

**READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

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

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

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

Questions?

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

Questions ?

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

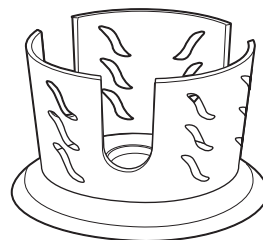
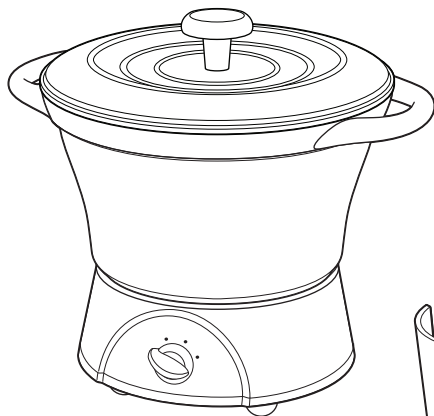
¿Preguntas?

Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
EE. UU.: 1.800.851.8900
MEX: 01 800 71 16 100

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

Hamilton Beach®

Party Crock™ Cookset Appareil de cuisson Equipo de Cocina



English	2
Français.....	19
Español	37

Recipes Included!
Recettes à l'intérieur !
¡Recetas Incluidas!

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or electric 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 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.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use electric base outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place electric base or warming stand on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn control knob to OFF (O) and then remove plug from outlet.
14. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook on electric base. Cook only in cast iron 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 Electrical Shock Hazard: This product 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.

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.

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

Parts and Features

*To order parts:

US: 1.800.851.8900

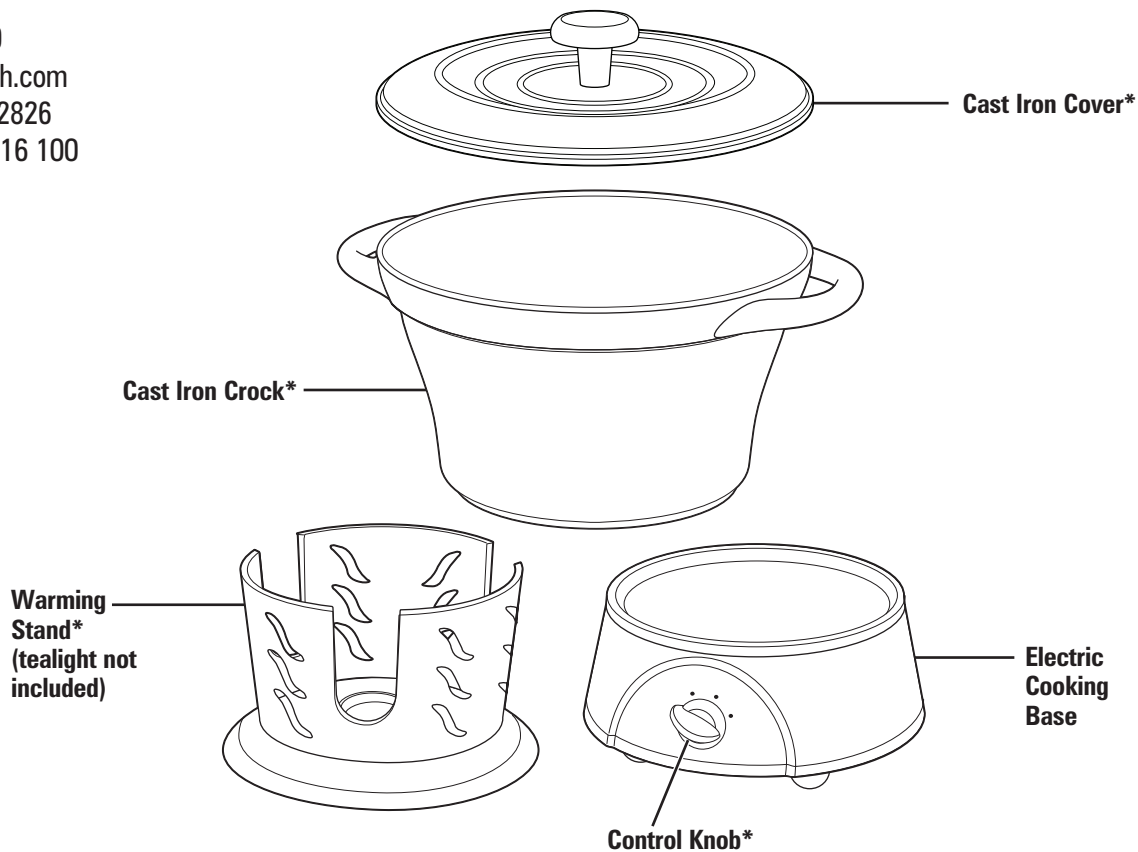
www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

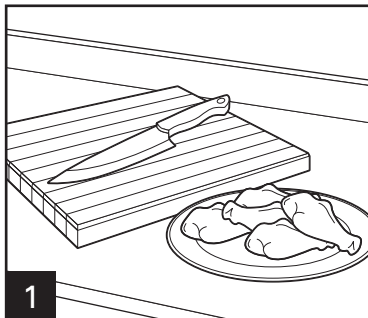
Crock Capacity

For best results, fill cast iron crock no more than 1 inch (2.5 cm) from the cover. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe states.



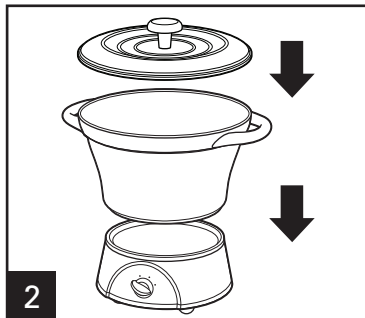
How to Use Your Cookset

BEFORE FIRST USE: Hand wash cast iron crock and cover in hot, soapy water. Rinse and dry. Seasoning is not required. Do not immerse electric cooking base in water.



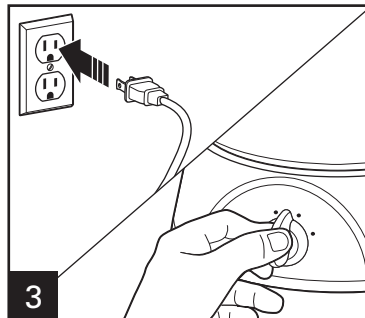
1

Prepare recipe according to instructions.



2

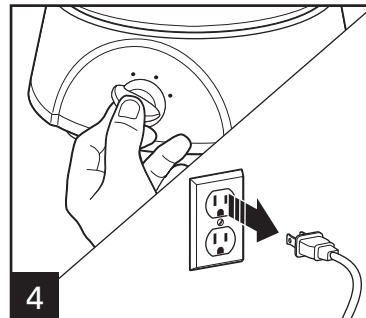
Place cast iron crock on electric base and cover.



3

Plug in unit. Select temperature setting and cook according to recipe directions.

NOTE: When cooking cheese, high-sugar content, or chocolate-based recipes, use the MEDIUM heat setting and stir frequently to prevent burning.



4

When finished, turn OFF (O) and unplug base.



5

Cast iron crock is stovetop-safe over MEDIUM heat and both crock and cover are oven-safe.

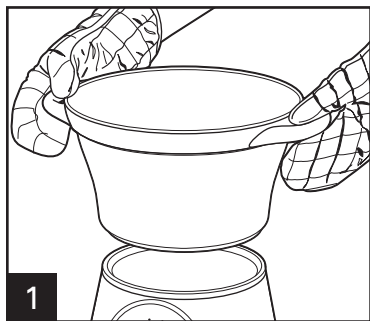
4

Using the Warming Stand

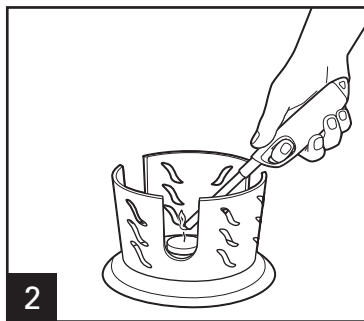
⚠ WARNING Fire Hazard.

- Use only one small, unscented tealight candle.
- Do not use any liquid fuel, solid gel fuel, or canned chafing fuel such as Sterno™.

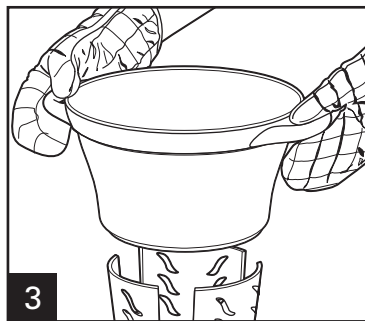
⚠ WARNING Food Safety Hazard. The warming stand and LOW setting should only be used after a recipe has been cooked thoroughly. Food should not be reheated on the LOW setting. The food must be heated to serving temperature before using the LOW setting. If food has been cooked and then refrigerated, it must be reheated on MEDIUM or HIGH, then switched to LOW. Visit foodsafety.gov for food safety guidelines.



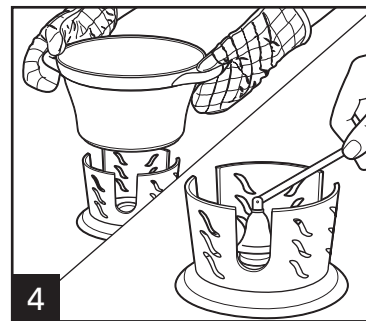
1 When ready to transfer cast iron crock from electric base to warming stand, be sure to place the warming stand at its final destination. Always place on a flat, level surface.



2 Light the candle. Do not move or tip the warming stand once the tealight candle is lit. Never leave warming stand unattended with ignited candle.
NOTE: Always use a potholder or insulated glove when handling the cast iron crock after or during cooking to prevent burns.



3 Place crock securely on warming stand.
NOTE: To maintain proper serving temperature, keep cover on crock and/or reheat on the electric base.

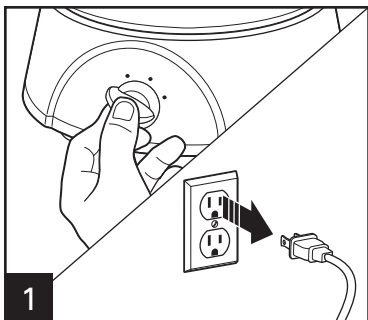


4 When finished, remove crock from warming stand and place on a heat-resistant surface. Use a candle snuffer to extinguish the tealight flame.

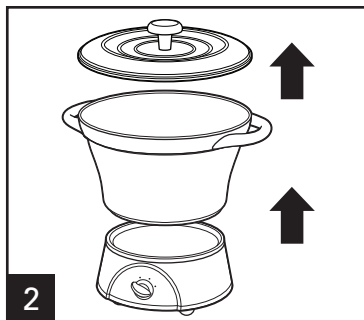
Cleaning and Care

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

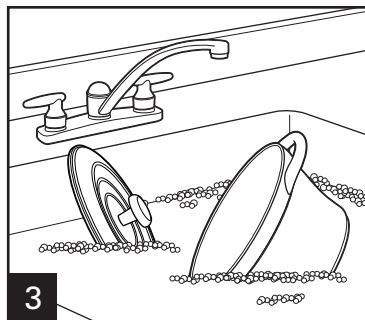
Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.



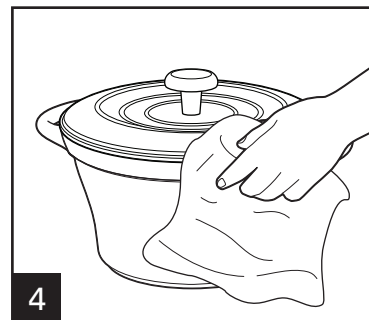
1 Turn the control knob to OFF (O). Unplug.



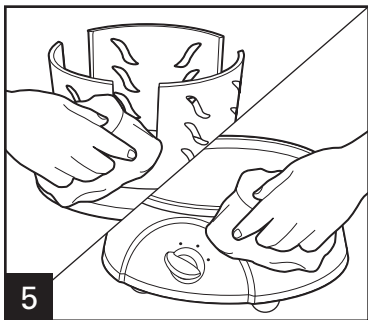
2 Remove cast iron crock and cover from electric cooking base and let cool on a trivet or heat-resistant surface.



3 Cast iron crock and cover should be hand washed with soapy water shortly after use.



4 Thoroughly dry crock and cover immediately after washing. Do not let crock or cover stand with moisture on rims.



5 To clean the electric cooking base and warming stand, wipe with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers.

6

NOTES:

- Do not place in dishwasher.
- Do not use cast iron crock or cover if chipped, cracked, or severely scratched.
- The cast iron crock may be reheated in the oven but NOT in the microwave oven.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- Use wooden, silicon, or plastic utensils. Metal tools can scratch the enamel surface.
- The enamel surface is hard but can chip if banged or dropped.
- The handle and screw may become loose over time. Check periodically and tighten as needed.
- The cast iron crock and cover can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.

Party Crock™ Entertaining Tips

Happy Hour Party

Make hosting a cocktail party so easy, you can have as much fun as your guests. Set up a self-service bar and let everyone help themselves. Hot hors d'oeuvres are ideal for the Party Crock's 1.5-quart capacity. Prepare these crowd-pleasing dips in advance, so they will be ready to go when guests arrive. Then all you have to do is take them right to the table with the cordless warming stand.

