

# Hamilton Beach®

*Slow Cooker*

**READ BEFORE USE**

*Mijoteuse*

**LIRE AVANT L'UTILISATION**

*Olla de Cocción Lenta*

**LEA ANTES DE USAR**

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



**English..... 2**

**USA: 1-800-851-8900**

Visit [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) for delicious recipes and to register your product online!

**Français ..... 8**

**Canada : 1-800-267-2826**

Consulter [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) pour des recettes délicieuses et pour enregistrer votre produit!

**Español ..... 14**

**México: 01 800 71 16 100**

Visite [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) para recetas deliciosas y para registro de su producto en línea.

## WARNING

### Shock Hazard

- Do not immerse this appliance in water or other liquid.
- This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electrical shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or using an adaptor. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be observed, including the following:

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### Other Consumer Safety Information

**This product is intended for household use only.**

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

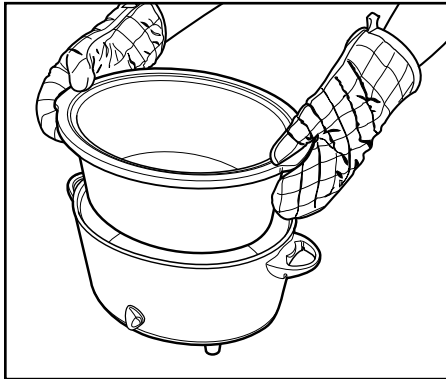
To avoid an electrical circuit overload do not use a high wattage appliance on the same circuit with the slow cooker.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the slow cooker. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

## Crock and Glass Cover: Precautions and Information

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

## Removing Cover and Crock



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

The sides of the **Base of the slow cooker get very warm** because the heating elements are located here. Use the handles on the Base if necessary. Use hot mitts to remove the Crock.

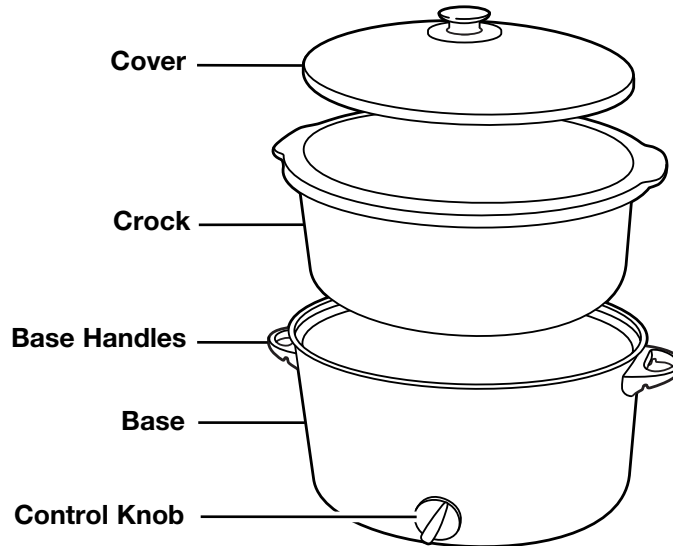
## Crock Capacity

### How much does your slow cooker hold?

The capacity of your slow cooker refers to the amount the Crock can hold if it is filled to the rim. However, we **DO NOT** recommend filling to the rim.

As a rule, you should select recipes that yield 1 quart less than the listed capacity of your Crock. For example, if your slow cooker is labeled as a 6-quart slow cooker, your best results will be achieved using recipes that yield 5 quarts or less.

## *Parts and Features*



The Control Knob on the slow cooker offers Low and High temperature settings for cooking. The Keep Warm setting is for holding the prepared recipe at a perfect serving temperature.

### **CAUTION**

- The Keep Warm setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked.
- Do not reheat food on the Keep Warm setting.
- If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on Low or High, then switched to Keep Warm.
- Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using the Keep Warm setting. Visit [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) for more information.

## *How to Use Your Slow Cooker*

1. Before first use, wash Cover and Crock in hot, soapy water. Rinse and dry. Do not immerse Base in water.
2. Prepare recipe according to instructions. Place food in Crock and cover.
3. Plug cord into outlet. Select temperature setting.
4. When finished, turn Off and unplug Base. Remove food from Crock.
5. Let Crock and Cover cool slightly before washing.

