

Hamilton Beach

Programmable Slow Cooker Mijoteuse programmable Olla de cocción programable

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

For questions and other information:

USA

hamiltonbeach.com
1.800.851.8900

Pour des questions et d'autres informations :

Canada

hamiltonbeach.ca
1.800.267.2826

Para preguntas y otra información:

México

hamiltonbeach.com.mx
01 800 71 16 100

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
5. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect cord, turn to OFF (⓪); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable crock.
16. **WARNING!** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
17. Crock may remain hot after unit is turned off.
18. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
19. Intended for countertop use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

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

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

Lid and Crock: Precautions and Information

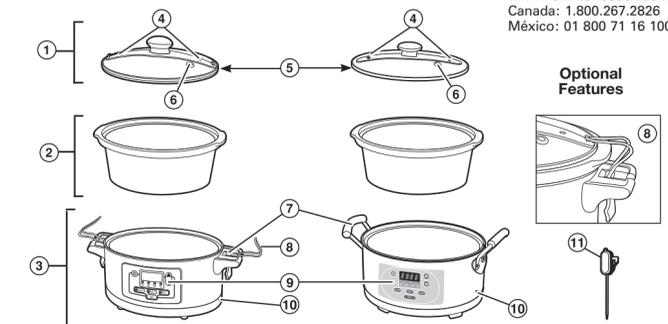
- Please handle crock and lid carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot lid or crock into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid hitting crock or lid against faucet or other hard surfaces.
- Do not use crock or lid if chipped, cracked,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

- The bottom of crock is very rough and can damage countertop. Use caution.
- The crock and lid can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.
- The crock is microwave-safe and oven-proof, but never heat crock when empty. Never place crock on a burner or stove top.
- Do not place lid in a microwave oven, conventional oven, or on stove top.

Removing Lid and Crock

When removing lid, tilt so that opening faces away from you to avoid being burned by steam. The sides of the slow cooker's base get very warm because the heating elements are located here. Use handles on base if necessary. Use oven mitts to remove crock.

Parts and Features



MODELS: 33863, 33966, 33969, 33963, 33967

1. Lid
2. Crock
3. Base
4. Steam Vent Holes
5. Lid Gasket (inside Lid)
6. Probe Hole
7. Handles
8. Clip Latch (on certain models) **NOTE:** Lid may be latched during transporting
9. Control Panel
10. Probe Jack (on certain models)
11. Probe (included with certain models)

How to Use Slow Cooker

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. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on LOW or HIGH and then switch to WARM. Visit foodsafety.gov for more information.

CAUTION Burn Hazard. Escaping steam is hot. Use oven mitts to lift lid.

Before first use: Wash Lid and Crock in hot, soapy water. Rinse and dry.

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

1. Plug into outlet.
2. Add ingredients to Crock.
3. Place Lid on Crock. The Lid should sit level on the Crock for even cooking and to prevent heat loss.

Cooking Modes

No matter what you plan to cook, the programmable Slow Cooker has three cooking modes to make it easy.

If you will 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!

If you are cooking a large cut of meat or using a recipe that requires food to reach a certain temperature: Use PROBE Mode. For many foods, especially large cuts of meat like roasts, chicken, turkey, and pork, internal food temperature is the best test for doneness. The temperature Probe with this Slow Cooker takes the guesswork out of slow cooking. Select the desired internal food temperature and the Slow Cooker

PROGRAM Mode

1. Press On/Off button (⓪) to turn on.
2. Press PROGRAM. "Cooking Time" will illuminate.
3. Press arrows to select cooking time, or for Manual Mode, press arrows to select heat setting.
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 and a 3-second beep will

MANUAL Mode

1. Press On/Off button (⓪) to turn on.
2. Press MANUAL. "Heat Setting" will illuminate.
3. Press arrows to select heat setting. **NOTE:** Do not use WARM setting to cook food.
4. Press ENTER to start and a 3-second beep will sound. **NOTE:** Slow Cooker will automatically over

PROBE Mode (on certain models)

