Hamilton Beach®

Slow Cooker
Mijoteuse
Olla de cocción lenta

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

Visit 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.

Visitez hamiltonbeach.ca/fr pour découvrir notre gamme complète de produits, consulter nos guides d'utilisation et d'entretien, obtenir des conseils et de délicieuses recettes, et inscrire votre produit en ligne.

Visite hamiltonbeach.com para consultar nuestra línea completa de productos y las guías de uso y cuidado, así como deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
5. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
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. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Intended for countertop use only.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
12. Do not place on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. To disconnect slow cooker, turn controls to OFF (Ⓓ [not required for food warmer]) and then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. **CAUTION!** To prevent damage or shock hazard, do not cook food in base. Cook food only in removable crock.
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. Vessel may remain hot after unit is turned off.
19. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
20. Preheating slow cooker is not required; never heat empty crock.
21. **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

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.

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

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.

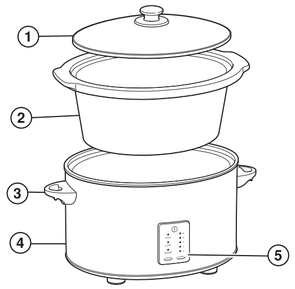
The sides of the slow cooker's base get very warm because the heating elements are located here. Use handles on base if necessary. Use oven mitts to remove crock.

Parts and Features

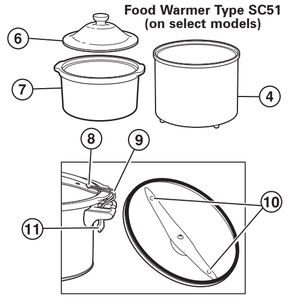
Crock Capacity: For best results, fill Crock at least half full but no more than 1 inch (2.5 cm) from rim. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.

To order parts, visit: hamiltonbeach.com/parts

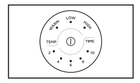
Slow Cooker Type SC95, SC96 and SC98



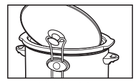
Food Warmer Type SC51 (on select models)



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

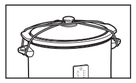


(on select models)



Lid Holder (on select models)

Lid Holder With Cord Wrap (on select models)



Lid Latch™ (on select models)

1. Glass Slow Cooker Lid (Lids may vary in appearance depending on model)
2. Removable Slow Cooker Crock
3. Base Handles
4. Base
5. Easy-Clean Touch Pad
6. Ceramic Food Warmer Lid
7. Removable Food Warmer Crock
8. Clip Hook
9. Wire Clip
10. Vent Holes
11. Clip Latch

How to Use

Before first use: Wash Lids and Removable Crock(s) in hot, soapy water. Rinse and dry.

Visit https://hamiltonbeach.com/recipes for delicious recipes created and tested by our Consumer Test Kitchen.

⚠ WARNING Food Safety Hazard. Food must be hot enough to prevent bacterial growth. Visit **foodsafety.gov** for more information.

1. For Slow Cooker or Food Warmer: Add food to Crock(s). Place Crock(s) into Base(s) and add Lid(s). Plug into outlet. Food Warmer will automatically warm food once plugged into outlet.
2. For Slow Cooker: Touch ON/OFF (Ⓓ) Button. Temperature LED lights will blink. All time LED lights are off.
3. For Slow Cooker: Select desired cooking temperature by touching TEMP button. **NOTE:** Do not use WARM setting to cook or reheat food.
4. For Slow Cooker: Adjust cooking time by touching TIME button. 2, 4, 6, 8, or 10 hours can be selected. Cooking time will then count down in 2-hour increments.
5. For Slow Cooker or Food Warmer: When finished using, unplug.

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 24 hours of continuous cooking and warming time, and will also 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 end of cooking time, Slow Cooker will automatically switch to WARM setting. **NOTE:** Cook time plus warm time cannot exceed 24 hours. When unit switches to WARM, all time LED lights are off.