## Tips for Slow Cooking

- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.
- The Crock should be at least half-filled for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe.
- Stirring is not necessary when slow cooking and 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 Crock and the food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in the Crock, cover and refrigerate overnight. In the morning, simply place the Crock 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 Crock.

## Care and Cleaning

1. Turn the Control Knob to Off. Unplug cord from outlet.
2. Remove Crock and Cover from Base and let cool.
3. Wash the Crock and the Cover in hot, soapy water. Rinse and dry. The Crock and the Cover may also be washed in the dishwasher. If you have a plastic Cover, please place on top rack of dishwasher.
4. Wipe the Base with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers.

### **⚠ WARNING**

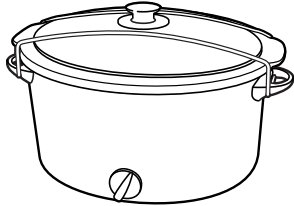
#### **Shock Hazard**

Do not immerse base in water. This can result in death or electrical shock.

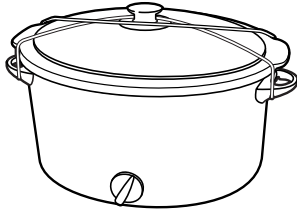
## ***Optional Features*** (on selected models)

### **Lid Latch**

---



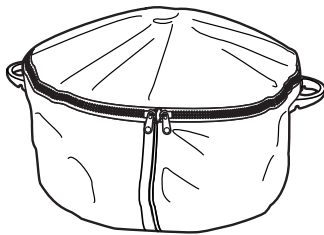
The **Lid Latch** secures the cover while moving, transporting, or storing the slow cooker. To use Lid Latch, place the white band into the groove located under one of the handles. Stretch the band to the other side of the slow cooker and secure it in the groove under the other handle.



Once the band is attached, it can also be crossed over the knob to further secure the lid.

### **Carrying Case**

---



The **Carrying Case** can be used when you need to transport the slow cooker to another location. First attach Lid Latch. Secure electric cord of slow cooker with a rubber band or twist tie. Then set slow cooker in Carrying Case with cord under slow cooker. Fit the handles of the slow cooker through the openings in case. Zip case and use caution when carrying any hot foods. The Carrying Case can be cleaned by wiping with a damp sponge. For bigger spills, hand wash case in cold water and mild detergent.

**DO NOT PLUG IN AND TURN ON SLOW COOKER WHEN IT IS STILL IN THE CARRYING CASE.**

# Customer Service

If you have a question about your slow cooker, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your appliance. This information will help us answer your question much more quickly.

**MODEL:** \_\_\_\_\_ **TYPE:** \_\_\_\_\_ **SERIES:** \_\_\_\_\_

**This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.**

## LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. 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.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

### CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

[hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com)

**KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**

## **⚠️ AVERTISSEMENT**

### **Risque d'électrocution**

- N'immergez pas cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large) qui réduit les risques d'électrocution. La fiche s'introduit dans la prise polarisée dans un sens seulement. Ne nuisez pas à la conception sécuritaire de la fiche en la modifiant de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Placez la fiche dans l'autre sens si elle refuse de s'introduire dans la prise. S'il est encore impossible d'insérer la fiche, demandez à un électricien de remplacer la prise électrique.

## **IMPORTANTES INSTRUCTIONS**

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

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

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!**

### **Renseignements de sécurité aux consommateurs**

#### **Ce produit est destiné à l'utilisation domestique seulement.**

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

Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un appareil électroménager à forte consommation sur le même circuit que la mijoteuse.

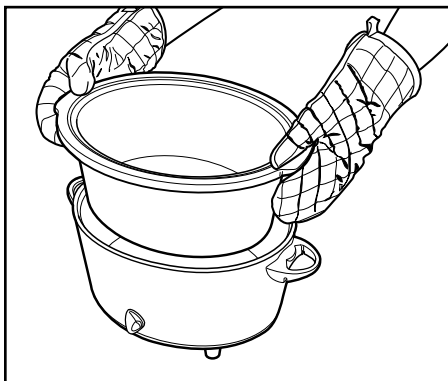
La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.



