

Hamilton Beach

Slow Cooker

Mijoteuse

Olla de cocción

For Questions: 1.800.851.8900
For recipes, tips, product information
and registration: hamiltonbeach.com

Pour des questions : 1.800.267.2826
Pour des recettes, des conseils, des
renseignements sur le produit et
l'enregistrement: hamiltonbeach.ca

Para preguntas: 01 800 71 16 100
Para recetas, consejos, información del
producto y registro: hamiltonbeach.com.mx

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- 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.
- 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.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 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.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
- Do not place base on or near hot gas or an electric burner. Do not place slow cooker base in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not place base on or near hot gas or an electric burner. Do not place slow cooker base in a heated oven.
- Do not use appliance for other than intended use.
- CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable cooking pot.
- 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.
- Cooking pot may remain hot after unit is turned off.
- Intended for countertop use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

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.

This appliance is intended for household use only.

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

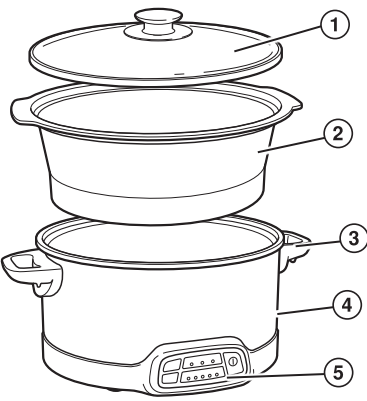
does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.
A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

- severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- The cooking pot and lid can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.
- Do not place lid in a microwave oven, conventional oven, or on stovetop.

Removing Lid and Removable Cooking Pot

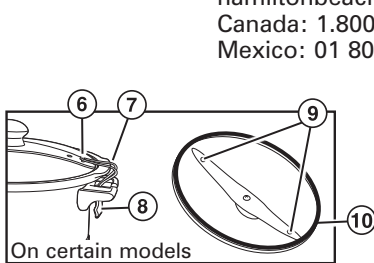
When removing lid, tilt so that opening faces away from you to avoid being burned by steam. The sides of the slow cooker's base get very warm because the heating elements are located here. Use handles on base if necessary. Use oven mitts to remove cooking pot.

Parts and Features



1. Glass Lid
2. Removable Cooking Pot
3. Base Handles
4. Base

5. Easy-Clean Touch Pad
6. Clip Hook
7. Wire Clip
8. Clip Latch



Chrome-Plated Wire Clips
(for latching Lid)
Handles shown with Wire Clips locked in place for transporting only. Do not cook or store with Lid clamped down.

To order parts:
US: 1.800.851.8900
hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826
Mexico: 01 800 71 16 100

How to Use Slow Cooker

⚠ WARNING Food Safety Hazard. Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using WARM mode. The WARM mode should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on WARM mode. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on LOW or HIGH and then switch to WARM. Visit foodsafety.gov for more information.

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

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

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

This Cooking Pot can be used on stovetops for browning, sautéing, and searing, and is oven-safe.

- Plug into outlet.
- Turn unit off by pressing ON/OFF (⏻) Button. The unit will automatically default to a cooking time of 4 hours on HIGH.
- Select desired cooking temperature by pressing TEMP button.
NOTE: Do not use WARM setting to cook or reheat food.
- Adjust cooking time by pressing HOURS button. 2, 4, 6, 8, or 10 hours can be selected. Cooking time will then count down in 2-hour increments. Visit foodsafety.gov for more information on safe internal cooking temperatures.

NOTES:

- Cooking temperature and selected cooking hours function independently of one another and either may be changed at any time. When a new cooking time is selected, unit will reset to count down from new number of hours chosen.
- As a safety precaution, unit will not stay on for more than 14 hours of continuous cooking and warming time and will shut off automatically.

Selected cooking time will glow for 2 hours. When 2 hours are finished, next 2-hour light will glow and continue countdown until cooking time is complete.

- At the end of cooking time, Slow Cooker will automatically switch to WARM setting. Cook time plus warm time cannot exceed 14 hours. When unit switches to WARM, light glows to show how much time is remaining of 14 hours.

