

Hamilton Beach

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

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

For questions and other information:

hamiltonbeach.com
hamiltonbeach.ca

hamiltonbeach.com.mx
USA: 1.800.851.8900

Canada: 1.800.267.2826

México: 01 800 71 16 100

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 base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place removable crock or base on or near hot gas or an electric burner. Do not place slow cooker base in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect slow cooker, turn control to OFF (O); then remove plug from wall outlet.
14. **CAUTION!** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable crock.
15. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated removable crock.
16. Intended for countertop use only.
17. **WARNING!** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
18. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

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

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

CROCK AND LID: PRECAUTIONS AND INFORMATION

- Please handle crock and lid carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot lid or crock into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid hitting crock or lid against faucet or other hard surfaces.
- Do not use crock or lid if chipped, cracked, or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- The bottom of the crock is very rough and can damage the countertop. Use caution.
- The crock and lid can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.

- The crock is microwave-safe and oven-proof, but never heat crock when empty. Never place crock on a burner or stove top.
- Do not place lid in a microwave oven, conventional oven, or on stove top.

REMOVING LID AND CROCK

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

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

Parts and features

To order parts:

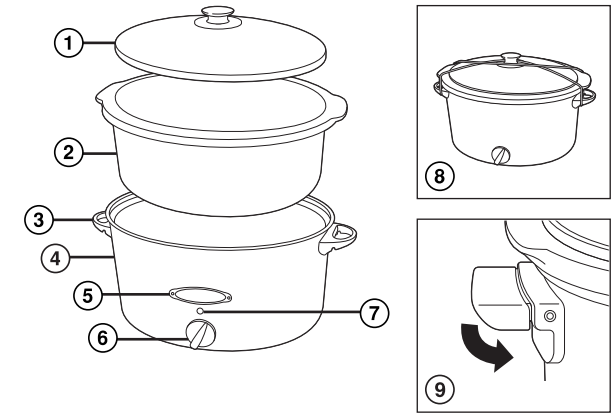
US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

**On Select Models



1. Lid
2. Crock
3. Handles
4. Base
5. Recipe Name Tag**
6. Control Knob**
7. ON Indicator Light**
8. Lid Latch***
9. Folding Handles**

How to use your slow cooker

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

1. Plug into outlet.
2. Add ingredients to slow cooker crock.
3. Place lid on slow cooker.
4. Turn control knob clockwise to KEEP WARM, LOW, or HIGH. Set a kitchen timer according to the recipe.
5. Turn control knob counterclockwise to OFF (O) when cooking is complete.

NOTES:

- If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than the recipe states.
- Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using Keep Warm setting. The Keep Warm setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on Keep Warm setting. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on Low or High; then switch to Keep Warm.

Care and cleaning

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

1. Unplug.
2. Remove crock and let cool.
3. Wipe base with a soft, damp cloth or sponge and dry.
4. Wash lid and crock in hot, soapy water. Rinse and dry. The lid and crock may also be washed in a dishwasher. DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.

How to use Lid Latch™

(optional feature on select models)

The Lid Latch™ helps secure lid while moving, transporting, or storing slow cooker. Do not use Lid Latch™ while cooking.

1. Place latch into groove under one handle. Stretch to other side and secure in groove under other handle.
2. Once attached, latch can also be crossed over knob to further secure lid.

Troubleshooting

Food is undercooked.

- Was food cooked on the KEEP WARM setting? Do not cook on KEEP WARM. Only cook on LOW or HIGH setting.
- Was power interrupted?
- Did you select the LOW heat setting, but used a cooking time based on the HIGH heat setting?
- Crock was overfilled. For best results, fill crock no more than 1 inch (2.5 cm) from the lid.
- Lid was not placed correctly. Check to make sure lid is seated properly on the crock.

My meal was overcooked.

- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached. Check food when cooking time has been reached.
- Did you select the HIGH heat setting, but used a cooking time based on the LOW heat setting?
- Crock was less than half full. Check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe states.

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

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

Lid gasket collapsed.

- This can be caused by sudden temperature change, like running cold water over a warm lid. Allow lid to sit at room temperature. It will return to the original shape within 24 hours.
- To help maintain the shape of the gasket, do not cook with clips latched and do not store empty unit with clips latched.