## Plat et couvercle en verre : Précautions et renseignements

- Manipuler le plat et le couvercle avec soin pour prolonger leur vie utile.
- Éviter les changements soudains ou extrêmes de température. Par exemple, ne pas placer un plat ou couvercle chaud dans l'eau froide, ni sur une surface mouillée.
- Éviter de frapper le plat et le couvercle contre un robinet ou autres surfaces dures.
- Ne pas utiliser le plat ou le couvercle s'ils sont écaillés, fissurés ou très égratignés.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons de récurage.
- Le fond du plat est très rugueux et peut endommager la surface du comptoir. Faire attention.
- Le plat et le couvercle peuvent devenir très chauds. Faire attention. Ne pas les placer directement sur une surface ou un comptoir non protégé.
- Le **plat va au four à micro-ondes et dans un four ordinaire**, mais ne jamais faire chauffer le plat quand il est vide. Ne jamais placer le plat sur un brûleur ou sur le dessus de la cuisinière. Ne pas placer le couvercle dans un four à micro-ondes, un four ordinaire ou sur le dessus de la cuisinière.

## Enlever le couvercle et le plat



Lorsque vous enlevez le **couvercle**, **penchez-le de telle sorte que l'ouverture soit éloignée de vous** pour éviter une brûlure causée par la vapeur.

Les côtés de la **base de la mijoteuse deviennent chauds** car les éléments de chauffage s'y trouvent. Utiliser les poignées de la base, au besoin. Se servir de mitaines de four pour retirer le plat.

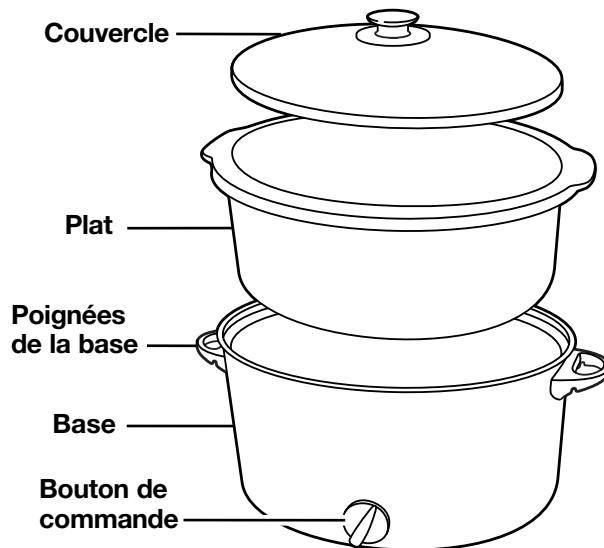
## Capacité du plat amovible

### Quelle est la capacité de la mijoteuse?

La capacité de la mijoteuse se réfère à la quantité que le plat amovible peut contenir s'il est rempli jusqu'au bord. Toutefois, nous ne recommandons PAS de le remplir jusqu'au bord. En principe, vous devriez choisir des

recettes qui donnent un litre de moins que la capacité de votre plat amovible. Par exemple, si la capacité de votre mijoteuse est de 6 pintes, vous obtiendrez les meilleurs résultats avec les recettes qui donnent 5 pintes ou moins.

## *Pièces et caractéristiques*



Le bouton de commande sur la mijoteuse offre un réglage à faible et haute température pour la cuisson. Le réglage de maintien de la température (Keep Warm) sert à maintenir le mets préparé à une température de service idéale.

### **⚠ MISE EN GARDE**

- Ce réglage ne devrait être utilisé qu'après la cuisson complète du mets.
- Il ne faut pas réchauffer des aliments au réglage de maintien de la température (Keep Warm).
- Si le mets a été cuit, puis réfrigéré, il faut le réchauffer au réglage faible (Low) ou élevé (High), puis sélectionner le réglage de maintien de la température (Keep Warm).
- Le mets doit être assez chaud pour empêcher la croissance de bactéries avant l'utilisation du réglage Keep Warm. Consulter [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov) pour de plus amples informations.

## *Mode d'utilisation de la mijoteuse*

1. Avant l'utilisation initiale, laver le couvercle et le plat dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Ne pas immerger la base dans l'eau.
2. Préparer la recette conformément aux instructions. Placer les aliments dans le plat et couvrir.
3. Brancher le cordon dans une prise. Régler la température.
4. Après la cuisson, tourner le bouton à Off et débrancher la base. Retirer les aliments du plat.
5. Laisser le plat et le couvercle refroidir avant le lavage.