Care and Cleaning

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

- Unplug.
- Use oven mitts to remove Cooking Pot. Let cool.
- Cooking Pot and Lid are dishwasher-safe or wash in hot, soapy water. Rinse and

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

- Wipe Base with a soft, damp cloth or sponge and dry.

Tips for Slow Cooking

- If Cooking Pot is used for browning, sautéing, or searing first, cooking times will be faster.
- Cooking Pot should be at least half-filled for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing Lid results in major heat loss and the cooking time may need to be extended. However, if cooking on HIGH, you may want to stir occasionally.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch (5 cm) space between the top of the Cooking Pot and the food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in Cooking Pot, cover with Lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place Cooking Pot in Slow Cooker and start cooking.
- Some foods are not suited for extended cooking in a slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for slow cooking.
- Higher fat content meats will need less liquid. Place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of Cooking Pot.

Food Safety Tips

- Do not use frozen, uncooked meat in the Slow Cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Visit foodsafety.gov for more information on safe internal cooking temperatures.
- To store leftovers after cooking, do NOT place the entire Cooking Pot in the refrigerator since contents will take too long to cool. Instead,

divide leftovers into smaller containers and place into refrigerator.

- Never allow undercooked or raw meat to sit at room temperature in the Slow Cooker. Once meat is placed into the Cooking Pot, it should be cooked immediately (unless prepping Slow Cooker the night before, where Cooking Pot should be placed into the refrigerator).

Troubleshooting

Cannot select TEMP and/or HOURS settings.

- Is unit plugged in?
- Test that the electrical outlet is working with a lamp in known working order.

Food is undercooked.

- Was food cooked on WARM setting? Do not cook on WARM setting; always cook on LOW or HIGH heat settings.
- Did you select LOW heat setting, but use a cooking time based on HIGH heat setting?
- Did you have the Glass Lid placed correctly on Slow Cooker?

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

- This can be due to voltage variations (which are commonplace everywhere) or altitude. The slight fluctuations in power do not have a noticeable effect on most appliances. However, it can alter the cooking times in the Slow Cooker. Lower than rated voltage will require longer cooking times and higher than rated voltage will require shorter cooking times. You will learn through experience if a shorter or longer time is needed.

My meal was overcooked. Why?

- Was Removable Cooking Pot at least half full? Slow Cooker has been designed to thoroughly cook food in a filled Cooking Pot. If Cooking Pot is only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Did you select hours based on a LOW heat recipe?
- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.

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 damage 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 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 :

- Lire toutes les instructions.
- 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.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Utilisez des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
- Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
- Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
- Ne pas placer le base sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique. Ne pas placer la base de la mijoteuse dans un four chauffé.
- Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
- Pour débrancher la mijoteuse, tourner les boutons de contrôle à OFF (⏻/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
- ATTENTION :** Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le pot de cuisson amovible.
- AVERTISSEMENT !** Les éclaboussures d'aliments peuvent causer des brûlures sérieuses. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir et ne jamais utiliser avec une extension.
- Le pot de cuisson peut rester chaud une fois que l'appareil est éteint.
- Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

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

Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil 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 contrecarez 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.
Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque d'emmêlement, de trébuchement ou de saisie par un enfant.

Couvercle et pot de cuisson amovible: Précautions et information

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

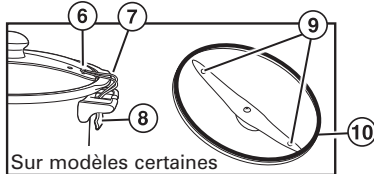
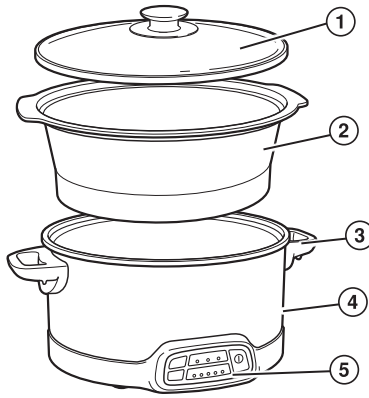
Soulèvement du couvercle et du pot de cuisson

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

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

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :
www.hamiltonbeach.ca
Canada : 1.800.267.2826



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

1. Couvercle en verre
2. Pot de cuisson amovible
3. Poignées de la base
4. Base
5. Touches à effleurement faciles à nettoyer
6. Crochet d'attache
7. Attache en fil
8. Verrou d'attache
9. Trous de ventilation
10. Joint de couvercle

Utilisation de la mijoteuse

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

⚠ ATTENTION Danger de brûlure. La vapeur qui s'échappe est chaude. Utilisez des gants de cuisine pour soulever le couvercle.