Recipes

Beef Pot Roast

3-5 QT/L 2 lb. (907 g) beef pot roast
1 teaspoon (6.1 g) salt
1/2 teaspoon (1.2 g) pepper
1/4 cup (59 ml) beef broth/water
1/2 to 1 envelope dry onion mix
1 onion, quartered
2 potatoes, quartered
2 carrots, cut in 1" (2.5-cm) pieces

6-7 QT/L 3-5 lb. (1.4-2.3 kg) beef pot roast
1 1/2 teaspoons (9.1 g) salt
1 teaspoon (2.3 g) pepper
1/2 cup (118 ml) beef broth/water
1 envelope dry onion mix
2 onions, quartered
3-4 potatoes, quartered
3-4 carrots, cut in 1" (2.5-cm) pieces

8 QT/L 4-6 lb. (1.8-2.7 kg) beef pot roast
2 teaspoons (12.2 g) salt
1 teaspoon (2.3 g) pepper
3/4 cup (177 ml) beef broth/water
1 envelope dry onion mix
3 onions, quartered
5-6 potatoes, quartered
5-6 carrots, cut in 1" (2.5 cm) pieces

Instructions:

1. Season roast with salt and pepper.
2. Over medium-high heat, brown roast on all sides.
3. Place vegetables in crock.
4. Place roast on top of vegetables.
5. Sprinkle with onion soup mix.
6. Drizzle beef broth over meat and vegetables.
7. Cover and cook on HIGH for 5 hours, LOW for 10 hours, or until internal temperature measures at least 160°F (71°C) for medium. Cooking on the LOW setting will result in more tender meat.

Chili

3-5 QT/L 1 lb. (454 g) ground beef
1 1.5-oz. (42-g) envelope chili seasoning
1 14.5-oz. (411-g) can diced tomatoes
1 16-oz. (454-g) can kidney beans (drained and rinsed)

6-7 QT/L 2 lb. (907 g) ground beef
2 1.5-oz. (42-g) envelopes chili seasoning
2 14.5-oz. (411-g) cans diced tomatoes
2 16-oz. (454-g) cans kidney beans (drained and rinsed)

8 QT/L 4 lb. (1.8 kg) ground beef
4 1.5-oz. (42-g) envelopes chili seasoning
4 14.5-oz. (411-g) cans diced tomatoes
4 16-oz. (454-g) cans kidney beans (drained and rinsed)

Instructions:

1. Combine beef, chili seasoning, diced tomatoes and kidney beans in crock.
2. Cover and cook on HIGH for 4 hours, LOW for 8 hours, or until temperature is at least 160°F (71°C).

Whole Chicken

3-5 QT/L 3 lb. (1.4 kg) whole chicken
2 garlic cloves, peeled
1/2 lemon
1 bay leaf
1 teaspoon (6.1 g) salt
1/2 teaspoon (1.2 g) pepper
1 teaspoon (2.3 g) paprika

6-7 QT/L 4-6 lb (1.8-2.7 kg) whole chicken (or two 3-lb. [1.4-kg] chickens)
3 garlic cloves, peeled
1/2 lemon
2 bay leaves
2 teaspoons (12.2 g) salt
1 teaspoon (2.3 g) pepper
1-2 teaspoons (2.3-4.5 g) paprika

8 QT/L 7-8 lb (3.2-3.6 kg) whole chicken
4 garlic cloves, peeled
1 lemon, halved
3 bay leaves
1 tablespoon (18.3 g) salt
1 1/2 teaspoons (3.5 g) pepper
2 teaspoons (4.5 g) paprika

Instructions:

1. Remove giblets/neck from cavity of chicken(s).
2. Place garlic, lemon and bay leaf in chicken cavity.
3. Season chicken(s) with salt and pepper.
4. Place chicken(s) in crock and sprinkle with paprika.
5. Cover and cook on HIGH for 4 hours, LOW for 8 hours, or until internal temperature measures at least 165°F (74°C).

Limited warranty

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

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

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

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 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 or visit hamiltonbeach.com in the U.S. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

NOTES

NOTES

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 superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
12. No coloque la olla removible o base sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico. No coloque la base de la olla de cocción lenta de un horno caliente.
13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar la olla de cocimiento lento, gire el control a OFF (O/apagado); saque el enchufe del tomacorriente.
15. ¡PRECAUCIÓN! Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro de la olla removible.
16. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una olla removible caliente.
17. Sólo para uso en la cubierta de cocina.
18. ¡ADVERTENCIA! El derrame de alimentos puede provocar quemaduras graves. Mantenga el artefacto y el cable alejados de los niños. Nunca deje colgar el cable sobre el borde del mostrador, nunca utilice un tomacorriente ubicado por debajo del mostrador y nunca utilice el artefacto con una cable de extensión.
19. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato 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 aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

Se utiliza un cable eléctrico corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo o de que sea jalado por niños.