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(s) with oven mitts. Let cool.
3. Crocks and Lids are top-rack dishwasher-safe. DO NOT use "SANITIZE" setting when washing in dishwasher. SANITIZE cycle temperatures could damage your product.
4. Wipe outside of unit with a soft, damp cloth.

How to Use Lid Latch™

Lid Latch™ helps secure Lid while moving, transporting, or storing Slow Cooker. Do not use Lid Latch™ while cooking.

1. Place Latch under one Handle. Stretch to other side and secure under other Handle.
2. Once attached, Latch can also be crossed over knob to further secure Lid.

Tips for Slow Cooking

- Removable Crock should be at least half-filled for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe.
- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing Glass Lid results in major heat loss and 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 top of Removable Crock and food so 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, prepare it the night before. Place all ingredients in Removable Crock, cover with Lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place Removable Crock in Slow Cooker.
- Some foods are not suited for extended cooking in a slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for slow cooking.
- The higher the fat content of meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will 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 recipe to prevent scorching on sides of Removable Crock.

Food Safety Tips

- Do not use frozen, uncooked meat in 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 entire Removable Crock in 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 Slow Cooker. Once meat is placed into Removable Crock, it should be cooked immediately (unless prepping Slow Cooker the night before, where Crock should be placed into refrigerator).

Troubleshooting

Cannot select TEMP and/or TIME 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 used a cooking time based on HIGH heat setting?
- Did you have the Glass Lid placed correctly on Slow Cooker?
- Was food cooked in Food Warmer? Do not use Food Warmer to cook food.

Food isn't done after cooking amount of time recommended in my recipe.

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

My meal was overcooked. Why?

- Was Removable Crock at least half full? Slow Cooker has been designed to thoroughly cook food in a filled removable crock. If removable crock 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, but used HIGH heat setting?
- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.

Hamilton Beach in no way guarantees the availability of replacement parts, repair services and information necessary to repair our products. For information on what parts and repair services may currently be available, please contact us using the methods provided in this manual.

Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from date of original delivery in the U.S. and Canada. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, 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 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 write Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, include 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 les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
5. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y placer ou d'y enlever des pièces. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.
11. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
12. Ne pas placer sur une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud ou à proximité de ces appareils.
13. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
14. Pour débrancher la mijoteuse, tourner les boutons de réglage à OFF (Ⓓ/arrêt [non requis pour le chauffe-plats]) 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.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
16. **ATTENTION !** Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le pot amovible.
17. **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.
18. Le pot amovible peut rester chaud une fois que l'appareil est éteint.
19. Éviter les changements soudains de température, tels que l'ajout de nourriture sortant du réfrigérateur dans un pot amovible chauffé.
20. Il n'est pas nécessaire de préchauffer la mijoteuse; ne jamais faire chauffer un pot vide.
21. **ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque de choc électrique. 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.

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire les risques qu'il soit attrapé par un enfant, qu'il s'emmêle ou qu'il fasse trébucher quelqu'un comme pourrait le faire un cordon plus long.

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

Pot et couvercle: Précautions et information

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

Soulèvement du couvercle et du pot

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

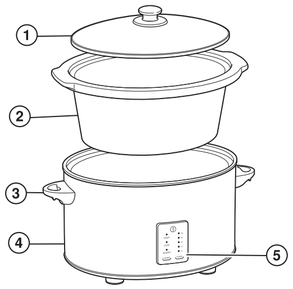
Les côtés de la base de la mijoteuse deviennent très chauds car c'est là que se trouvent les éléments chauffants. Au besoin, utiliser les poignées sur la base. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le pot.

Pièces et caractéristiques

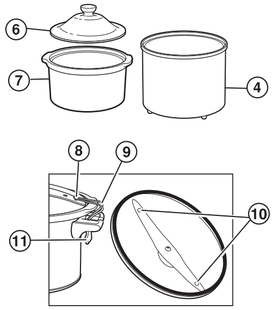
Capacité du pot : Pour des résultats optimaux, remplir le pot au moins jusqu'à la moitié, mais pas à plus de 2,5 cm (1 po) du rebord. Si le pot est rempli à mi-hauteur, vérifier l'état de cuisson 1 à 2 heures avant l'achèvement du temps de cuisson indiqué dans la recette.