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

Capacité du pot de cuisson : Pour des résultats optimaux, remplir le pot de cuisson jusqu'à la moitié de sa capacité ou jusqu'à 2,5 cm (1 po) du rebord. 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.

Cet pot de cuisson peut être utilisée sur les cuisinières pour faire griller, sauter, et saisir les aliments, et il va au four.

- Brancher dans la prise de courant.
- Allumer l'appareil en appuyant sur le bouton ON/OFF (⏻) (marche/arrêt). L'appareil inscrira par défaut un temps de cuisson de 4 heures à température HIGH (élevée).
- Choisir la température de cuisson désirée en appuyant sur le bouton TEMP.
REMARQUE : N'utiliser pas le réglage WARM (réchaud) pour faire cuire la nourriture ou pour la réchauffer.
- Régler le temps de cuisson en appuyant sur le bouton HOURS (heures). Vous pouvez sélectionner 2, 4, 6, 8 ou 10 heures. Après avoir réglé le temps de cuisson, l'appareil débutera le décompte par incrément de 2 heures. Visiter le site foodsafety.gov pour plus d'information au sujet de la température de cuisson interne des aliments.

REMARQUES :

- La température de cuisson et le temps de cuisson sélectionnées fonctionnent indépendamment l'une de l'autre ; l'une ou l'autre peut être modifiée en tout temps. Lorsque vous sélectionnez un nouveau temps de cuisson, l'appareil se réglera à nouveau pour débiter le décompte à partir du nouveau nombre d'heures sélectionné.
- Par mesure de sécurité, l'appareil ne fonctionnera pas en mode cuisson continue pendant plus de 14 heures et s'éteindra automatiquement. Le témoin de durée de cuisson clignotera pendant 2 heures. Dès

que les 2 heures sont écoulées, le témoin clignotera et affichera le compte à rebours pendant les deux heures suivantes jusqu'à ce que la durée de cuisson soit écoulée.

- Dès que la durée de cuisson est écoulée, la mijoteuse passera automatiquement au réglage WARM (réchaud). Les durées de cuisson et du mode WARM (réchaud) ne peuvent pas être supérieures à 14 heures. Lorsque l'appareil passe au mode WARM (réchaud), le témoin s'allume et affiche la durée résiduelle de cette période de 14 heures.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans aucune liquide.

- Débrancher.
- Retirer le pot de cuisson avec des gants de cuisinier. Laisser refroidir.
- Le pot et le couvercle vont au lave-vaisselle, ou peuvent être lavés dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. NE PAS utiliser le cycle « SANI » lors du nettoyage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » pourraient endommager votre produit.
- Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge humide et doux.

Conseils pour cuisson à la mijoteuse

- Si le pot de cuisson est utilisée pour faire griller, sauter, ou saisir en premier lieu, les durées de cuisson seront plus rapides.
- Pour de meilleurs résultats, remplissez le pot de cuisson d'aliments jusqu'à demi-hauteur. Si le pot est rempli à demi-hauteur, vérifiez l'état de cuisson 1 à 2 heures avant l'achèvement du temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Il n'est pas nécessaire de brasser les aliments dans la mijoteuse ; le retrait du couvercle de vitre entraîne une perte importante de chaleur, ce qui peut obliger à prolonger le temps de cuisson. Toutefois, si vous cuisez à température HIGH (élevée), vous voudrez sans doute brasser les aliments de temps à autre.
- Pour la cuisson des potages et des ragoûts, laissez un espace d'environ 2 po (5 cm) jusqu'à la bordure du pot de cuisson pour permettre aux aliments de mijoter.
- Plusieurs recettes exigent toute une journée de cuisson. Si votre horaire matinal ne permet pas la préparation d'une recette, préparez-la la veille. Déposer tous les ingrédients dans le pot de cuisson, mettre le couvercle en place et réfrigérer toute la nuit. Le matin, déposer le pot de cuisson dans la mijoteuse.