OLLA Y TAPA: PRECAUCIONES E INFORMACIÓN

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

- La olla puede usarse en microondas y es a prueba de hornos, pero nunca caliente la olla cuando esté vacía. Nunca coloque la olla en un quemador o sobre la estufa.
- No coloque la tapa en un horno de microondas, horno convencional o sobre la estufa.

REMUUEVA LA TAPA Y OLLA

Cuando remueva la tapa, inclínela de manera que la abertura quede hacia otro lado que no sea hacia usted para evitar quemaduras por el vapor. Los lados de la base de la olla de cocción lenta se ponen muy calientes debido a los elementos caloríficos localizados en ella. Use las manijas en la base si es necesario. Use guantes para remover la olla.

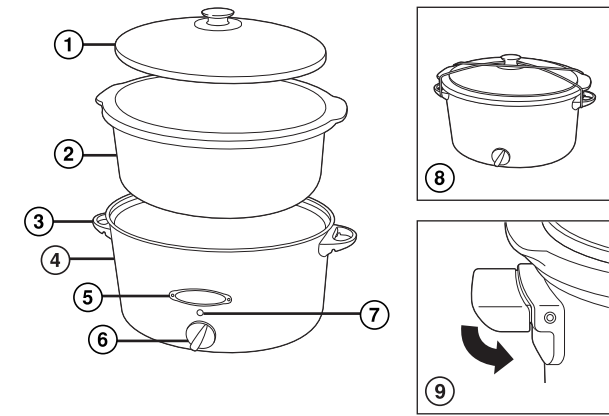
Partes y características

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

****En modelos selectos**

Capacidad de Olla

Para obtener los mejores resultados, no llene el cuerpo más de 1 pulgada (2.5 cm) desde el borde.



1. Tapa
2. Olla
3. Manijas
4. Base
5. Etiqueta de Nombre de Receta**
6. Perilla de Control**
7. Luz Indicadora de Encendido**
8. Lid Latch™**
9. Manijas Plegables**

Cómo usar su olla de coccion

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

1. Enchufe en el tomacorriente.
2. Coloque los ingredientes en la olla de cocción lenta.
3. Coloque la tapa sobre la olla de cocción.
4. Gire la perilla de control en sentido de las agujas del reloj a KEEP WARM (mantener caliente), LOW (bajo) o HIGH (alto). Configure un temporizador de cocina de acuerdo con la receta.
5. Gire la perilla de control en sentido contrario a las agujas del reloj a OFF (apagado/O) cuando haya finalizado la cocción.

NOTAS:

- Si sólo está llena a la mitad, revise si terminó 1 a 2 horas más temprano que en la receta.
- Los alimentos deben alcanzar la temperatura adecuada para evitar el crecimiento de bacterias antes de utilizar la configuración Keep Warm (mantener caliente). La configuración Keep Warm (mantener caliente) sólo debe usarse cuando los alimentos ya se han cocido por completo. No recaliente los alimentos en la configuración Keep Warm (mantener caliente) Si los alimentos ya fueron cocidos y luego se los refrigeró, recalíentelos en Low (bajo) o High (alto); luego gire a Keep Warm (mantener caliente).

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

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

1. Desenchufe.
2. Remueva la olla y deje enfriar.
3. Limpie la base con un paño o esponja suaves y húmedos y seque.
4. Lave la tapa y olla en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. La tapa y olla pueden tambi'n lavados en el lavavajillas. No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.

Cómo usar el Lid Latch™

(característica opcional en modelos seleccionados)

El Lid Latch™ ayuda a asegurar la tapa mientras es movida, transportada o almacenada la olla de cocción. No utilice el dispositivo Lid Latch™ durante la cocción.

1. Coloque el broche en la ranura debajo de una manija. Estire el otro lado y asegúrelo en la ranura en la otra manija.
2. Una vez unido, el broche puede ser cruzado sobre la perilla para asegurar aún más la tapa.

