

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'empreseront 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®

Slow Cooker Mijoteuse Olla de Cocción



English	2
Français.....	15
Español	27

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This product is intended for household use only.

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

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

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

CROCK AND LID: PRECAUTIONS AND INFORMATION

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

REMOVING LID AND CROCK

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

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

Parts and Features

*To order parts:
 US: 1.800.851.8900
 www.hamiltonbeach.com
 Canada: 1.800.267.2826

Crock Capacity

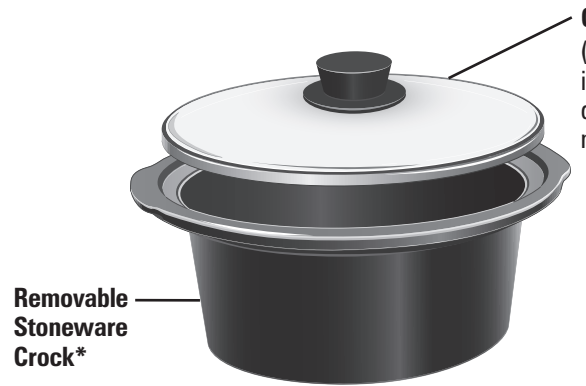
For best results, fill the crock at least half full but no more than one inch from the rim. If only half-filled, foods may cook faster.



Lid Rest*



Cord Wrap*



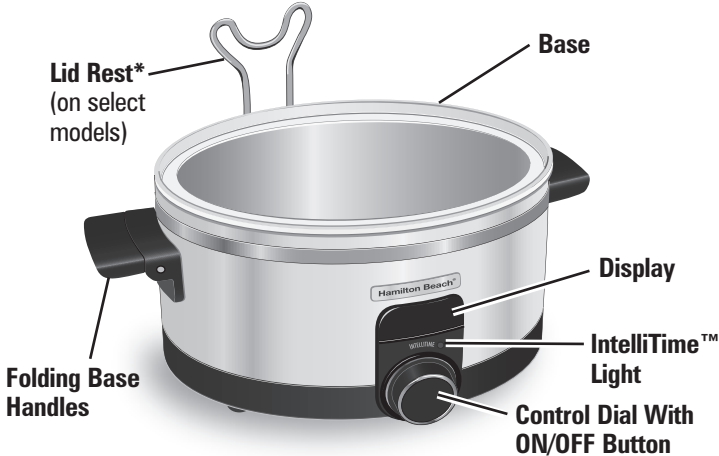
Removable Stoneware Crock*

Glass Lid*
 (Lids may vary in appearance depending on model.)



Spoon*
 (on select models)

Glass Lid*
 (on select models)



Lid Rest*
 (on select models)

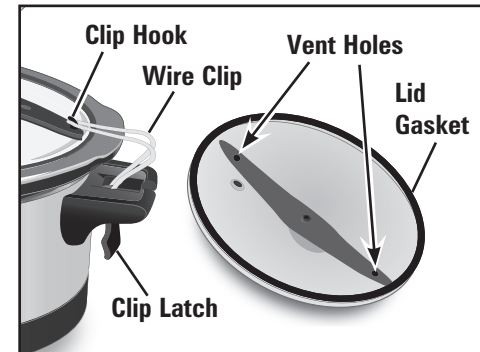
Base

Folding Base Handles

Display

IntelliTime™ Light

Control Dial With ON/OFF Button



Clip Hook

Wire Clip

Vent Holes

Lid Gasket

Clip Latch

Chrome-Plated Wire Clips
 (for latching lid) (on select models)

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

Introduction

No more dry, mushy slow-cooked meals. The IntelliTime™ slow cooker automatically adjusts the heat to prevent overcooking. Most slow cooker recipes call for a 6- to 8-hour cook time, but many working families are out of the house for 10 or more hours a day. With the IntelliTime slow cooker, food is finished precisely when you want, even up to 12 hours later.

The IntelliTime slow cooker has two modes of cooking—IntelliTime mode and Manual mode. The IntelliTime mode ramps heat up quickly or slowly based on the number of hours you want to cook, from 4 hours to 12 hours. When the cooking time has ended, it shifts to WARM for 4 hours. It is ideal for cooking large meats, meat and vegetable combinations, or long-cooking soups and stews. The Manual mode is the traditional way of slow cooking with heat settings of WARM, LOW, MEDIUM, and HIGH. Choose the Manual mode for foods with cooking times of less than 4 hours or recipes such as desserts and egg dishes.

How to Use IntelliTime Mode

INTELLITIME: Choose cooking time from 4 hours to 12 hours in 30-minute increments. In this mode, the slow cooker automatically adjusts the heat to the hours selected.

Examples of Common IntelliTime Settings

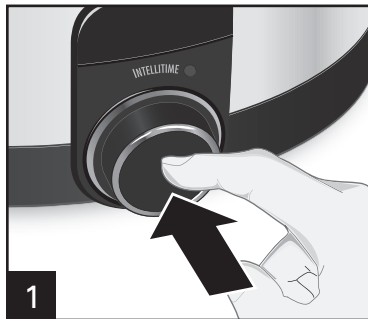
Choose your starting time in the left column. Look across the top to choose a serve time. Your IntelliTime setting is the number of hours at the point where the two intersect.

SERVE TIME		5:30 p.m.	6:00 p.m.	6:30 p.m.	7:00 p.m.	7:30 p.m.	8:00 p.m.
COOKING START TIME	6:30 a.m.	11	11 1/2	12	12*	12*	12*
	7:00 a.m.	10 1/2	11	11 1/2	12	12*	12*
	7:30 a.m.	10	10 1/2	11	11 1/2	12	12*
	8:00 a.m.	9 1/2	10	10 1/2	11	11 1/2	12
		NUMBER OF HOURS TO SET INTELLITIME					

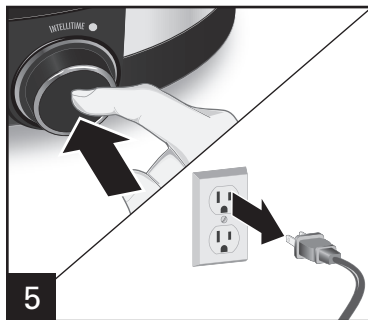
*Will switch to WARM after 12 hours.

How to Use IntelliTime™ Mode (cont.)

BEFORE FIRST USE: Wash lid and crock in hot, soapy water. Rinse and dry.



1 Plug in slow cooker. Press ON/OFF button to turn on. Display will flash 4:00. (Slow cooker will start at 4:00 if no other setting is selected.)



5



2 Rotate knob to the right to select cooking time from 4 to 12 hours in 30-minute increments. Push button to start or wait a few seconds and slow cooker will start automatically. The slow cooker will beep when it starts and IntelliTime light will be illuminated.

NOTE: Display flashes when setting can be changed and remains lit after the beep and cooking starts. Once cooking starts, settings cannot be adjusted. Turn slow cooker off and restart to reset.



3



4

When cooking is finished, slow cooker will automatically switch to the WARM setting.

MAX cooking time is 12 hours with an additional 4 hours of warming time. After any time setting, the slow cooker will automatically switch to WARM for up to 4 hours.

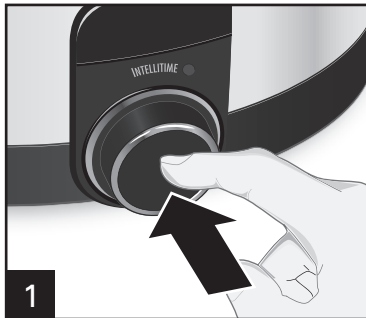
EXAMPLE FOR SETTING INTELLITIME: Your recipe for Beef Stew calls for cooking on LOW for 6 to 8 hours. You will be away from home for 10 hours. Ignore the recipe time and set the dial for 10 hours. The slow cooker adjusts heat to make your Beef Stew ready to eat, not overcooked, at 10 hours. Can't make it home in 10 hours? No problem, the slow cooker automatically switches to WARM for up to 4 hours after cooking time has ended.