Conseils de sécurité pour la cuisson

- N'utiliser jamais de viande congelée, non cuite dans la mijoteuse. Dégeler toute viande ou toute volaille avant de la faire mijoter.
- Visiter le site **foodsafety.gov** pour plus d'information au sujet de la température de cuisson interne des aliments.
- Pour ranger les restes après la cuisson, ne PAS placer toute le pot de cuisson au réfrigérateur, car la durée de refroidissement

- Certains aliments ne se prêtent pas bien à une cuisson prolongée à la mijoteuse. Verser les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sûre dans la mijoteuse 2 heures avant de servir la recette. Le lait évaporé et les soupes concentrées se prêtent bien à la cuisson à la mijoteuse.
- Plus la teneur en gras dans la viande est élevée, moins il faut de liquide pour la recette. Lorsque vous cuisez des viandes à teneur élevée en gras, déposez des tranches d'oignons épaisses sous la viande pour éviter que la viande ne repose et ne cuise dans le gras.
- Peu d'évaporation se produit lors de cuisson à la mijoteuse. Lorsque vous préparez votre soupe, votre sauce ou votre ragoût préféré, réduisez le volume de liquide indiqué dans la recette originale. Si le mélange est trop épais, vous pourrez ajouter du liquide éventuellement.
- Lorsque vous préparez une casserole de légumes, vous devrez ajouter du liquide à la recette pour éviter que le mélange ne brûle le long des parois du pot de cuisson.

- sera trop longue. Séparer les restes en les déposants dans des petits contenants et placer au réfrigérateur.
- Ne jamais laisser reposer une viande insuffisamment cuite ou crue dans une mijoteuse à la température ambiante. La viande doit être cuite dès qu'elle est placée dans le pot de cuisson (sauf si la mijoteuse a été préparée la veille).

Dépannage

Ne peut sélectionner le réglage de TEMP et/ou HOURS.

- Est-ce que la fiche de l'appareil est branchée ?
- Vérifier que la prise électrique fonctionne bien avec une lampe qui s'allume bien.

Les aliments ne sons pas assez cuits.

- Est-ce que les aliments ont cuit en réglage WARM (réchaud) ? Ne faites pas cuire en réglage WARM (réchaud). Faites toujours cuire en réglage LOW (basse) ou HIGH (élevée).
- Avez-vous choisi le réglage LOW (basse), tout en utilisant le temps de cuisson adéquat pour un réglage HIGH (élevée) ?
- Avez-vous bien placé le couvercle en verre sur la mijoteuse ?

Les aliments ne sont pas cuits même après avoir suivi le temps de cuisson recommandé par sa recette.

- Ceci peut survenir suite à des variations de tension électrique (phénomène commun presque partout) ou à l'altitude. Les petites variations de tension n'ont pas d'effets remarqués sur la plupart des appareils électroménagers. Cependant, elles peuvent nuire au temps de cuisson de la mijoteuse. Une tension inférieure à celle recommandée nécessitera un temps de cuisson plus long alors qu'une tension supérieure à celle recommandée nécessitera un temps de cuisson plus court. Vous apprendrez ces temps de cuisson plus ou moins longs avec l'expérience.

Mon repas a trop cuit. Pourquoi ?

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

Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'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:

- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, 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.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque superficies calientes. Use los manijas y las perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
- Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
- No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
- No lo use al aire libre.
- 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.
- No coloque la base sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico. No coloque la base de la olla de cocción lenta de un horno caliente.
- Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar la olla de cocción, ponga los controles en OFF (O/apagado), luego remueva el enchufe de la toma de pared. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
- No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
- PRECAUCIÓN:** Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro de la olla removable.
- ¡ADVERTENCIA!** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable alejado de los niños. Nunca deje el cable en el borde del mostrador, no use la toma de corriente bajo el mostrador y jamás use un alargador.
- Olla de cocción puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga.
- Diseñado para usarse solamente en superficies de gabinetes o mesas de cocina.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

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. **Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

¡A ADVERTENCIA! Riesgo 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.