1. Make sure Probe is in center of food and not touching bottom of Crock.
2. Insert Probe into jack on side of Slow Cooker.
3. Press On/Off button (⓪) to turn on.
4. Press PROBE. "Heat Setting" will be illuminated.
5. Press arrows to select desired heat setting. Select HIGH or LOW. **NOTE:** Do not use WARM setting to cook food.
6. Press ENTER. "Desired Temp" will illuminate.
7. Press arrows to select desired temperature. **NOTE:** To change temperature display from °F

Care and Cleaning

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

1. Unplug and cool.
2. Use oven mitts to remove Crock.
3. Wipe metal end of Probe with hot, soapy water. Rinse and dry.
4. Crock and Lid are dishwasher-safe or wash in hot, soapy water. Rinse and dry. **DO NOT** use the

Tips for Slow Cooking

- The Crock should be at least half-filled for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing Lid results in major heat loss and the

will automatically shift to WARM once the temperature is reached. By using the Cooking Guide for Probe, you can estimate the amount of time the food will need to cook. Visit foodsafety.gov for more information about cooking times.

If you want to cook the traditional way without setting a time or if you want to heat previously cooked food: Use MANUAL Mode, which allows you to select traditional High or Low settings.

To keep heated foods warm: Select the WARM setting in any of the three cooking modes: PROGRAM, MANUAL, or PROBE.

sound. **NOTE:** Slow Cooker will automatically start in 20 seconds if ENTER is not pressed. Display will alternate between heat setting and remaining time.

7. 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 "ON" hours if On/Off button (⓪) is not pressed.

start in 20 seconds if ENTER is not pressed. The display will alternate between "COOK" and heat setting (if HIGH or LOW is selected).

5. Press On/Off button (⓪) to turn off Slow Cooker. Unit will turn off and display "OFF" after a total of 14 "ON" hours if On/Off button (⓪) is not pressed.

to °C: Press PROBE and ENTER at the same time. The temperature in °C will now be displayed. If the Slow Cooker is unplugged, it will reset to °F.

8. Press ENTER. "COOK" will display and a 3-second beep will sound. **NOTE:** Unit will automatically start in 20 seconds if ENTER is not pressed. Display will alternate between actual temperature and the temperature selected.

9. When selected temperature is reached, the unit will switch to WARM. The unit will automatically turn off and display "OFF" after a total of 14 "ON" hours if On/Off button (⓪) is not pressed.

"SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.

5. Wipe Base with a soft, damp cloth or sponge and dry.
6. Do not clip Lid during storage. Store with Lid ajar.

cooking time may need to be extended. However, if cooking on HIGH, you may want to stir occasionally. • If cooking soups or stews, leave a 2-inch (5-cm) space between the top of the Crock and the food so that the recipe can come to a simmer.

- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in Crock, cover with Lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place Crock in Slow Cooker.
- 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

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

Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other

- than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).
- Slow Cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of Crock.
- If cooking a recipe with root vegetables, place root vegetables in the bottom of the Crock.
- To prevent lingering food smells, clean rubber Lid Gasket with hot, soapy water after each use. Do not clip Lid during storage. Store with Lid ajar.

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).

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

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
5. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer le pot amovible ou base sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique.
12. 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.
13. Pour débrancher le cordon, tourner les boutons de réglage à OFF (⓪ /arrêt) puis débrancher la fiche de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
14. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
15. **ATTENTION :** Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le pot amovible.
16. **AVERTISSEMENT !** Les éclaboussures d'aliments peuvent causer des brûlures sérieuses. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir et ne jamais utiliser avec une extension.
17. Le pot peut rester chaud une fois que l'appareil est éteint.
18. Éviter les changements soudains de température, tels que l'ajout de nourriture sortant du réfrigérateur dans un pot amovible chauffé.
19. Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil destiné à un usage domestique uniquement.

AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Ce produit est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contre-carrier 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, inverser la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer,

faire remplacer la prise par un électricien.

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour éviter le risque d'être attrapé par un enfant, de s'enchevêtrer ou un trébuchement provoqué par un cordon plus long.