How to Use Manual Mode

MANUAL: Choose desired heat settings WARM, LOW, MEDIUM, or HIGH. In this mode, slow cooker will NOT keep track of cooking time. A kitchen timer should be used.

⚠ WARNING Food Safety Hazard.

Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using WARM setting. The WARM setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on WARM setting. Visit foodsafety.gov for more information.



Plug in slow cooker. Press ON/OFF button to turn on. Display will flash 4:00.



Rotate knob past the IntelliTime™ mode settings to select desired heat setting, WARM, LOW, MEDIUM, or HIGH.



Use a separate kitchen timer to keep track of cooking time when using the Manual mode.

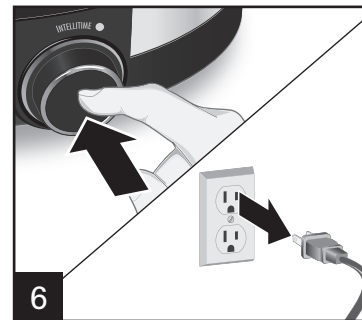


Push button to start or wait a few seconds and slow cooker will start automatically. The slow cooker will beep when it starts.

NOTE: Display flashes when setting can be changed and remains lit after the beep and cooking starts. Once cooking starts, settings cannot be adjusted. Turn slow cooker off and restart to reset.



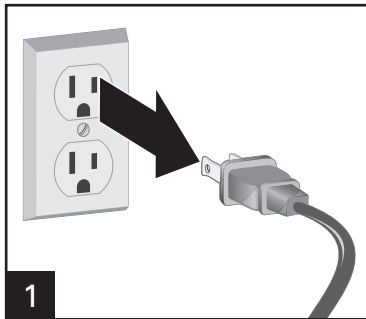
After 14 hours, the slow cooker will automatically turn off.



To turn off at any time, press and hold ON/OFF button. Unplug from wall outlet.

7

Care and Cleaning



Remove crock and let cool.



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

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!

Tips for Slow Cooking

- The crock should be at least half-filled for best results. If only half-filled, foods may cook faster.
- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing glass lid results in major heat loss and the cooking time may need to be extended.
- If cooking soups or stews, leave a 1-inch (2.5-cm) space between the lid and the food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in crock, cover with lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place crock in slow cooker.
- When choosing recipes for this slow cooker, look for recipes that call for cooking time on HIGH 4 to 5 hours or LOW 6 to 8 hours. Recipes calling for less cooking time should be checked periodically for doneness.
- Some foods are not suited for extended cooking in a slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for slow cooking.
- The higher the fat content of meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of the crock.

Food Safety Tips

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

IF YOU LIVE IN A HIGH-ALTITUDE AREA:

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

Troubleshooting

PROBLEM

Food is undercooked.

My meal was overcooked. Why?

PROBABLE CAUSE/SOLUTION

- Was food cooked on the Warm setting? Do not cook on Warm.
 - Was power interrupted?
 - Did the slow cooker cook for the complete time selected? Select HIGH or the 4-hour setting to add more time to the recipe.
 - Recipe had too much liquid.
 - Crock was overfilled.
 - Did you have the lid placed correctly on the slow cooker?
-
- 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, foods may cook faster. Check for doneness periodically.
 - Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.
 - Recipe called for shorter than normal cook time and IntelliTime™ mode was used.

Recipes

Visit foodsafety.gov for more safe internal cooking temperature.

Beef Pot Roast

3–5 lb. (1.3–2.2 kg) beef pot roast
1 1/2 teaspoons (7.5 ml) salt
1 teaspoon (5 ml) pepper
4 potatoes, quartered
4 carrots, cut into 1-inch (2.5-cm) pieces
2 onions, quartered
1 envelope dry onion mix
1/2 cup (125 ml) beef broth or water

1. Season roast with salt and pepper. In skillet, over medium-high heat, brown roast on all sides; set aside.
2. Place vegetables in crock. Place roast on top of vegetables.
3. Sprinkle with onion soup mix. Drizzle beef broth over meat and vegetables. Cover slow cooker.
4. Choose IntelliTime™ or Manual mode for desired cooking time OR heat setting. Slow cooker will beep and start cooking after 5 seconds.

INTELLITIME Mode: Number of hours of cooking time desired (select from 4 to 12 hours)

MANUAL Mode: HIGH for 5 hours, MEDIUM for 7 1/2 hours, OR LOW for 10 hours

Serves: 4 to 6

TEST KITCHEN TIP: Pot roast should cook until fork-tender. For food safety, be sure to cook until meat thermometer registers at least 160°F (71°C) for medium.

Whole Chicken and Vegetables

1 medium onion, sliced
5 1/2–6 lb. (2.5–2.7 kg) whole chicken
2 teaspoons (10 ml) seasoned salt
1 teaspoon (5 ml) cracked black pepper
4 medium carrots, cut into 1 1/2-inch (3.8-cm) pieces
4 small red potatoes, cut into eighths
2 celery ribs, cut into 1 1/2-inch (3.8-cm) pieces

1. Place half of sliced onion on bottom of slow cooker crock.
2. Rinse chicken and pat dry. Sprinkle all sides with seasoned salt and pepper. Place chicken on top of sliced onions in crock.
3. Arrange remaining onion, carrots, potatoes, and celery around chicken. Cover slow cooker.
4. Choose IntelliTime™ or Manual mode for desired cooking time OR heat setting. Slow cooker will beep and start cooking after 5 seconds.

INTELLITIME Mode: Number of hours of cooking time desired (select from 4 to 12 hours)

MANUAL Mode: HIGH for 4 hours, MEDIUM for 5 hours, OR LOW for 6 to 8 hours

Serves: 4 to 6

TEST KITCHEN TIP: Chicken is done when meat temperature registers 170°F (77°C) in the breast or 180°F (82°C) in the thickest part of the thigh.

Recipes (cont.)

Pork Roast With Carrots, Apples, and Rosemary

2 Granny Smith apples, cored and each cut into 8 wedges
1 Tablespoon (15 ml) lemon juice
4 lb. (1.8 kg) boneless loin pork roast
1 teaspoon (5 ml) salt
1/2 teaspoon (2.5 ml) fresh ground pepper
1 medium onion, cut in eighths
4 large carrots, cut into 1 1/2-inch (3.8-cm) pieces
1 fresh rosemary sprig

1. Toss apples with lemon juice; set aside.
2. Season roast with salt and pepper.
3. Place half of onions and 4 to 6 apple wedges in crock.
4. Top with seasoned roast. Surround roast with remaining apples, onions, and carrots and top with rosemary. Cover slow cooker.
5. Choose IntelliTime™ or Manual mode for desired cooking time OR heat setting. Slow cooker will beep and start cooking after 5 seconds.

INTELLITIME Mode: Number of hours of cooking time desired (select from 4 to 12 hours)

MANUAL Mode: HIGH for 4 hours, MEDIUM for 5 1/2 to 6 hours, OR LOW for 7 to 8 hours

Serves: 4 to 6

TEST KITCHEN TIP: For food safety, be sure to cook until meat thermometer registers at least 160°F (71°C).