Resolviendo problemas

A la comida le falta cocer.

- ¿Se cocinó la comida en el ajuste de KEEP WARM (mantener caliente)? No cocine en KEEP WARM (mantener caliente); siempre cocine en los ajustes de calor HIGH (alto) o LOW (bajo).
- ¿Se interrumpió la corriente?
- ¿Seleccionó el ajuste de calor LOW (bajo), pero uso el tiempo de cocción basado en el ajuste de calor HIGH (alto)?
- La vasija estaba demasiado llena. Para obtener mejores resultados, llene la vasija a no más de 1 pulgada (2.5 cm) desde la tapa.
- La tapa no se colocó correctamente. Verifique que la tapa esté colocada correctamente en la vasija.

A la comida le falta cocer.

- ¿Se cocinó la comida en el ajuste de KEEP WARM (mantener caliente)? No cocine en KEEP WARM (mantener caliente); siempre cocine en los ajustes de calor HIGH (alto) o LOW (bajo).
- ¿Se interrumpió la corriente?
- ¿Seleccionó el ajuste de calor LOW (bajo), pero uso el tiempo de cocción basado en el ajuste de calor HIGH (alto)?
- La vasija estaba demasiado llena. Para obtener mejores resultados, llene la vasija a no más de 1 pulgada (2.5 cm) desde la tapa.
- La tapa no se colocó correctamente. Verifique que la tapa esté colocada correctamente en la vasija.

Mi comida se coció de más.

- Los alimentos continúan subiendo la temperatura después de que se ha alcanzado la temperatura deseada. Verifique los alimentos cuando se haya alcanzado el tiempo de cocción.
- ¿Eliigió la configuración de calor HIGH (alta) pero utilizó un tiempo de cocción basado en la configuración de calor LOW (baja)?
- La vasija estaba llena a menos de la mitad de su capacidad. Verifique el nivel de cocción de 1 a 2 horas antes de lo señalado en la receta.

La comida no se coció después de la cantidad de tiempo recomendada por mi receta.

- Esto se puede deber a las variaciones de voltaje (que es común en todos lados) o la altitud. Las ligeras fluctuaciones en la corriente no tienen efectos notables en la mayoría de los aparatos. Sin embargo, puede alterar los tiempos de cocción en una olla de cocimiento lento al extender los tiempos de cocción. De un tiempo suficiente y seleccione el ajuste de calor adecuado. Aprenderá con la experiencia si se requiere de un tiempo menor o mayor.

Se colapsó el empaque de la tapa.

- Esto puede causarse por cambios repentinos de temperatura, como pasar agua fría sobre una tapa caliente. Deje que la tapa se asiente a temperatura de habitación. Regresará a su forma original en 24 horas.
- Para ayudar a mantener la forma del empaque, no cocine con los broches ajustados y no almacene la unidad vacía con los broches ajustados.

Recetas

Came asada en olla

3–5 CTS/L	2 lb. (907 g) de carne asada en olla 1 cucharadita (6.1 g) de sal 1/2 cucharadita (1.2 g) pimienta 1/4 taza (59 ml) de caldo de carne 1/2 to 1 envuelto de mezcla de cebolla seca 1 cebolla, cortada en cuartos 2 papas, cortadas en cuartos 2 zanahorias, cortadas en pedazos de 1" (2.5 cm)
6–7 CTS/L	3–5 lb. (1.4–2.3 kg) de carne asada en olla 1 1/2 cucharaditas (9.1 g) de sal 1 cucharadita (2.3 g) pimienta 1/2 taza (118 ml) de caldo de carne 1 envuelto de mezcla de cebolla seca 2 cebollas, cortadas en cuartos 3–4 papas, cortadas en cuartos 3–4 zanahorias, cortadas en pedazos de 1" (2.5 cm)
8 CTS/L	4–6 lb. (1.8–2.7 kg) de carne asada en olla 2 cucharaditas (12.2 g) de sal 1 cucharadita (2.3 g) pimienta 3/4 taza (177 ml) de caldo de carne 1 envuelto de mezcla de cebolla seca 3 cebollas, cortadas en cuartos 5–6 papas, cortadas en cuartos 5–6 zanahorias, cortadas en pedazos de 1" (2.5 cm)

Instrucciones:

1. Sazone el asado con sal y pimienta.
2. Caliente en medio-alto hasta asar todos los lados.
3. Coloque los vegetales en la olla.
4. Coloque el asado sobre los vegetales
5. Rocíe con mezcla de sopa de cebolla.
6. Salpique caldo de carne sobre carne y vegetales.
7. Cubra y cocine en alto (HIGH) por 5 horas, bajo (LOW) por 10 horas o hasta que la temperatura interna sea de por lo menos 160°F (71°C) para media. Cocinar en el ajuste bajo (LOW) resultará en una carne más suave.