Tapa y olla de cocción removable: Precauciones e información

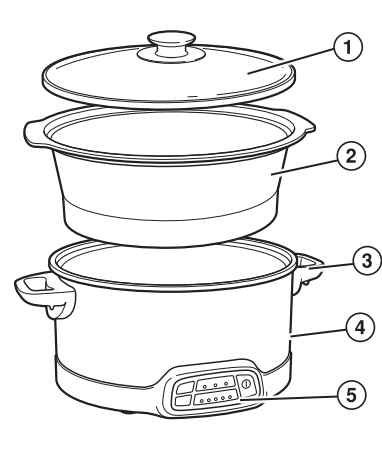
- Por favor maneje la olla de cocción y tapa cuidadosamente para asegurarles una vida larga.
- Evite cambios repentinos y extremos de temperatura. Por ejemplo, no coloque una tapa u olla de cocción caliente en agua fría o sobre una superficie húmeda.
- Evite golpear al olla y tapa contra el fregadero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

Remueva la tapa y olla de cocción removable

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

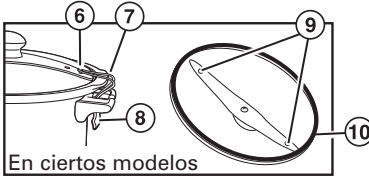
Los lados de la base de la olla de cocimiento lento se ponen muy calientes debido a los elementos caloríficos localizados en ella. Use las manijas en la base si es necesario. Uso guantes para remover la olla.

Piezas y características



- Tapa de vidrio
- Olla de cocción removable
- Manijas de la base

- Base
- Pantalla táctil Easy-Clean
- Gancho
- Ganch de alambre



Ganchos de alambre cromados (fpara tapa con cierre)
Manijas mostradas con ganchos de alambre sólo para transportar. No cocine o almacene con la tapa sujeta hacia abajo.

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

Cómo usar su olla de coccion

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

¡A PRECAUCIÓN! Riesgo de quemaduras. El vapor que sale está muy caliente. Uso guantes para levantar la tapa.

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

Capacidad de olla de cocción: Para mejores resultados, llene la olla al menos a la mitad pero no más de una pulgada del borde. Si sólo está llena a la mitad, revise si terminó 1 a 2 horas más temprano de lo que señala la receta.

Esta olla de cocción se puede usar en estufas para dorar, saltear, y sellar, y es apta para horno.

- Enchufe en el tomacorriente.
- Encienda la unidad presionando el botón de ON/OFF (Ⓞ) (encendido/apagado). La unidad cambiará automáticamente a un tiempo de cocción predeterminado de 4 horas en HIGH (alto).
- Seleccione la temperatura de cocción deseada presionando el botón TEMP (temperatura).
NOTA: No use el ajuste de WARM

NOTAS:

- La temperatura de cocción y las horas de cocción seleccionadas funcionan independientemente una de la otra y cualquiera puede cambiarse en cualquier momento. Cuando se seleccione un nuevo tiempo de cocción, la unidad se reajustará para contar hacia atrás desde el nuevo número de horas seleccionado.
- Como precaución de seguridad, la unidad no permanecerá encendida por más de 14 horas de cocción continua y tiempo de calentamiento y se apagará en forma automática. El tiempo de cocción seleccionado se encenderá por 2 horas.

Cuidado y limpieza

¡A ADVERTENCIA! Riesgo de Descarga Eléctrica. Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base in ningún líquido.

- Desenchufe.
- Quite la olla de cocción con guantes de cocina. Deje enfriar.
- La olla de cocción y la tapa son aptas para lavavajillas o se pueden lavar en agua

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

- Limpie la base con un paño suave y húmedo o una esponja y luego séquela.