Butternut Squash Soup

1 large (1 1/2 lb./2 kg) butternut squash, peeled, seeded, and cut into 2-inch (5-cm) chunks
2 medium red potatoes, peeled and cut into 1-inch (2.5-cm) chunks
1 medium onion, chopped
3 large garlic cloves, chopped
5 cups (1.2 L) chicken broth
1 1/2 teaspoons (7.5 ml) dried rubbed sage
1/2 teaspoon (2.5 ml) salt
1/4 teaspoon (1.3 ml) pepper

1. Place squash, potatoes, onion, and garlic in crock.
2. Add chicken broth, sage, salt, and pepper. Cover slow cooker.
3. Choose IntelliTime™ or Manual mode for desired cooking time OR heat setting. Slow cooker will beep and start cooking after 5 seconds.
4. Let cool slightly; then puree soup in a blender or food processor.

INTELLITIME Mode: Number of hours of cooking time desired (select from 4 to 12 hours)

MANUAL Mode: HIGH for 4 hours, MEDIUM for 5 hours, OR LOW for 6 to 7 hours

Serves: 8 to 10

TEST KITCHEN TIP: For easy squash preparation, microwave for 2 minutes prior to cutting. Placing in the microwave oven will soften the rind, making cutting in half easier.

Notes

Limited Warranty

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

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

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

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

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil électroménager quel qu'il soit est 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 dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle 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. Il est nécessaire de faire preuve de la plus grande prudence en déplaçant un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour débrancher la mijoteuse, tourner à OFF (arrêt), puis 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 soudains de température, tels que l'ajout de nourriture sortant du réfrigérateur dans un plat chauffé.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

Autre consigne de sécurité pour le consommateur

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

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

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

COUVERCLE ET POT : PRÉCAUTIONS ET INFORMATION

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

SOULÈVEMENT DU COUVERCLE ET DU POT

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

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

Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

Capacité du pot

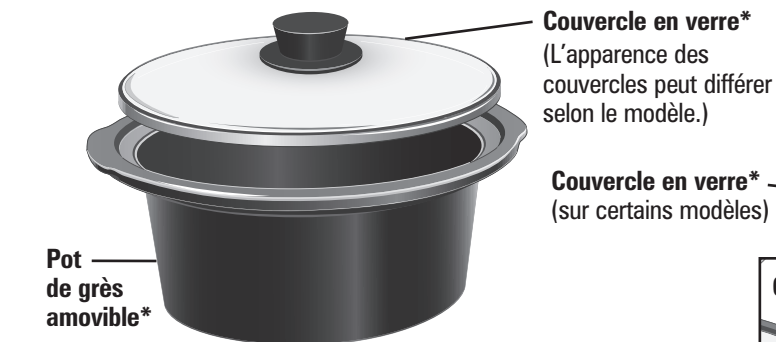
Pour des résultats optimaux, remplir le pot jusqu'à la moitié de sa capacité ou jusqu'à 2,5 cm (1 po) du rebord. Les aliments peuvent cuire plus rapidement si la mijoteuse n'est remplie qu'à moitié.



Repose-couvercle*



Rembobineur de cordon*



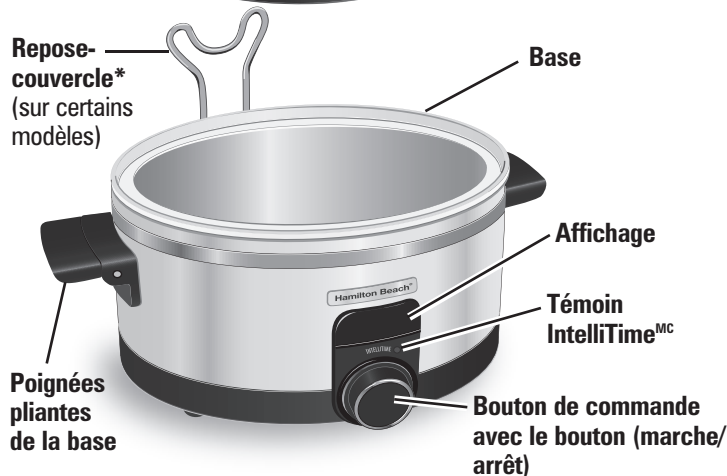
Pot de grès amovible*

Couvercle en verre*
(L'apparence des couvercles peut différer selon le modèle.)

Couvercle en verre*
(sur certains modèles)



Cuillère*
(sur certains modèles)



Repose-couvercle*
(sur certains modèles)

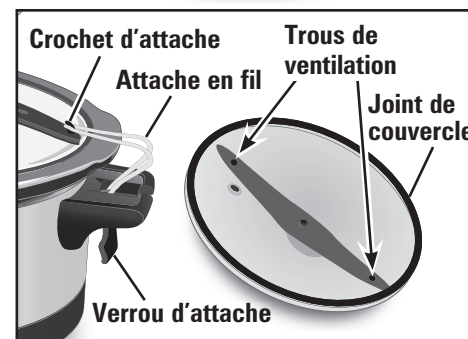
Base

Affichage

Témoin IntelliTime^{MC}

Bouton de commande avec le bouton (marche/arrêt)

Poignées pliantes de la base



Crochet d'attache

Attache en fil

Trous de ventilation

Joint de couvercle

Verrou d'attache

Attaches en acier chromé
(pour verrouiller le couvercle)
(sur certains modèles)

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

Introduction

Les aliments mijotés ne seront plus jamais secs ni trop cuits. La mijoteuse IntelliTime^{MC} règle automatiquement la chaleur pour éviter de surcuire les aliments. La plupart des recettes pour mijoteuse nécessitent une durée de cuisson de 6 à 8 heures alors que plusieurs familles s'absentent de la maison pendant 10 heures et même plus pendant la journée. Grâce à la mijoteuse IntelliTime, les aliments sont cuits au moment précis où vous le désirez et même jusqu'à 12 heures plus tard.

La mijoteuse IntelliTime possède deux modes de cuisson — le mode IntelliTime et un mode manuel. Le mode IntelliTime augmente rapidement ou diminue lentement le nombre d'heures de cuisson désiré, soit de 4 à 12 heures. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la mijoteuse bascule au réglage WARM (chaud) pendant 4 heures. Ce réglage est idéal pour cuire les grosses pièces de viande, un repas volumineux, une combinaison de légumes ou cuire lentement les soupes et les ragoûts. Le mode manuel est le mode traditionnel de cuisson lente grâce aux réglages WARM (chaud), LOW (faible), MEDIUM (moyen) et HIGH (élevé). Sélectionner le mode manuel pour des durées de cuisson de moins de 4 heures ou pour des recettes de desserts et de mets à base d'œufs.

Utilisation du mode IntelliTime

INTELLITIME : Sélectionner une durée de cuisson de 4 à 12 heures par incréments de 30 minutes. Ce mode règle automatiquement la chaleur de la mijoteuse selon les heures sélectionnées.

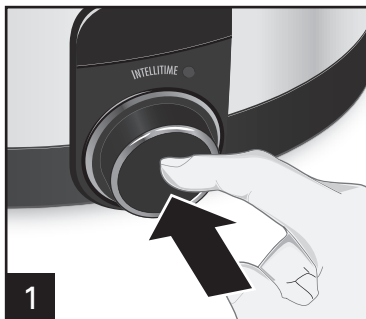
Exemples des réglages IntelliTime usuels

Sélectionner l'heure de démarrage dans la colonne gauche. Repérer l'heure de service dans la ligne supérieure. Le réglage du mode IntelliTime est représenté par le nombre d'heures situé à l'intersection des deux chiffres.

HEURE DU SERVICE		17 h 30	18 h	18 h 30	19 h	19 h 30	20 h
HEURE DE DÉMARRAGE DE LA CUISSON	6 h 30	11	11 1/2	12	12*	12*	12*
	7 h	10 1/2	11	11 1/2	12	12*	12*
	7 h 30	10	10 1/2	11	11 1/2	12	12*
	8 h	9 1/2	10	10 1/2	11	11 1/2	12
		NOMBRE D'HEURES POUR RÉGLER LE MODE INTELLITIME					

Utilisation du mode IntelliTime^{MC} (suite)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le couvercle et le pot dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher.



