

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

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

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

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

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

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

¿Preguntas?
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
MEX: 01 800 71 16 100
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

**Hamilton
Beach®**

Programmable Slow Cooker
Mijoteuse programmable
Olla de cocción lenta programable



English	2
Français	11
Español	21

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against 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 the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
10. Do not place on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect slow cooker, press OFF (O) button on control; remove plug from wall outlet.
13. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable crock.
14. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
15. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

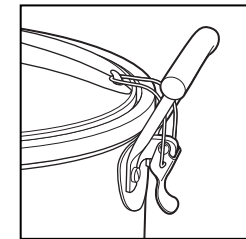
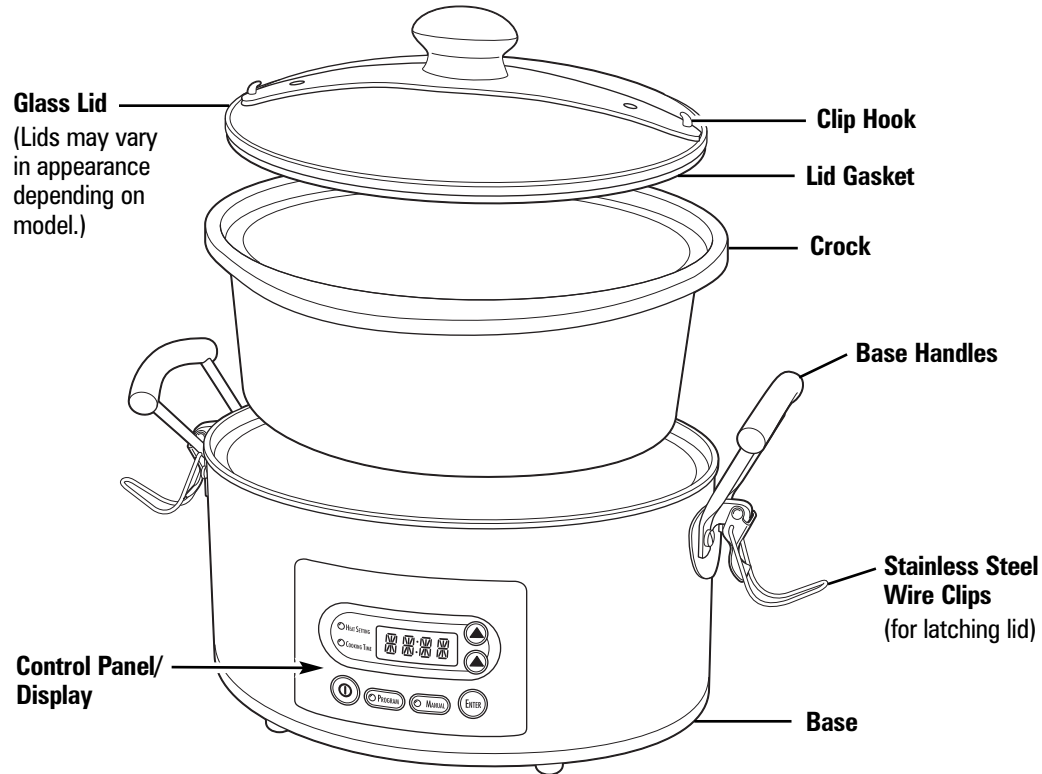
This product is intended for household use only.

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

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

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

Parts and Features



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

Cooking Modes

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

Will you be away when your food is finished cooking?

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

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

— OR —

Do you want to heat previously cooked food?

Use MANUAL Mode. Lets you select traditional High or Low settings.

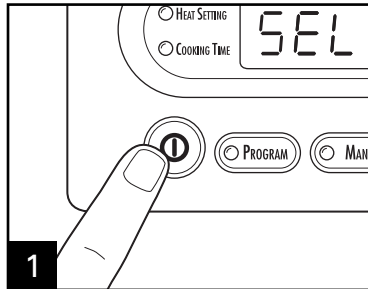
Do you want to keep previously cooked food warm? (For instance, moving slow cooker from kitchen to buffet table.)

Use the MANUAL Mode. Lets you select Warm setting.

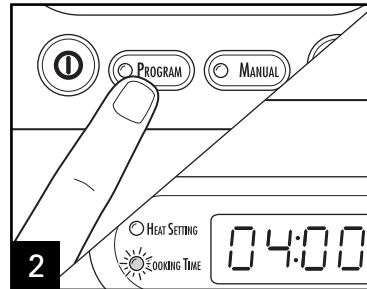
Use the PROGRAM Mode. Lets you select Warm setting.
The slow cooker will shut off after desired time.

Program Mode

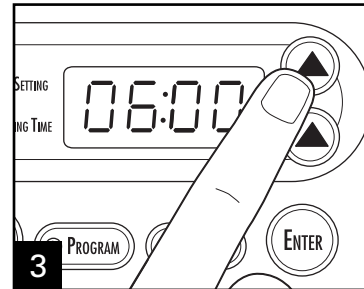
BEFORE FIRST USE: Wash glass lid and crock in hot, soapy water. Rinse and dry.
IMPORTANT: NEVER lock clips during cooking. Use stainless steel wire clips to secure lid when transporting.



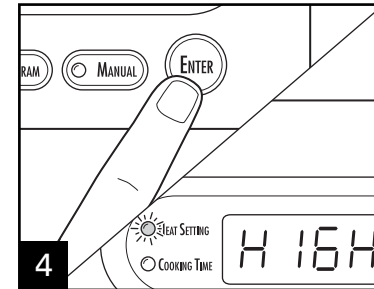
1 Press ON (I).



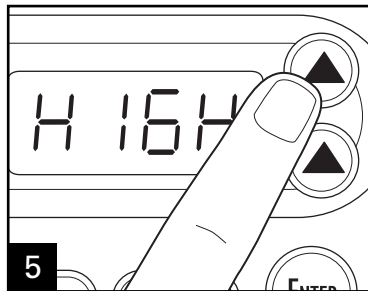
2 Press **PROG.** "Cooking Time" will illuminate.