Artichoke Dip

Ingredients:

- 2 cans (14 oz. [397 g] *each*) artichoke hearts in water, drained and chopped
- 1 small onion, chopped
- 1 cup (237 ml) Parmesan cheese
- 3/4 cup (177 ml) mayonnaise
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) salt
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) pepper

Directions:

1. In cast iron crock, stir artichoke hearts, onion, Parmesan cheese, mayonnaise, salt and pepper.
2. Cover and cook on MEDIUM for 2 to 3 hours.
3. If desired, transfer crock to tealight stand.

Serves: 8–10

White Bean Dip

Ingredients:

- 2 tablespoons (30 ml) olive oil
- 1 small onion, chopped
- 2 garlic cloves, minced
- 3 cans (15.5 oz. [439 g] *each*) cannellini beans, drained
- 1/2 cup (118 ml) fresh cilantro
- 1/4 cup (59 ml) chicken broth
- 2 tablespoons (30 ml) lemon juice
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) salt
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) coarse black pepper

Directions:

1. In cast iron crock over medium heat, heat olive oil. Add onions and garlic. Cook until onions are tender, about 4 minutes.
2. Using S-blade and with food processor running, add the onion mixture, beans, cilantro, broth, juice, salt and pepper into the food chute. Process until well-blended.
3. Add bean mixture to crock.
4. Cover and cook on MEDIUM for 2 to 3 hours.
5. If desired, transfer crock to tealight stand.

Serves: 12–14

Game-Watching Party

Having a few friends over to watch the game, but hate to miss a play to get some snacks? Bring the munchies closer with the Party Crock™. Fill the crock with appetizers or dips and place it within easy reach. The cast iron crock has excellent heat retention for the duration of the game.

Salsa con Queso

Ingredients:

1 pound (454 g) pasteurized processed cheese, cubed
2 cups (473 ml) salsa
1 cup (237 ml) shredded Monterey Jack cheese
2 cans (4.5 oz. [128 g] *each*) chopped green chilies
2 teaspoons (10 ml) chili powder
1/2 teaspoon (2.5 ml) garlic powder
Tortilla chips

Directions:

1. In cast iron crock, add cubed cheese, salsa, shredded cheese, chilies, chili powder and garlic powder.
2. Cover and cook on MEDIUM for 1 1/2 to 2 hours.
3. Stir until cheese is melted and mixture is blended.
4. Serve with tortilla chips.

Serves: 10

Cocktail Meatballs

Ingredients:

1 package (24 oz. [681 g]) frozen bite-size meatballs
2 cups (473 ml) ketchup
1 cup (237 ml) beer
1/2 cup (118 ml) packed brown sugar
1 small onion, chopped

Directions:

1. In a large bowl, stir meatballs, ketchup, beer, brown sugar and onion until well-blended.
2. Add meatball mixture to cast iron crock.
3. Cover and cook on HIGH for 3 hours or MEDIUM for 6 hours.
4. If desired, transfer crock to tealight stand.

Serves: 12–14

Backyard Barbecue

When the weather turns warm, it's time to move the party outside. All that's needed is simple food, cool beverages, and good company. Add a few hot sides that go well with the main grilled meat. It's so easy to cook in the Party Crock™ and then take the crock to the deck. Choose red, blue, or yellow to add a festive touch to any patio table.

Baked Beans

Ingredients:

- 4 cans (15.5 oz. [439 g] *each*) pinto beans, drained
- 1 medium onion, chopped
- 1 cup (237 ml) ketchup
- 1/2 cup (118 ml) packed brown sugar
- 1 tablespoon (15 ml) ground mustard
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) coarse black pepper

Directions:

1. In cast iron crock, stir beans, onion, ketchup, brown sugar, ground mustard, salt and pepper.
2. Cover and cook on HIGH for 2 hours or MEDIUM for 4 hours.
3. If desired, transfer crock to tealight stand.

Serves: 8–10

Succotash

Ingredients:

- 2 tablespoons (30 ml) butter
- 1 small onion, chopped
- 1 celery rib, chopped
- 1 package (1 lb. [454 g]) frozen lima beans
- 1 package (8 oz. [227 g]) frozen corn
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) black pepper

Directions:

1. In cast iron crock, melt butter over medium heat. Add onion and celery to crock, cooking for 4 minutes until onions are tender.
2. Stir lima beans, corn, salt and pepper into onion mixture.
3. Cover and cook on HIGH for 2 hours or MEDIUM for 4 hours.
4. If desired, transfer crock to tealight stand.

Serves: 8–10

Dinner Party

Effortless entertaining is possible when you have a plan. Choose entrees and side dishes that can be done ahead of time. Prepare food in advance, keep the crock in the refrigerator, and place on the electric cooking base when it's time to reheat. For stylish serving, place the crock on the tealight stand to keep warm at the table.

Artichoke and Sun-Dried Tomato Pasta Sauce

Ingredients:

- 2 tablespoons (30 ml) olive oil
- 1 small onion, chopped
- 2 garlic cloves, minced
- 1 can (28 oz. [794 g]) diced tomatoes
- 1 can (6 oz. [170 g]) tomato paste
- 1/2 cup (118 ml) chopped roasted red peppers
- 2 teaspoons (10 ml) sugar
- 1 teaspoon (5 ml) Italian seasoning
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 1 teaspoon (5 ml) black pepper

Directions:

1. In cast iron crock over medium heat, heat olive oil. Add onions and garlic. Cook until onions are tender, about 4 minutes.
2. Add diced tomatoes, tomato paste, red peppers, sugar, Italian seasoning, salt and pepper.
3. Cover and cook on HIGH for 3 hours or MEDIUM for 6 hours.
4. If desired, transfer crock to tealight stand.

Serves: 6–8

Peppered Mushrooms

Ingredients:

- 1 can (14.5 oz. [411 g]) beef broth
- 3 tablespoons (44 ml) butter
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) salt
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) black pepper
- 1 package (1 lb. [454 g]) sliced mushrooms

Directions:

1. In cast iron crock over medium heat, heat beef broth, butter, salt and pepper until butter is melted.
2. Stir in mushrooms.
3. Cover and cook on HIGH for 3 hours or MEDIUM for 9 to 10 hours.
4. If desired, transfer crock to tealight stand.

Serves: 8

Dinner Party (cont.)

Caponata

Ingredients:

- 1 tablespoon (15 ml) oil
- 2 small stalks celery, diced
- 1 medium onion, diced
- 1 clove garlic, minced
- 1 can (14.5 oz. [411 g]) diced tomatoes
- 1 small eggplant, peeled, cubed
- 3 tablespoons (44 ml) balsamic vinegar
- 3 tablespoons (44 ml) capers
- 1/4 teaspoon (1.3 ml) crushed red pepper
- 1 tablespoon (15 ml) snipped fresh basil

Directions:

1. In cast iron crock over medium heat, heat oil.
2. Add celery, onions and garlic. Cook until celery is wilted, about 8 minutes.
3. Stir in tomatoes, eggplant, vinegar, capers and red pepper.
4. Cover and cook on HIGH for 2 1/2 to 3 hours or MEDIUM for 5 to 6 hours.
5. If desired, transfer crock to tealight stand. Stir in basil before serving.

Serves: 6–8

Couscous With Feta and Tomatoes

Ingredients:

- 1 tablespoon (15 ml) olive oil
- 3 garlic cloves, minced
- 1 small onion, chopped
- 2 cans (14 oz. [397 g] *each*) diced tomatoes
- 2/3 cup (158 ml) couscous
- 1/2 cup (118 ml) crumbled feta cheese
- 1 tablespoon (15 ml) Italian seasoning

Directions:

1. In cast iron crock over medium heat, heat olive oil. Add onions and garlic. Cook until onions are tender, about 4 minutes.
2. Stir tomatoes and Italian seasoning into onion mixture.
3. Cover and cook on HIGH for 2 hours or MEDIUM for 4 hours.
4. Add couscous and feta to crock; stir until well-blended.
5. Cover and continue to cook for 10 minutes.
6. If desired, transfer crock to tealight stand.

Serves: 12–14

Come for Dessert

A bridal tea, baby shower, or no special occasion at all is a perfect time to invite friends to come for dessert. When you concentrate on just one course, you can make it extra-special. A luscious chocolate sauce in the Party Crock™ surrounded with a platter of fresh fruit, cookies, or cake for dipping makes a spectacular presentation.

Salted Caramel Chocolate-Dipped Strawberries

Ingredients:

- 1 can (14 oz. [397 g]) sweetened condensed milk
- 1 jar (12 oz. [340 g]) salted caramel sauce
- 1 package (12 oz. [340 g]) semi-sweet chocolate chips
- 1 quart (946 ml) whole strawberries

Directions:

1. In cast iron crock, stir caramel sauce, condensed milk and chocolate chips.
2. Cover and cook on MEDIUM for 30 minutes to 1 hour.
3. If desired, transfer crock to tealight stand. Stir occasionally. Serve with strawberries for dipping.

Serves: 10–12

Chocolate Berry Sauce

Ingredients:

- 1 jar (12 oz. [340 g]) caramel ice cream topping
- 1 package (12 oz. [340 g]) semi-sweet chocolate chips
- 1 can (12 oz. [355 ml]) evaporated milk
- 1 jar (10 oz. [283 g]) seedless raspberry preserves

Directions:

1. In cast iron crock, stir caramel topping, chocolate chips, evaporated milk and raspberry preserves.
2. Cover and cook on MEDIUM for 2 hours, stirring occasionally.
3. If desired, transfer crock to tealight stand.

Serves: 10–12

Holiday Parties

Holidays are a wonderful time for entertaining, but preparing traditional favorites can tie up your oven. Using a slow cooker helps keep dishes hot and ready to serve without juggling in and out of the oven. Choose from three heat settings on the Party Crock™ electric base to cook on HIGH or MEDIUM, or keep foods warm on LOW.

Gourmet Caramel Apples

Ingredients:

- 2 bags (14 oz. [397 g] *each*) caramels, unwrapped
- 1/4 cup (59 ml) water
- 12 green apples
- 1 cup (237 ml) chopped walnuts
- 1/2 cup (118 ml) coconut, toasted
- 1/2 cup (118 ml) dried cranberries
- 2 tablespoons (30 ml) chopped crystallized ginger
- 12 popsicle sticks

Directions:

1. In cast iron crock, add caramels and water.
2. Cover and cook on MEDIUM for 2 hours, stirring occasionally.
3. Stir walnuts, coconut, cranberries and ginger in a shallow dish until blended.
4. Push one popsicle stick in each apple, dip bottom in melted caramel and immediately roll in walnut mixture. Let stand, stick side up on wax paper-lined cookie sheet. Repeat with remaining apples.

Serves: 12–14

Hot Mocha

Ingredients:

- 4 cups (946 ml) strong brewed coffee
- 2 cups (473 ml) milk
- 1/3 cup (79 ml) chocolate syrup
- 1/4 cup (59 ml) sugar
- 1/2 cup (118 ml) coffee liqueur
- 1/2 cup (118 ml) heavy cream, whipped for topping

Directions:

1. In cast iron crock, stir coffee, milk, chocolate syrup and sugar.
2. Cover and cook on HIGH for 1 1/2 hours or MEDIUM for 3 hours or until hot.
3. Stir in coffee liqueur before serving.
4. If desired, transfer crock to tealight stand and top with whipped cream.

Serves: 6–8

Holiday Parties (cont.)

Sweet Potatoes With Cranberries

Ingredients:

- 1/4 cup (59 ml) orange juice
- 1/4 cup (59 ml) butter
- 2 tablespoons (30 ml) brown sugar
- 1 teaspoon (5 ml) ground cinnamon
- 1/4 teaspoon (1.3 ml) salt
- 2 pounds (907 g) sweet potatoes, peeled, cut into 1-inch (2.5-cm) cubes
- 1/2 cup (118 ml) dried cranberries

Directions:

1. In cast iron crock over medium heat, heat orange juice, butter, brown sugar, cinnamon and salt until butter is melted.
2. Stir in sweet potatoes and cranberries until sweet potatoes are coated.
3. Cover and cook on HIGH for 5 hours or MEDIUM for 10 hours, stirring occasionally.
4. If desired, transfer crock to tealight stand.

Serves: 4–6

Compote

Ingredients:

- 2 cups (473 ml) water
- 1/2 cup (118 ml) packed brown sugar
- 1/4 cup (59 ml) honey
- 2 tablespoons (30 ml) rum
- 1 tablespoon (15 ml) lime juice
- 1 bag (7 oz. [198 g]) dried mixed fruit
- 1 bag (6 oz. [170 g]) dried apricots
- 1/2 cup (118 ml) dried cranberries

Directions:

1. In cast iron crock, stir water, brown sugar, honey, rum and lime juice until brown sugar is dissolved.
2. Add dried fruits to crock. Stir until blended.
3. Cover and cook on HIGH for 3 hours or MEDIUM for 6 hours.
4. If desired, transfer crock to tealight stand.