1 Brancher la mijoteuse. Appuyer sur le bouton (marche/arrêt) pour mettre sous tension. L'afficheur indiquera 4:00. (La mijoteuse se mettra en marche au réglage 4:00 si aucun autre réglage n'est sélectionné.)

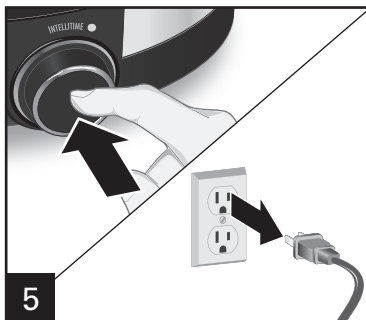


2 Tourner le bouton vers la droite pour sélectionner une durée de cuisson de 4 à 12 heures par incréments de 30 minutes. Appuyer sur le bouton pour commencer ou attendre quelques secondes pour que la mijoteuse se mette automatiquement en marche. La mijoteuse émettra un signal sonore lors du démarrage et le témoin IntelliTime s'allumera.

REMARQUE : L'afficheur clignote lorsque le réglage peut être modifié et reste allumé après le signal de démarrage de la cuisson. Les réglages ne peuvent plus être modifiés une fois que la cuisson est commencée. Éteindre la mijoteuse et la remettre en marche pour modifier les réglages.



4 Dès que la cuisson est terminée, la mijoteuse basculera automatiquement au réglage WARM (chaud). La durée maximale de cuisson est de 12 heures avec une durée additionnelle de garde au chaud des aliments de 4 heures. Dès que la durée de cuisson est écoulée, la mijoteuse basculera automatiquement au réglage WARM (chaud) pendant une période pouvant atteindre 4 heures.



5 Pour éteindre en tout temps, appuyer et maintenir le bouton (marche/arrêt) enfoncé. Débrancher la mijoteuse de la prise de courant.

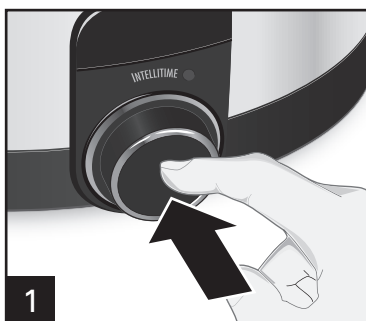
EXEMPLE DE RÉGLAGE INTELLITIME : La recette de ragoût de bœuf demande une cuisson au réglage LOW (faible) pendant 6 à 8 heures. Vous serez absent de la maison pendant 10 heures. Ignorer le temps de la recette et régler le cadran à 10 heures. La mijoteuse réglera la chaleur pour que votre ragoût de bœuf soit prêt à servir, sans être trop cuit, dans 10 heures. Vous ne pourrez pas être à la maison dans 10 heures ? Aucun problème; la mijoteuse basculera automatiquement au réglage WARM (chaud) pendant 4 heures dès la fin du cycle de cuisson.

Utilisation du mode manuel

⚠ AVERTISSEMENT Danger pour la salubrité des aliments.

Les aliments doivent être suffisamment chauds pour prévenir toute croissance bactérienne avant d'utiliser le réglage WARM (chaud). Le réglage WARM (chaud) ne doit être utilisé qu'après la cuisson complète des aliments. Ne réchauffer pas les aliments placés sous le réglage WARM (chaud). Visiter le site Internet foodsafety.gov pour de plus amples informations.

MANUEL : Sélectionner le réglage de chaleur désiré soit WARM (chaud), LOW (faible), MEDIUM (moyen) ou HIGH (élevé). L'utilisation de ce mode pour la mijoteuse ne tient PAS compte du temps de cuisson. Une minuterie de cuisine doit être utilisée.



1 Brancher la mijoteuse. Appuyer sur le bouton (marche/arrêt) pour mettre sous tension. L'afficheur indiquera 4:00.



2 Tourner le bouton au-delà des réglages du mode IntelliTime^{MC} pour sélectionner le réglage de chaleur désiré, WARM (chaud), LOW (faible), MEDIUM (moyen) ou HIGH (élevé).



3 Utiliser une minuterie de cuisine distincte pour observer le temps de cuisson lorsque l'on utilise le mode manuel.



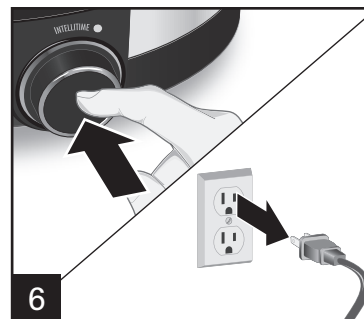
4 Appuyer sur le bouton pour commencer ou attendre quelques secondes pour que la mijoteuse se mette automatiquement en marche. La mijoteuse émettra un signal sonore lors du démarrage.

REMARQUE : L'afficheur clignote lorsque le réglage peut être modifié et reste allumé après le signal de démarrage de la cuisson. Les réglages ne peuvent plus être modifiés une fois que la cuisson est commencée. Éteindre la mijoteuse et la remettre en marche pour modifier les réglages.

Utilisation du mode manuel (suite)

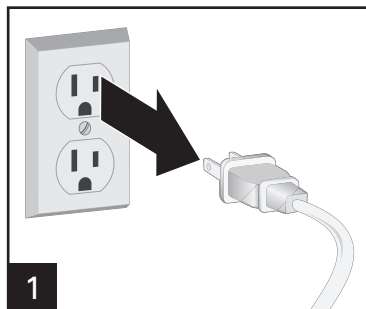


La mijoteuse s'éteint automatiquement après 14 heures.



Pour éteindre en tout temps, appuyer et maintenir le bouton (marche/arrêt) enfoncé. Débrancher la mijoteuse de la prise de courant.

Nettoyage et entretien



Retirer le couvercle et laisser refroidir.



NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit.

21

Conseils pour cuisson à la mijoteuse

- Pour de meilleurs résultats, remplir le pot d'aliments jusqu'à demi-hauteur. Les aliments peuvent cuire plus rapidement si la mijoteuse n'est remplie qu'à moitié.
- Il n'est pas nécessaire de brasser les aliments dans la mijoteuse ; le retrait du couvercle de verre entraîne une perte importante de chaleur, ce qui peut obliger à prolonger le temps de cuisson.
- Pour la cuisson des soupes ou ragoûts, laisser un espace de 2,5 cm (1 po) entre le couvercle et les aliments pour permettre le mijotage des aliments.
- Plusieurs recettes exigent toute une journée de cuisson. Si votre horaire du matin ne vous permet pas de préparer la recette, cuisiner-la le soir précédent. Déposer tous les ingrédients dans le pot, mettre le couvercle en place et réfrigérer toute la nuit. Le matin, déposer le pot dans la base.
- Lors du choix de recettes pour cette mijoteuse, rechercher des recettes nécessitant un réglage de cuisson HIGH (élevé) pendant 4 à 5 heures ou un réglage LOW (faible) pendant 6 à 8 heures. Les recettes nécessitant un temps de cuisson moindre doivent être vérifiées périodiquement pour déterminer si les aliments sont cuits.
- Certains aliments ne se prêtent pas bien à une cuisson prolongée à la mijoteuse. Verser les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sûre dans la mijoteuse 2 heures avant de servir la recette. Le lait évaporé et les soupes concentrées se prêtent bien à la cuisson à la mijoteuse.
- Plus la teneur en gras dans la viande est élevée, moins il faut de liquide pour la recette. Lorsque vous cuisez des viandes à teneur élevée en gras, déposez des tranches d'oignons épaisses sous la viande pour éviter que la viande ne repose et ne cuise dans le gras.
- Peu d'évaporation se produit lors de cuisson à la mijoteuse. Lorsque vous préparez votre soupe, votre sauce ou votre ragoût préféré, réduisez le volume de liquide indiqué dans la recette originale. Si le mélange est trop épais, vous pourrez ajouter du liquide éventuellement.
- Lorsque vous préparez une casserole de légumes, vous devrez ajouter du liquide à la recette pour éviter que le mélange ne brûle le long des parois du pot.