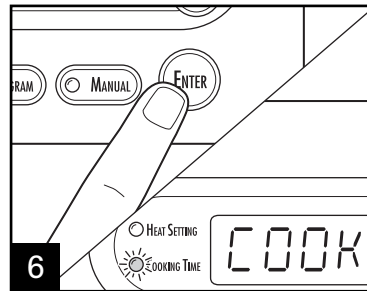
3 Press arrows to select cooking time.



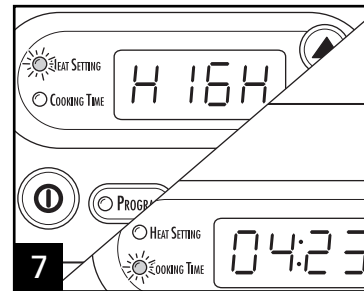
4 Press **ENTER.** "Heat Setting" will illuminate.



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



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



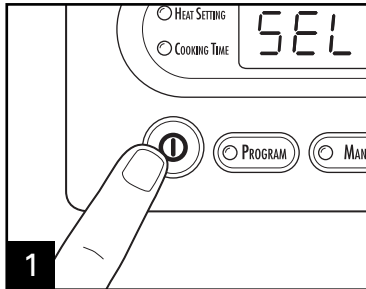
7 Display will alternate between heat setting and remaining time.



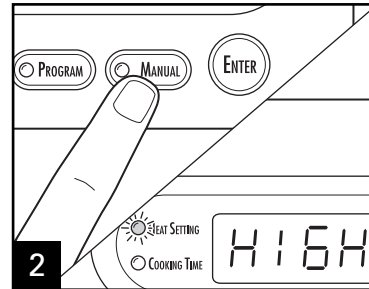
8 At the end of cook time, slow cooker will automatically switch to Warm setting. Unit will turn off and display OFF after a total of 14 hours if OFF (O) is not pressed.

Manual Mode

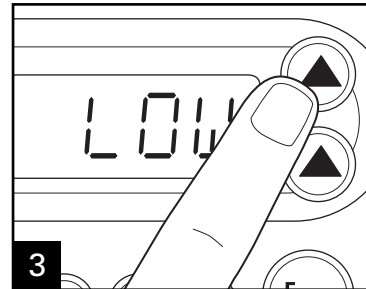
BEFORE FIRST USE: Wash glass lid and crock in hot, soapy water. Rinse and dry.
IMPORTANT: NEVER lock clips during cooking. Use stainless steel wire clips to secure lid when transporting.



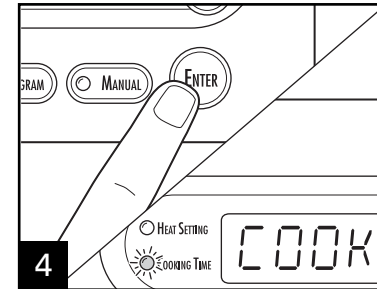
1 Press ON (I).



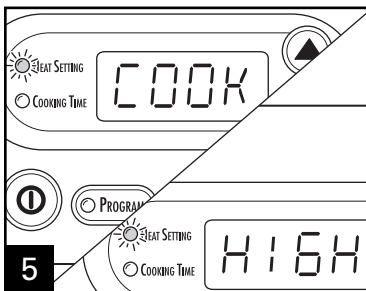
2 Press **MANUAL**. "Heat Setting" will illuminate.



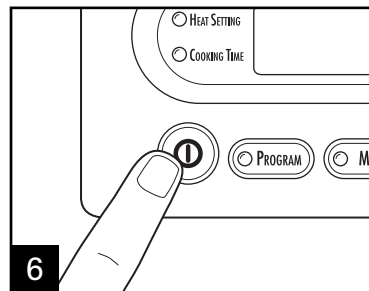
3 Press arrows to select heat setting.



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



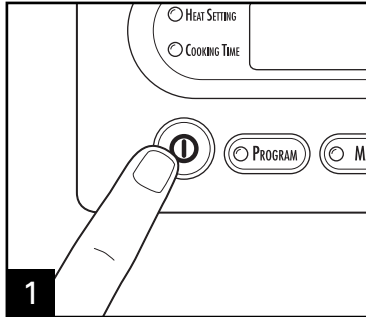
5 The display will alternate between COOK and heat setting (if HIGH or LOW is selected).



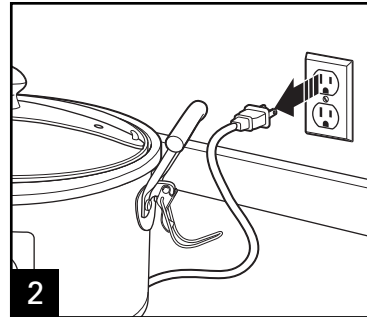
6 Press OFF (O) to turn off slow cooker. The unit will automatically turn off and display OFF after a total of 14 hours if OFF (O) is not pressed.

Care and Cleaning

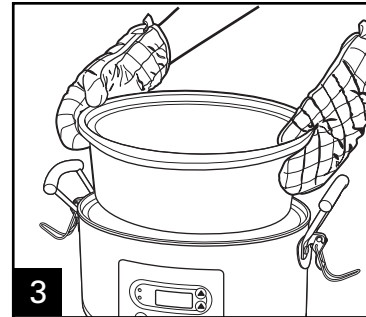
⚠ WARNING To reduce the risk of electrical shock, do not immerse base in water.



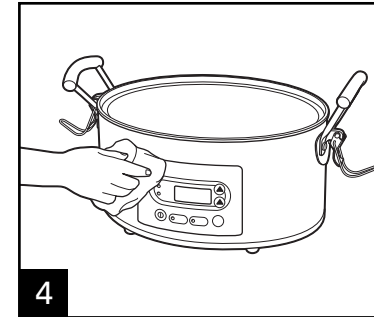
1 Press OFF (O).



