agua:
 1. Coloque los alimentos en una bolsa y quite la mayor cantidad posible de aire.
 2. Cierre la bolsa dejando una abertura de 1 pulgada (2.5 cm) en la parte superior.
 3. Con cuidado sumerja la parte inferior de la bolsa en agua hasta cubrir los alimentos. La presión del agua hará salir el aire de la bolsa.
 4. No permita que ingrese agua a la bolsa.
 5. Suavemente presione la bolsa para eliminar el aire restante y selle.

¿Por qué el baño de agua tarda tanto en alcanzar la temperatura seleccionada?

- Recomendamos siempre llenar el recipiente con agua tibia cuando comience la cocción. Cuando cocine a temperaturas más elevadas, alrededor de 150°F (66°C) o más, sugerimos llenar el recipiente con agua caliente. Si así lo desea, usted puede agregar una pequeña cantidad de agua hirviendo para acelerar aún más el proceso de calentamiento. La temperatura del agua puede controlarse en cualquier momento durante el proceso de calentamiento presionando el botón TEMP/TIME (temperatura/tiempo). Si el agua está a mayor temperatura de la seleccionada, podrá verse HOT (caliente) en la unidad. Agregue cubitos de hielo para bajar la temperatura.

¿Es seguro consumir los alimentos aunque hayan sido cocidos a una temperatura menor a la que uso con otros métodos de cocción?

- Sí. La cocción sous vide es tan segura como los métodos de cocción tradicionales. Mientras que las temperaturas de cocción más elevadas de los métodos tradicionales pueden pasteurizar más rápidamente, esas temperaturas elevadas también pueden secar los alimentos y producir un resultado desperejo o menos apetitoso.
- Los tiempos y temperaturas provistas en la tabla de la página 46 son lo necesario para la pasteurización. La seguridad de los alimentos está determinada por una combinación de qué alimentos está cocinando, la duración de la cocción y la temperatura.
 - Para minimizar cualquier riesgo de enfermedad transmitida por los alimentos, siempre utilice los alimentos más frescos posibles y utilice prácticas de manipulación seguras. Para más información sobre temperaturas seguras de cocción interna y para la pasteurización, consulte www.foodsafety.gov y fsis.usda.gov.

¿Se pueden cocer sous vide alimentos congelados sin descongelarlos antes?

- Sí, pero tenga en cuenta que agregar alimentos congelados al baño de agua bajará la temperatura del agua. Una regla general es agregar una hora extra al tiempo de cocción para así permitir que la carne se descongele por completo y alcance la temperatura deseada.

Preguntas Frecuentes sobre Sous Vide (cont.)

¿Cómo puedo asegurarme de que los alimentos se cocinen por completo?

- Asegúrese de que el agua alcance la temperatura deseada antes de agregar los alimentos sellados.
- Coloque sólo una bolsa con alimentos en cada ranura de la rejilla. Asegúrese de que las bolsas estén sumergidas en el agua y que los alimentos dentro de las bolsas no se toquen entre sí. Es aceptable si los extremos de las bolsas se superponen.
- Siga los tiempos de cocción recomendados para garantizar que los alimentos alcancen la temperatura deseada.

¿Cuánto tiempo pueden dejarse los alimentos cocinándose en la olla sous vide?

- Los tiempos de cocción recomendados para sous vide garantizan que los alimentos alcancen la temperatura deseada. El beneficio de la cocción sous vide radica en que el baño de agua mantendrá a los alimentos a la temperatura deseada por un período prolongado. Esto permite más flexibilidad en los tiempos de servicio. La olla de cocción sous vide de Hamilton Beach puede programarse por hasta 72 horas. Tenga en cuenta que aunque los alimentos se mantienen a esa temperatura, éstos seguirán cocinándose y su textura cambiará.
- Usualmente usted verá un rango de tiempos de cocción óptimos. Esto indica el tiempo de cocción mínimo requerido y el tiempo máximo en que los alimentos se encuentran con la textura ideal.
- Cuando cocine huevos o frutos de mar no los deje en el baño de agua por más de 1 hora después de la cocción.

¿Las carnes deben sellarse antes o después de la cocción sous vide?

- Sellar los alimentos cocidos sous vide es opcional. Algunos alimentos se benefician del sellado y otros no. Las carnes de res, las aves y el pescado pueden resultar más apetitosas en apariencia y sabor mediante el sellado. El sellado puede realizarse antes o después. El sellado después de la cocción es más común. Garantiza que los alimentos alcancen la temperatura deseada.
- El sellado puede realizarse antes Y después de la cocción sous vide. Los filetes sellados antes y después de la cocción se doran de una manera más pareja.