Conseils de sécurité pour la cuisson

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

SI VOUS HABITEZ DANS UNE RÉGION À HAUTE ALTITUDE :

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

Dépannage

PROBLÈME

Les aliments ne sont pas assez cuits.

La viande est trop cuite. Pourquoi ?

CAUSE PROBABLE/SOLUTION

- Les aliments ont-ils cuit avec le réglage WARM (chaud) ? Ne pas utiliser le réglage WARM (chaud) pour cuire les aliments.
- Y a-t-il eu une panne électrique ?
- Est-ce que la mijoteuse a fonctionné pendant toute la durée de cuisson choisie ? Sélectionner HIGH (élevée) ou le réglage de 4 heures pour augmenter le temps de cuisson à la recette.
- La recette contient trop de liquide.
- La mijoteuse a été trop remplie.
- Le couvercle était-il placé correctement sur la mijoteuse ?
- Le pot était-il rempli jusqu'à la moitié de sa capacité ? La mijoteuse a été conçue pour cuire entièrement les aliments dans un pot rempli à pleine capacité. Les aliments peuvent cuire plus rapidement si la mijoteuse n'est remplie qu'à moitié. Vérifier périodiquement pour déterminer si les aliments sont cuits.
- La température des aliments continue de s'élever après avoir atteint la température désirée.
- La recette demandait un temps de cuisson plus court que normalement et le mode IntelliTime^{MC} a été utilisé.

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 !

Recettes

Visiter le site www.foodsafety.gov pour plus d'information au sujet de la température de cuisson interne des aliments.

Bœuf braisé

Bœuf à braiser de 1,3 à 2,2 kg (3 à 5 lb)
7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de sel
5 ml (1 c. à thé) de poivre
4 pommes de terre, coupées en quartier
4 carottes coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po)
2 oignons coupés en quartier
1 enveloppe de soupe à l'oignon en poudre
125 ml (1/2 tasse) de bouillon de bœuf ou d'eau

1. Assaisonner la viande avec le sel et le poivre. Dans un poêlon, à chaleur moyenne-élevé, faire brunir la viande de tous les côtés ; mettre de côté.
2. Déposer les légumes dans la mijoteuse. Déposer la viande sur les légumes.
3. Parsemer avec la soupe à l'oignon en poudre. Verser le bouillon de bœuf sur la viande et les légumes. Couvrir la mijoteuse.
4. Choisir le mode IntelliTime^{MC} ou manuel selon la durée de cuisson désirée OU choisir le réglage de chaleur. La mijoteuse émettra un signal sonore et commencera la cuisson après 5 secondes.

Mode INTELLITIME : Nombre d'heures de cuisson désirée (sélectionner de 4 à 12 heures)

Mode MANUEL : Régler à HIGH (élevé) pendant 5 heures, MEDIUM (moyen) pendant 7 1/2 heures OU LOW (faible) pendant 10 heures

4 à 6 portions

CONSEILS DE CUISSON : Le bœuf à braiser doit cuire jusqu'à ce qu'il s'effiloche à la fourchette. Pour la sécurité alimentaire, s'assurer de cuire la viande jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande indique au moins une température de 71 °C (160 °F).

Poulet entier et légumes

1 oignon moyen, tranché
Poulet entier de 2,5 à 2,7 kg (5 1/2 à 6 lb)
10 ml (2 c. à thé) de sel assaisonné
5 ml (1 c. à thé) de poivre noir concassé
4 carottes moyennes, coupées en morceaux de 3,8 cm (1 1/2 po)
4 petites pommes de terre rouges, coupées en 8
2 branches de céleri, coupées en morceaux de 3,8 cm (1 1/2 po)

1. Déposer la moitié des tranches d'oignon au fond de la mijoteuse.
2. Rincer et assécher le poulet. Parsemer le sel assaisonné et le poivre concassé sur toutes les surfaces du poulet et le déposer sur les tranches d'oignon déposé dans la mijoteuse.
3. Déposer les autres tranches d'oignon, les carottes, les pommes de terre et le céleri autour du poulet. Couvrir la mijoteuse.
4. Choisir le mode IntelliTime^{MC} ou manuel selon la durée de cuisson désirée OU choisir le réglage de chaleur. La mijoteuse émettra un signal sonore et commencera la cuisson après 5 secondes.

Mode INTELLITIME : Nombre d'heures de cuisson désirée (sélectionner de 4 à 12 heures)

Mode MANUEL : Régler à HIGH (élevé) pendant 4 heures, MEDIUM (moyen) pendant 5 heures OU LOW (faible) pendant 6 à 8 heures

4 à 6 portions

CONSEILS DE CUISSON : Le poulet est cuit lorsque la température du thermomètre à viande inséré dans la poitrine indique 77 °C (170 °F) ou 82 °C (180 °F), lorsqu'inséré dans la partie la plus charnue de la cuisse.

Recettes (suite)

Rôti de porc avec carottes, pommes et romarin

2 pommes vertes (Granny Smith), sans cœurs et coupées en 8 tranches
15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
Rôti de porc désossé de 1,8 kg (4 lb)
5 ml (1 c. à thé) de sel
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre fraîchement moulu
1 oignon moyen, coupé en 8 morceaux
4 grosses carottes, coupées en morceaux de 3,8 cm (1 1/2 po)
1 branche de romarin frais

1. Remuer les pommes dans le jus de citron et mettre de côté.
2. Assaisonner le porc avec le sel et le poivre.
3. Déposer la moitié des morceaux d'oignon et 4 à 6 tranches de pommes dans la mijoteuse.
4. Déposer le rôti assaisonné dans la mijoteuse. Entourer le rôti avec le reste des pommes, d'oignon et les carottes et la branche de romarin. Couvrir la mijoteuse.
5. Choisir le mode IntelliTime^{MC} ou manuel selon la durée de cuisson désirée OU choisir le réglage de chaleur. La mijoteuse émettra un signal sonore et commencera la cuisson après 5 secondes.

Mode INTELLITIME : Nombre d'heures de cuisson désirée (sélectionner de 4 à 12 heures)

Mode MANUEL : Régler à HIGH (élevé) pendant 4 heures, MEDIUM (moyen) pendant 5 1/2 à 6 heures OU LOW (faible) pendant 7 à 8 heures

4 à 6 portions

CONSEILS DE CUISSON : Pour une cuisson sécuritaire, s'assurer que le thermomètre à viande indique une température d'au moins 71 °C (160 °F).

Soupe à la courge musquée

1 grosse courge musquée de 680 g (1 1/2 lb), pelée, épépinée et coupée en morceaux de 5 cm (2 po)
2 pommes de terre rouges moyennes, pelées et coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po)
1 oignon moyen, haché
3 grosses gousses d'ail, hachées
1,2 litre (5 tasses) de bouillon de poulet
7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de marinade sèche à la sauge
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
1,3 ml (1/4 c. à thé) de poivre

1. Déposer la courge, les pommes de terre, l'oignon et l'ail dans la mijoteuse.
2. Ajouter le bouillon de poulet, la sauge, le sel et le poivre. Couvrir la mijoteuse.
3. Choisir le mode IntelliTime^{MC} ou manuel selon la durée de cuisson désirée OU choisir le réglage de chaleur. La mijoteuse émettra un signal sonore et commencera la cuisson après 5 secondes.
4. Laisser légèrement refroidir puis verser la soupe dans le mélangeur ou le robot culinaire et mettre en purée.