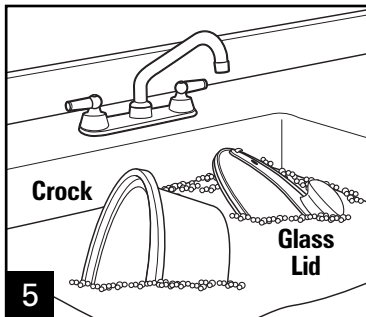
2 Unplug cord from outlet.



3 Remove crock and let cool.



4



Crock

Glass Lid

5



DISHWASHER-SAFE

- Handle the crock and glass lid with care to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place hot crock or glass lid into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid crock and glass lid coming in contact with or bumping against a faucet or other hard surfaces.
- Do not use crock and glass lid 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 glass lid can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.
- The **crock is microwave-safe and ovenproof**, but never heat the crock when empty. Never place the crock on a burner or stove top.
- Do not place the glass lid in a microwave oven, conventional oven, or on the stove top.

Cooking Tips

- 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. 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.
- 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.
- To keep previously cooked food warm (food that is already at the desired temperature), select the Warm setting in any of the two cooking modes: Program or Manual.
- Do not cook with lid clamped down.

Food Safety Tips

- Do not use frozen, uncooked meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Visit www.foodsafety.gov for more information on safe internal cooking temperatures.
- To store leftovers after cooking, do NOT place the entire crock in the refrigerator as contents will take too long to cool. Instead, divide leftovers into smaller containers and place into refrigerator.
- Never allow undercooked or raw meat to sit at room temperature in the slow cooker. Once meat is placed into the crock, it should be cooked immediately (unless prepping slow cooker the night before, where crock should be placed into the refrigerator).

Troubleshooting

PROBLEM

PROBABLE CAUSE

There is no display visible on the control panel.

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

I can't program the current time on the control panel.

- There is no "clock" feature on this slow cooker, only a countdown timer.

Food is undercooked.

- Was food cooked on the Warm setting? Do not cook on Warm setting; always cook on Low or High heat settings.
- Was power interrupted (due to brownout, electrical storm, etc.) for 5 seconds or longer?
NOTE: For a power interruption of 5 seconds or less, the slow cooker will remember the programmed heat and time settings.
- Did you select the Low heat setting, but used a cooking time based on the High heat setting?
- Did you have the glass lid placed correctly on the slow cooker?

The food isn't done after cooking the amount of time recommended in my recipe.

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

My meal was overcooked. Why?

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

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

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

Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

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

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

DIRECTIVES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

AUTRES RENSEIGNEMENTS RELATIFS À LA SÉCURITÉ DU CONSOMMATEUR

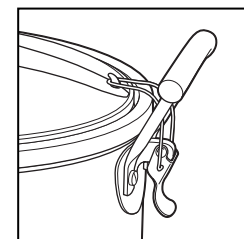
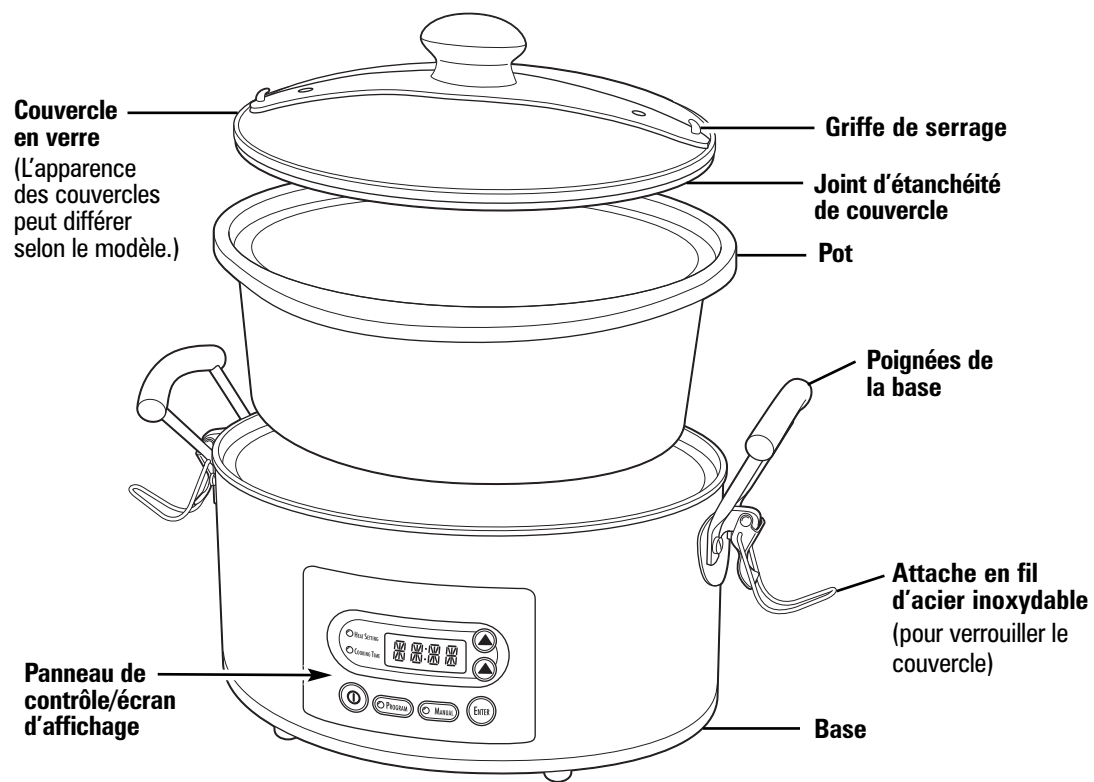
Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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.

AVERTISSEMENT ! Danger d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le danger d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche n'entre pas bien, retournez-la. Si elle continue à ne pas bien entrer, demandez à un électricien de remplacer la prise.

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.

Pièces et caractéristiques



Modes de cuisson

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

Serez-vous absent quand vos aliments finiront de cuire ?

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

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

— OU —

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

Utilisez le mode MANUAL. Ce mode vous permet de choisir les réglages traditionnels HAUT ou BAS.