Consejos para Cocción Lenta

- Para mejores resultados, el recipiente removible debe estar lleno por lo menos hasta la mitad. Si sólo está lleno hasta la mitad, verifique el nivel de cocción 1 a 2 horas antes de lo señalado en la receta.
- No hace falta revolver cuando se cocina a fuego lento. Si usted quita la tapa de vidrio provocará una pérdida de calor importante y quizás haya que prolongar el tiempo de cocción. Sin embargo, si cocina en HIGH (alto), es preferible que revuelva de vez en cuando.
- Si está cocinando sopas o guisos, deje un espacio de 2 pulgadas (5.1 cm) entre la parte superior del recipiente removible y los alimentos para que la preparación pueda llegar a hervir.
- Muchas recetas deben ser cocinadas durante todo un día. Si sus horarios de la mañana no le dejan tiempo para preparar una receta, hágala la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en el recipiente removible, cubra y deje en la heladera durante la noche. En la mañana, simplemente coloque el recipiente removible en la olla de cocción lenta.
- 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.
- Algunos alimentos no son adecuados para una cocción prolongada en la olla. Las pastas, frutos de mar, leche, crema o crema agria deben agregarse 2 horas antes de servir. La leche evaporada o las sopas condensadas son perfectas para la olla de cocción lenta.
- Cuanto mayor sea el contenido de grasa de la carne, menor será la cantidad de líquido necesaria. Si va a cocinar carne con un elevado contenido de grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla debajo para que la carne no se deposite (y se cocine) sobre la grasa.
- Las ollas de cocción lenta permiten una evaporación muy pequeña. Al hacer su sopa, guiso o salsa preferidos, reduzca el líquido señalado en la receta original. Si la preparación queda muy espesa, el líquido puede agregarse más tarde.
- Si hace un guiso de vegetales, tendrá que haber líquido en la preparación para evitar que se quemen los lados del recipiente removible.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA

CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN

La pantalla no se enciende.

- ¿Está enchufada la unidad?
- Verifique el funcionamiento del tomacorriente utilizando una lámpara que se sepa que esté en buenas condiciones de funcionamiento.
- ¿Se presionó el botón de encendido?

Los alimentos sous vide se cocinaron en forma despareja.

- Verifique que todo el aire haya salido de la bolsa de los alimentos y que la bolsa se encuentre completamente sumergida en el agua.

La unidad emite un pitido en el modo SOUS VIDE y la luz Sous Vide titila después de agregar alimentos sellados al vacío.

- La temperatura del agua es menor a la temperatura configurada. Verifique que la temperatura del agua vuelva a la temperatura configurada. Si no es así, descongele los alimentos antes de colocarlos en el baño de agua o cocine en tandas más pequeñas.

En la pantalla del modo SOUS VIDE se visualiza HOT (caliente).

- La temperatura del agua es mayor a la temperatura configurada. Quite un poco de agua y agregue agua del grifo más fría hasta que HOT (caliente) no se visualice más en la pantalla.

Resolviendo Problemas (cont.)

PROBLEMA

Los alimentos de la olla de cocción lenta no se cocieron lo suficiente.

Los alimentos se cocieron de más.

CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN

- ¿Los alimentos se cocieron en la configuración KEEP WARM (caliente)?
 - ¿Se cortó el suministro de energía?
 - ¿El recipiente removible estaba demasiado lleno?
 - ¿Se colocó correctamente la tapa en la olla de cocción lenta?
 - ¿Elegió la configuración de calor LO (baja) pero utilizó un tiempo de cocción basado en una configuración de calor alta (HIGH)?
-
- ¿El recipiente removible estaba por lo menos lleno hasta la mitad? El modo SLOW COOK (cocción lenta) ha sido diseñado para cocinar los alimentos por completo en un recipiente removible lleno. Si sólo llena el recipiente removible por la mitad, los alimentos se cocinarán más rápido. Verifique el punto de cocción en forma periódica.
 - En el modo SLOW COOK (cocción lenta), los alimentos continúan subiendo la temperatura después de que se ha alcanzado la temperatura deseada.
 - En el modo SOUS VIDE, utilice el tiempo y la temperatura sous vide recomendados para el tipo, tamaño y grosor de sus alimentos. Las temperaturas de cocción Sous Vide difieren de las temperaturas de cocción tradicionales.
 - ¿Elegió la configuración de calor HIGH (alta) pero utilizó un tiempo de cocción basado en una configuración de calor LO (baja)?
 - Para lograr lecturas de temperatura precisas en el modo Sous Vide, debe agregarse agua hasta el MAX nivel de llenado.

Notas

Notas (cont.)



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

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
-----------	--------	---------

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuosos; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles, No. 1499
Zacahuiztco, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 01 55 5563 8723
Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo León

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

Modelos:
33970

Tipo:
SC72

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 550 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".



Hamilton Beach Brands, Inc. • 4421 Waterfront Drive • Glen Allen, VA 23060
www.hamiltonbeach.com • 1.800.851.8900

840271702 02/2018