Mode INTELLITIME : Nombre d'heures de cuisson désirée (sélectionner de 4 à 12 heures)

Mode MANUEL : Régler à HIGH (élevé) pendant 4 heures, MEDIUM (moyen) pendant 5 heures OU LOW (faible) pendant 6 à 7 heures

8 à 10 portions

CONSEILS DE CUISSON : Cuire la courge au four à microondes pendant 2 minutes pour faciliter sa préparation. La cuisson au four à microondes attendrira la pelure et elle sera plus facile à couper en deux.

Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de 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 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 gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
12. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar la olla eléctrica de cocimiento lento, coloque OFF (apagada); 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 el recipiente de cerámica caliente.
16. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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

¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

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

TAPA Y OLLA: PRECAUCIONES E INFORMACIÓN

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

REMUEVA LA TAPA Y OLLA

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

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

Partes y Características

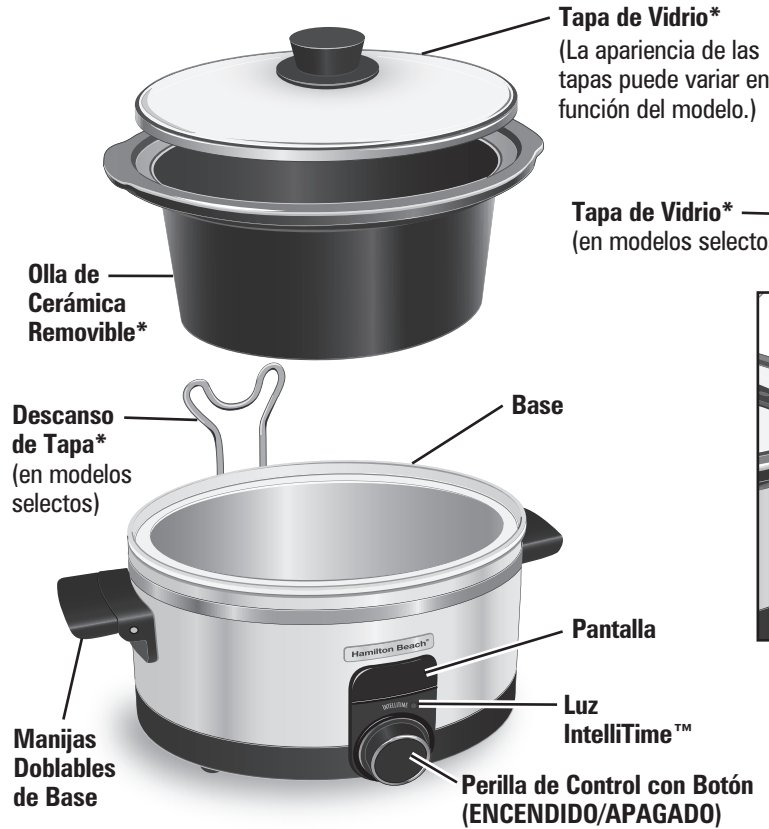
*Para ordenar partes:
 US: 1.800.851.8900
 www.hamiltonbeach.com
 México: 01 800 71 16 100



Descanso de Tapa*



Almacenaje de Cable*



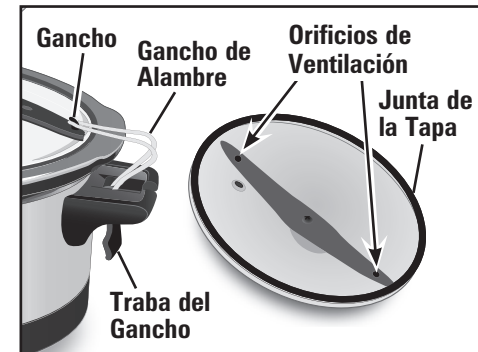
Capacidad de Olla

Para mejores resultados, llene la olla al menos a la mitad pero no más de una pulgada del borde. Si sólo llena la olla por la mitad, los alimentos se cocinarán más rápido.

Tapa de Vidrio*
 (La apariencia de las tapas puede variar en función del modelo.)

Tapa de Vidrio*
 (en modelos selectos)

Cuchara*
 (en modelos selectos)



Ganchos de Alambre Cromados

(para tapa con cierre) (en modelos selectos)
 Manijas mostradas con ganchos de alambre sólo para transportar. No cocine o almacene con la tapa sujeta hacia abajo.

Introducción

No más comidas secas y blandas cocinadas lentamente. La olla de cocción lenta IntelliTime™ ajusta el calor automáticamente para evitar la sobrecocción. La mayoría de las recetas para ollas de cocción lenta requieren un tiempo de cocción de 6 a 8 horas, pero muchas familias trabajan fuera del hogar por más de 10 horas al día. Con la olla de cocción lenta IntelliTime, los alimentos se terminan de cocinar precisamente cuando usted lo desea, incluso hasta 12 horas después.

La olla de cocción lenta IntelliTime cuenta con dos modos de cocción: Modo IntelliTime y modo Manual. El modo IntelliTime acelera o desacelera el calor en base a la cantidad de horas que usted desea cocinar los alimentos, desde 4 a 12 horas. Cuando el tiempo de cocción ha finalizado, la olla cambia a WARM (caliente) durante 4 horas. Resulta ideal para cocinar trozos grandes de carne, combinaciones de carne y vegetales, o sopas o guisos de cocción prolongada. El modo Manual es la manera tradicional de cocción lenta con las configuraciones de calor WARM (caliente), LOW (bajo), MEDIUM (medio), y HIGH (alto). Elija el modo Manual para alimentos con tiempos de cocción menores a las 4 horas o recetas tales como postres o platos con huevo.

Cómo Utilizar el Modo IntelliTime

INTELLITIME: Elija el tiempo de cocción de 4 a 12 horas aumentando en unidades de 30 minutos. En este modo, la olla de cocción lenta ajusta el calor automáticamente a las horas seleccionadas.

Ejemplos de Configuraciones Comunes IntelliTime

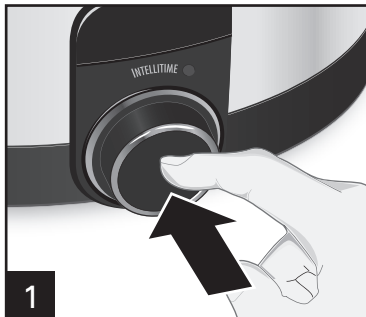
Elija la hora de inicio de la columna izquierda. Observe la parte superior de las columnas para elegir el tiempo de servicio. La configuración IntelliTime es la cantidad de horas señaladas en el punto en donde se cruzan.

HORA DE SERVICIO		5:30 p.m.	6:00 p.m.	6:30 p.m.	7:00 p.m.	7:30 p.m.	8:00 p.m.
HORA DE INICIO DE COCCIÓN	6:30 a.m.	11	11 1/2	12	12*	12*	12*
	7:00 a.m.	10 1/2	11	11 1/2	12	12*	12*
	7:30 a.m.	10	10 1/2	11	11 1/2	12	12*
	8:00 a.m.	9 1/2	10	10 1/2	11	11 1/2	12
		CANTIDAD DE HORAS PARA CONFIGURAR INTELLITIME					

*Cambiará a WARM (caliente) después de 12 horas.

Cómo Utilizar el Modo IntelliTime™ (cont.)

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave la tapa y olla en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.