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

Couvercle et pot : précautions et information

- Veiller 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

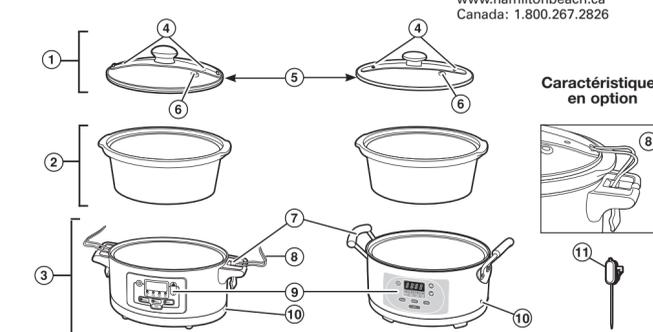
endommager un revêtement de comptoir. Faites preuve de prudence. • Le pot et son couvercle peuvent devenir très chauds. Faites preuve de prudence. Ne les déposer pas directement sur une surface ou un revêtement de comptoir non protégés. • Le pot peut aller au four à micro-ondes et au four régulier. Évitez, 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



MODELES : 33863, 33966, 33969, 33963, 33967

1. Couvercle
2. Pot
3. Base
4. Orifices d'évacuation
5. Joint d'étanchéité de couvercle (à l'intérieur du couvercle)
6. Oeillet
7. Poignées
8. Attaches en fil (sur certains modèles)
REMARQUE : Le couvercle peut être verrouillé pour transporter la mijoteuse
9. Panneau de contrôle
10. Prise de sonde (sur certains modèles)
11. Sonde (compris avec certains modèles)

Utilisation de la mijoteuse

AVERTISSEMENT Danger pour la salubrité des aliments. Les aliments doivent être suffisamment chauds pour prévenir toute croissance bactérienne avant d'utiliser le réglage WARM (chaleur). Le réglage WARM (chaleur) ne doit être utilisé qu'après la cuisson complète des aliments. Ne réchauffer pas les aliments placés sous le réglage WARM (chaleur). Si les aliments ont cuit et ont été réfrigérés, réchauffez-les à température LOW (basse) ou HIGH (élevée); passer ensuite au réglage WARM (chaleur). Visiter le site Internet foodsafety.gov pour de plus amples informations.

ATTENTION Risque de brûlure. Le couvercle sera chaud. Utiliser des gants de cuisson ou des poignées pour le four pour prendre l'appareil.

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

Capacité du pot : Pour de meilleurs résultats, ne pas remplir le pot à moins de 2,5 cm (1 po) du bord. Si le pot est rempli à mi-hauteur, vérifier l'état de cuisson 1 à 2 heures avant l'achèvement du temps de cuisson indiqué dans la recette.

1. Brancher dans la prise.
2. Ajuster les ingrédients dans le pot.
3. Mettre le couvercle sur le pot. Le couvercle doit reposer correctement sur le pot afin d'assurer une cuisson uniforme et prévenir la perte de chaleur.

Modes de cuisson

Quoi que vous vouliez cuire, la mijoteuse programmable a trois modes de cuisson pour vous faciliter la tâche.

Si vous devez vous absenter avant la fin de la cuisson de vos aliments : Utiliser le mode PROGRAM (programme). Inscrire 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 !

Si vous utilisez une coupe de viande plus grosse ou si vous suivez une recette dont les aliments doivent atteindre une température précise : Utiliser le mode PROBE (sonde). Pour beaucoup d'aliments, en particulier pour les morceaux de viande particulièrement gros, comme les rôtis, les poulets, les dinde et le porc, c'est la température intérieure des aliments qui indique le mieux le degré de cuisson. La sonde de température de votre mijoteuse vous permet d'obtenir automatiquement la bonne température. Vous choisissez la température intérieure

de l'aliment que vous désirez et la mijoteuse s'arrêtera automatiquement de chauffer mais continuera à conserver l'aliment la réglage WARM (chaleur) quand cette température sera atteinte. En utilisant le guide de cuisson avec sonde, vous pouvez estimer la durée de cuisson des aliments. Visiter le site Internet foodsafety.gov pour de plus amples informations sur la durée de cuisson.