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

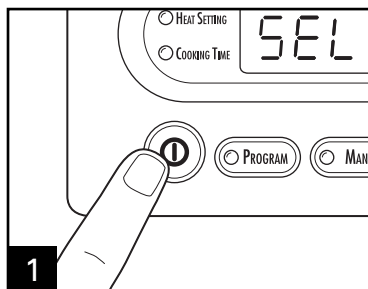
Utilisation du mode MANUAL. Vous permet de régler le degré de conservation de Warm (chaleur).

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

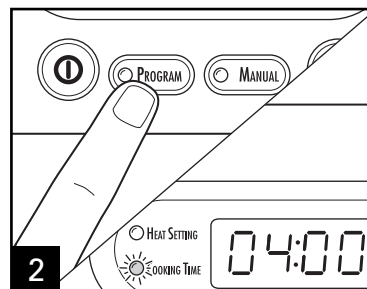
Mode programme

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

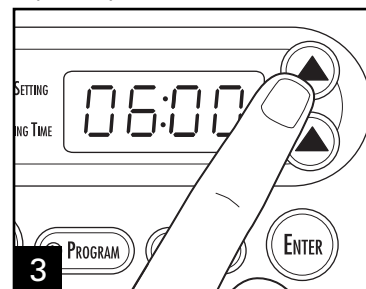
IMPORTANT: Ne JAMAIS verrouiller le couvercle pendant la cuisson. Utiliser les attaches en fil d'acier inoxydable pour sécuriser le couvercle pendant le transport.



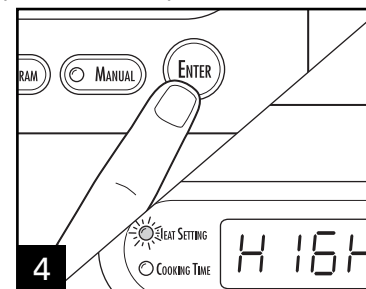
1 Appuyez sur **ON** (marche/I).



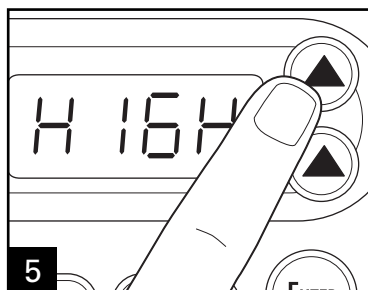
2 Appuyez sur **PROGRAM** (programme). La durée de cuisson s'allume.



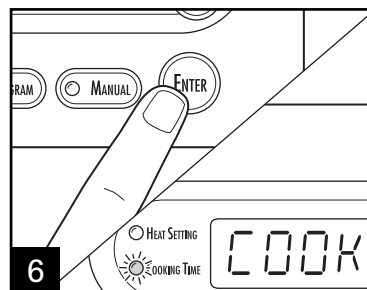
3 Appuyez sur les flèches pour choisir la durée de cuisson.



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

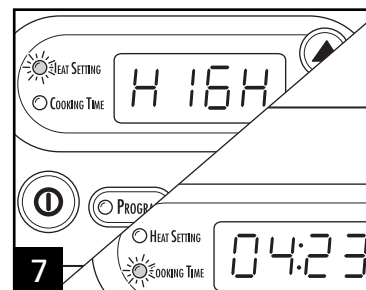


5 Appuyez sur les flèches pour choisir le réglage de température.
NOTE : N'utilisez PAS le réglage de degré de conservation de Warm (chaleur) pour cuire les aliments.

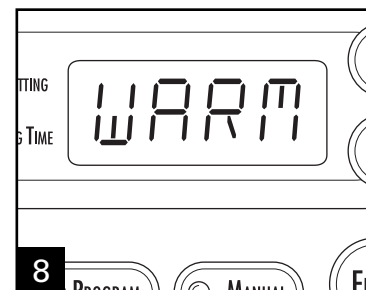


6 Appuyez sur **ENTER** (entrée) pour mettre en marche la mijoteuse et un signal sonore de 3 secondes se fait entendre.

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



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

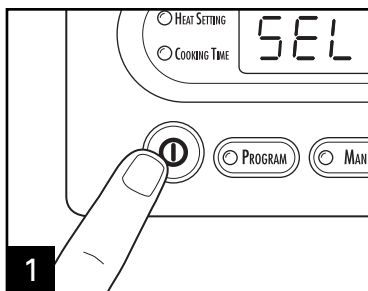


8 À la fin de la période de cuisson, la cocotte mijoteuse passera automatiquement au réglage Warm (Garde-au-chaud). L'appareil s'éteindra et affichera OFF (arrêt) au bout de 14 heures au total si le bouton **OFF** (arrêt/O) n'est pas appuyé.

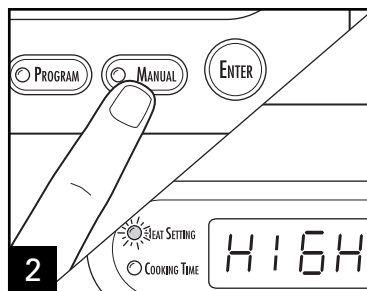
Mode manuel

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

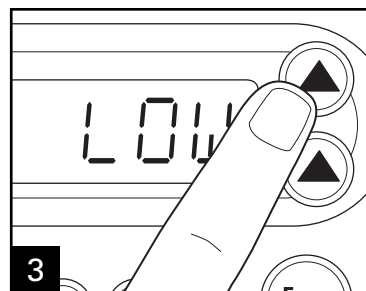
IMPORTANT: Ne JAMAIS verrouiller le couvercle pendant la cuisson. Utiliser les attaches en fil d'acier inoxydable pour sécuriser le couvercle pendant le transport.



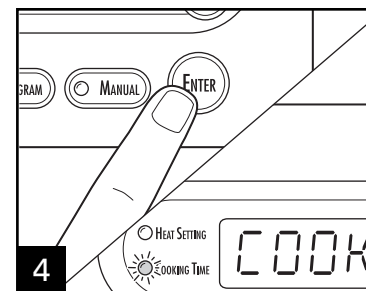
1 Appuyez sur **ON** (marche/I).