Serves: 6–8

Holiday Parties (cont.)

Spiked Apple Cranberry Punch

Ingredients:

- 1 quart (946 ml) apple juice
- 1 cup (237 ml) cranberry juice
- 1 cup (237 ml) rum
- 2 tablespoons (30 ml) sugar
- 1 cinnamon stick

Directions:

1. In cast iron crock, stir apple juice, cranberry juice, rum, sugar and cinnamon stick.
2. Cover and cook on HIGH for 1 hour or MEDIUM for 2 hours.
3. If desired, transfer crock to tealight stand.

Serves: 15–20

Tequila Sunrise Sauce

Ingredients:

- 1 bag (1 lb. [454 g]) fresh cranberries
- 1 navel orange, peeled, sectioned and chopped
- 1 cup (237 ml) sugar
- 1/4 cup (59 ml) water
- 1 tablespoon (15 ml) fresh ginger, peeled and minced
- 1 tablespoon (15 ml) tequila

Directions:

1. In cast iron crock, stir cranberries, orange, sugar, water, ginger and tequila.
2. Cover and cook on HIGH for 3 hours or MEDIUM for 6 hours.
3. If desired, transfer crock to tealight stand.

Serves: 10–12

Weeknight Dinner

While the Party Crock™ Cookset is attractive for any party table, it is equally at home on your weeknight dinner table. The durability can take it from refrigerator to the oven and it is stovetop-safe up to medium heat. It's versatile enough to make a pasta sauce, vegetable casserole, or a dessert.

Roasted Red Pepper Marinara

Ingredients:

- 2 tablespoons (30 ml) olive oil
- 1 small onion, chopped
- 2 garlic cloves, minced
- 1 can (28 oz. [794 g]) diced tomatoes
- 1 can (6 oz. [170 g]) tomato paste
- 1/2 cup (118 ml) chopped roasted red peppers
- 2 teaspoons (10 ml) sugar
- 1 teaspoon (5 ml) Italian seasoning
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 1 teaspoon (5 ml) black pepper

Directions:

1. In cast iron crock over medium heat, heat olive oil. Add onions and garlic. Cook until onions are tender, about 4 minutes.
2. Add diced tomatoes, tomato paste, red peppers, sugar, Italian seasoning, salt and pepper.
3. Cover and cook on HIGH for 3 hours or MEDIUM for 6 hours.
4. If desired, transfer crock to tealight stand.

Serves: 6–8

Applesauce

Ingredients:

- 4 medium golden delicious apples, peeled, cored and cubed
- 1/4 cup (59 ml) water
- 1/4 cup (59 ml) honey
- 1/4 cup (59 ml) packed brown sugar
- 1 teaspoon (5 ml) apple pie spice

Directions:

1. In a large bowl, stir apples, water, honey, brown sugar and apple pie spice.
2. Add apple mixture to cast iron crock.
3. Cover and cook on HIGH for 4 to 4 1/2 hours or MEDIUM for 8 to 9 hours.
4. If desired, transfer crock to tealight stand.

Serves: 4–6

Weeknight Dinner (cont.)

Calabacitas

Ingredients:

- 1 tablespoon (15 ml) olive oil
- 1 small sweet onion, chopped
- 1 medium yellow squash, cubed
- 1 medium zucchini, cubed
- 1 cup (237 ml) frozen corn kernels
- 1 teaspoon (5 ml) dried oregano
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) coarse black pepper

Directions:

1. In cast iron crock over medium heat, heat olive oil. Add onions. Cook until onions are tender, about 4 minutes.
2. Stir in yellow squash, zucchini, corn, oregano, salt and pepper to onions.
3. Cover and cook on HIGH for 3 hours or MEDIUM for 6 hours.
4. If desired, transfer crock to tealight stand.

Serves: 6–8

Harvest Vegetable Ragout

Ingredients:

- 1/2 pound (227 g) eggplant, peeled, cubed
- 1 teaspoon (5 ml) kosher salt
- 3 garlic cloves, minced
- 1 medium onion, chopped
- 1 small yellow squash, cubed
- 1 small zucchini, cubed
- 1/2 green pepper, seeded, diced
- 1/2 red pepper, seeded, diced
- 1/2 yellow pepper, seeded, diced
- 1 can (15.5 oz. [439 g]) diced tomatoes
- 2 tablespoons (30 ml) tomato paste
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) hot sauce
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) coarse black pepper
- 1 tablespoon (15 ml) chopped fresh parsley
- 1 tablespoon (15 ml) chopped fresh basil

Directions:

1. Sprinkle salt over eggplant cubes in a large colander. Let stand 1 hour. Rinse and pat dry with paper towels.
2. In a large bowl, stir eggplant, garlic, onion, yellow squash, zucchini, peppers, diced tomatoes, tomato paste, salt, hot sauce and black pepper until well-blended.
3. Add eggplant mixture to cast iron crock.
4. Cover and cook on HIGH for 4 to 4 1/2 hours or MEDIUM for 8 to 9 hours.
5. If desired, transfer crock to tealight stand. Sprinkle with chopped parsley and basil before serving.

Serves: 8–10

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., 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. 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 une surface chaude. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. Pour se protéger contre le risque de décharge électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base électrique dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de sa prise quand vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de mettre ou d'enlever une pièce.
7. Ne pas utiliser un appareil qui a une prise ou un cordon d'alimentation endommagé, ou si l'appareil a mal fonctionné ou s'il est tombé ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
9. Ne pas utiliser la base électrique à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre à l'extrémité d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes, en particulier celles d'une cuisinière.
11. Ne pas placer la base électrique ou le support chauffant sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou de gaz chaud, ou à l'intérieur d'un four chaud.
12. Faire preuve d'une grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou de liquides chauds.
13. Pour débrancher, tourner le bouton en position OFF (O/arrêt), puis débrancher la fiche de la prise.
14. **MISE EN GARDE** : Pour prévenir tout danger de dommage ou d'électrocution, ne pas cuire sur une base électrique. Cuire uniquement dans un pot en grès.
15. Ne pas utiliser l'appareil à une fin autre que celle à laquelle il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Autres informations relatives à la sécurité du consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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

⚠ AVERTISSEMENT 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 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.

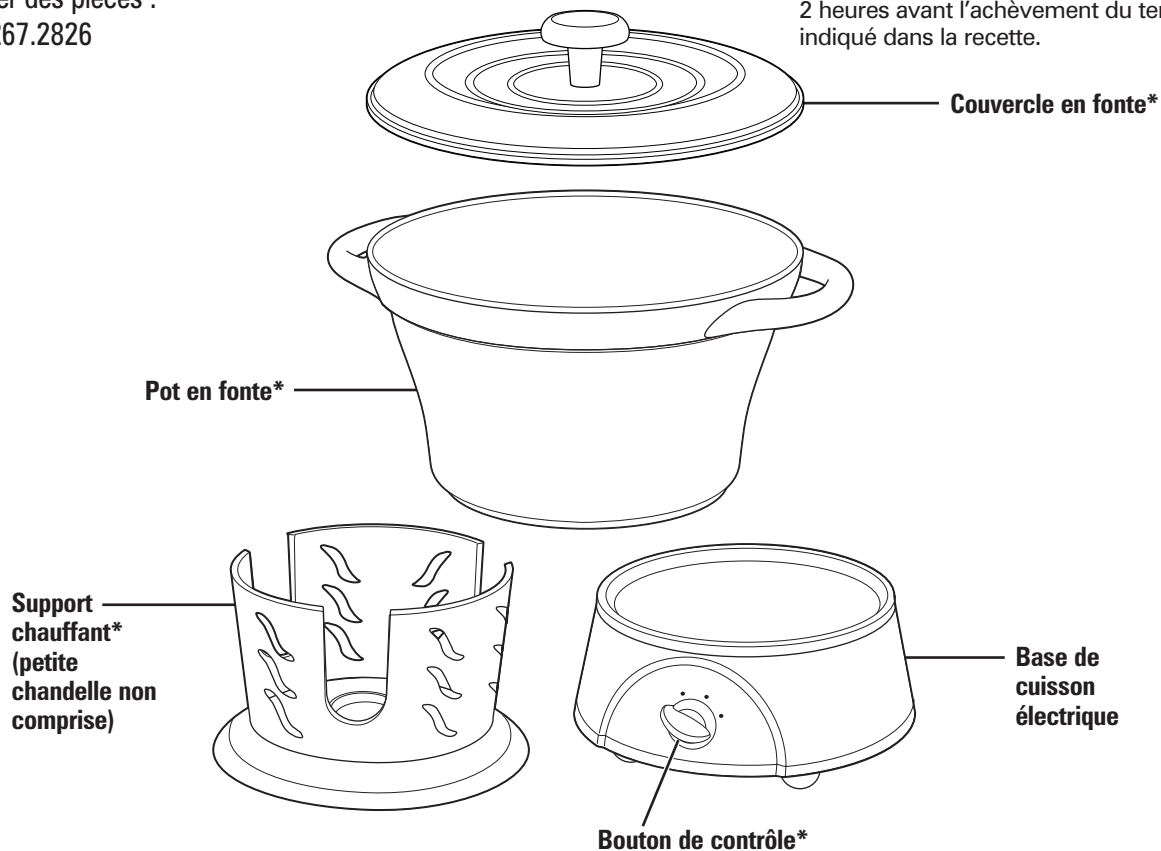
Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et caractéristiques

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

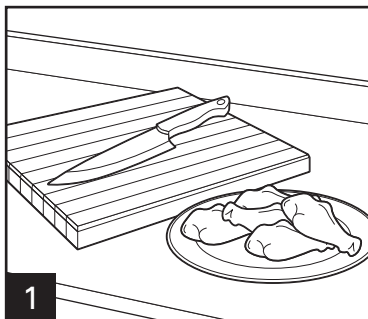
Capacité du pot

Pour des résultats optimaux, remplir le pot en fonte jusqu'à 1 po (2,5 cm) max. du couvercle. 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.

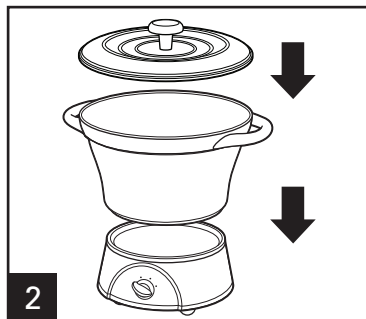


Utilisation de l'appareil de cuisson

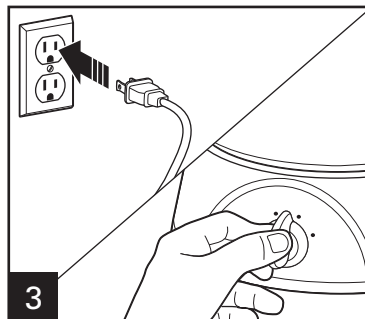
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :
Laver le pot en fonte et le couvercle à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et faites sécher. Vous n'avez pas besoin d'apprêter. Ne pas immerger la base électrique dans l'eau.



1 Préparer la recette conformément aux instructions.

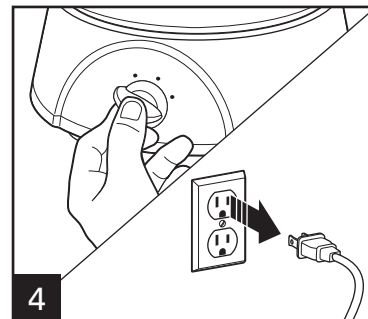


2 Déposer le pot en fonte sur la base de cuisson électrique puis mettre le couvercle.



3 Brancher l'appareil. Choisir le réglage de température et cuire conformément aux instructions de la recette.

NOTE: Quand vous cuisez des recettes à base de fromage, de sucre ou de chocolat, utiliser le réglage de température moyenne et remuer fréquemment pour éviter de brûler.



4 Éteindre l'appareil (O) et débrancher la base de cuisson électrique dès la fin de la cuisson.



5 Le pot en fonte peut être utilisé sur la cuisinière avec une intensité de chaleur MOYENNE. Le pot de cuisson et le couvercle peuvent être utilisés dans le four.

Utilisation du support chauffant

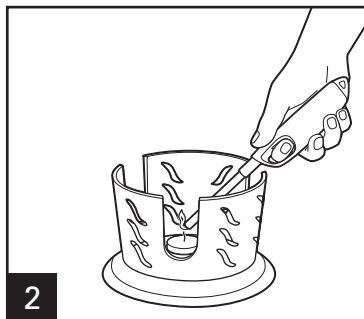
⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie.

- N'utiliser qu'une seule petite chandelle non parfumée.
- N'utiliser aucun carburant liquide, carburant sous forme de gel solide, ou de carburant en boîte comme du Sterno™.

⚠ AVERTISSEMENT Danger pour la salubrité des aliments. Vous ne devez utiliser le support chauffant et le réglage de température BASSE qu'après avoir complètement cuit votre recette. Vous ne devez pas refaire chauffer les aliments en réglant une BASSE température. Vous devez chauffer les aliments à une température de service avant d'utiliser le réglage de température BASSE. Si vous avez cuit, puis réfrigéré vos aliments, vous devez les réchauffer à température MOYENNE ou ÉLEVÉE avant de mettre la BASSE température. Consultez le site Internet foodsafety.gov pour trouver des directives de sécurité.