Pour commander des pièces, visiter : hamiltonbeach.ca/parts

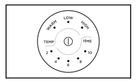
Mijoteuse de type SC95, SC96 ou SC98



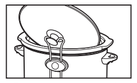
Chauffe-plats type SC51 (sur certains modèles)



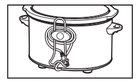
Attaches en acier chromé (pour verrouiller le couvercle, sur certains modèles). Poignées illustrées avec attaches en fil verrouillées en place et utilisées uniquement pour le transport. Ne pas cuire d'aliments ou ranger l'appareil lorsque le couvercle est enclenché.



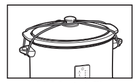
(sur certains modèles)



Repose-couvercle (sur certains modèles)



Repose-couvercle et rembobineur de cordon (sur certains modèles)



Lid Latch™ (sur certains modèles)

1. Couvercle en verre (L'apparence des couvercles peut différer selon le modèle.)
2. Pot amovible de mijoteuse
3. Poignées de la base
4. Base
5. Touches à effleurement faciles à nettoyer
6. Couvercle du chauffe-plats en céramique
7. Pot amovible du chauffe-plats
8. Crochet d'attache
9. Attache en fil
10. Trous de ventilation
11. Verrou d'attache

Utilisation

Avant la première utilisation : Laver les couvercles et les pots amovibles dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

Visitez le hamiltonbeach.ca/fr/recettes pour obtenir de délicieuses recettes créées et testées par notre cuisine laboratoire pour les consommateurs.

⚠ AVERTISSEMENT Risque relatifs à la salubrité des aliments. Les aliments doivent être suffisamment chauds pour éviter la croissance des bactéries. Visiter le site Internet **foodsafety.gov** pour de plus amples informations.

1. Pour la mijoteuse ou le chauffe-plats : Déposer les aliments dans le ou les pots. Placer le ou les pots dans la base et ajouter le ou les couvercles. Brancher l'appareil dans une prise. Le chauffe-plats réchauffera automatiquement la nourriture une fois l'appareil branché.
2. Pour la mijoteuse : Effleurer la touche ON/OFF (Ⓓ/marche/arrêt). Le voyant à DEL de la température clignote. Tous les voyants à DEL de temps sont éteints.
3. Pour la mijoteuse : Choisir la température de cuisson souhaitée en effleurant la touche TEMP (température).

REMARQUE : N'utiliser pas le réglage WARM (chaud) pour faire cuire la nourriture ou pour la réchauffer.

4. Pour la mijoteuse : Ajuster le temps de cuisson en effleurant la touche TIME (durée). 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.
5. Pour la mijoteuse ou le chauffe-plats : Débrancher l'appareil après avoir fini de l'utiliser.

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 débuter le décomptage à partir du nouveau nombre d'heures sélectionné.
- Par mesure de sécurité, l'appareil ne fonctionnera pas en mode cuisson continue pendant plus de 24 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 (chaud). **REMARQUE** : Les durées de cuisson et du mode WARM (chaud) ne peuvent pas être supérieures à 24 heures. Lorsque l'appareil passe en mode WARM (garde au chaud), tous les voyants à DEL de temps sont éteints.

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.

1. Débrancher.
2. Retirer le pot ou les pots de cuisson avec des gants de cuisine. Laisser refroidir.
3. Les pots et les couvercles sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Ne pas utiliser le cycle « SANITIZE » lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » pourraient endommager votre produit.
4. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge humide et doux.

Utilisation du verrouillage de couvercle Lid Latch[MC]

Le dispositif Lid Latch[MC] permet de sécuriser le couvercle pendant le déplacement, le transport ou le rangement de la mijoteuse. Ne pas utiliser le dispositif Lid Latch[MC] pendant la cuisson.