1 Enchufe la olla de cocción lenta. Presione el botón (encendido/apagado) para encender. En la pantalla se verá 4:00. (La olla de cocción lenta se accionará en 4:00 si no se selecciona otra configuración).



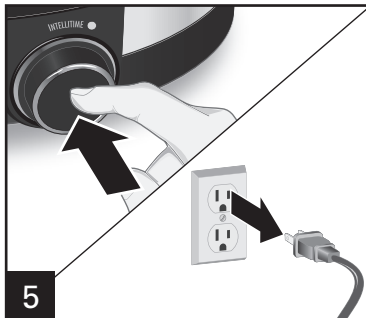
2 Gire la perilla hacia la derecha para seleccionar el tiempo de cocción desde 4 a 12 horas en unidades de 30 minutos. Presione el botón para iniciar o espere unos segundos y la olla de cocción se accionará en forma automática. La olla de cocción lenta emitirá un sonido al comenzar y la luz IntelliTime se iluminará.

NOTA: La pantalla titila cuando la configuración puede cambiarse y permanece encendida después del pitido y del inicio de la cocción. Una vez que se inicia la cocción, las configuraciones no pueden ajustarse. Apague la olla de cocción y vuelva a iniciar para reconfigurar.



4 Cuando la cocción haya finalizado, la olla de cocción lenta automáticamente cambiará a la configuración WARM (caliente).

El tiempo de cocción MAX es de 12 horas con unas 4 horas adicionales de tiempo de calentamiento. Después de cualquier configuración de tiempo, la olla de cocción lenta cambiará automáticamente a WARM (caliente) hasta por 4 horas.



5 Para apagar en cualquier momento, presione y sostenga el botón (encendido/apagado). Desenchufe del tomacorriente.

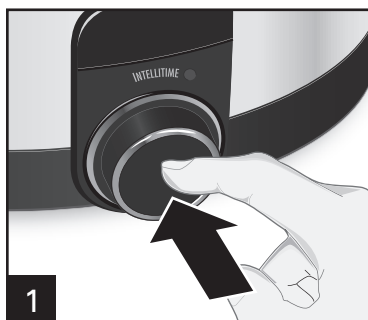
EJEMPLO DE CONFIGURACIÓN DE INTELLITIME: La receta de estofado de carne requiere una cocción en LOW (bajo) por 6 a 8 horas. Usted no estará en casa por 10 horas. Ignore el tiempo de la receta y configure la perilla para 10 horas. La olla de cocción lenta ajusta el calor para que su estofado de carne esté listo para comer, sin sufrir una sobrecocción, a las 10 horas. ¿No pudo llegar a casa a las 10 horas? No hay problema, la olla de cocción lenta cambia automáticamente a WARM (caliente) por 4 horas después de finalizado el tiempo de cocción.

31

Cómo Utilizar el Modo Manual

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Seguridad de Comida. La comida de estar lo suficientemente caliente para prevenir el crecimiento de bacterias antes de usar el ajuste WARM (caliente). El ajuste WARM (caliente) debe ser usado solamente después de que una receta ha sido cocinada completamente. No recaliente la comida en el ajuste WARM (caliente). Visite foodsafety.gov para más información.

MANUAL: Elija las configuraciones de calor deseadas WARM (caliente), LOW (bajo), MEDIUM (medio), o HIGH (alto). En este modo, la olla de cocción lenta NO llevará la cuenta del tiempo de cocción. Deberá utilizarse un temporizador de cocina.



1 Enchufe la olla de cocción lenta. Presione el botón (encendido/apagado) para encender. En la pantalla se verá 4:00.



2 Gire la perilla pasando las configuraciones de modo IntelliTime™ para seleccionar la configuración de calor deseada, WARM (caliente), LOW (bajo), MEDIUM (medio), o HIGH (alto).



3 Utilice un temporizador de cocina separado para llevar la cuenta del tiempo de cocción cuando utilice el modo Manual.



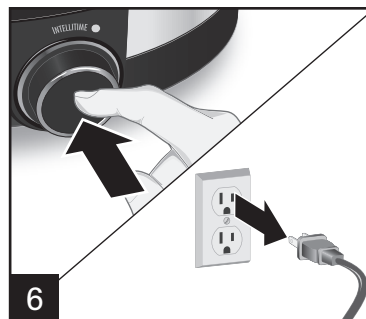
4 Presione el botón para iniciar o espere unos segundos y la olla de cocción se accionará en forma automática. La olla de cocción lenta emitirá un sonido al comenzar.

NOTA: La pantalla titila cuando la configuración puede cambiarse y permanece encendida después del pitido y del inicio de la cocción. Una vez que se inicia la cocción, las configuraciones no pueden ajustarse. Apague la olla de cocción y vuelva a iniciar para reconfigurar.

Cómo Utilizar el Modo Manual (cont.)

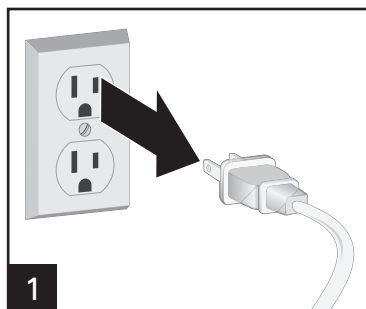


Después de 14 horas, la olla de cocción lenta se apagará en forma automática.



Para apagar en cualquier momento, presione y sostenga el botón (encendido/apagado). Desenchufe del tomacorriente.

Limpieza y Cuidado



Remueva la olla y deje enfriar.



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

33

Concejos para Cocinar Lento

- La olla debe estar por lo menos llenada a la mitad para mejores resultados. Si sólo llena la olla por la mitad, los alimentos se cocinarán más rápido.
- No se requiere menear cuando se cocina lento. Remover la tapa de vidrio resulta en una gran pérdida de calor y puede necesitar que se extienda el tiempo de cocinado.
- Si cocina sopas o estofados, deje un espacio de 1 pulgada (2.5 cm) entre la tapa y los alimentos para que la receta pueda hervir a fuego lento.
- Muchas recetas requieren cocerse todo el día. Si su programa matutino no le deja tiempo para preparar una receta, hágalo la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en la olla, cubra con la tapa y refrigere durante la noche. En la mañana, coloque la olla en la base.
- Cuando elija recetas para esta olla de cocción lenta, busque recetas que requieran un tiempo de cocción en HIGH (alto) de 4 a 5 horas o en LOW (bajo) de 6 a 8 horas. Las recetas que requieran un tiempo de cocción menor deben controlarse periódicamente para verificar su punto de cocción.
- Algunos alimentos no se adaptan a un cocimiento extendido en una olla de cocimiento lento. La pasta, mariscos, leche, crema o crema agria deben de agregarse 2 horas antes de servirse. La leche evaporada o sopas condensadas son perfectas para el cocimiento lento.
- Entre más contenido de grasa tenga la carne, menos líquido necesita. Si cocina carne con alto contenido de grasa, coloque rebanadas gruesas de cebolla debajo de la carne de manera que la carne no se asiente (y cocine) en la grasa.
- Las ollas de cocimiento lento permiten muy poca evaporación. Si hace su sopa, guisado o salsa favorita, reduzca el líquido indicado en la receta original. Si está muy espeso, se puede agregar líquido posteriormente.
- Si cocina una cacerola de tipo vegetal, necesita haber líquido en el recipiente para prevenir que se quemem los lados de la olla.

Consejos de Seguridad de Alimentos

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

SI USTED VIVE EN UNA ÁREA DE ALTITUD ELEVADA:

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

Resolviendo Problemas

PROBLEMA

A la comida le falta cocer.

Mi comida se coció de más. ¿Por qué?

CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN

- ¿Se cocinó la comida en el ajuste WARM (caliente)? No cocine en WARM (caliente)
- ¿Se interrumpió la corriente?
- ¿Completó la olla de cocción lenta el tiempo de cocción seleccionado? Seleccione HIGH (alto) o la configuración de 4 horas para agregar más tiempo a la receta.
- Había demasiado líquido en la olla.
- La olla estaba demasiado llena.
- ¿Colocó la tapa correctamente en la olla?
- ¿Estaba al menos medio llena la olla? La olla de cocimiento lento ha sido diseñada para cocer completamente el alimento con una olla llena. Si sólo llena la olla por la mitad, los alimentos se cocinarán más rápido. Verifique el punto de cocción en forma periódica.
- Los alimentos continuarán incrementando la temperatura después que la temperatura deseada se ha alcanzado.
- La receta requería un tiempo de cocción menor al normal y se utilizó el modo IntelliTime™.

¡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!

Recetas

Para obtener más información sobre temperaturas seguras de cocción interna, visite www.foodsafety.gov.

Estofado de Carne de Res

- 1 trozo de carne de res de 3–5 lb. (1.3–2.2 kg)
- 1 1/2 cucharaditas (7.5 ml) de sal
- 1 cucharadita (5 ml) de pimienta
- 4 papas cortadas en cuartos
- 4 zanahorias cortadas en trozos de 1 pulgada (2.5 cm)
- 2 cebollas en cuartos
- 1 sobre de mezcla de cebolla deshidratada
- 1/2 taza (125 ml) de caldo de carne o agua

1. Condimente la carne con sal y pimienta. En una sartén, a fuego mediano-alto, dore la carne sobre todos los lados; luego separe.
2. Coloque los vegetales en la olla. Coloque la carne sobre los vegetales.
3. Espolvoree con la mezcla de sopa de cebollas. Vierta suavemente el caldo de carne sobre la carne y los vegetales. Tape la olla de cocción lenta.
4. Elija el modo IntelliTime™ o Manual para el tiempo de cocción deseado O la configuración de calor. La olla de cocción lenta emitirá un pitido y comenzará la cocción a los 5 segundos.

Modo INTELLITIME: Cantidad de horas de tiempo de cocción deseado (seleccionar de 4 a 12 horas)

Modo MANUAL: HIGH (alto) por 5 horas, MEDIUM (medio) por 7 1/2 horas o LOW (bajo) por 10 horas

Rendimiento: 4 a 6

CONSEJO DE COCINA: El estofado debe cocinarse hasta que esté lo suficientemente tierno como para cortarlo con un tenedor. Para seguridad de los alimentos, asegúrese de cocinar los alimentos hasta que el termómetro de carne registre por lo menos 160°F (71°C).

Pollo Entero y Vegetales

- 1 cebolla mediana picada
- 1 pollo entero de 5 1/2–6 lb. (2.5–2.7 kg)
- 2 cucharaditas (10 ml) de sal condimentada
- 1 cucharadita (5 ml) de pimienta negra molida
- 4 zanahorias medianas cortadas en trozos de 1 1/2 pulgada (3.8 cm)
- 4 papas rojas pequeñas cortadas en octavos
- 2 ramas de apio cortadas en trozos de 1 1/2 pulgada (3.8 cm)

1. Coloque la mitad de la cebolla picada en la base de la olla de cocción lenta.
2. Enjuague y seque el pollo con un paño. Espolvoree todos los costados con sal condimentada y pimienta. Coloque el pollo sobre las cebollas picadas dentro de la olla.
3. Coloque la cebolla restante, las zanahorias, las papas y el apio alrededor del pollo. Tape la olla de cocción lenta.
4. Elija el modo IntelliTime™ o Manual para el tiempo de cocción deseado O la configuración de calor. La olla de cocción lenta emitirá un pitido y comenzará la cocción a los 5 segundos.

Modo INTELLITIME: Cantidad de horas de tiempo de cocción deseado (seleccionar de 4 a 12 horas)

Modo MANUAL: HIGH (alto) por 4 horas, MEDIUM (medio) por 5 horas o LOW (bajo) por 6 a 8 horas

Rendimiento: 4 a 6

CONSEJO DE COCINA: El pollo está listo cuando la temperatura de la carne registra 170°F (77°C) en la pechuga o 180°F (82°C) en la parte más gruesa del muslo.

Recetas (cont.)

Estofado de Cerdo con Zanahorias, Manzanas y Romero

2 manzanas Granny Smith sin centro y cortadas en 8 cuñas
1 cucharada (15 ml) de jugo de limón
1 estofado de lomo de cerdo deshuesado de 4 lb. (1.8 kg)
1 cucharadita (5 ml) de sal
1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta recién molida
1 cebolla mediana cortada en octavos
4 zanahorias grandes cortadas en trozos de 1 1/2 pulgada (3.8 cm)
1 ramita de romero fresco

1. Mezcle las manzanas con el jugo de limón; separe.
2. Condimente la carne con sal y pimienta.
3. Coloque la mitad de las cebollas y 4 a 6 cuñas de manzana en la olla.
4. Coloque encima la carne condimentada. Rodee la carne con las manzanas restantes, las cebollas y zanahorias y coloque el romero encima de todo. Tape la olla de cocción lenta.
5. Elija el modo IntelliTime™ o Manual para el tiempo de cocción deseado O la configuración de calor. La olla de cocción lenta emitirá un pitido y comenzará la cocción a los 5 segundos.

Modo INTELLITIME: Cantidad de horas de tiempo de cocción deseado (seleccionar de 4 a 12 horas)

Modo MANUAL: HIGH (alto) por 4 horas, MEDIUM (medio) por 5 1/2 a 6 horas o LOW (bajo) por 7 a 8 horas

Rendimiento: 4 a 6

CONSEJO DE COCINA: Para seguridad de los alimentos, asegúrese de cocinar los alimentos hasta que el termómetro de carne registre por lo menos 160°F (71°C).

Sopa de Calabaza

1 calabaza grande (1 1/2 lb./2 kg) pelada, sin semillas y cortada en trozos de 2 pulgadas (5 cm)
2 tomates rojos medianos pelados y cortados en trozos de 1 pulgada (2.5 cm)
1 cebolla mediana picada
3 dientes de ajo grandes machacados
5 tazas (1.2 L) de caldo de pollo
1 1/2 cucharaditas (7.5 ml) de salvia deshidratada
1/2 cucharadita (2.5 ml) de sal
1/4 cucharadita (1.3 ml) de pimienta

1. Coloque la calabaza, las papas, la cebolla y el ajo en una olla.
2. Agregue el caldo de pollo, la salvia, la sal y pimienta. Tape la olla de cocción lenta.
3. Elija el modo IntelliTime™ o Manual para el tiempo de cocción deseado O la configuración de calor. La olla de cocción lenta emitirá un pitido y comenzará la cocción a los 5 segundos.
4. Deje enfriar ligeramente; luego haga puré en una licuadora o procesador de alimentos.

Modo INTELLITIME: Cantidad de horas de tiempo de cocción deseado (seleccionar de 4 a 12 horas)

Modo MANUAL: HIGH (alto) por 4 horas, MEDIUM (medio) por 5 horas o LOW (bajo) por 6 a 7 horas

Rendimiento: 8 a 10

CONSEJO DE COCINA: Para una preparación más fácil de la calabaza, cocine en el microondas por 2 minutos antes de cortar. Si la coloca en el microondas, la cáscara se ablandará y será más fácil cortar la calabaza a la mitad.



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz 124-301
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11560, México, Distrito Federal
01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100			
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.			
COBERTURA			
<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, vasos, filtros, etc.• Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.			
EXCEPCIONES			
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <ul 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. El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.			

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía 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:
33564, 33564C, 33566C

Tipo:
SC59

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".