## Conseils de mijotage

- La température des aliments continuera à augmenter après avoir atteint la température désirée.
- Vous devez remplir au moins à moitié le grès pour obtenir de bons résultats. S'il est seulement à moitié rempli, vérifiez 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 et 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 HAUT, vous pouvez remuer de temps en temps.
- Si vous cuisinez des soupes ou des ragoûts, laissez un espace libre de 2 pouces entre le haut du grès 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. Placez tous les ingrédients dans le grès, couvrez et réfrigérez pendant la nuit. Le lendemain matin, placez simplement le grès dans la mijoteuse.
- N'utilisez jamais de viande congelée, non cuite dans la mijoteuse. Dégelez 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, mettez 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, réduisez 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'écrocher les côtés du pot.

## Entretien et nettoyage

1. Tourner le bouton de commande à Off. Débrancher le cordon de la prise.
2. Retirer le plat et le couvercle de la base et les laisser refroidir.
3. Laver le plat et le couvercle dans une eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. On peut également laver le plat et le couvercle au lave-vaisselle. Si le couvercle est en plastique, le placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
4. Essuyer la base avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

### **AVERTISSEMENT**

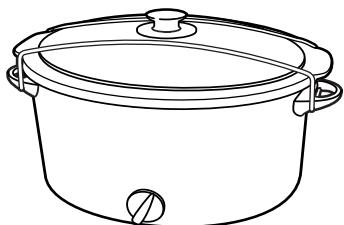
#### **Risque de choc électrique**

Ne pas immerger la base dans l'eau. Ceci peut causer des chocs électriques, voire la mort.

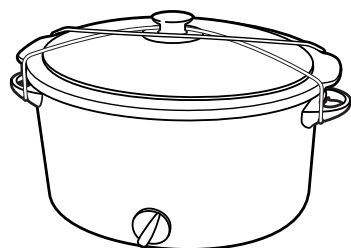
## Caractéristiques facultatives

(sur certains modèles)

### L'élastique de couvercle

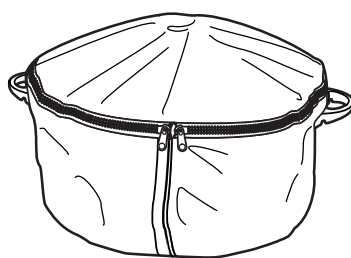


L'**élastique de couvercle** maintient le couvercle en place lors du transport ou du rangement de la mijoteuse. Pour utiliser l'élastique, placer la bande blanche dans la rainure se trouvant sous l'une des poignées. Étirer l'élastique jusqu'à l'autre côté de la mijoteuse, puis l'introduire dans la rainure sous l'autre poignée.



Une fois l'élastique en place, on peut le croiser au-dessus du bouton pour mieux fixer le couvercle.

### La housse de transport



La **housse de transport** peut servir quand il est nécessaire de transporter la mijoteuse à un autre endroit. Fixer d'abord l'élastique du couvercle. Immobiliser le cordon électrique de la mijoteuse avec un élastique ou un lien torsadé. Placer ensuite la mijoteuse dans la housse de transport en mettant le cordon sous la mijoteuse. Faire passer les poignées de la mijoteuse dans les ouvertures de la housse. Fermer la fermeture-éclair et procéder avec soin lors du transport d'aliments chauds. La housse peut être nettoyée en l'essuyant avec une éponge humide. Dans le cas de déversements plus importants, laver la housse à la main dans une eau froide avec un détergent doux. **NE PAS BRANCHER LA MIJOTEUSE NI L'ALLUMER QUAND ELLE SE TROUVE ENCORE DANS LA HOUSSE.**

## *Service aux clients*

Si vous avez des questions sur votre appareil, appelez notre numéro gratuit de service à la clientèle. Avant d'appeler, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série et inscrivez ces renseignements ci-dessous. Vous pouvez trouver ces numéros sur le moteur de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à répondre plus rapidement à vos questions.