Si vous souhaitez suivre un mode de cuisson traditionnel sans régler de durée ou si vous voulez réchauffer des aliments déjà cuits : Utiliser le mode MANUAL. Ce mode vous permet de choisir les réglages traditionnels HIGH (élevée) ou LOW (basse). **Pour garder la chaleur des aliments réchauffés :** Sélectionner la réglage WARM (chaleur) dans l'un des trois modes : PROGRAM (programme), MANUAL, ou PROBE (sonde).

Mode de PROGRAM (programme)

1. Appuyer sur le bouton marche/arrêt (⓪) pour mettre en marche.
2. Appuyer sur PROGRAM (programme). « Cooking Time » (durée de cuisson) s'allume.
3. Appuyer sur les flèches pour choisir la durée de cuisson, ou pour passer en mode manuel, appuyer sur les flèches pour sélectionner le réglage de chaleur.
4. Appuyer sur ENTER (entrée). « Heat Setting » (réglage de température) s'allume.
5. Appuyer sur les flèches pour choisir la réglage de température. **REMARQUE :** N'utiliser PAS le réglage de degré de conservation de WARM

(chaleur) pour cuire les aliments.

6. Appuyer sur ENTER (entrée) pour mettre en marche la mijoteuse et un signal sonore de 3 secondes se fait entendre. **REMARQUE :** Votre appareil se met automatiquement en marche au bout de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur ENTER (entrée). L'écran indique alternativement le réglage de chaleur et le temps résiduel.
7. À la fin de la période de cuisson, la mijoteuse passera automatiquement au réglage WARM (chaleur). L'appareil s'éteindra et affichera « OFF » (arrêt) au bout de 14 heures au total si le bouton marche/arrêt (⓪) n'est pas appuyé.

Mode de MANUAL (manuel)

- Appuyer sur le bouton marche/arrêt (Ⓢ) pour mettre en marche.
- Appuyer MANUAL (manuel). « Heat Setting » (réglage de température) s’allume.
- Appuyer sur les flèches pour choisir la réglage de température. **REMARQUE :** N'utiliser PAS le réglage de degré de conservation de WARM (chaleur) pour cuire les aliments.
- Appuyer sur ENTER (entrée) pour mettre en marche la mijoteuse et un signal sonore de 3 secondes

Mode de PROBE (sonde) (sur certains modèles)

- S’assurer que la sonde est au milieu de vos aliments et ne touche pas le bas du pot.
- Insérer la sonde dans la prise latérale de la mijoteuse.
- Appuyer sur le bouton marche/arrêt (Ⓢ) pour mettre en marche.
- Appuyer sur PROBE (sonde). « Heat Setting » (réglage de température) s’allume.
- Appuyer sur les flèches pour choisir la réglage de température. Sélectionner HIGH (haut) o LOW (basse). **REMARQUE :** N'utiliser PAS le réglage de degré de conservation de WARM (chaleur) pour cuire les aliments.
- Appuyer sur ENTER (entrée). « Desired Temp » (température cuisine) s’allume.
- Appuyer sur les flèches pour choisir température

Entretien et nettoyage

▲ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Débrancher l'appareil avant le nettoyage. N’immerger pas le cordon, la fiche ou la base dans l'eau.

- Débrancher et laisser refroidir.
- Utiliser des gants de cuisine pour retirer el pot.
- Essuyer l’extrémité en métal de la sonde avec de l’eau chaude savonneuse. Rincer et assécher.
- Le pot et le couvercle vont au lave-vaisselle, ou peuvent être lavés dans de l’eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. NE PAS utiliser le

Conseils pour cuisson à la mijoteuse

- Pour de meilleurs résultats, remplir le pot d'aliments jusqu'à demi-hauteur. Si le pot est rempli à demi-hauteur, vérifier l'fait de cuisson 1 à 2 heures avant l'achèvement du temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Il n'est pas nécessaire de brasser les aliments dans la mijoteuse ; le retrait du couvercle de vitre entraîne une perte importante de chaleur, ce qui peut obliger à prolonger le temps de cuisson. Toutefois, si vous cuisier à température HIGH (élevée), vous voudrez sans doute brasser les aliments de temps à autre.
- Pour la cuisson des potages et des ragouts, laisser un espace d'environ 5 cm (2 po) jusqu'à la bordure du pot pour permettre aux aliments de mijoter.
- Plusieurs recettes exigent toute une journée de cuisson. Si votre horaire du matin ne vous permet pas de préparer la recette, cuisinez-la le soir précédent. 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.
- 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

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 **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

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.