1. Placer le loquet sous une des poignées. L'étirer jusqu'à l'autre côté et le fixer sous l'autre poignée.
2. Une fois fixé, le dispositif peut être enroulé sur le bouton pour plus de sécurité.

Conseils pour cuisson à la mijoteuse

- Pour de meilleurs résultats, remplisser le pot amovible d'aliments jusqu'à demi-hauteur. Si le pot est rempli à demi-hauteur, vérifier 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, laisser un espace d'environ 5 cm (2 po) jusqu'à la bordure du pot amovible 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 amovible, mettre le couvercle en place et réfrigérer toute la nuit. Le matin, déposer le pot amovible dans la mijoteuse.
- 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 amovible.

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 amovible au réfrigérateur, car la durée de refroidissement sera trop longue. Séparer les restes en les déposants dans des petits contenants et placer au réfrigérateur.
- Ne jamais laisser reposer une viande insuffisamment cuite ou crue dans une mijoteuse à la température ambiante. Une fois la viande déposée dans la cocotte amovible, elle devrait cuire immédiatement (à moins que ce soit pour préparer la mijoteuse la veille, auquel cas le pot devrait être déposée au réfrigérateur).

Dépannage

Ne peut sélectionner le réglage de TEMP (température) et/ou TIME (heures).

- 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 sont pas assez cuits.

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

Les aliments ne sont pas cuits à la fin du temps de cuisson recommandé dans ma recette.

- Ce manque de cuisson est peut-être dû à une variation de voltage (il y en a partout) ou à l'altitude. Les petites fluctuations de courant n'ont pas d'effet notable sur la plupart des appareils électroménagers. Cependant, elles peuvent modifier les temps de cuisson dans la mijoteuse en allongeant ce temps de cuisson. Laisser suffisamment de temps et choisir le bon réglage de température. L'expérience vous apprendra si vous avez besoin de plus ou de moins de temps.

Mon repas a trop cuit. Pourquoi ?

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

I

Hamilton Beach ne garantit en aucun cas la disponibilité des pièces de remplacement, des services de réparation, ni des renseignements nécessaires pour réparer ses produits. Pour obtenir de l'information sur les pièces et les services de réparation possiblement offerts à l'heure actuelle, veuillez communiquer avec nous à l'aide des moyens fournis dans le présent manuel.

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 un (1) an à compter de la date originale de livraison aux É.-U et au Canada. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article 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 a 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.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez appeler au 1 800 851-8900 aux É.-U. ou au 1 800 267-2826 au Canada, ou écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez inclure les numéros de modèle, de type et de série de votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

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 por o 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 las manijas o las perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
6. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje enfriar el aparato antes de colocar o retirar piezas. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
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. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. Diseñado para usarse solamente en superficies de gabinetes o mesas de cocina.
12. 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.
13. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
14. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. Para desconectar la olla de cocción lenta, ponga los controles en OFF (Ⓘ/apagado [no se requiere para el calentador de alimentos]), luego remueva el enchufe de la toma de pared. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
16. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
17. ¡**PRECAUCIÓN!** Para evitar daños o riesgo de choque eléctrico, no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro de la vasija removible.
18. ¡**ADVERTENCIA!** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato 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.
19. El recipiente puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga.
20. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una vasija removible caliente.
21. No es necesario precalentar la olla de cocción lenta; nunca caliente una vasija interna vacía.
22. **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE**. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato se encuentra en funcionamiento.

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 servido de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

⚠ 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 usa un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo de ser sujetado por niños, enredarse o tropezarse con un cable más largo.

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

Vasija y tapa: Precauciones e información

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

Remueva la tapa y la vasija

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 de cocina para remover la vasija.

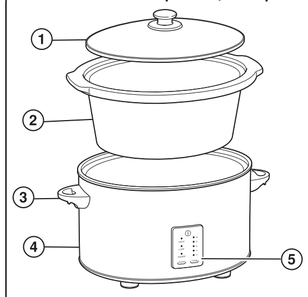
Piezas y características

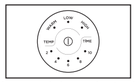
Capacidad de vasija: Para obtener mejores resultados, llene la olla al menos hasta la mitad, pero no más de 1 pulgada (2,5 cm) por debajo del borde. Si sólo está llena a la mitad, revise si terminó 1 a 2 horas más temprano que en la receta.