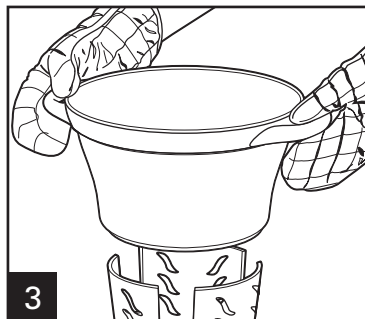


1 Lorsque le pot en fonte est prêt à être transféré de la base de cuisson électrique vers un réchaud, assurez-vous de déposer le réchaud à l'endroit prévu. Placer-le toujours sur une surface plate, horizontale.



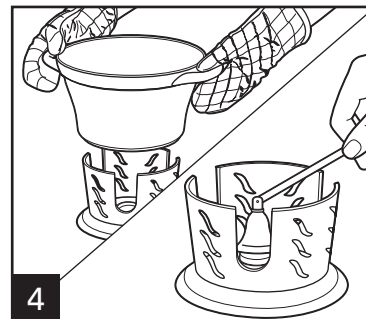
2 Allumer la chandelle. Ne bouger pas ou n'inclinez pas le support chauffant après que la chandelle soit allumée. Ne laissez jamais sans surveillance le support chauffant avec une chandelle allumée

NOTE: Utiliser toujours une poignée ou un gant isolé lorsque vous manipulez le pot en fonte ou durant la cuisson pour éviter les brûlures.



3 Déposer et placer correctement le pot sur le réchaud.

NOTE: Pour maintenir une température de service adéquate, laisser le couvercle sur le pot ou faites réchauffer en utilisant la base de cuisson électrique.

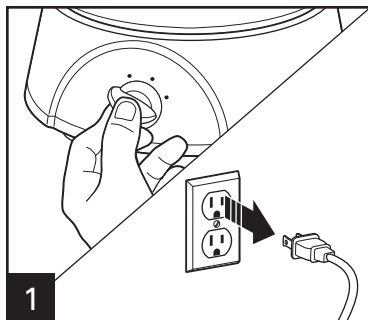


4 Dès la fin du service, retirer le pot du réchaud et placer-le sur une surface résistante à la chaleur. Utiliser un éteignoir à chandelle pour éteindre la bougie du réchaud.

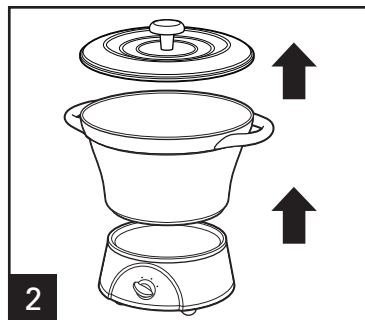
Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

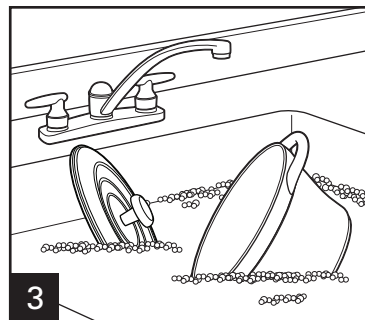
Débrancher l'appareil avant le nettoyage. N'immerger pas le cordon, la fiche ou la base dans tout autre liquide.



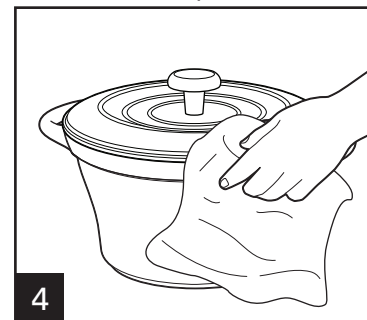
1 Tourner le bouton de contrôle en position OFF (O/arrêt). Débrancher.



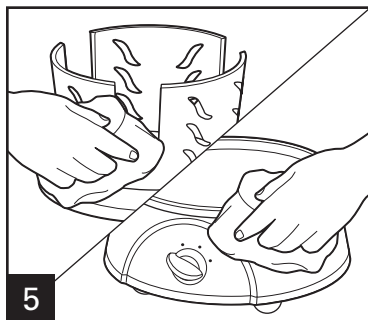
2 Retirer le pot en fonte et le couvercle de la base de cuisson électrique et laisser-les refroidir sur une grille ou une surface résistante à la chaleur.



3 Le pot en fonte et le couvercle sont lavables à la main avec de l'eau chaude savonneuse peu de temps après la fin de l'utilisation.



4 Assécher complètement le pot et le couvercle immédiatement après le lavage. Éviter de laisser de la moisissure sur les bords du pot ou du couvercle.



5 Pour nettoyer la base de cuisson électrique et le support chauffant, essuyer avec un linge humide. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif.

NOTES:

- Ne pas mettre dans un lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser le pot en fonte ou le couvercle s'il est écorné, fissuré ou s'il comporte des rayures profondes.
- Le pot en fonte peut être réchauffé au four, mais PAS au four à micro-ondes.
- Ne pas utiliser de nettoyant abrasif ou de tampon de récurage en métal.
- Utiliser des outils en bois, en silicone, ou en matière plastique. Les outils en métal peuvent rayer la surface en émail.
- La surface en émail est dure, mais elle peut s'écailler si vous frappez ou laissez tomber votre instrument.
- La poignée et la vis peuvent se dévisser avec le temps. Vérifier de temps en temps et resserrer si nécessaire.
- Le pot en fonte et le couvercle peuvent devenir très chauds. Faites attention. Ne les placer jamais directement sur une surface ou un comptoir sans protection.

Conseils Party Crock^{MC} amusants

À l'heure de l'apéritif

Recevoir à l'heure de l'apéritif est maintenant facile tout en ayant beaucoup de plaisir avec vos invités. Faire la mise en place d'une table de service et laisser chaque invité se servir lui-même. Les hors-d'œuvre chauds sont idéaux grâce à la capacité de 1,4 litre (1,5 pinte) de l'appareil de cuisson Party Crock^{MC}. Préparer des trempettes populaires à l'avant pour qu'elles soient prêtes à servir dès l'arrivée de vos invités. Il ne vous restera plus qu'à apporter votre mets vers la table grâce au réchaud sans fil.

Trempette à l'artichaut

Ingrédients :

- 2 boîtes de 14 oz (397 g) *chaque* de cœurs d'artichaut dans l'eau, égouttés et hachés.
- 1 petit oignon haché
- 1 tasse (237 ml) de fromage Parmesan
- 3/4 tasse (177 ml) de mayonnaise
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre

Instructions :

1. Mélanger les cœurs d'artichauts, l'oignon, le fromage Parmesan, la mayonnaise, le sel et le poivre dans le pot en fonte.
2. Couvrir et cuire à température MOYENNE de 2 à 3 heures.
3. Si désiré, transférer le pot sur le réchaud à chandelle.

8 à 10 portions

Trempette aux fèves blanches

Ingrédients :

- 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
- 1 petit oignon haché
- 2 gousses d'ail émincées
- 3 boîtes de 15,5 oz (439 g) *chaque* chacune de haricots Cannellini égouttés
- 1/2 tasse (118 ml) de coriandre fraîche
- 1/4 tasse (59 ml) de bouillon de poulet
- 2 c. à table (30 ml) de jus de citron
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir grossièrement concassé

Instructions :

1. Chauffer l'huile d'olive dans le pot en fonte à chaleur moyenne. Ajouter les oignons et l'ail. Cuire jusqu'à ce que les oignons soient tendres, soit environ 4 minutes.
2. Avec le robot culinaire et la lame en S en marche, introduire le mélange d'oignon, les fèves, la coriandre, le bouillon de poulet, le sel et le poivre par l'entonnoir. Transformer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
3. Verser le mélange de fèves dans le pot.
4. Couvrir et cuire à température MOYENNE de 2 à 3 heures.
5. Si désiré, transférer le pot sur le réchaud à chandelle.

12 à 14 portions

Regardez une joute tout en s'amusant

Vous aimez regarder une joute avec quelques amis, mais trouver déplaçant de manquer des séquences à cause de la préparation des collations? L'appareil de cuisson Party Crock^{MC} vous permet de rapprocher les grignotines. Remplir le pot avec des hors-d'œuvre ou des trempettes et déposer l'appareil à portée de main. Le pot en fonte conservera facilement sa chaleur pendant toute la durée de la joute.

Salsa con Queso

Ingrédients :

- 1 paquet de 1 lb (454 g) de fromage pasteurisé, en cubes
- 2 tasses (473 ml) de salsa
- 1 tasse (237 ml) de fromage Monterey Jack râpé
- 2 boîtes de 4,5 oz (128 g) *chaque* de piments verts hachés
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre de chili
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poudre d'ail
- Croustilles au maïs

Instructions :

1. Ajouter le fromage en cubes, la salsa, le fromage râpé, les piments, la poudre de chili et la poudre d'ail dans le pot en fonte.
2. Couvrir et cuire à température MOYENNE de 1 1/2 à 2 heures.
3. Remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le tout soit bien mélangé.
4. Servir avec des croustilles au maïs.

10 portions

Mini-boulettes de viande

Ingrédients :

- 1 paquet de 24 oz (681 g) de mini-boulettes de viande congelées
- 2 tasses (473 ml) de ketchup
- 1 tasse (237 ml) de bière
- 1/2 tasse (118 ml) de cassonade tassée
- 1 petit oignon haché

Instructions :

1. Dans un grand bol, mélanger complètement les boulettes de viande, le ketchup, la bière, la cassonade et l'oignon.
2. Verser le mélange de boulettes dans le pot en fonte.
3. Couvrir et cuire à température ÉLEVÉE pendant 3 heures ou à température MOYENNE pendant 6 heures.
4. Si désiré, transférer le pot sur le réchaud à chandelle.

12 à 14 portions

Fête dans la cour

Dès que la température extérieure se réchauffe, il est temps de déplacer la fête vers la cour. Il ne suffit que des aliments simples, des breuvages frais et de bons amis. Ajouter quelques accompagnements chauds se servant bien avec les plats principaux de viande grillée. L'appareil de cuisson Party Crock^{MC} vous permet de cuire facilement les aliments et de les apporter directement dans le pot vers la terrasse. Choisir le rouge, le bleu ou le jaune pour apporter une touche festive à la table de service.

Fèves au lard

Ingrédients :

- 4 boîtes de 15,5 oz (439 g) *chaque* de haricots pinto égouttés
- 1 oignon moyen haché
- 1 tasse (237 ml) de ketchup
- 1/2 tasse (118 ml) de cassonade tassée
- 1 c. à table (15 ml) de moutarde sèche
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir grossièrement concassé

Instructions :

1. Mélanger les haricots, l'oignon, le ketchup, la cassonade, la moutarde sèche, le sel et le poivre dans le pot en fonte.
2. Couvrir et cuire à température ÉLEVÉE pendant 2 heures ou à température MOYENNE pendant 4 heures.
3. Si désiré, transférer le pot sur le réchaud à chandelle.

8 à 10 portions

Succotash

Ingrédients :

- 2 c. à table (30 ml) de beurre
- 1 petit oignon haché
- 1 branche de céleri haché
- 1 paquet de 1 lb (454 g) de haricots de Lima congelés
- 1 paquet de 8 oz (227 g) de maïs congelé
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir

Instructions :

1. Faites fondre le beurre à température moyenne dans le pot en fonte. Ajouter l'oignon et le céleri dans le pot et cuire pendant 4 minutes, jusqu'à ce que les oignons soient tendres.
2. Mélanger les haricots de Lima, le maïs, le sel et le poivre au mélange d'oignon.
3. Couvrir et cuire à température ÉLEVÉE pendant 2 heures ou à température MOYENNE pendant 4 heures.
4. Si désiré, transférer le pot sur le réchaud à chandelle.

8 à 10 portions

Souper entre amis

Prévoir une bonne planification facilite grandement la réception. Choisir des entrées ou des accompagnements pouvant être cuisinés à l'avance. Préparer les aliments à l'avant, stocker le pot au réfrigérateur puis déposer-le sur la base de cuisson électrique lorsque vient le temps de réchauffer. Pour servir élégamment, déposer le pot sur le réchaud à chandelle pour garder les aliments au chaud sur la table.

Sauce de pâtes aux artichauts et aux tomates séchées au soleil

Ingrédients :

- 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
- 1 petit oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 boîte de 28 oz (794 g) de tomates en dés
- 1 boîte de 6 oz (170 g) de pâte de tomates
- 1/2 tasse (118 ml) de poivrons rouges rôtis hachés
- 2 c. à thé (10 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) d'assaisonnement à l'italienne
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre noir

Instructions :

1. Faites chauffer l'huile dans le pot en fonte à température moyenne. Ajouter les oignons et l'ail. Cuire le tout jusqu'à ce que les oignons soient tendres, environ 4 minutes.
2. Ajouter les tomates en dés, la pâte de tomates, les poivrons rouges, le sucre, l'assaisonnement à l'italienne, le sel et le poivre.
3. Couvrir et cuire à température ÉLEVÉE pendant 3 heures ou à température MOYENNE pendant 6 heures.
4. Si désiré, transférer le pot sur le réchaud à chandelle.