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition. Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie.

Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usage d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique *seulement* à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette

se fait entendre. **REMARQUE :** Votre appareil se met automatiquement en marche au bout de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur ENTER (entrée). L'écran indique alternativement COOK (cuisson) et le réglage de température CHOOI (si HIGH [élevée] ou LOW [basse] est sélectionné).

- Appuyer sur le bouton marche/arrêt (Ⓢ) pour éteindre la mijoteuse. L'appareil s'éteindra et affichera « OFF » (arrêt) au bout de 14 heures au total si le bouton marche/arrêt (Ⓢ) n'est pas appuyé.

choisie. REMARQUE

: Pour changer l’affichage de température de °F à °C : Appuyer en même temps sur PROBE (sonde) et ENTER (entrée). La température est maintenant affichée en °C. Si vous débrancher votre mijoteuse, son affichage de température revient au °F.

- Appuyer sur ENTER (entrée). « COOK » (cuisson) s’allume et un signal sonore de 3 secondes se fait entendre. **REMARQUE :** Votre appareil se met automatiquement en marche au bout de 20 secondes si vous n'appuyez pas sur ENTER (entrée). L'écran indique alternativement la température réelle et la température choisie.
- Quand la température choisie est atteinte, la mijoteuse passera automatiquement au réglage WARM (chaleur). L'appareil s'éteindra et affichera « OFF » (arrêt) au bout de 14 heures au total si le bouton marche/arrêt (Ⓢ) n'est pas appuyé.

cycle « SANI » lors du nettoyage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » pourraient endommager votre produit.

- Essuyer la base à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge douce et humide et essuyer pour sécher.
- Ne pas verrouiller le couvercle avant de ranger l'appareil. Ranger l'appareil en laissant le couvercle entrouvert.

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 cuiser des viandes à teneur élevée en gras, déposer 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 préparer votre soupe, votre sauce ou votre ragout préféré, réduire le volume de liquide indiqué dans la recette originale. Si le mélange est trop épais, vous pouvez ajouter du liquide éventuellement.
- Lorsque vous préparer une casserole de légumes, vous devrez ajouter du liquide à la recette pour éviter que le mélange ne brûle le long des parois du pot.
- Pour des recettes comprenant des légumes-racine, placer ces derniers au fond de la mijoteuse.
- Afin de prévenir les odeurs de nourriture persistantes, nettoyer le joint de couvercle en caoutchouc avec le l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Ne pas verrouiller le couvercle avant de ranger l'appareil. Ranger l'appareil en laissant le couvercle entrouvert.

durée de refroidissement sera trop longue. Séparer les restes en les déposants dans des petits contenants et placer au réfrigérateur.

- Ne jamais laisser reposer une viande insuffisamment cuite ou crue dans une mijoteuse à la température ambiante. La viande doit être cuite dès qu'elle est placée dans la mijoteuse (sauf pour les préparations faites la veille et que la mijoteuse a été placée au réfrigérateur).

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, a carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque superficies calientes. Use los manijas o las perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
- Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido WARM (caliente). Cocine solamente dentro de lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
- No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre exminación, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

▲ ADVERTENCIA **Peligro de descarga eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma. Se utiliza un cable eléctrico corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo o de que sea jalado por niños. Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Tapa y olla: Precauciones e información