Para ordenar piezas, visite: hamiltonbeach.com/parts

1. Tapa de vidrio (la apariencia de las tapas puede variar en función del modelo)
2. Vasija de cerámica removible de cocción lenta
3. Manijas de la base
4. Base
5. Pantalla táctil facil de limpiar
6. Tapa de cerámica para el calentador de alimentos
7. Vasija removible de calentador de alimentos
8. Gancho
9. Gancho de alambre
10. Orificios de ventilación
11. Traba de gancho

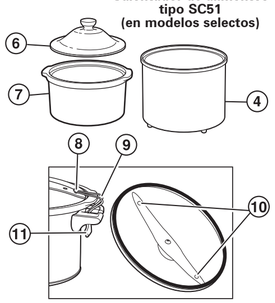
Olla de cocción lenta tipo SC95, SC96 y SC98



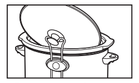


(en modelos selectos)

Calentador de alimentos tipo SC51 (en modelos selectos)

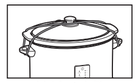


Ganchos de alambre cromados (para tapa con cierre, en modelos selectos). Manijas mostradas con ganchos de alambre sólo para transportar. No cocine o almacene con la tapa sujeta hacia abajo.



Descanso de tapa (en modelos selectos)

Descanso de tapa con envoltura de cable (en modelos selectos)



Lid Latch™ (en modelos selectos)

Cómo usar

Antes del primer uso: Lave las tapas y las ollas interna removibles con agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

Visite https://hamiltonbeach.com/recipes para obtener deliciosas recetas creadas y probadas por nuestra Cocina de pruebas para el consumidor.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de seguridad de comida.** Los alimentos deben estar lo suficientemente calientes para evitar el crecimiento de bacterias. Visite **foodsafety.gov** para más información.

1. Para olla de cocción lenta o calentador de alimentos: Agregue los alimentos a la(s) vasija(s) interna(s). Coloque la(s) vasija(s) interna(s) en la(s) base(s) y agregue la(s) tapa(s). Enchufe en un tomacorriente. El calentador de alimentos calentará automáticamente los alimentos una vez que esté enchufado en el tomacorriente.
2. Para olla de cocción lenta: Presione el botón ON/OFF (Ⓘ/encendido/apagado). Las luces LED de la temperatura parpadearán. Todas las luces LED del tiempo estarán apagadas.
3. Para olla de cocción lenta: Seleccione la temperatura de cocción deseada presionando el botón TEMP (temperatura). **NOTA:** No use el ajuste de WARM (caliente) para cocinar o recalentar el alimento.
4. Para olla de cocción lenta: Ajuste el tiempo de cocción presionando el botón TIME (tiempo). Se pueden seleccionar 2, 4, 6, 8, o 10 horas. Una vez que se ha seleccionado el tiempo, la unidad comenzará a contar hacia atrás en incrementos de dos horas.
5. Para olla de cocción lenta o calentador de alimentos: Cuando termine de usar el aparato, desconéctelo.

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 24 horas de cocción continua y tiempo de calentamiento y se apagará en forma automática.

El tiempo de cocción seleccionado se encenderá por 2 horas. Cuando hayan finalizado las 2 horas, se encenderá la siguiente luz de 2 horas y continuará la cuenta regresiva hasta finalizar el tiempo de cocción.

Al final del tiempo de cocción, la olla de cocción lenta cambiará de manera automática al ajuste de WARM (caliente).

NOTA: El tiempo de cocción sumado al tiempo de mantener caliente no puede superar las 24 horas. Cuando la unidad cambia a WARM (caliente), todas las luces LED del tiempo estarán apagadas.