**MODÈLE :** \_\_\_\_\_ **TYPE :** \_\_\_\_\_ **SÉRIE :** \_\_\_\_\_

**Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.**

### **GARANTIE LIMITÉE**

Ce produit est garanti contre tout vice de main-d'œuvre ou de matériau pendant une période d'un (1) an à partir de la date de son achat original, à l'exception des modalités suivantes. Pendant cette période, nous réparerons ou nous remplacerons ce produit à notre choix, gratuitement. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ, ET TOUTE RÉCLAMATION POUR DOMMAGE SPÉCIAL, INCIDENT ET CONSÉQUENT EST PAR LA PRÉSENTE EXCLUE. Il n'y a pas de garantie à l'égard des articles suivants qui sont sujet à usure, qui peuvent être fournis avec ce produit, y compris, sans s'y limiter : pièces en verre, contenants en verre, couteaux/tamis, lames, joints, joints d'étanchéité, embrayages, brosses à moteur et/ou agitateurs, etc. Cette garantie ne s'étend qu'au consommateur acheteur initial et ne couvre pas une panne due à une mauvaise utilisation, un mauvais traitement, de la négligence, y compris l'absence de nettoyer le produit régulièrement conformément aux instructions du fabricant, utilisation à des fins commerciales ou tout usage non conforme aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez avoir également d'autres droits juridiques qui varient selon l'État ou selon la province. Certains États ou provinces ne permettent pas de limite sur les garanties impliquées sur les dommages incidents, consécutifs ou spéciaux et par conséquent les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous avez une réclamation sous cette garantie, **NE RENVOYEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN**. Veuillez appeler LE NUMÉRO DE SERVICE À LA CLIENTÈLE (pour un service plus rapide, veuillez préparer les numéros de modèle, de série et de type pour permettre à la standardiste de vous aider).

### **NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE**

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

[hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com)

**CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE !**

## **⚠️ ADVERTENCIA**

### **Peligro de choque eléctrico**

- No sumerja este aparato en agua u otro líquido.
- Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de choque eléctrico. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro del tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe al tratar de modificarlo de alguna manera o al usar un adaptador. Si el enchufe no calza, inviértalo. Si aún así no calza, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

## **SALVAGUARDIAS IMPORTANTES**

Cuando esté utilizando artefactos eléctricos, deben seguirse ciertas precauciones básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

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

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

### **Otra información para la seguridad del consumidor**

#### **Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

Este producto 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.

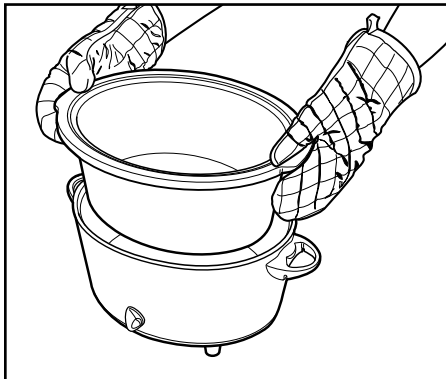
Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use un aparato de alto vataje en el mismo circuito con la olla eléctrica de coccimiento lento.

El largo del cable que se utiliza con este artefacto se eligió para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con él, riesgo que se presentaría si fuera más largo. Si es necesario un cable más largo, deberá utilizarse un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la de la olla eléctrica de coccimiento lento. Se debe tener cuidado en acomodar el cable de extensión de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o mostrador y que los niños no puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

## Precauciones e información sobre la vasija y la tapa de vidrio

- Es importante tener cuidado con la vasija y la tapa para asegurar una larga duración.
- Evite cambios de temperatura repentinos o extremos. Por ejemplo, no coloque una vasija o tapa caliente en agua fría, ni sobre una superficie húmeda.
- Evite golpear la vasija y la tapa contra el grifo u otras superficies duras.
- No use la vasija o la tapa si están cascadas, rajadas o muy rayadas.
- No use productos de limpieza abrasivos ni esponjillas metálicas.
- El fondo de la vasija es muy áspero y puede dañar la mesera. Tenga cuidado.
- La vasija y la tapa se pueden calentar mucho. Tenga cuidado. No las coloque directamente sobre una superficie o mesera sin protección.
- La **vasija se puede usar en hornos microondas y en hornos convencionales**, pero nunca se debe calentar cuando esté vacía. Nunca coloque la vasija sobre un quemador o un hornillo. No coloque la tapa en un horno microondas, horno convencional o sobre un hornillo.

## Cómo sacar la tapa y la vasija



Cuando **saque la tapa, inclínela de manera que la abertura apunte en dirección opuesta** a donde usted se encuentre para evitar recibir quemaduras con el vapor.

Los costados de la **Base de la olla eléctrica de cocimiento lento se calientan mucho** debido a que allí es donde se encuentran los elementos calefactores. Use los mangos en la base si fuese necesario. Use guantes de cocina para sacar la vasija.