6 à 8 portions

Champignons au poivre

Ingrédients :

- 1 boîte de 14,5 oz (411 g) de bouillon de bœuf
- 3 c. à table (44 ml) de beurre
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir
- 1 barquette de 1 lb (454 g) de champignons tranchés

Instructions :

1. Chauffer le bouillon de bœuf, le beurre, le sel et le poivre à température moyenne dans le pot en fonte jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
2. Incorporer et mélanger les champignons.
3. Couvrir et cuire à température ÉLEVÉE pendant 3 heures ou à température MOYENNE pendant 9 à 10 heures.
4. Si désiré, transférer le pot sur le réchaud à chandelle.

8 portions

Souper entre amis (suite)

Caponata

Ingrédients :

- 1 c. à table (15 ml) d'huile
- 2 petites branches de céleri haché
- 1 oignon moyen coupé en dés
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 boîte de 14,5 oz (411 g) de tomates en dés
- 1 petite aubergine, pelée et coupée en dés
- 3 c. à table (44 ml) de vinaigre balsamique
- 3 c. à table (44 ml) de câpres
- 1/4 c. à thé (1,3 ml) de piment rouge broyé
- 1 c. à table (15 ml) de basilic frais découpé

Instructions :

1. Chauffer l'huile à température moyenne dans le pot en fonte.
2. Ajouter le céleri, les oignons et l'ail. Cuire le tout jusqu'à ce que le céleri devienne transparent, environ 8 minutes.
3. Ajouter les tomates, l'aubergine, le vinaigre, les câpres et le poivre rouge.
4. Couvrir et cuire à température ÉLEVÉE pendant 2 1/2 à 3 heures ou à température MOYENNE pendant 5 à 6 heures.
5. Si désiré, transférer le pot sur le réchaud à chandelle. Incorporer le basilic avant de servir.

6 à 8 portions

Couscous au feta et aux tomates

Ingrédients :

- 15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail émincé
- 1 petit oignon haché
- 2 boîtes de 14 oz (397 g) *chaque* de tomates en dés
- 2/3 tasse (158 ml) de couscous
- 1/2 tasse (118 ml) de fromage feta émietté
- 1 c. à table (15 ml) d'assaisonnement à l'italienne

Instructions :

1. Chauffer l'huile d'olive à température moyenne dans le pot en fonte. Ajouter les oignons et l'ail. Cuire le tout jusqu'à ce que les oignons soient tendres, environ 4 minutes.
2. Incorporer et mélanger les tomates et l'assaisonnement à l'italienne au mélange d'oignon.
3. Couvrir et cuire à température ÉLEVÉE pendant 2 heures ou à température MOYENNE pendant 4 heures.
4. Ajouter le couscous et le feta dans le pot et bien mélanger le tout.
5. Couvrir et continuer la cuisson pendant 10 minutes.
6. Si désiré, transférer le pot sur le réchaud à chandelle.

12 à 14 portions

Venez prendre le dessert

Que ce soit pour le goûter de la mariée, une réception-cadeaux ou toute autre occasion spéciale sera un moment parfait pour inviter des amis à prendre le dessert. Un plat unique sur lequel vous pouvez vous concentrer le rendra particulièrement spécial. Une somptueuse sauce au chocolat présentée dans l'appareil de cuisson Party Crock^{MC} et entouré d'un plateau de fruits frais, de biscuits ou de gâteau à tremper fera une présentation spectaculaire.

Sauce au chocolat et caramel salé avec fraises

Ingrédients :

- 1 boîte de 14 oz (397 g) de lait condensé sucré
- 1 pot de 12 oz (340 g) de sauce au caramel salé
- 1 paquet de 12 oz (340 g) de pépites de chocolat mi-sucré
- 1 chopine (946 ml) de fraises entières

Instructions :

1. Mélanger la sauce au caramel, le lait condensé et les pépites de chocolat dans le pot en fonte.
2. Couvrir et cuire à température MOYENNE pendant 30 à 60 minutes.
3. Si désiré, transférer le pot sur le réchaud à chandelle. Remuer occasionnellement. Servir avec des fraises à tremper.

10 à 12 portions

Sauce au chocolat et aux petits fruits

Ingrédients :

- 1 pot de 12 oz (340 g) de garniture à crème glacée au caramel
- 1 paquet de 12 oz (340 g) de pépites de chocolat mi-sucré
- 1 boîte de 12 oz (355 ml) de lait évaporé
- 1 pot de conserve de 10 oz (283 g) de framboises sans pépin

Instructions :

1. Mélanger la garniture au caramel, les pépites de chocolat, le lait évaporé et les framboises en conserve.
2. Couvrir et cuire à température MOYENNE pendant 2 heures en remuant occasionnellement.
3. Si désiré, transférer le pot sur le réchaud à chandelle.

10 à 12 portions

Pour le temps des fêtes

Le temps des fêtes est une occasion idéale pour recevoir, mais la préparation des aliments traditionnels vous demandera beaucoup de temps à passer près de la cuisinière. L'utilisation d'une mijoteuse pour garder les aliments au chaud jusqu'au moment de servir vous permettra de vous évader de la cuisine. Sélectionner l'un des trois réglages de chaleur de la base de cuisson Party Crock^{MC} pour la cuisson soit, HIGH (élevée) ou MEDIUM (moyenne) ou LOW (basse) pour garder les aliments au chaud.

Pommes au caramel délicieuses

Ingrédients :

- 2 sacs de 14 oz (397 g) *chaque* de caramels, développés
- 1/4 tasse (59 ml) d'eau
- 12 pommes vertes
- 1 tasse (237 ml) d'amandes hachées
- 1/2 tasse (118 ml) de noix de coco rôtie
- 1/2 tasse (118 ml) de canneberges séchées
- 2 c. à table (30 ml) de gingembre confit haché
- 12 bâtonnets de bois

Instructions :

1. Ajouter les caramels et l'eau dans le pot en fonte.
2. Couvrir et cuire à température MOYENNE pendant 2 heures en remuant occasionnellement.
3. Ajouter et bien mélanger les amandes, la noix de coco, les canneberges et le gingembre dans un bol peu profond.
4. Enfoncer un bâtonnet de bois dans chaque pomme et tremper dans le caramel fondu puis enrober immédiatement avec le mélange aux amandes. Laissez reposer sur une plaque à biscuits recouverte de papier ciré en laissant le bâtonnet vers le haut. Répéter avec chaque pomme.

12 à 14 portions

Café moka chaud

Ingrédients :

- 4 tasses (946 ml) de café fort infusé
- 2 tasses (473 ml) de lait
- 1/3 tasse (79 ml) de sirop de chocolat
- 1/4 tasse (59 ml) de sucre
- 1/2 tasse (118 ml) de liqueur de café
- 1/2 tasse (118 ml) de crème fouettée pour la garniture

Instructions :

1. Mélanger le café, le lait, le sirop de chocolat et le sucre dans le pot en fonte.
2. Couvrir et cuire à température ÉLEVÉE pendant 1 1/2 heure ou à température MOYENNE pendant 3 heures, jusqu'à ce que le tout soit chaud.
3. Incorporer la liqueur de café avant de servir.
4. Si désiré, transférer le pot sur le réchaud à chandelle et garnir avec la crème fouettée.

6 à 8 portions

Pour le temps des fêtes (suite)

Patates douces et canneberges

Ingrédients :

- 1/4 tasse (59 ml) de jus d'orange
- 1/4 tasse (59 ml) de beurre
- 2 c. à table (30 ml) de cassonade
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- 1/4 c. à thé (1,3 ml) de sel
- 2 lb (907 g) de patates douces, pelées et coupées en morceaux de 1 po (2,5 cm)
- 1/2 tasse (118 ml) de canneberges séchées

Instructions :

1. Mélanger et chauffer le jus d'orange, le beurre, la cassonade, la cannelle et le sel à température moyenne dans le pot en fonte.
2. Mélanger les patates douces et les canneberges jusqu'à ce que les patates soient bien enrobées.
3. Couvrir et cuire à température ÉLEVÉE pendant 5 heures ou à température MOYENNE pendant 10 heures en remuant occasionnellement.
4. Si désiré, transférer le pot sur le réchaud à chandelle.

4 à 6 **portions**

Compote

Ingrédients :

- 2 tasses (473 ml) d'eau
- 1/2 tasse (118 ml) de cassonade tassée
- 1/4 tasse (59 ml) de miel
- 2 c. à table (30 ml) de rhum
- 1 c. à table (15 ml) de jus de limette
- 1 paquet de 7 oz (198 g) de fruits séchés mélangés
- 1 paquet de 6 oz (170 g) d'abricots séchés
- 1/2 tasse (118 ml) de canneberges séchées

Instructions :

1. Ajouter et mélanger l'eau, la cassonade, le miel, le rhum et le jus de limette dans le pot en fonte jusqu'à ce que la cassonade soit dissoute.
2. Ajouter les fruits séchés dans le pot et bien mélanger le tout.
3. Couvrir et cuire à température ÉLEVÉE pendant 3 heures ou à température MOYENNE pendant 6 heures.
4. Si désiré, transférer le pot sur le réchaud à chandelle.

6 à 8 **portions**

Pour le temps des fêtes (suite)

Boisson épicée aux pommes et à la canneberge

Ingrédients :

- 1 chopine (946 ml) de jus de pomme
- 1 tasse (237 ml) de jus de canneberge
- 1 tasse (237 ml) de rhum
- 2 c. à table (30 ml) de sucre
- 1 bâton de cannelle

Instructions :

1. Ajouter et mélanger le jus de pomme, le jus de canneberge, le rhum, le sucre et le bâton de cannelle dans le pot en fonte.
2. Couvrir et cuire à température ÉLEVÉE pendant 1 heure ou à température MOYENNE pendant 2 heures.
3. Si désiré, transférer le pot sur le réchaud à chandelle.

15 à 20 **portions**

Sauce Tequila Sunrise

Ingrédients :

- 1 sac de 1 lb (454 g) de canneberges fraîches
- 1 orange Navel pelée, en quartier puis hachée
- 1 tasse (237 ml) de sucre
- 1/4 tasse (59 ml) d'eau
- 1 c. à table (15 ml) de gingembre frais pelé et émincé
- 1 c. à table (15 ml) de tequila

Instructions :

1. Ajouter et mélanger les canneberges, l'orange, le sucre, l'eau, le gingembre et la tequila dans le pot en fonte.
2. Couvrir et cuire à température ÉLEVÉE pendant 3 heures ou à température MOYENNE pendant 6 heures.
3. Si désiré, transférer le pot sur le réchaud à chandelle.

10 à 12 **portions**

Souper d'un soir de semaine

Parce que l'appareil de cuisson Party Crock^{MC} est attrayant sur toute table de fête, il l'est également pour dresser votre table un soir de semaine. Sa durabilité lui permet d'être transporté du réfrigérateur au four et tout aussi sécuritaire pour la cuisson à température moyenne sur la cuisinière. Il est suffisamment polyvalent pour faire des sauces pour les pâtes, des casseroles de légumes ou des desserts.

Poivron rouge rôti marinara

Ingrédients :

- 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
- 1 petit oignon haché
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 boîte de 28 oz (794 g) de tomates en dés
- 1 boîte de 6 oz (170 g) de pâte de tomate
- 1/2 tasse (118 ml) de poivrons rouges rôtis hachés
- 2 c. à thé (10 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) d'assaisonnement à l'italienne
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 c. à thé (5 ml) de poivre noir

Instructions :

1. Chauffer l'huile d'olive dans le pot en fonte à température moyenne. Ajouter l'oignon et l'ail. Cuire jusqu'à l'oignon soit tendre, environ 4 minutes.
2. Ajouter les tomates en dés, la pâte de tomate, les poivrons rouges, le sucre, l'assaisonnement à l'italienne, le sel et le poivre.
3. Couvrir et cuire à température ÉLEVÉE pendant 3 heures ou à température MOYENNE pendant 6 heures.
4. Si désiré, transférer le pot sur le réchaud à chandelle.

6 à 8 portions

Compote de pommes

Ingrédients :

- 4 pommes jaunes délicieuses pelées, sans cœur et coupées en dés
- 1/4 tasse (59 ml) d'eau
- 1/4 tasse (59 ml) de miel
- 1/4 tasse (59 ml) de cassonade tassée
- 1 c. à thé (5 ml) d'épices pour tarte aux pommes

Instructions :

1. Mélanger les pommes, l'eau, le miel, la cassonade et les épices pour tarte aux pommes dans un grand bol.
2. Verser le mélange aux pommes dans le pot en fonte.
3. Couvrir et cuire à température ÉLEVÉE pendant 4 à 4 1/2 heures ou à température MOYENNE pendant 8 à 9 heures.
4. Si désiré, transférer le pot sur le réchaud à chandelle.