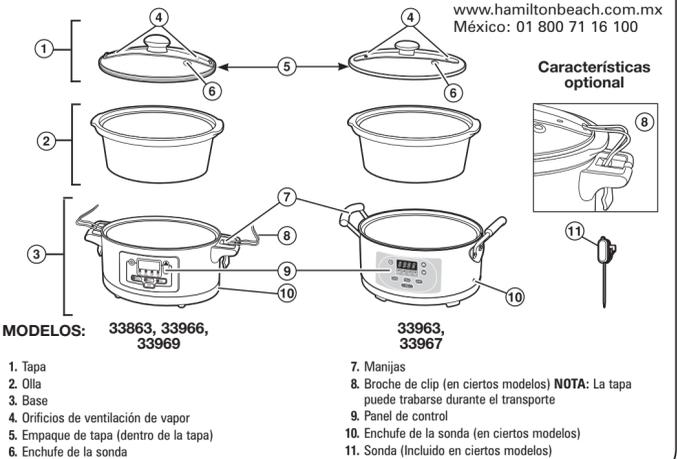
- Por favor maneje la olla y tapa cuidadosamente para asegurarles una vida larga.
- Evite cambios repentinos y extremos de temperatura. Por ejemplo, no coloque una tapa u olla caliente en agua fría o sobre una superficie húmeda.
- Evite golpear al olla y tapa contra el fregadero u otra superficie dura.
- No use la olla o tapa si está astillada, quebrada o severamente tallada.
- No use limpiadores abrasivos o estropajos de metal.
- La parte inferior de la olla es muy áspera y puede dañar una cubuerta. 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 retire la tapa, inclínela de manera que la abertura esté orientada en dirección opuesta a usted para evitar quemarse con 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.

Piezas y características



Cómo usar su olla de coccion

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

▲ PRECAUCIÓN **Peligro de quemaduras.** La tapa estará caliente. Utilice un guante de cocina o agarradera para agarrar la manija.

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

Capacidad de olla: Para obtener los mejores resultados, llene la olla a no más de 2,5 cm (1 pulg.) del borde. Si sólo está llena a la mitad, revise si terminó 1 a 2 horas más temprano de lo que señala la receta.

- Enchufe en el tomacorriente.
- Añada ingredientes a la olla.
- Coloque la tapa en la olla. La tapa debe asentarse nivelada en el recipiente para una cocción pareja y para evitar la pérdida de calor.

Modos de cocción

No importa lo que planee cocinar, la olla de cocción programable cuenta con tres modos de cocción para hacerlo sencillo.

Si usted va a estar fuera cuando su comida haya terminado de cocinarse: Utilice el modo PROGRAM (programar). Ingrese la cantidaddeseada de tiempo de cocción y la olla automáticamente cambiaa WARM (calentar) al final del tiempo de cocción seleccionado. Los alimentos no se cocinarán de más!

Si está cocinando un corte grande de carne o utilizando una receta que requiere que los alimentos alcancen una temperatura determinada: Utilice el Modo PROBE (sonda). Para muchos alimentos, especialmente grandes cortes de carne como asados, pollo, pavo y cerdo, la temperatura interna es la mejor prueba de que la carne está lista. La sonda de temperatura incluida en la olla de cocción lenta libera al usuario de tener que adivinar. Usted selecciona la temperatura interna deseada y la olla de cocción automáticamente cambia a WARM

Modo de PROGRAM (programar)

- Presione el botón de encendido/apagado (Ⓢ) para encender.
- Presione PROGRAM (programar). “Cooking Time” (tiempo de cocción) se iluminará.
- Presione las flechas para seleccionar el tiempo de cocción, o para el modo manual, presione las flechas para seleccionar la configuración de calor.
- Presione ENTER (ingresar). “Heat Setting” (configuración de calor) se iluminará.
- Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor. **NOTA:** No utilice la configuración de calor. **NOTA:** No utilice la

Modo de MANUAL (manual)

- Presione el botón de encendido/apagado (Ⓢ) para encender.
- Presione MANUAL (manual). “Heat Setting” (configuración de calor) se iluminará.
- Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor. **NOTA:** No utilice la configuración WARM (calentar) para cocinar los alimentos.
- Presione ENTER (ingresar) para iniciar la unidad y sonará un pitido de 3 segundos. **NOTA:** La unidad

Modo de PROBE (sonda) (en ciertos modelos)

- Asegúrese de que la sonda se encuentre en el centro de los alimentos y que no toque el fondo de la olla.
- Vuelva a insertar la sonda en el enchufe que se encuentra al costado de la olla de cocción.
- Presione el botón de encendido/apagado (Ⓢ) para encender.
- Presione PROBE (sonda). Se iluminará “Heat setting” (configuración de calor).
- Presione las flechas para seleccionar la configuración de calor deseada. Seleccione HIGH (alta) o LOW (baja). **NOTA:** No utilice la configuración WARM (calentar) para cocinar los alimentos.
- Presione ENTER. Se iluminará “Desired Temp” (temperatura deseada).