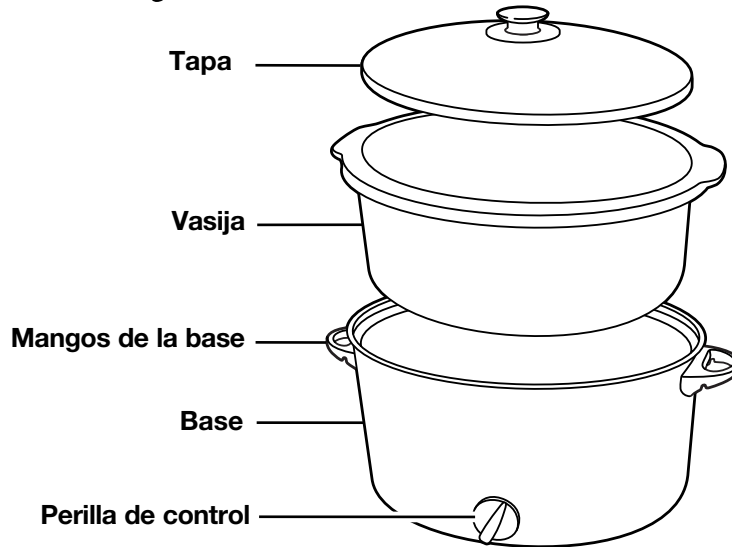
## Capacidad de la vasija

### ¿Qué capacidad tiene la olla eléctrica de cocimiento lento?

La capacidad de su olla eléctrica de cocimiento lento se refiere a la cantidad que puede sostener la vasija si está llena hasta el borde. Sin embargo, **NO** recomendamos que la llene hasta el borde.

Por regla general, usted debe seleccionar las recetas que rindan 1 cuarto menos que la capacidad de la vasija. Por ejemplo, si su olla eléctrica de cocimiento lento ha sido calificada como de 6 cuartos, usted obtendrá los mejores resultados usando recetas que rindan 5 cuartos o menos.

## ***Piezas y características***



La perilla de control en la olla eléctrica de cocimiento lento ofrece graduaciones de temperatura baja y alta para cocinar. La graduación de mantener caliente es para mantener la receta preparada a la temperatura perfecta para servir.

### **⚠ PRECAUCIÓN**

- La graduación de mantener caliente (KEEP WARM) se debe usar solamente después de haber cocinado la receta completamente.
- No recaliente comidas en la graduación de mantener caliente.
- Si la comida se cocinó y luego se refrigeró, deberá recalentarse en la graduación baja o alta y luego se podrá colocar en mantener caliente.
- Es importante que la comida esté lo suficientemente caliente para evitar el crecimiento de bacteria antes de utilizar la graduación de mantener caliente. Para más información, visite [foodsafety.gov](http://foodsafety.gov).

## ***El uso de su olla eléctrica de cocimiento lento***

1. Antes de usarla por primera vez, lave la tapa y la vasija en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque. No sumerja la base en agua.
2. Prepare la receta según las instrucciones. Coloque la comida en la vasija y cúbrala con la tapa.
3. Enchufe el cordón en el tomacorriente. Seleccione la graduación de temperatura.
4. Cuando termine, apague y desenchufe la base. Saque la comida de la vasija.
5. Deje que la vasija y la tapa se enfríen un poco antes de lavarlas.



## Consejos para cocción lenta

- Los alimentos seguirán elevando su temperatura después de haber alcanzado la temperatura deseada.
- Para mejores resultados, la vasija 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 y 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 entre la parte superior la vasija 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 la vasija, cubra y deje en el refrigerador durante la noche. En la mañana, simplemente coloque el recipiente 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.

## Cuidado y limpieza

1. Coloque la perilla de control en la posición apagada (OFF). Desenchufe el cordón del tomacorriente.
2. Saque la vasija y la tapa de la base y deje que se enfríen.
3. Lave la vasija y la tapa en agua caliente y jabonosa. Enjuague y deje secar. La vasija y la tapa también se pueden lavar en el lavavajillas. Si usted tiene una tapa plástica, colóquela en la rejilla superior del lavavajillas.
4. Limpie la base con un paño húmedo. No use productos de limpieza abrasivos.