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

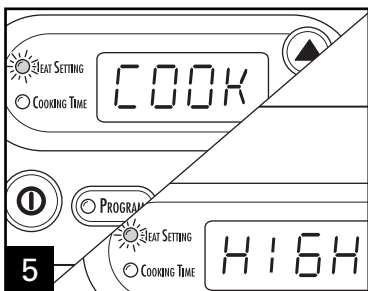


3 Appuyez sur les flèches pour choisir le réglage de température.

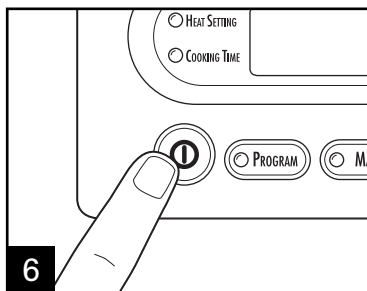


4 Appuyez sur **ENTER** (entrée) pour mettre en marche la mijoteuse et un signal sonore de 3 secondes se fait entendre.

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



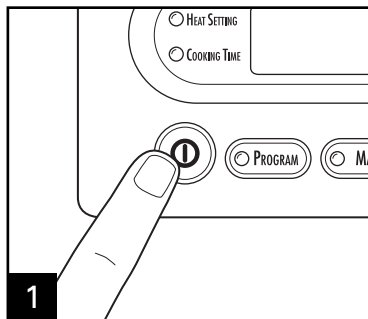
5 L'écran indique alternativement **COOK** (cuisson) et le réglage de température choisi soit, (si **HIGH** [élevée] ou **LOW** [basse] est sélectionné).



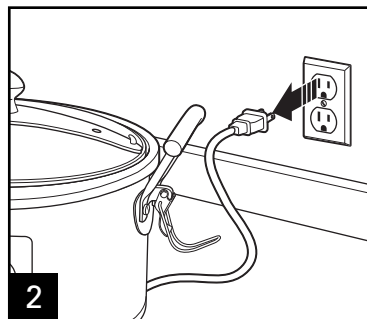
6 Appuyez sur **OFF** (arrêt/O) pour éteindre la cocotte mijoteuse. Votre appareil indique **OFF** et s'arrête au bout de 14 heures si le bouton **OFF** (arrêt/O) n'est pas appuyé.

Entretien et nettoyage

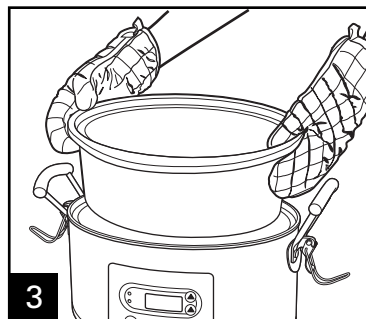
⚠ AVERTISSEMENT Pour réduire le danger d'électrocution, n'immergez jamais la base dans de l'eau.



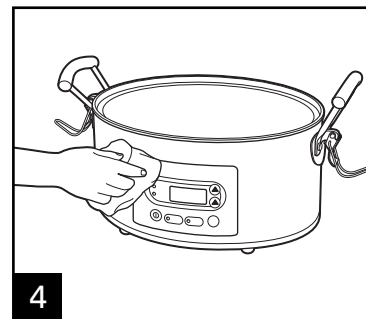
1 Appuyez sur **OFF** (arrêt/**O**).



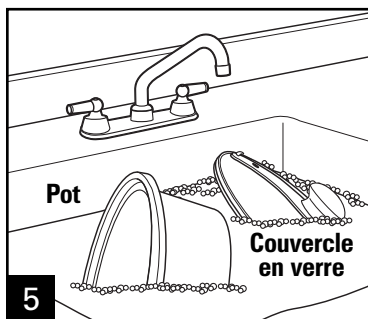
2 Débranchez le cordon de la prise.



3 Enlevez le pot et laissez refroidir.



4



5



**LAVABLE AU
LAVE-VAISSELLE**

- Manipulez le pot et le couvercle en verre avec soins pour qu'ils durent longtemps.
- Évitez tout changement soudain, extrême de température. Par exemple, ne placez jamais le pot ou le couvercle en verre chaud dans de l'eau froide ou dans une surface mouillée.
- Évitez de mettre en contact ou de heurter le pot et le couvercle en verre avec un robinet ou toute autre surface dure.
- N'utilisez jamais le pot ou le couvercle en verre s'il est ébréché, fendu ou rayé.
- N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ou de tampons de récurage en métal.
- Le bas du pot est très rude et peut endommager le comptoir. Faites attention.
- Le couvercle en verre et le pot peuvent devenir brûlants. Faites attention. Ne les placez pas directement sur une surface sans protection ou un comptoir.
- Le pot va au four à micro-ondes et au four conventionnel, mais ne le réchauffez jamais quand il est vide. Ne mettez jamais le pot sur un brûleur ou une surface chauffante de cuisinière.
- Ne mettez jamais le couvercle en verre dans un four à micro-ondes, dans un four conventionnel ou sur une surface chauffante de cuisinière.

Conseils pour la cuisson

- La température des aliments continuera à augmenter après avoir atteint la température désirée.
- Vous devez remplir au moins à moitié le pot 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. 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 (5 cm) entre le haut du pot 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 pot, couvrez et réfrigérez pendant la nuit. Le lendemain matin, placez simplement le pot dans la mijoteuse.
- 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'écorcher les côtés du pot.
- Pour conserver les aliments préalablement cuits au chaud (aliments ayant atteint la température désirée) avec l'un des deux modes de cuisson suivants, sélectionnez le réglage Warm (chaud) : Programme ou manuel.
- Ne pas enclencher le couvercle lors de la cuisson.

Conseils de sécurité pour la cuisson

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

Dépannage

PROBLÈME

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

Je n'arrive pas à programmer l'heure actuelle sur le panneau de contrôle.

Les aliments ne sont pas assez cuits.

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

Mon repas a trop cuit. Pourquoi ?