4 à 6 portions

Souper d'un soir de semaine (suite)

Calabacitas

Ingrédients :

- 1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive
- 1 petit oignon sucré haché
- 1 courge jaune moyenne coupée en dés
- 1 courgette moyenne coupée en dés
- 1 tasse (237 ml) de maïs en grain congelé
- 1 c. à thé (5 ml) d'origan séché
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir grossièrement moulu

Instructions :

1. Chauffer l'huile d'olive dans le pot en fonte à température moyenne. Ajouter l'oignon et cuire jusqu'à ce que l'oignon soit tendre, environ 4 minutes.
2. Ajouter et mélanger la courge jaune, la courgette, le maïs, l'origan, le sel et le poivre à l'oignon.
3. Couvrir et cuire à température ÉLEVÉE pendant 3 heures ou à température MOYENNE pendant 6 heures.
4. Si désiré, transférer le pot sur le réchaud à chandelle.

6 à 8 portions

Ragoût de légumes de la récolte

Ingrédients :

- 1/2 lb (227 g) d'aubergine pelée et coupée en dés
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cachet
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 oignon moyen haché
- 1 petite courge jaune coupée en dés
- 1 petite courgette coupée en dés
- 1/2 poivron vert épépiné et coupé en dés
- 1/2 poivron rouge épépiné et coupé en dés
- 1/2 poivron jaune épépiné et coupé en dés
- 1 boîte de 15,5 oz (439 g) de tomates en dés
- 2 c. à table (30 ml) de pâte de tomate
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sauce piquante
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir moulu grossièrement
- 1 c. à table (15 ml) de persil frais haché
- 1 c. à table (15 ml) de basilic frais haché

Instructions :

1. Mettre les dés d'aubergine dans une grande passoire et saupoudrez-les avec le sel. Laisser reposer 1 heure. Rincer et bien éponger avec des essuie-tout.
2. Ajouter et bien mélanger l'aubergine, l'ail, l'oignon, la courge jaune, la courgette, les poivrons, les tomates en dés, la pâte de tomate, le sel, la sauce piquante et le poivre noir dans un grand bol.
3. Verser le mélange d'aubergine dans le pot en fonte.
4. Couvrir et cuire à température ÉLEVÉE pendant 4 à 4 1/2 heures ou à température MOYENNE pendant 8 à 9 heures.
5. Si désiré, transférer le pot sur le réchaud à chandelle. Parsemer persil haché et basilic avant de servir.

8 à 10 portions

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 des 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'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. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque las superficies calientes. Utilice manijas y perillas.
6. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base eléctrica en agua u otro líquido.
7. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje enfriar antes de colocar o quitar piezas.
8. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañados, o después de que el aparato haya funcionado mal o haya sufrido caídas o daños. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede provocar lesiones personales.
10. No utilice la base eléctrica al aire libre.
11. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes, como la estufa.
12. No coloque la base eléctrica o el soporte de calentamiento sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas, o en un horno caliente.
13. Debe tenerse muchísimo cuidado cuando se traslade un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, gire la perilla de control a OFF (O/apagado) y luego quite el enchufe del tomacorriente.
15. **PRECAUCIÓN:** Para evitar daños o descargas eléctricas, no cocine sobre la base eléctrica. Cocine sólo en el plato de hierro fundido.
16. Sólo utilice el aparato sólo con el objetivo para el que fue diseñado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información para la Seguridad de Consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este producto ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servicio de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este producto 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.

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.

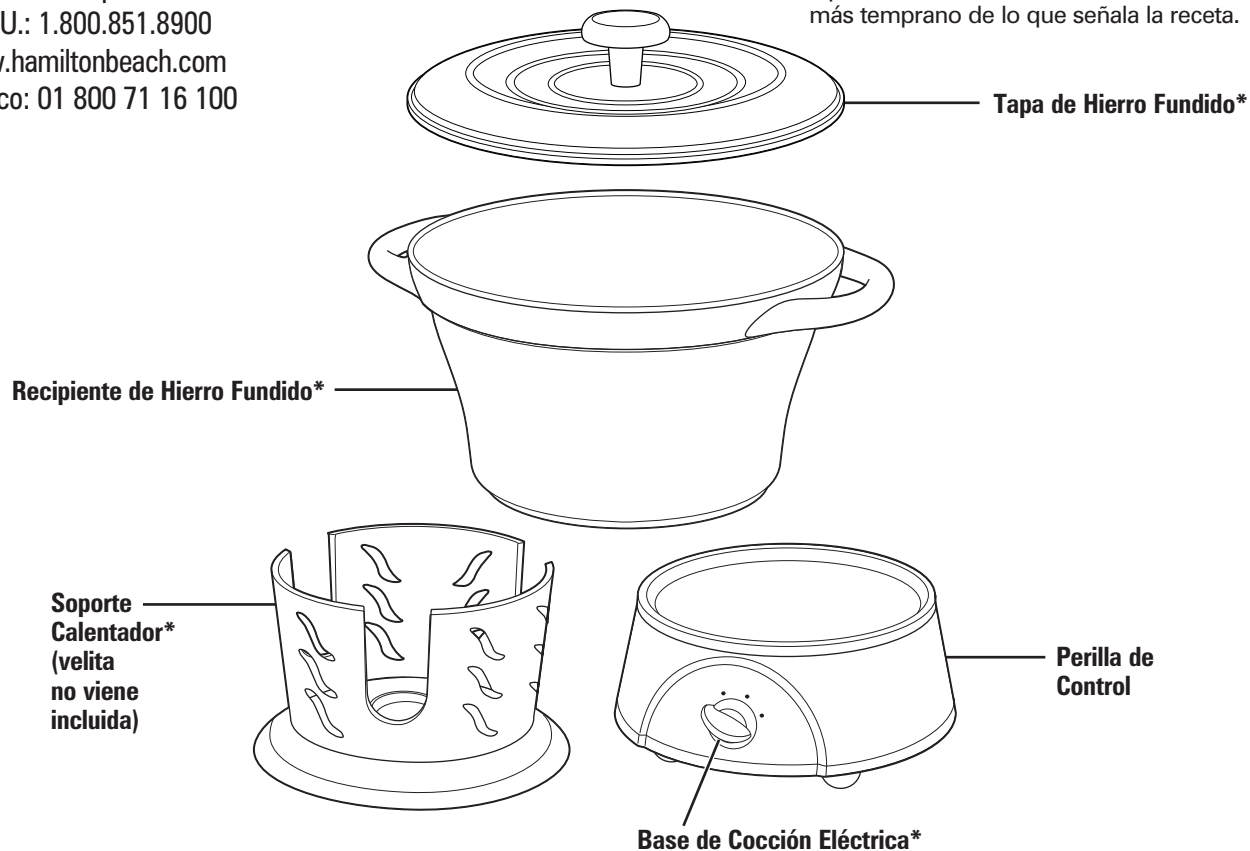
Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y características

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

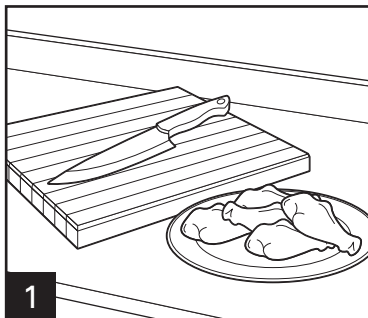
Capacidad de Olla

Para obtener mejores resultados, cuando llene el recipiente de hierro fundido deje 1 pulgada de distancia (2.5 cm) desde la tapa. Si sólo está llena a la mitad, revise si terminó 1 a 2 horas más temprano de lo que señala la receta.

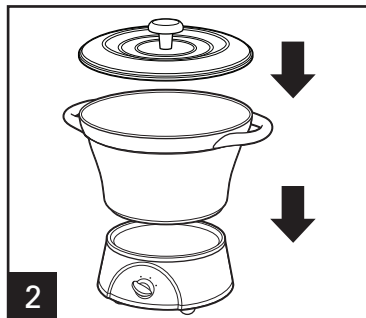


Cómo usar su equipo de cocina

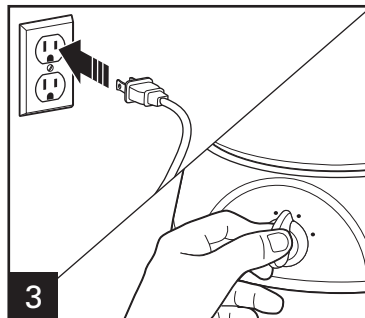
ANTES DEL PRIMER USO: Lave a mano el recipiente de hierro fundido y cubra en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. No se requiere "curado". No sumerja la base de cocción eléctrica en agua.



1 Prepare las recetas de acuerdo con las instrucciones.

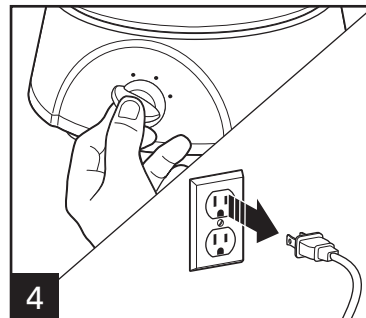


2 Coloque el recipiente de hierro fundido en la base eléctrica y cubra.



3 Enchufe la unidad. Seleccione la configuración de temperatura y cocine de acuerdo con las instrucciones de la receta.

NOTE: Cuando cocine recetas con queso, con contenidos elevados de azúcar o a base de chocolate, utilice la configuración de calor MEDIA y revuelva frecuentemente para evitar que se quemen.



4 Cuando haya finalizado, apague (O) y desenchufe la base.



5 El recipiente de hierro fundido es apto para estufa a fuego MEDIO y el recipiente y la tapa son ambos aptos para el horno.

Cómo usar el soporte calentador

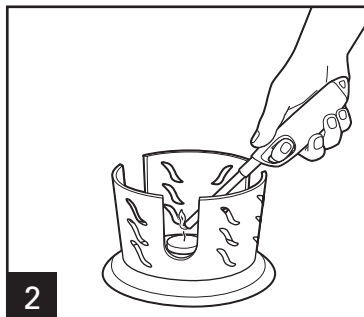
⚠ ADVERTENCIA Peligro de incendio.

- Utilice sólo una velita sin aroma.
- No utilice ningún combustible líquido, de gel sólido o para calentadores como Serno™.

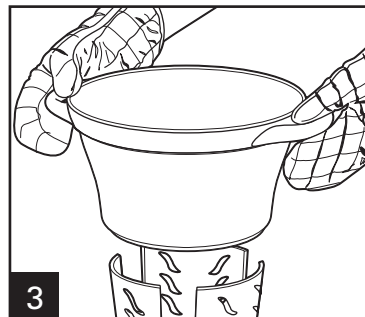
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Seguridad de Comida. El soporte calentador y la configuración BAJA deben usarse sólo cuando una receta ya ha sido cocinada por completo. Los alimentos no deben recalentarse en la configuración BAJA. Los alimentos deben calentarse hasta temperatura de servicio antes de utilizar la configuración BAJA. Si los alimentos ya fueron cocinados y luego se los refrigeró, entonces deben recalentarse en MEDIA o ALTA, y luego pasar a BAJA. Para una guía de seguridad de alimentos, diríjase a foodsafety.gov.



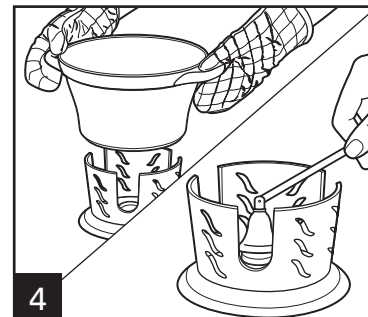
1
Cuando esté listo para pasar el recipiente de hierro fundido desde la base eléctrica al soporte calentador, asegúrese de colocar este último en su ubicación final. Siempre colóquelo en una superficie plana y nivelada.



2
Encienda la vela. No mueva o incline el soporte calentador una vez que haya encendido la velita. Nunca deje el soporte calentador desatendido mientras la vela esté encendida.
NOTA: Para evitar quemaduras, siempre use una agarradera o guante aislante cuando manipule el recipiente de hierro fundido después o durante la cocción.

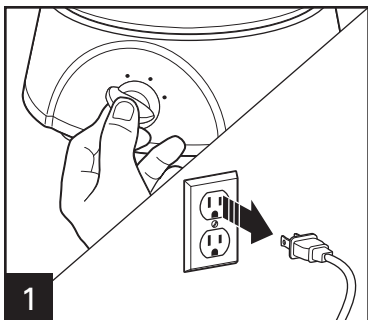


3
Coloque el recipiente de forma segura en el soporte calentador.
NOTA: Para mantener una temperatura de servicio adecuada, conserve la tapa sobre el recipiente y/o recaliente sobre la base eléctrica.

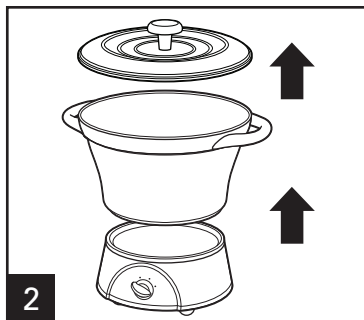


4
Cuando haya terminado, quite el recipiente del soporte calentador y colóquelo en una superficie resistente al calor. Utilice un apagavelas para apagar la llama de la velita.