### **! ADVERTENCIA**

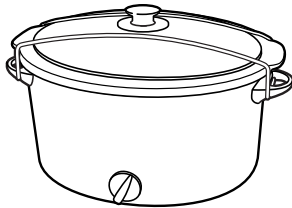
#### **Peligro de choque eléctrico**

No sumerja la base en agua ya que podría resultar en la muerte o en un choque eléctrico.

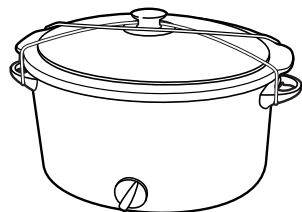
# Propiedades opcionales

(en modelos seleccionados)

## El seguro de la tapa

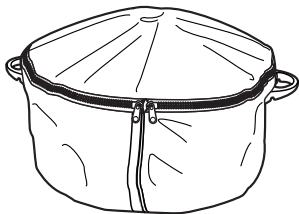


El **Seguro de la tapa** asegura la tapa durante el movimiento, transporte o almacenamiento de la olla. Para usar el Seguro de la tapa, coloque la banda blanca en la ranura ubicada debajo de uno de los mangos. Estire la banda hasta el otro lado de la olla y asegúrela en la ranura debajo del otro mango.



Una vez que la banda está colocada, también se la puede cruzar sobre la perilla para asegurar la tapa aún más.

## La bolsa de transporte



La **Bolsa de Transporte** se puede usar cuando es necesario transportar la olla a otro lugar. Primero se debe colocar el Seguro de la tapa. Sujete el cordón eléctrico de la olla con una banda elástica o sujetador de alambre. Luego coloque la olla en la Bolsa de Transporte con el cordón debajo de la olla. Saque los mangos de la olla a través de las aberturas en la bolsa. Cierre la cremallera de la bolsa y tenga cuidado cuando transporte alimentos calientes. La Bolsa de Transporte se puede limpiar con una esponja húmeda. En caso de derrames mayores, lave la bolsa a mano en agua fría y un detergente delicado. **NO ENCHUFE NI ENCIENDA LA OLLA SI AÚN SE ENCUENTRA EN LA BOLSA DE TRANSPORTE.**

# Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601  
 Col. Palmitas Polanco  
 México, D.F. C.P. 11560  
 Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06  
 Fax. 52 82 3167

## PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex 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:  <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b></p>			
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b></p>			
<b>COBERTURA</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li> <li>• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.</li> <li>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li> </ul>			
<b>LIMITACIONES</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</li> <li>• 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.</li> </ul>			
<b>EXCEPCIONES</b>			
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</li> <li>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</li> <li>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.</li> </ol> <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>			
<b>PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.</li> <li>• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</li> <li>• Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado.</li> <li>2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.</li> <li>3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida.</li> </ol> </li> <li>• El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.</li> <li>• En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.</li> <li>• El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.</li> </ul>			
DÍA ___ MES ___ AÑO ___		<p>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:</p> <p style="text-align: center;"><b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA)</b>          Prof. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio          Col. El Infiernillo C.P. 54878          Cuautitlán, Edo de México          Tel. (55) 58 99 62 42 · Fax. (55) 58 70 64 42          Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>	

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

**Distrito Federal**

ELECTRODOMÉSTICOS  
Av. Plutarco Elias Cailles No. 1499  
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.  
Tel: 01 55 5235 2323  
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA  
Av. Patriotismo No. 875-B  
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.  
Tel: 01 55 5563 8723  
Fax: 01 55 5615 1856

**Nuevo Leon**

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES  
Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
Centro MONTERREY, 64000 N.L.  
Tel: 01 81 8343 6700  
Fax: 01 81 8344 0486

**Jalisco**

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,  
S.A. DE C.V.  
Garibaldi No. 1450  
Ladrón de Guevara  
GUADALAJARA 44660 Jal.  
Tel: 01 33 3825 3480  
Fax: 01 33 3826 1914

**Chihuahua**

DISTRIBUIDORA TURMIX  
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.  
Int. Hipermart  
Alamos de San Lorenzo  
CD. JUAREZ 32340 Chih.  
Tel: 01 656 617 8030  
Fax: 01 656 617 8030

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:		
33166	SC07	120 V~	60 Hz	300 W
33177	SC05	120 V~	60 Hz	340 W
33157	SC10	120 V~	60 Hz	250 W

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".