Cuidado y limpieza

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

1. Desenchufe.
2. Quite la(s) vasija(s) con guantes de cocina. Deje enfriar.
3. Las vasijas y las tapas son aptas para el lavavajillas en el estante superior. NO use la configuración "HIGIENIZAR" al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "HIGIENIZAR" podrían dañar su producto.
4. Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo suave.

Cómo usar el Lid Latch™

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

1. Coloque el sujetador bajo un asa. Estírelo hasta el otro lado y sujételo bajo la otra asa.
2. Una vez unido, el broche puede ser cruzado sobre la perilla para asegurar aún más la tapa.

Concejos para cocinar lento

- La vasija de cerámica removible debe estar por lo menos llenada a la mitad para mejores resultados. Si sólo está llena a la mitad, revise si terminó 1 a 2 horas más temprano que en la receta.
- No se requiere menear cuando se cocina lento y remover la tapa de vidro resulta en una gran pérdida de calor y puede necesitar que se extienda el tiempo de cocinado. Sin embargo, si se cocina en HIGH (alta), puede querer menear ocasionalmente.
- Si cocina sopas o guisados, deje un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre la parte superior de la vasija de cerámica removible 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 vasija de cerámica removible, cubra con la tapa y refrigere durante la noche. En la mañana, coloque la vasija de cerámica removible en la base.
- Algunos alimentos no se adaptan a un cocimento extendido en una olla de cocción lenta. 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 cocción lenta 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 vasija de cerámica removible.

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 vasija de cerámica removible 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 vasija, ésta debe cocinarse de inmediato (a menos que se prepare la olla de cocción lenta la noche anterior, en cuyo caso la vasija de cerámica debe colocarse en el refrigerador).

Resolviendo problemas

No puedo seleccionar los ajustes de TEMP y/o TIME (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 el ajuste de WARM (caliente)? 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?
- ¿Se cocinaron los alimentos en el calentador de alimentos? No utilice el calentador de alimentos para cocinar alimentos.

Los alimentos no quedan cocidos después de cocinarlos durante el tiempo recomendado en la receta.

- Esto puede deberse a variaciones de voltaje (algo común en todas partes) o altitud. Las ligeras fluctuaciones de energía no tienen un efecto evidente en la mayoría de los electrodomésticos. Sin embargo, puede alterar los tiempos de cocción en la olla de cocción lenta extendiendo los tiempos de cocción. Calcule tiempo suficiente y seleccione la configuración de calor adecuada. A través de la experiencia, aprenderá a darse cuenta si necesita más o menos tiempo.

Mis alimentos se cocieron de más. ¿Por qué?

- ¿El vasija de cerámica removible se encontraba por lo menos lleno a la mitad? La olla de cocción lenta ha sido diseñada para cocinar los alimentos completamente en una vasija lleno. Si éste se encuentra sólo por la mitad, verifique el nivel de cocción 1 ó 2 horas antes del tiempo señalado en la receta.
- ¿Seleccionó usted las horas basándose en una receta con calor LOW (baja), pero utilizó el ajuste de calor HIGH (alta)?
- Los alimentos continúan subiendo la temperatura después de que se ha alcanzado la temperatura deseada.

Hamilton Beach no garantiza en ningún caso la disponibilidad de repuestos, servicios de reparación ni la información necesaria para reparar nuestros productos. Para obtener información sobre las piezas y servicios de reparación que puedan estar disponibles actualmente, comuníquese con nosotros a través de los medios indicados en este manual.

Hamilton Beach®

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

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 al: **Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100**

Grupo HB/PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de entrega original:
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** **800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com**

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México
ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles, No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León
FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro,
Monterrey, N.L., C.P. 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco
SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelos:	Tipos:	Características eléctricas:		
33752 33762 33670, 33676, 33677, 33770, 33771, 33772, 33775, 33776, 33778	SC95 SC96 SC98	120 V~ 120 V~ 120 V~	60 Hz 60 Hz 60 Hz	260 W 290 W 350 W

Los modelos incluídos 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".

840375905 | A2 - 23.33 x 16.5 in 04/26