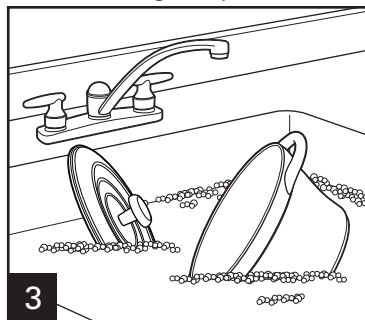
Cuidados y limpieza



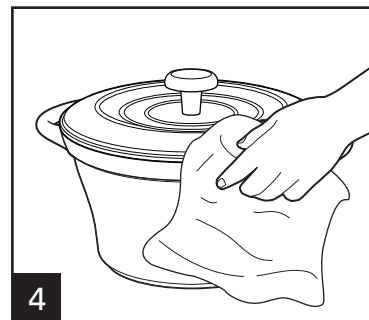
1 Gire la perilla de control a la posición OFF (O/apagado). Desenchufe.



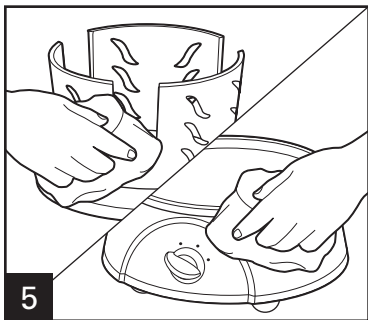
2 Quite el recipiente y la tapa de hierro fundido de la base de cocción eléctrica y deje enfriar en un posafuentes o una superficie resistente al calor.



3 El recipiente y la tapa de hierro fundido deben lavarse a mano con agua jabonosa apenas haya finalizado el uso.



4 Seque muy bien el recipiente y la tapa inmediatamente después del lavado. No deje el recipiente o la tapa con humedad en los bordes.



5 Utilice un paño húmedo para limpiar la base de cocción eléctrica y el soporte calentador. No utilice productos de limpieza abrasivos.

NOTAS:

- No lo coloque en el lavavajillas.
- No utilice el recipiente o la tapa de hierro fundido si se encuentran saltados, rajados y muy rayados.
- El recipiente de hierro fundido puede recalentarse en el horno pero NO en el microondas.
- No utilice limpiadores abrasivos o paños de limpieza metálicos.
- Use utensilios de madera, silicona o plástico. Las herramientas de metal pueden rayar la superficie esmaltada.
- La superficie esmaltada es resistente pero puede saltarse si se golpea o se cae.
- La manija y el tornillo pueden aflojarse con el tiempo. Verifiquelos periódicamente y ajústelos según sea necesario.
- El recipiente y la tapa de hierro fundido pueden calentarse mucho. Tenga cuidado. No los coloque directamente sobre la mesada o cualquier superficie sin protección.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica:

Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en ningún líquido.

Consejos para recibir invitados de Party Crock™

Fiesta Happy Hour

Organice un cóctel de una manera tan sencilla que usted se divertirá tanto como sus invitados. Organice un bar con autoservicio para que todos puedan servirse solos. Los hors d'oeuvres calientes son ideales para la capacidad de 1.5 cuartos de la Party Crock™. Prepare estos dips preferidos por todos por anticipado, para que estén listos cuando lleguen sus invitados. Luego todo lo que tiene que hacer es llevarlos a la mesa con el soporte calentador sin cable.

Dip de alcauciles

Ingredientes:

- 2 latas (14 oz. [397 g] *cada una*) de corazones de alcauciles en agua, escurridos y picados
- 1 cebolla pequeña picada
- 1 taza (237 ml) de queso Parmesano
- 3/4 taza (177 ml) de mayonesa
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de sal
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta

Instrucciones:

1. En el recipiente de hierro fundido, coloque los corazones de alcaucil, la cebolla, el queso Parmesano, la mayonesa, la sal y la pimienta.
2. Cubra y cocine en MEDIUM (media) durante 2 a 3 horas.
3. Si lo desea, traslade el recipiente al soporte calentador.

Rendimiento: 8–10

Dip de frijoles blancos

Ingredientes:

- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña picada
- 2 dientes de ajo picados
- 3 latas (15.5 oz. [439 g] *cada una*) de frijoles cannellini escurridos
- 1/2 taza (118 ml) de cilantro fresco
- 1/4 taza (59 ml) de caldo de pollo
- 2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de sal
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra molida gruesa

Instrucciones:

1. Caliente el aceite de oliva en el recipiente de hierro fundido a fuego medio. Agregue las cebollas y el ajo. Cocine hasta que las cebollas queden tiernas, por alrededor de 4 minutos.
2. Utilizando la cuchilla en S y con el procesador de alimentos en funcionamiento, agregue la mezcla de cebolla, frijoles, cilantro, caldo, jugo, sal y pimienta dentro del ducto de alimentos. Procese hasta que quede bien homogéneo.
3. Agregue la mezcla de frijoles al recipiente.
4. Cubra y cocine en MEDIUM (media) durante 2 a 3 horas.
5. Si lo desea, traslade el recipiente al soporte calentador.

Rendimiento: 12–14

Fiesta para ver eventos deportivos

¿Invitó a unos amigos a mirar el partido, pero odia perderse las jugadas porque tiene que ir a buscar los bocadillos? Tenga los bocadillos siempre a mano con la Party Crock™. Llene el recipiente con aperitivos o dips y colóquelo al alcance de su mano. El recipiente de hierro fundido tiene una excelente retención de calor para toda la duración del partido.

Salsa con queso

Ingredientes:

- 1 libra (454 g) de queso procesado pasteurizado cortado en cubos
- 2 tazas (473 ml) de salsa
- 1 taza (237 ml) de queso Monterey Jack rallado
- 2 latas (4.5 oz. [128 g] *cada una*) de chiles verdes picados
- 2 cucharaditas (10 ml) de chile en polvo
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de ajo en polvo

Totopos

Instrucciones:

1. En el recipiente de hierro fundido, coloque el queso en cubos, la salsa, el queso rallado, los chiles, el chile en polvo y el ajo en polvo.
2. Cubra y cocine en MEDIUM (media) durante 1 1/2 a 2 horas.
3. Mezcle hasta que se derrita el queso y la mezcla quede homogénea.
4. Sirva con totopos.

Rendimiento: 10

Albóndigas de cóctel

Ingredientes:

- 1 paquete (24 oz. [681 g]) de albóndigas pequeñas congeladas
- 2 tazas (473 ml) de ketchup
- 1 taza (237 ml) de cerveza
- 1/2 taza (118 ml) de azúcar moreno
- 1 cebolla pequeña picada

Instrucciones:

1. En un tazón grande, coloque las albóndigas, el ketchup, la cerveza, el azúcar moreno y la cebolla hasta unir bien.
2. Coloque la mezcla de albóndigas en el recipiente de hierro fundido.
3. Cubra el recipiente y cocine en HIGH (alta) durante 3 horas o en MEDIUM (media) durante 6 horas.
4. Si lo desea, traslade el recipiente al soporte calentador.

Rendimiento: 12–14

Asado en el jardín trasero

Cuando el clima se pone agradable, es momento de pasar la fiesta al aire libre. Todo lo que se necesita es comida sencilla, bebidas frescas y buena compañía. Agregue unas guarniciones picantes que van bien con la carne asada principal. Es muy fácil cocinar en la Party Crock™ y luego llevar el recipiente al deck. Elija los colores rojo, azul o amarillo para dar un toque festivo a cualquier mesa de jardín.

Frijoles cocidos

Ingredientes:

- 4 latas (15.5 oz. [439 g] *cada una*) de frijoles pintos escurridos
- 1 cebolla mediana picada
- 1 taza (237 ml) de ketchup
- 1/2 taza (118 ml) de azúcar moreno
- 1 cucharada (15 ml) de mostaza molida
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra molida gruesa

Instrucciones:

1. En el recipiente de hierro fundido, mezcle los frijoles, la cebolla, el ketchup, el azúcar moreno, la mostaza molida, la sal y la pimienta.
2. Cubra el recipiente y cocine en HIGH (alta) durante 2 horas o en MEDIUM (media) durante 4 horas.
3. Si lo desea, traslade el recipiente al soporte calentador.

Rendimiento: 8–10

Succotash

Ingredientes:

- 2 cucharadas (30 ml) de mantequilla
- 1 cebolla pequeña picada
- 1 tallo de apio picado
- 1 paquete (1 lb. [454 g]) de frijoles blancos congelados
- 1 paquete (8 oz. [227 g]) de maíz congelado
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra

Instrucciones:

1. En el recipiente de hierro fundido, derrita la mantequilla a fuego medio. Agregue la cebolla y el apio al recipiente y cocine por 4 minutos hasta que la cebolla esté tierna.
2. Agregue los frijoles, el maíz, la sal y la pimienta a la mezcla de cebolla.
3. Cubra el recipiente y cocine en HIGH (alta) durante 2 horas o en MEDIUM (media) durante 4 horas.
4. Si lo desea, traslade el recipiente al soporte calentador.

Rendimiento: 8–10

Cenas

Recibir invitados sin esforzarse demasiado es posible cuando usted tiene un plan. Elija platos principales y acompañamientos que pueden prepararse antes de tiempo. Prepare las comidas por adelantado, mantenga el recipiente en el refrigerador, y colóquelo en la base de cocción eléctrica cuando desee recalentarlas. Para un servicio con estilo, coloque el recipiente en el soporte calentador para mantenerlo caliente en la mesa.

Salsa para pastas de alcauciles y tomates secados al sol

Ingredientes:

- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 lata (28 oz. [794 g]) de tomates en cubos
- 1 lata (6 oz. [170 g]) de pasta de tomates
- 1/2 taza (118 ml) de pimientos rojos asados picados
- 2 cucharaditas (10 ml) de azúcar
- 1 cucharadita (5 ml) de aderezo italiano
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 1 cucharadita (5 ml) de pimienta negra

Instrucciones:

1. Caliente el aceite de oliva en el recipiente de hierro fundido a fuego medio. Agregue la cebolla y el ajo. Cocine hasta que la cebolla quede tierna, por alrededor de 4 minutos.
2. Agregue los tomates en cubos, la pasta de tomate, los pimientos rojos, el azúcar, el aderezo italiano, la sal y la pimienta.
3. Cubra el recipiente y cocine en HIGH (alta) durante 3 horas o en MEDIUM (media) durante 6 horas.
4. Si lo desea, traslade el recipiente al soporte calentador.

Rendimiento: 6–8

Hongos con pimienta

Ingredientes:

- 1 lata (14.5 oz. [411 g]) de caldo de carne de res
- 3 cucharadas (44 ml) de mantequilla
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de sal
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra
- 1 paquete (1 lb. [454 g]) de hongos en rebanadas

Instrucciones:

1. En el recipiente de hierro fundido a fuego medio, caliente el caldo de carne, la mantequilla, la sal y la pimienta hasta que se derrita la mantequilla.
2. Incorpore los hongos.
3. Cubra el recipiente y cocine en HIGH (alta) durante 3 horas o en MEDIUM (media) durante 9 a 10 horas.
4. Si lo desea, traslade el recipiente al soporte calentador.

Rendimiento: 8

Cenas (cont.)

Caponata

Ingredientes:

- 1 cucharada (15 ml) de aceite
- 2 tallos de apio en cubos
- 1 cebolla mediana en cubos
- 1 diente de ajo picado
- 1 lata (14.5 oz. [411 g]) de tomates en cubos
- 1 berenjena pequeña pelada y en cubos
- 3 cucharadas (44 ml) de vinagre balsámico
- 3 cucharadas (44 ml) de alcaparras
- 1/4 cucharadita (1.3 ml) de pimienta roja molida
- 1 cucharada (15 ml) de albahaca fresca picada

Instrucciones:

1. Caliente el aceite en el recipiente de hierro fundido a fuego medio.
2. Agregue el apio, la cebolla y el ajo. Cocine hasta que el apio se ablande, por alrededor de 8 minutos.
3. Incorpore los tomates, la berenjena, el vinagre, las alcaparras y la pimienta roja.
4. Cubra el recipiente, cocine en HIGH (alta) por 2 1/2 a 3 horas en MEDIUM (media) durante 5 a 6 horas.
5. Si lo desea, traslade el recipiente al soporte calentador. Esparza la albahaca antes de servir.

Rendimiento: 6–8

Couscous con queso feta y tomates

Ingredientes:

- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo picados
- 1 cebolla pequeña picada
- 2 latas (14 oz. [397 g] *cada una*) de tomates en cubos
- 2/3 taza (158 ml) de couscous
- 1/2 taza (118 ml) de queso feta desmenuzado
- 1 cucharada (15 ml) de aderezo italiano

Instrucciones:

1. Caliente el aceite de oliva en el recipiente de hierro fundido a fuego medio. Agregue la cebolla y el ajo. Cocine hasta que la cebolla quede tierna, por alrededor de 4 minutos.
2. Vierta los tomates y el aderezo italiano en la mezcla de cebollas.
3. Cubra el recipiente y cocine en HIGH (alta) durante 2 horas o en MEDIUM (media) durante 4 horas.
4. Agregue el couscous y el queso feta al recipiente, hasta que quede bien mezclado.
5. Cubra y continúe la cocción durante 10 minutos más.
6. Si lo desea, traslade el recipiente al soporte calentador.