Chili

3–5 CTS/L	1 lb. (454 g) de carne molida 1 envuelto de 1.5 oz. (42 g) de sazoador de chili 1 lata de 14.5 oz. (411 g) de tomate en cuadritos 1 lata de 16 oz. (454 g) de alubias rojas, (drenados y secados)
6–7 CTS/L	2 lb. (907 g) de carne molida 2 envueltos de 1.5 oz. (42 g) de sazoador de chili 2 latas de 14.5 oz. (411 g) de tomate en cuadritos 2 latas de 16 oz. (454 g) de alubias rojas, (drenados y secados)
8 CTS/L	4 lb. (1.8 kg) de carne molida 4 envueltos de 1.5 oz. (42 g) de sazoador de chili 4 latas de 14.5 oz. (411 g) de tomate en cuadritos 4 latas de 16 oz. (454 g) de alubias rojas, (drenados y secados)

Instrucciones:

1. Combine la carne, sazoador de chili, tomate en cuadritos y alubias rojas en la olla.
2. Cubra y cocine en alto (HIGH) por 4 horas, bajo (LOW) por 8 horas o hasta que la temperatura sea de por lo menos 160°F (71°C).

Pollo entero

3–5 CTS/L	Pollo entero de 3 lb. (1.4 kg) 2 dientes de ajos, pelados 1/2 limón 1 laurel 1 cucharadita (6.1 g) sal 1/2 cucharadita (1.2 g) de pimienta 1 cucharadita (2.3 g) de pimentón
6–7 CTS/L	Pollo entero de 4–6 lb (1.8–2.7 kg) (o dos pollos de 3 libras [1.4 kg]) 3 dientes de ajos, pelados 1/2 limón 2 laureles 2 cucharaditas (12.2 g) sal 1 cucharadita (2.3 g) de pimienta 1–2 cucharaditas (2.3–4.5 g) de pimentón
8 CTS/L	Pollo entero de 7–8 lb (3.2–3.6 kg) 4 dientes de ajos, pelados 1 limón, halved 3 laureles 1 cucharada (18.3 g) sal 1 1/2 cucharaditas (3.5 g) de pimienta 2 cucharaditas (4.5 g) de pimentón

Instrucciones:

1. Remueva los menudillos/cuello de la cavidad del pollo(s).
2. Coloque el ajo, limón y laurel el la cavidad de pollo.
3. Sazone el(los) pollo(s) con sal y pimienta.
4. Coloque el(los) pollo(s) en la olla de cocina y rocíe con pimentón.
5. Cubra y cocine en alto (HIGH) por 4 horas, bajo (LOW) por 8 horas o hasta que la temperatura interna sea de por lo menos 165°F (74°C).

NOTAS

Hamilton Beach
Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Ebnuz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

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 transporteación 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 diferencias 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 reemplazadas 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	Nuevo Leon
ELECTRODOMESTICOS Av. Plutarco Elías Calles No. 1499 Zacahuitzco MEXICO 08490 D.F. Tel: 01 55 5235 2323 Fax: 01 55 5243 1397	FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote Centro MONTERREY, 64000 N.L. Tel: 01 81 8345 6700 Fax: 01 81 8344 0496
CASA GARCIA Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac MEXICO 03910 D.F. Tel: 01 55 5563 8723 Fax: 01 55 5615 1896	Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Caribadi No. 1450, Ladrón de Guevara GUADALAJARA 44660 Jal. Tel: 01 33 3825 3480 Fax: 01 33 3826 1914

Modelos:	Tipos:	Características Eléctricas:
33172, 33176	SC05	120 V - 60 Hz 340 W
33167, 33665, 33666	SC07	120 V - 60 Hz 265 W
33181, 33182, 33183, 33184, 33185	SC38	120 V - 60 Hz 375 W
33190	SC77	120 V - 60 Hz 450 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".		