Consejos para cocinar lento

- Si la olla de cocción se usa primero para dorar, saltear, o sellar los tiempos de cocción serán más rápidos.
- La olla de cocción debe estar por lo menos llenada a la mitad para mejores resultados. Si sólo está llena a la mitad, revise si terminó 1 a 2 horas más temprano de lo que señala la receta.
- No se requiere menear cuando se cocina lento y remover la tapa de vidrio resulta en una gran pérdida de calor y puede necesitar que se extienda el tiempo de cocinado. Sin embargo, si se cocina en HIGH (alto), puede querer menear ocasionalmente.
- Si cocina sopas o guisados, deje un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre la parte superior de la olla y la comida de manera que la receta pueda hervir.
- Muchas recetas requieren cocerse todo el día. Si su programa matutino no le deja tiempo para preparar una receta, hágalo la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en la olla, cubra con la tapa y refrigere durante la noche. En la mañana, coloque la olla en la base.
- Algunos alimentos no se adaptan a un cocimiento extendido en una olla de cocimiento lento. La pasta, mariscos, leche, crema o crema agria deben de agregarse 2 horas antes de servirse. La leche evaporada o sopas condensadas son perfectas para el cocimiento lento.
- Entre más contenido de grasa tenga la carne, menos líquido necesita. Si cocina carne con alto contenido de grasa, coloque rebanadas gruesas de cebolla debajo de la carne de manera que la carne no se asiente (y cocine) en la grasa.
- Las ollas de cocimiento lento permiten muy poca evaporación. Si hace su sopa, guisado o salsa favorita, reduzca el líquido indicado en la receta original. Si está muy espeso, se puede agregar líquido posteriormente.
- Si cocina una cacerola de tipo vegetal, necesita haber líquido en el recipiente para prevenir que se quemen los lados de la olla.

Consejos de seguridad de alimentos

- No use carne congelada sin cocinar en la olla de cocción lenta. Descongele todas las carnes vacunas y de aves antes de iniciar la cocción lenta.
- Para obtener más información sobre temperaturas seguras de cocción interna, visite **foodsafety.gov**.
- Para almacenar sobras después de la cocción, NO coloque toda la olla en el refrigerador porque los alimentos tardarán

demasiado en enfriarse. Divida las sobras en recipientes más pequeños y colóquelos en el refrigerador.

- Nunca permita que carne cruda o poco cocida quede a temperatura ambiente dentro de la olla de cocción lenta. Una vez que la carne se coloca en la olla, ésta debe cocinarse de inmediato (a menos que se prepare la olla de cocción lenta la noche anterior, en cuyo caso la olla debe colocarse en el refrigerador).

Resolviendo problemas

No puedo seleccionar los ajustes de TEMP y/o HOURS (horas).

- ¿La unidad está enchufada?
- Verifique que el tomacorriente funcione mediante una lámpara que esté en condiciones perfectas.

Los alimentos no están bien cocidos.

- ¿Los alimentos fueron cocinados en la configuración de WARM (calentar)? No cocine en esta configuración; hágalo siempre en las configuraciones de calor LOW (baja) o HIGH (alta).
- ¿Eligió la configuración de calor LOW (baja) pero utilizó un tiempo de cocción basado en la configuración de calor HIGH (alta)?
- ¿Colocó la tapa de vidrio correctamente en la olla de cocción lenta?

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. Un voltaje menor al clasificado requerirá tiempos de cocción más prolongados y un voltaje mayor requerirá tiempos de cocción más reducidos. Aprenderá con la experiencia si se requiere de un tiempo menor o mayor.

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

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

Hamilton Beach

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección,
Miguel Hídalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al Consumidor: 01 800 71 16 100		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.		
COBERTURA		
• 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 o 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, 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.		
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

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS		
Ciudad de México ELECTRODOMESTICOS Av. Plutarco Elias Calles No. 1499 Zacahuiztco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490 Tel: 01 55 5235 2323	Nuevo León FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Centro MONTERREY, 64000 N.L. Tel: 01 81 8343 6700	
CASA GARCÍA Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910 Tel: 01 55 5563 8723	Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Garibaldi No. 1450, Ladrón de Guevara GUADALAJARA 44680 Jal. Tel: 01 33 3825 3480	
Modelos: 33662, 33663	Tipo: SC53	Características Eléctricas: 120 V ~ 60 Hz 280 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”.		