Cuidados y limpieza

▲ ADVERTENCIA **Peligro de descarga eléctrica.** Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en ningún líquido.

- Desconecte y deje enfriar.
- Use guantes para hormo para retirar la olla interna.
- Limpie el extremo metálico de la sonda con agua jabonosa caliente. Enjuague y seque.
- La olla y la tapa son aptas para lavavajillas o se pueden lavar en agua caliente con jabón.

Enjuague y seque. NO use la configuración “SANI” al lavarlas en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo “SANI” podrían dañar su producto.

- Limpie la base con un paño suave y húmedo o una esponja y luego séquela.
- No enganche la tapa durante el almacenamiento. Almacene con la tapa entreabierta.

Concejos para cocinar lento

- La olla debe estar por lo menos llenada a la mitad para mejores resultados. Si sólo está llena a la mitad, revise si terminó 1 a 2 horas más temprano que en la receta.
- No se requiere menear cuando se cocina lento y remover la tapa de vidrio resulta en una gran pérdida de calor y puede necesitar que se extienda el tiempo de cocinado. Sin embargo, si se cocina en HIGH (alto), puede querer menear ocasionalmente.
- Si cocina sopas o guisados, deje un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre la parte superior de la olla y la comida de manera que la receta pueda hervir.
- Muchas recetas requieren cocerse todo el día. Si su

(Calentar) una vez que se ha alcanzado la temperatura.

Utilizando la guía de cocción para sonda, usted puede calcular el tiempo que los alimentos tardarán en cocinarse. Visite **foodsafety.gov** para obtener más información acerca de los tiempos de cocción y la configuración de la temperatura interna adecuada.

Si desea cocinar de forma tradicional sin fijar una hora o si desea calentar alimentos previamente cocinados: Utilice el Modo MANUAL (manual). Le permite seleccionar las configuraciones tradicionales HIGH (alta) o LOW (baja).

Para mantener calientes los alimentos: Seleccionar el ajuste WARM (calentar) en cualquiera de los tres modos: PROGRAM (programar), MANUAL (manual), o PROBE (sonda).

configuración WARM (calentar) para cocinar los alimentos.

- 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).
- Al finalizar el tiempo de cocción, la olla de cocción cambiará automáticamente a la configuración WARM (calentar). La unidad se apagará y mostrará “OFF” (apagado) después de un total de 14 horas “ON” (encendida) si no se presiona encendido/apagado (Ⓢ).

se iniciará automáticamente en 20 segundos si no se presiona ENTER (ingresar). La pantalla alternará entre “COOK” (cocinar) y configuración de calor (si HIGH [alta] o LOW [bajo] se seleccionada.

- Presione el botón de encendido/apagado (Ⓢ) para apagar la olla de cocción. La unidad se apagará y mostrará “OFF” (apagado) después de un total de 14 horas “ON” (encendida) si no se presiona encendido/apagado (Ⓢ).

Presione el botón de encendido/apagado (Ⓢ) para apagar la olla de cocción. La unidad se apagará y mostrará “OFF” (apagado) después de un total de 14 horas “ON” (encendida) si no se presiona encendido/apagado (Ⓢ).

- Presione las flechas para seleccionar la temperatura deseada. **NOTA:** Para cambiar la pantalla de temperatura de °F a °C: Presione PROBE (sonda) y ENTER (ingresar) al mismo tiempo. Podrá verse la temperatura en °C. Si la olla de cocción lenta está desenchufada, se reconfigurará en °F.
- 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). La pantalla alternará entre la temperatura real y la temperatura seleccionada.
- Cuando se alcanza la temperatura deseada, la unidad cambiará a WARM (calentar). La unidad se apagará y mostrará “OFF” (apagado) después de un total de 14 horas “ON” (encendida) si no se presiona encendido/apagado (Ⓢ).