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

CAUSE PROBABLE

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

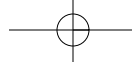
- Il n'y a pas d'horloge sur cette mijoteuse, seulement une minuterie.

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

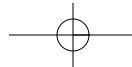
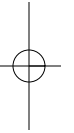
- Ce manque de cuisson est peut-être dû à une variation de voltage (il y en a partout) ou à l'altitude. Les petites fluctuations de courant n'ont pas d'effet notable sur la plupart des appareils électroménagers. Cependant, elles peuvent modifier les temps de cuisson dans la mijoteuse en allongeant ce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

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

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



Notes



Garantie limitée

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

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

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INFORMACIÓN ADICIONAL DE SEGURIDAD

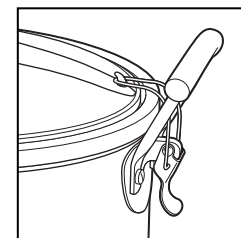
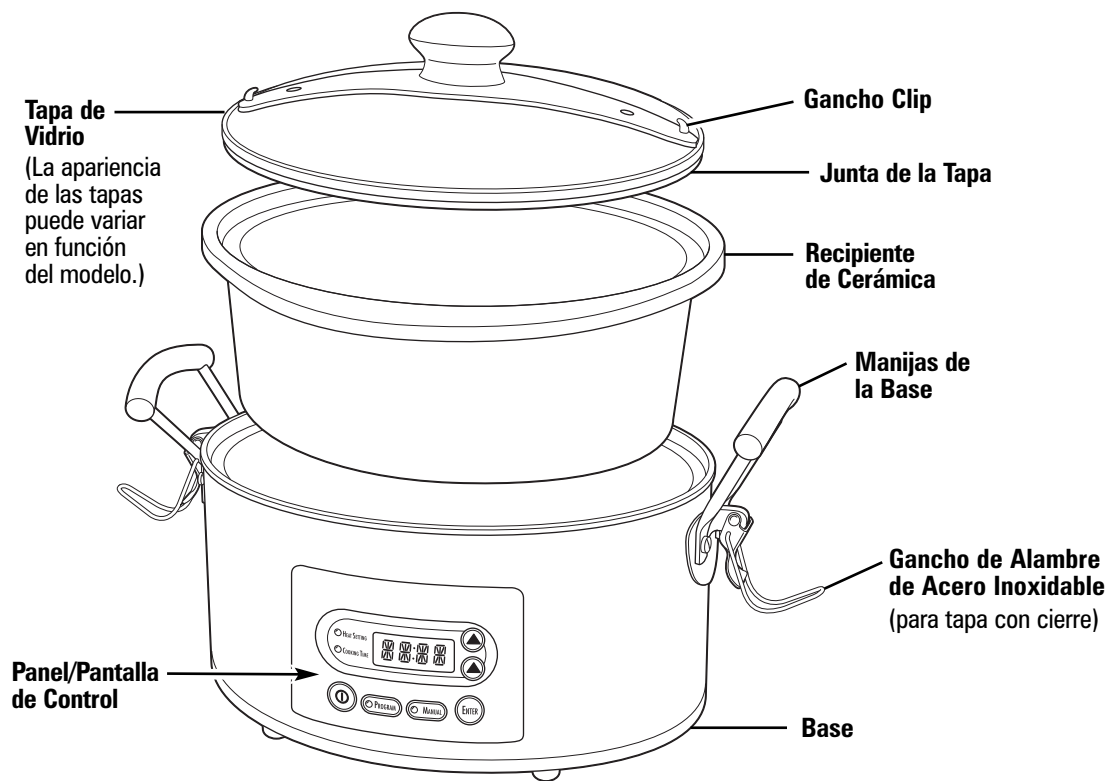
Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este producto 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 cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no embona, inviértalo. Si aún así no embona, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal de la cafetera. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Piezas y Características



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

Modos de Cocción

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

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

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

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

— O —

¿Desea calentar alimentos cocinados previamente?

Utilice el Modo MANUAL. Le permite seleccionar las configuraciones tradicionales High (alta) ou Low (baja).

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

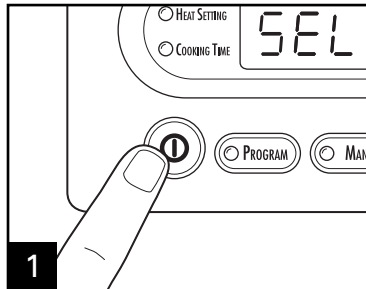
Utilice el modo MANUAL (Manual). Le permite seleccionar la configuración Warm (Calentar).

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

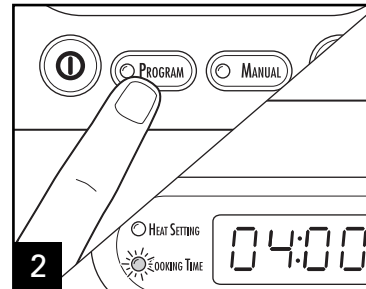
Modo de Programación

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

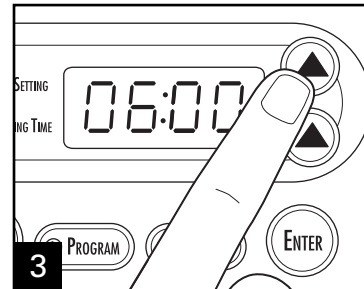
IMPORTANTE: NUNCA cierre los clips durante el cocimiento. Utilice los ganchos de alambre de acero inoxidable para sujetar la tapa cuando transporte los alimentos.



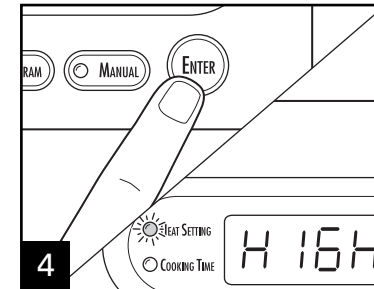
1 Presione **ON** (encendido/O).



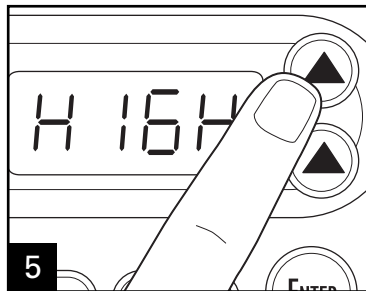
2 Presione **PROGRAM** (programar). "Cooking Time" (tiempo de cocción) se iluminará.



3 Presione las flechas para seleccionar el tiempo de cocción.

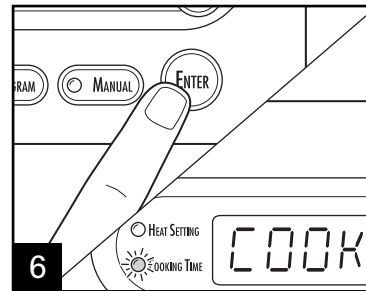


4 Presione **ENTER** (ingresar). "Heat Setting" (configuración de calor) se iluminará.



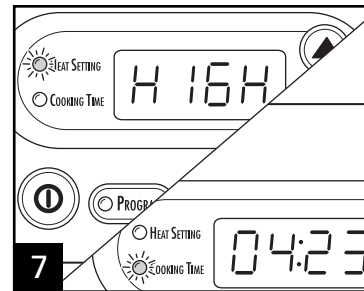
5 Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor.

NOTA: No utilice la configuración Warm (Calentar) para cocinar los alimentos.



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

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



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

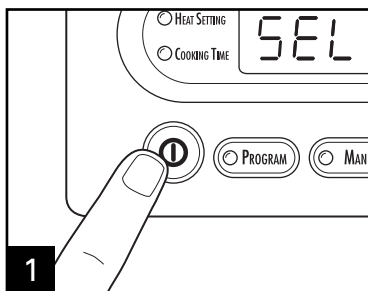


8 Al finalizar el tiempo de cocción, el horno lento cambiará automáticamente a la configuración Warm (Calentar). La unidad se apagará y exhibirá la función OFF (apagado) luego de un total de 14 horas si no se presiona **OFF** (apagado/O).

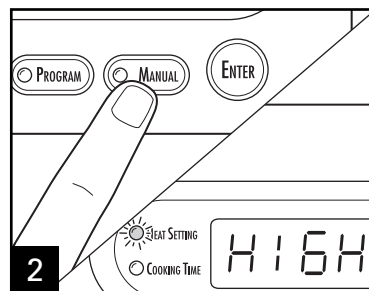
Modo Manual

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

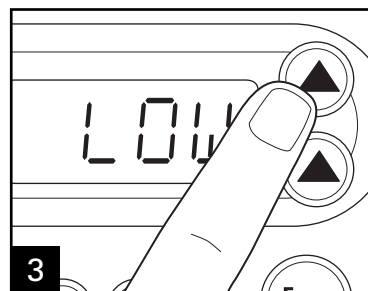
IMPORTANTE: NUNCA cierre los clips durante el cocimiento. Utilice los ganchos de alambre de acero inoxidable para sujetar la tapa cuando transporte los alimentos.



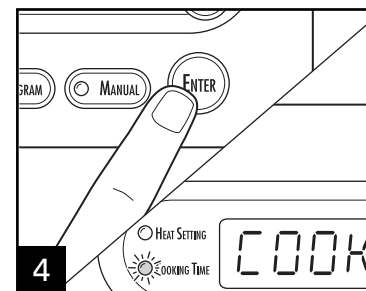
1 Presione **ON** (encendido/I).



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

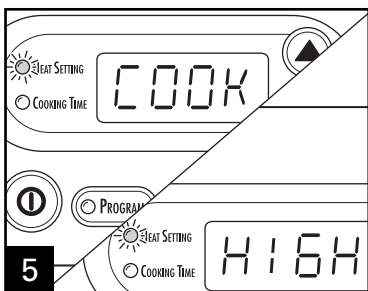


3 Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor.

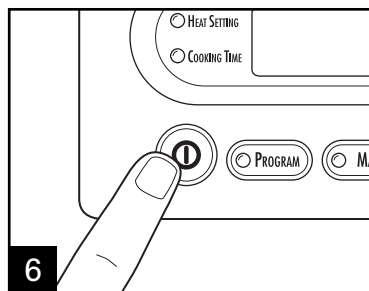


4 Presione **ENTER** (ingresar) para iniciar la unidad y sonará un pitido de 3 segundos.

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



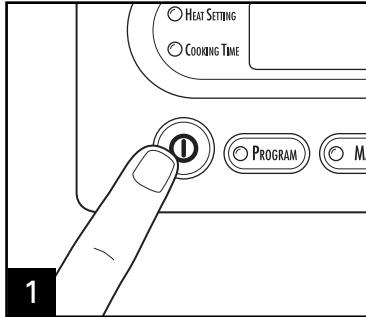
5 La pantalla alternará entre **COOK** (Cocción) y la configuración de calor (si se selecciona **HIGH** [Alta] o **LOW** [Baja]).



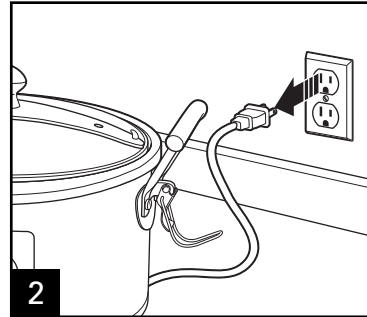
6 Presione **OFF** (apagado/O) para apagar el horno lento. La unidad se apagará y podrá verse **OFF** (apagado) después de un total de 14 horas si no se presiona **OFF** (apagado/O).

Cuidados y Limpieza

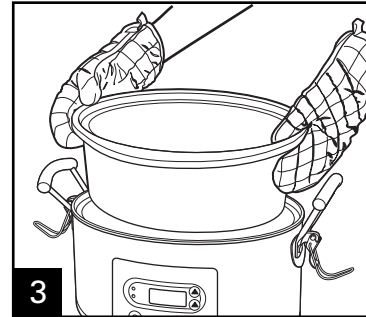
⚠ ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja la base en agua.



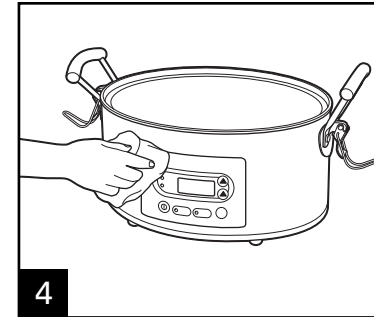
1 Presione **OFF** (apagado/O).



2 Desenchufe el cable del tomacorriente.



3 Quite el recipiente de cerámica y deje enfriar.



4



5



RESISTENT AL LAVAJILLAS

- Manipule con cuidado el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio para garantizar una larga vida útil.
- Evite cambios de temperatura extremos. Por ejemplo, no coloque el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio calientes en agua fría o en una superficie húmeda.
- Evite que el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio entren en contacto o choquen contra una canilla u otras superficies duras.
- No use el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio si se encuentran saltados, rajados o severamente rayados.
- No utilice limpiadores abrasivos o esponjillas de metal.
- La parte inferior del recipiente de cerámica es muy áspero y puede dañar la mesada. Use con precaución.
- El recipiente de cerámica y la tapa de vidrio pueden calentarse bastante. Tenga cuidado. No los coloque directamente sobre cualquier superficie sin protección o la mesada.
- El **recipiente de cerámica es apto para microondas y horno**, pero nunca lo caliente cuando esté vacío. Nunca lo coloque sobre una estufa.
- No coloque la tapa de vidrio en un microondas, un horno convencional o una estufa.

Consejos de Cocción

- Los alimentos seguirán elevando su temperatura después de haber alcanzado la temperatura deseada.
- Para mejores resultados, el recipiente de cerámica 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 cm) entre la parte superior del recipiente de cerámica 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 de cerámica, cubra y deje en la heladera durante la noche. En la mañana, simplemente coloque el recipiente en la olla de 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.
- Para mantener caliente comida ya cocida (comida que ya se encuentra a la temperatura deseada), seleccione la configuración Warm (Calentar) en cualquiera de los dos modos de cocción: Program (Programar) o Manual (Manual).
- No cocine con la tapa sujeta hacia abajo.

Consejos de Seguridad de Alimentos

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

DetECCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA

No se ve nada en el panel de control.

No puedo programar la hora actual en el panel de control.

Los alimentos no están bien cocidos.

Los alimentos no quedan cocidos después de cocinarlos durante el tiempo recomendado en la receta.

¿Mis alimentos se cocieron de más? ¿Por qué?

La junta se ha aplastado o los alimentos se filtran por debajo de la junta.

CAUSA PROBABLE

- ¿La unidad está enchufada?
- ¿La unidad está encendida? En la pantalla debe destellar **SEL** (seleccionar).
- Verifique que el tomacorriente funcione mediante una lámpara que esté en condiciones perfectas.
- ¿La electricidad se cortó (debido a un apagón, tormenta eléctrica, etc.) durante 5 segundos o más?

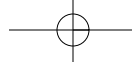
- No hay característica de "reloj" en esta olla de cocción lenta, sólo un cronómetro de conteo regresivo.

- ¿Los alimentos fueron cocinados en la configuración de Warm (Calentar)? No cocine en esta configuración; hágalo siempre en las configuraciones de calor Low (baja) o High (alta).
- ¿La electricidad se cortó (debido a un apagón, tormenta eléctrica, etc.) durante 5 segundos o más
NOTA: Para una interrupción de energía de 5 segundos o menos, la olla de cocción lenta recordará sus configuraciones programadas de calor y tiempo.
- ¿Elegió la configuración de calor Low (baja) pero utilizó un tiempo de cocción basado en la configuración de calor High (alta)?
- ¿Colocó la tapa de vidrio correctamente en la olla de cocción lenta?

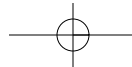
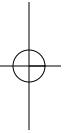
- Esto puede deberse a variaciones de voltaje (algo común en todas partes) o altitud. Las ligeras fluctuaciones de energía no tienen un efecto evidente en la mayoría de los electrodomésticos. Sin embargo, puede alterar los tiempos de cocción en la olla de cocción lenta extendiendo los tiempos de cocción. Calcule tiempo suficiente y seleccione la configuración de calor adecuada. A través de la experiencia, aprenderá a darse cuenta si necesita más o menos tiempo.

- ¿El recipiente de cerámica se encontraba por lo menos lleno a la mitad? La olla de cocción lenta ha sido diseñada para cocinar los alimentos completamente en un recipiente lleno. Si éste se encuentra sólo por la mitad, verifique el nivel de cocción 1 ó 2 horas antes del tiempo señalado en la receta.
- ¿Elegió el tiempo en base a una receta de calor Low (baja)?
- Los alimentos continúan subiendo la temperatura después de que se ha alcanzado la temperatura deseada.

- Los ganchos deben usarse solo para transportar los alimentos. NO use los ganchos durante la cocción o almacenamiento.



Notas



Hamilton Beach®

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

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>		
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>		
COBERTURA		
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. 		
LIMITACIONES		
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc. 		
EXCEPCIONES		
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz). <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>		

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

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

DÍA__ MES__ AÑO__

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

GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO
01 800 71 16 100

Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx

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

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499

Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.

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

CASA GARCIA

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac MEXICO 03910 D.F.

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

Nuevo Leon**FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES**

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Centro MONTERREY, 64000 N.L.

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

Jalisco**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**

Garibaldi No. 1450

Ladrón de Guevara

GUADALAJARA 44660 Jal.

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

Chihuahua**DISTRIBUIDORA TURMIX**

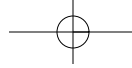
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.

Int. Hipermart

Alamos de San Lorenzo

CD. JUAREZ 32340 Chih.

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



Modelos:
33965

Tipo:
SC26

Características Eléctricas:
120V ~ 60Hz 275W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".