Rendimiento: 12–14

Venga a probar ricos postres

Un té de despedida para una novia, una fiesta de obsequios para un bebé, o una ocasión cualquiera es un momento especial para invitar amigos a probar ricos postres. Cuando se concentra en sólo un plato, usted puede hacerlo extra especial. Una deliciosa salsa de chocolate en la Party Crock™ rodeada con bandejas de frutas frescas, galletitas o pasteles para bañarlos en el chocolate resulta una presentación espectacular.

Fresas con caramelo con sal bañadas en chocolate

Ingredientes:

- 1 lata (14 oz. [397 g]) de leche condensada endulzada
- 1 frasco (12 oz. [340 g]) de salsa de caramelo con sal
- 1 paquete (12 oz. [340 g]) de trocitos de chocolate semi dulces
- 1 cuarto (946 ml) de fresas enteras

Instrucciones:

1. En el recipiente de hierro fundido, mezcle la salsa de caramelo, la leche condensada y los trocitos de chocolate.
2. Cubra el recipiente y cocine en MEDIUM (media) durante 30 minutos a 1 hora.
3. Si lo desea, traslade el recipiente al soporte calentador. Mezcle de vez en cuando. Sirva con fresas para bañarlas en la mezcla.

Rendimiento: 10–12

Salsa de chocolate y bayas

Ingredientes:

- 1 frasco (12 oz. [340 g]) de cobertura de helado de caramelo
- 1 paquete (12 oz. [340 g]) de trocitos de chocolate semi dulces
- 1 lata (12 oz. [355 ml]) de leche evaporada
- 1 frasco (10 oz. [283 g]) de conserva de frambuesas sin semillas

Instrucciones:

1. En el recipiente de hierro fundido, vierta la cobertura de caramelo, los trocitos de chocolate, la leche evaporada y la conserva de frambuesas.
2. Cubra el recipiente y cocine en MEDIUM (media) durante 2 horas, mezclando de vez en cuando.
3. Si lo desea, traslade el recipiente al soporte calentador.

Rendimiento: 10–12

Días festivos

Las fiestas y los feriados son ocasiones excelentes para recibir invitados, pero preparar los platos tradicionales favoritos puede ocupar todo el tiempo y espacio de su horno. Con una olla de cocción lenta usted puede mantener los alimentos calientes y listos para servir sin tener que ponerlos y quitarlos del horno. Elija una de tres configuraciones de cocción de la base eléctrica de la Party Crock™ para cocinar en HIGH (alta) o MEDIUM (media), o mantener alimentos calientes en LOW (baja).

Manzanas gourmet con caramelo

Ingredientes:

- 2 bolsas (14 oz. [397 g] *cada una*) de caramelos sin envoltura
- 1/4 taza (59 ml) de agua
- 12 manzanas verdes
- 1 taza (237 ml) de nueces picadas
- 1/2 taza (118 ml) de coco tostado
- 1/2 taza (118 ml) de arándanos secos
- 2 cucharadas (30 ml) de jengibre cristalizado picado
- 12 palitos de chupetines

Instrucciones:

1. En el recipiente de hierro fundido, agregue los caramelos y el agua.
2. Cubra el recipiente y cocine en MEDIUM (media) durante 2 horas, mezclando de vez en cuando.
3. Mecle bien las nueces, el coco, los arándanos y el jengibre en un plato poco profundo.
4. Introduzca un palito de chupetín en cada manzana, moje en el caramelo derretido e inmediatamente pase por la mezcla de nueces. Deje reposar, con el palito hacia arriba, sobre una bandeja para galletas recubierta con papel parafinado. Repita la acción con las manzanas restantes.

Rendimiento: 12–14

Moca caliente

Ingredientes:

- 4 tazas (946 ml) de café preparado intenso
- 2 tazas (473 ml) de leche
- 1/3 taza (79 ml) de jarabe de chocolate
- 1/4 taza (59 ml) de azúcar
- 1/2 taza (118 ml) de licor de café
- 1/2 taza (118) de crema espesa, batida para cobertura

Instrucciones:

1. En el recipiente de hierro fundido, vierta el café, la leche, el jarabe de chocolate y el azúcar.
2. Cubra el recipiente, cocine en HIGH (alta) durante 1 1/2 hora o en MEDIUM (media) durante 3 horas o hasta que esté caliente.
3. Incorpore el licor de café antes de servir.
4. Si lo desea, traslade el recipiente al soporte calentador y coloque la crema batida como cobertura.

Rendimiento: 6–8

Días festivos (cont.)

Batatas con arándanos

Ingredientes:

- 1/4 taza (59 ml) de jugo de naranja
- 1/4 taza (59 ml) de mantequilla
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar moreno
- 1 cucharadita (5 ml) de canela molida
- 1/4 cucharadita (1.3 ml) de sal
- 2 libras (907 g) de batatas peladas y cortadas en cubos de 1 pulgada (2.5 cm)
- 1/2 taza (118 ml) de arándanos secos

Instrucciones:

1. En el recipiente de hierro fundido a fuego medio, caliente el jugo de naranja, la mantequilla, el azúcar moreno, la canela y la sal hasta que se derrita la mantequilla.
2. Incorpore las batatas y los arándanos hasta que los batatas queden bien cubiertas.
3. Cubra el recipiente y cocine en HIGH (alta) durante 5 horas o en MEDIUM (media) durante 10 horas, mezclando de vez en cuando.
4. Si lo desea, traslade el recipiente al soporte calentador.

Rendimiento: 4–6

Compota

Ingredientes:

- 2 tazas (473 ml) de agua
- 1/2 taza (118 ml) de azúcar moreno
- 1/4 taza (59 ml) de miel
- 2 cucharadas (30 ml) de ron
- 1 cucharada (15 ml) de jugo de lima
- 1 bolsa (7 oz. [198 g]) de frutas secas surtidas
- 1 bolsa (6 oz. [170 g]) de damascos secos
- 1/2 taza (118 ml) de arándanos secos

Instrucciones:

1. En el recipiente de hierro fundido, coloque el agua, el azúcar moreno, la miel, el ron y el jugo de lima hasta que se disuelva el azúcar moreno.
2. Agregue las frutas secas al recipiente. Revuelva hasta mezclar bien.
3. Cubra el recipiente y cocine en HIGH (alta) durante 3 horas o en MEDIUM (media) durante 6 horas.
4. Si lo desea, traslade el recipiente al soporte calentador.

Rendimiento: 6–8

Días festivos (cont.)

Ponche de manzana y arándanos con alcohol

Ingredientes:

- 1 cuarto (946 ml) de jugo de manzana
- 1 taza (237 ml) de jugo de arándano
- 1 taza (237 ml) de ron
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar
- 1 ramita de canela

Instrucciones:

1. En el recipiente de hierro fundido, vierta el jugo de manzana, el jugo de arándano, el ron, el azúcar y la ramita de canela.
2. Cubra el recipiente y cocine en HIGH (alta) durante 1 hora o en MEDIUM (media) durante 2 horas.
3. Si lo desea, traslade el recipiente al soporte calentador.

Rendimiento: 15–20

Salsa tequila sunrise

Ingredientes:

- 1 bolsa (1 lb. [454 g]) de arándanos frescos
- 1 naranja de ombligo pelada, separada en secciones y picada
- 1 taza (237 ml) de azúcar
- 1/4 taza (59 ml) de agua
- 1 cucharada (15 ml) de jengibre fresco, pelado y picado
- 1 cucharada (15 ml) de tequila

Instrucciones:

1. En el recipiente de hierro fundido, vierta los arándanos, la naranja, el azúcar, el agua, el jengibre y el tequila.
2. Cubra el recipiente y cocine en HIGH (alta) durante 3 horas o en MEDIUM (media) durante 6 horas.
3. Si lo desea, traslade el recipiente al soporte calentador.

Rendimiento: 10–12

Cena de una noche de entre semana

Mientras que el equipo de cocina Party Crock™ resulta atractivo para cualquier fiesta, también anda muy bien para sus cenas de noches de entre semana. La durabilidad hace que pueda llevarse del refrigerador al horno y es apta para estufa hasta fuego medio. Resulta lo suficientemente versátil como para preparar una salsa para pasta, un estofado de vegetales o un postre.

Marinara de pimientos rojos asados

Ingredientes:

- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 lata (28 oz. [794 g]) de tomates en cubos
- 1 lata (6 oz. [170 g]) de pasta de tomates
- 1/2 taza (118 ml) de pimientos rojos asados picados
- 2 cucharaditas (10 ml) de azúcar
- 1 cucharadita (5 ml) de aderezo italiano
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 1 cucharadita (5 ml) de pimienta negra

Instrucciones:

1. Caliente el aceite de oliva en el recipiente de hierro fundido a fuego medio. Agregue la cebolla y el ajo. Cocine hasta que la cebolla quede tierna, por alrededor de 4 minutos.
2. Agregue los tomates en cubos, la pasta de tomate, los pimientos rojos, el azúcar, el aderezo italiano, la sal y la pimienta.
3. Cubra el recipiente y cocine en HIGH (alta) durante 3 horas o en MEDIUM (media) durante 6 horas.
4. Si lo desea, traslade el recipiente al soporte calentador.

Rendimiento: 6–8

Puré de manzana

Ingredientes:

- 4 manzanas deliciosas golden medianas peladas, sin centro y en cubos
- 1/4 taza (59 ml) de agua
- 1/4 taza (59 ml) de miel
- 1/4 taza (59 ml) de azúcar moreno
- 1 cucharadita (5 ml) de especia para tarta de manzana

Instrucciones:

1. En un tazón grande, coloque las manzanas, el agua, la miel, el azúcar moreno y la especia para tarta de manzana.
2. Coloque la mezcla de manzanas en el recipiente de hierro fundido.
3. Cubra el recipiente y cocine en HIGH (alta) por 4 a 4 1/2 horas o en MEDIUM (media) durante 8 a 9 horas.
4. Si lo desea, traslade el recipiente al soporte calentador.

Rendimiento: 4–6

Cena de una noche de entre semana (cont.)

Calabacitas

Ingredientes:

- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- 1 cebolla dulce pequeña picada
- 1 calabaza amarilla mediana en cubos
- 1 zucchini mediano en cubos
- 1 taza (237 ml) de granos de maíz congelados
- 1 cucharadita (5 ml) de orégano deshidratado
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra molida gruesa

Instrucciones:

1. Caliente el aceite de oliva en el recipiente de hierro fundido a fuego medio. Agregue la cebolla. Cocine hasta que la cebolla quede tierna, por alrededor de 4 minutos.
2. Incorpore la calabaza amarilla, el zucchini, el maíz, el orégano, la sal y la pimienta a la cebolla.
3. Cubra el recipiente y cocine en HIGH (alta) durante 3 horas o en MEDIUM (media) durante 6 horas.
4. Si lo desea, traslade el recipiente al soporte calentador.

Rendimiento: 6–8

Estofado de vegetales

Ingredientes:

- Una berenjena de 1/2 libra (227 g) pelada y en cubos
- 1 cucharadita (5 ml) de sal kosher
- 3 dientes de ajo picados
- 1 cebolla mediana picada
- 1 calabaza amarilla pequeña en cubos
- 1 zucchini pequeño en cubos
- 1/2 pimiento verde sin semillas y en cubos
- 1/2 pimiento rojo sin semillas y en cubos
- 1/2 pimiento amarillo sin semillas y en cubos
- 1 lata (15.5 oz. [439 g]) de tomates en cubos
- 2 cucharadas (30 ml) de pasta de tomate
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de salsa picante
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta negra molida gruesa
- 1 cucharada (15 ml) de perejil fresco picado
- 1 cucharada (15 ml) de albahaca fresca picada

Instrucciones:

1. Esparza la sal sobre los cubos de berenjenas en un colador grande. Deje reposar por 1 hora. Enjuague y seque dando golpecitos con toallas de papel.
2. En un tazón grande, coloque la berenjena, el ajo, la cebolla, la calabaza amarilla, el zucchini, los pimientos, los tomates en cubos, la pasta de tomate, la sal, la salsa picante y la pimienta negra y mezcle bien.
3. Agregue la mezcla de berenjenas al recipiente de hierro fundido.
4. Cubra el recipiente y cocine en HIGH (alta) por 4 a 4 1/2 horas o en MEDIUM (media) durante 8 a 9 horas.
5. Si lo desea, traslade el recipiente al soporte calentador. Esparza con el perejil picado y la albahaca antes de servir.

Rendimiento: 8–10



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

- 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

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

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

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

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía 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.

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

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499

Zacahuiztco 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:
33410, 33410A, 33411,
33411A, 33418, 33418A

Tipo:
SC28

Características Eléctricas:
120 V ~ 60 Hz 110 W

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