- no se asiente (y cocine) en la grasa.
- Las ollas de cocimiento lento permiten muy poca evaporación. Si hace su sopa, guisado o salsa favorita, reduzca el líquido indicado en la receta original. Si está muy espeso, se puede agregar líquido posteriormente.
- Si cocina una cacerola de tipo vegetal, necesita haber líquido en el recipiente para prevenir que se

- quemen los lados de la olla.
- Si va a realizar una receta con vegetales de raíz, colóquelos en la parte inferior de la olla.
- Para evitar los olores persistentes de los alimentos, limpie el empaque de hule de la tapa con agua caliente y jabón después de cada uso. No enganche la tapa durante el almacenamiento. Almacene con la tapa entreabierta.

Consejos de seguridad de alimentos

- No use carne congelada sin cocinar en la olla de cocción lenta. Descongele todas las carnes vacunas y de aves antes de iniciar la cocción lenta.
- Para obtener más información sobre temperaturas seguras de cocción interna, visite **foodsafety.gov**.
- Para almacenar 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).

| <p>Hamilton Beach</p> | <p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. Monte Elbruz No. 124 - 401 Col. Polanco V Sección Miguel Hidalgo Ciudad de México C.P. 11560</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----------------------------|-----------------------------|-----------|--------|---------------------|---|--|--|---|--|--|-----------|--|--|--|--|--|--------------|--|--|---|--|--|-------------|--|--|--|--|--|--|----------|--------|-----------------------------|-------|------|---------------------|-------|--|--|-------|--|--|-------|--|--|-------|--|--|--|--|-----------|--|-------|
| <table> <tbody><tr> <th>GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO</th><td></td><td></td></tr> <tr> <td>PRODUCTO:</td><td>MARCA:</td><td>MODELO:</td></tr> <tr> <td colspan="3">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</td></tr> <tr> <td colspan="3">Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</td></tr> <tr> <th>COBERTURA</th><td></td><td></td></tr> <tr> <td colspan="3"> <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 transportation del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</td></tr> <tr> <th>LIMITACIONES</th><td></td><td></td></tr> <tr> <td colspan="3"> <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.</td></tr> <tr> <th>EXCEPCIONES</th><td></td><td></td></tr> <tr> <td colspan="3">Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p> <p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.</p> <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p></td></tr> <tr> <td> <table> <tbody><tr> <td>Modelos:</td><td>Tipos:</td><td>Características Eléctricas:</td></tr> <tr> <td>33863</td><td>SC26</td><td>120 V – 60 Hz 275 W</td></tr> <tr> <td>33963</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>33968</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>33969</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>33967</td><td></td><td></td></tr> </tbody></table> <p>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”.</p></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>840303800</td><td></td><td>10/18</td></tr> </tbody></table> | GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO | | | 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 transportation 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 | | | Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p> <p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.</p> <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p> | | | <table> <tbody><tr> <td>Modelos:</td><td>Tipos:</td><td>Características Eléctricas:</td></tr> <tr> <td>33863</td><td>SC26</td><td>120 V – 60 Hz 275 W</td></tr> <tr> <td>33963</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>33968</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>33969</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>33967</td><td></td><td></td></tr> </tbody></table> <p>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”.</p> | Modelos: | Tipos: | Características Eléctricas: | 33863 | SC26 | 120 V – 60 Hz 275 W | 33963 | | | 33968 | | | 33969 | | | 33967 | | | | | 840303800 | | 10/18 |
| GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 transportation 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p> <p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.</p> <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table> <tbody><tr> <td>Modelos:</td><td>Tipos:</td><td>Características Eléctricas:</td></tr> <tr> <td>33863</td><td>SC26</td><td>120 V – 60 Hz 275 W</td></tr> <tr> <td>33963</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>33968</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>33969</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>33967</td><td></td><td></td></tr> </tbody></table> <p>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”.</p> | Modelos: | Tipos: | Características Eléctricas: | 33863 | SC26 | 120 V – 60 Hz 275 W | 33963 | | | 33968 | | | 33969 | | | 33967 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Modelos: | Tipos: | Características Eléctricas: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33863 | SC26 | 120 V – 60 Hz 275 W | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33963 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33968 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33969 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33967 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 840303800 | | 10/18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |