READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

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

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

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

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

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

Preguntas
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
EE. UU.: 1.800.851.8900
MEX: 01 800 71 16 100
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Hamilton Beach®

Slow Cooker With Food Warmer

Mijoteuse avec réchaud d'aliments

Olla de Cocción Lenta con Calentador de Alimentos

English 2
Francais..... 12
Español 22

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

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

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

CROCK AND LID: PRECAUTIONS AND INFORMATION

- Please handle crock and lid carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot lid or crock into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid hitting crock or lid against faucet or other hard surfaces.
- Do not use crock or lid if chipped, cracked, or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- The bottom of the crock is very rough and can damage the countertop. Use caution.
- The crock and lid can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.
- The crock is microwave-safe and oven-proof, but never heat crock when empty. Never place crock on a burner or stove top.
- Do not place lid in a microwave oven, conventional oven, or on stove top.

REMOVING LID AND CROCK

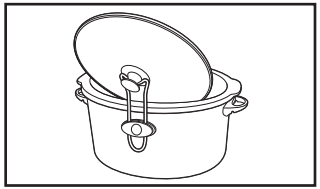
When removing lid, tilt so that opening faces away from you to avoid being burned by steam.

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

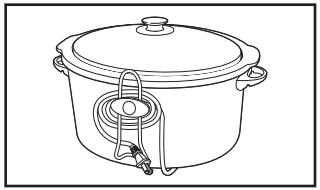
Parts and Features

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.

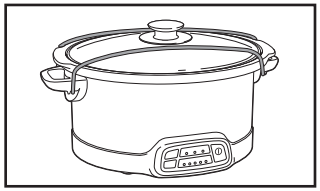
*To order parts:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826
Mexico: 01 800 71 16 100



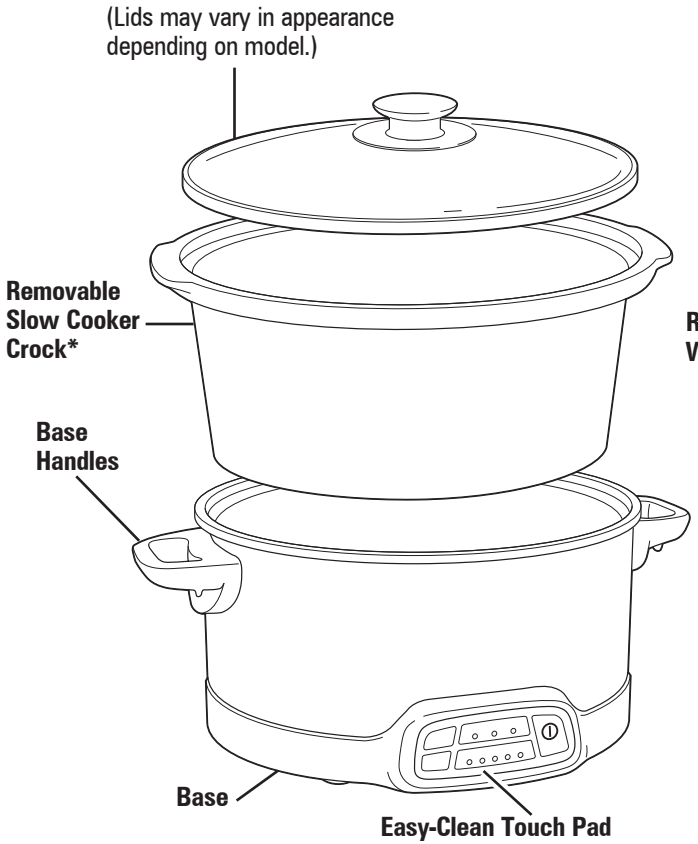
Lid Holder*



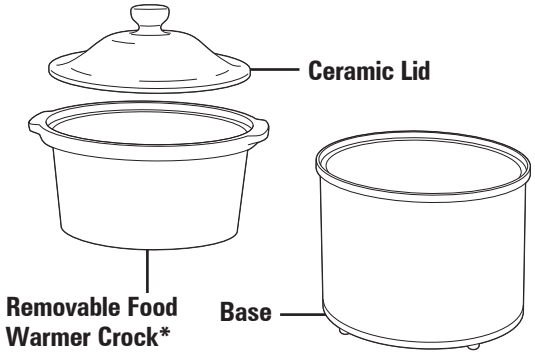
Lid Holder With Cord Wrap

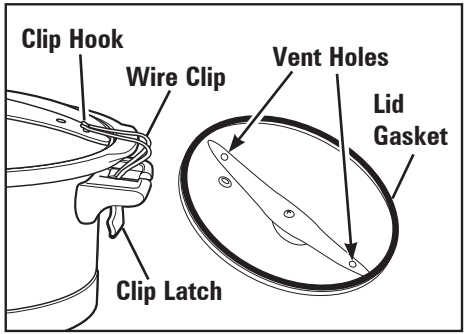


Lid Latch™*
(on select models)



Food Warmer (on select models)

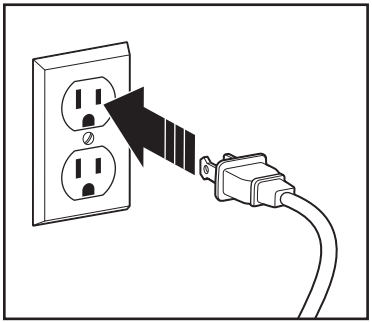




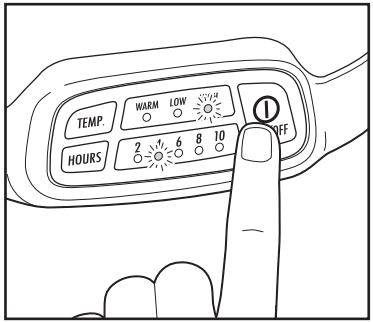
Chrome-Plated Wire Clips (for latching lid) (on select models) Handles shown with wire clips locked in place for transporting only. Do not cook or store with lid clamped down.

How to Use Slow Cooker

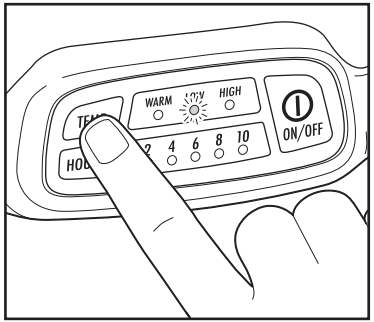
BEFORE FIRST USE: Wash glass lid and removable crock in hot, soapy water. Rinse and dry.



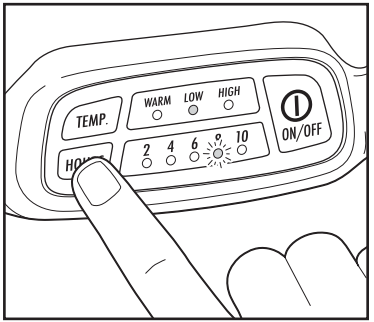
1. Plug into outlet.



2. Turn unit on by pressing **ON/OFF** (⏻) button. The unit will automatically default to a cooking time of 4 hours on HIGH.



3. Select desired cooking temperature by pressing **TEMP** button. **NOTE:** Do not use WARM setting to cook or reheat food.



4. 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 **www.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 also shut off automatically.

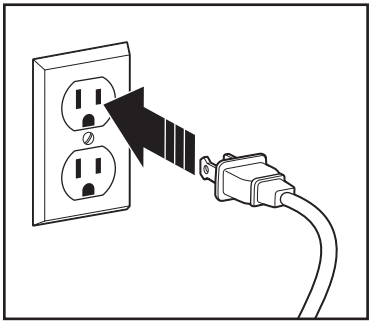
Selected cooking time will glow for 2 hours. When 2 hours are finished, next 2-hour light will glow and continue countdown until cooking time is complete.

At end of cooking time, slow cooker will automatically switch to WARM setting. **NOTE:** Cook time plus warm time cannot exceed 14 hours. When unit switches to WARM, light glows to show how much time is remaining of 14 hours.

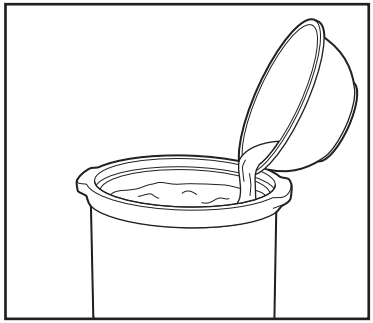
How to Use Food Warmer

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

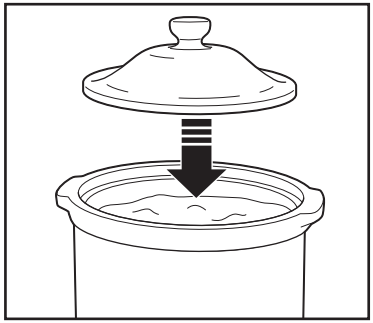
⚠ WARNING Food Safety Hazard. Food must be hot enough to prevent bacterial growth. This is a food warmer and is NOT a slow cooker. Food warmer must NOT be used to warm uncooked or undercooked foods. Food warmer should only be used to warm recipes involving thoroughly cooked ingredients. Visit **foodsafety.gov** for more information.



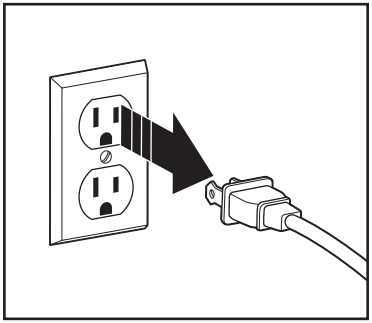
1. Plug into outlet.



2. Add hot food to food warmer crock.



3. Place crock into base and cover.



4. When finished using, unplug.

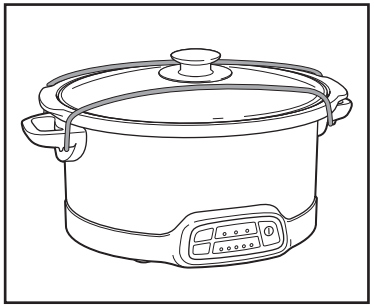
Care and Cleaning

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

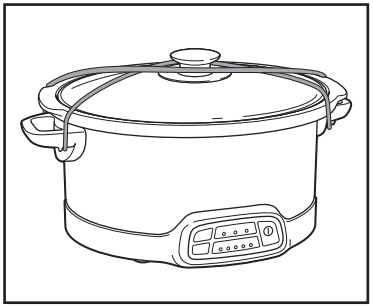
1. Unplug.
2. Remove crock with oven mitts. Let cool.
3. Crocks and lids are top-rack dishwasher-safe. DO NOT use “SANI” setting when washing in dishwasher. “SANI” cycle temperatures could damage your product.
4. Wipe outside of appliance with a soft, damp cloth.

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 and 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.
- Higher fat content of meat, 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 **www.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 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 used a cooking time based on High heat setting?
- Did you have the glass lid placed correctly on slow cooker?
- Was food cooked in the 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? The 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?
- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.

Notes

Limited Warranty

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

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

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

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autre consigne 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 d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque d'emmêlement, de trébuchement ou de saisie par un enfant.

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 couvercle sur un rond de poêle ou directement sur le poêle.
- Ne placer pas le couvercle dans le four à micro-ondes, dans le four conventionnel ou directement sur le poêle.

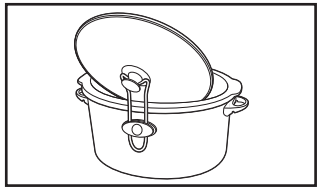
SOULÈVEMENT DU COUVERCLE ET DU POT

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

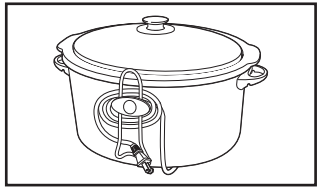
Les côtés de la base de la mijoteuse deviennent très chauds car c'est là que se trouvent les éléments chauffants. Au besoin, utiliser les poignées sur la base. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le pot.

Pièces et caractéristiques

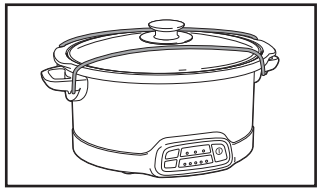
*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826



Repose-couvercle*



Repose-couvercle et rembobineur de cordon



Lid Latch[MC]*
(sur certains modèles)

Couvercle en verre*
(L'apparence des couvercles peut différer selon le modèle.)

Pot amovible de mijoteuse

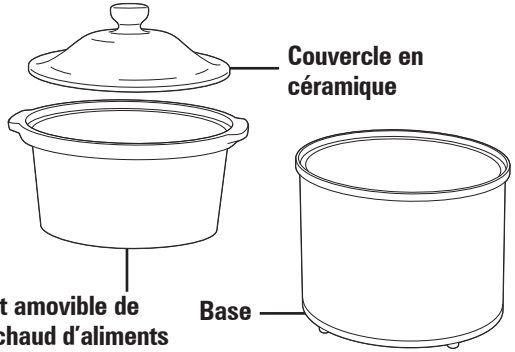
Poignées de la base

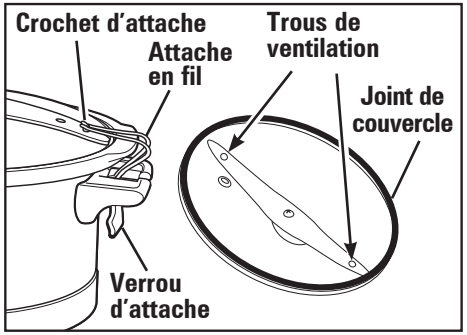
Base

Touches à effleurement faciles à nettoyer

Capacité du pot
Pour des résultats optimaux, remplir le pot jusqu'à un maximum de 1 po (2,5 cm) 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.

Réchaud d'aliments (sur certains modèles)

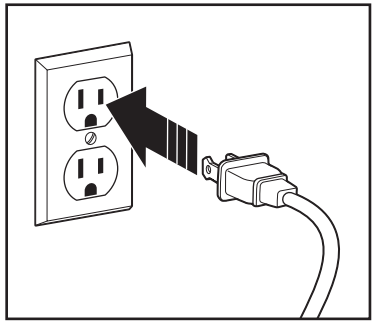




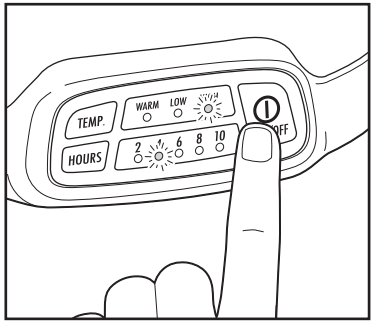
Attaches en acier chromé (pour verrouiller le couvercle) (sur certains modèles) Poignées illustrées avec attaches en fil verrouillées en place et utilisées uniquement pour le transport. Ne pas cuire d'aliments ou ranger l'appareil lorsque le couvercle est enclenché.

Utilisation de la mijoteuse

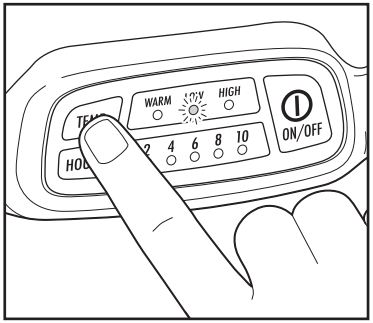
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le couvercle en verre et le pot amovible dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



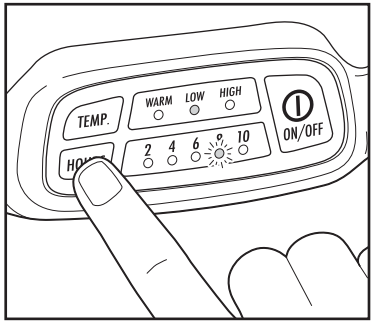
1. Brancher dans la prise de courant.



2. 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).



3. Choisir la température de cuisson désirée en appuyant sur le bouton **TEMP**. **REMARQUE :** N'utiliser pas le réglage WARM (chaud) pour faire cuire la nourriture ou pour la réchauffer.



4. 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 décomptage par incrément de 2 heures. Visiter le site **www.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 fonctionnement 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 14 heures et s'éteindra automatiquement.

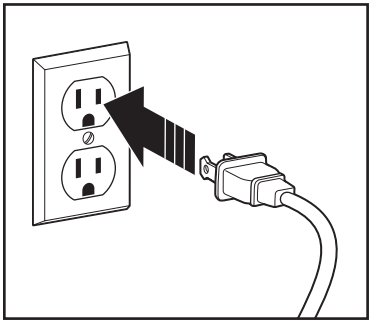
Le témoin de durée de cuisson clignotera pendant 2 heures. Dès que les 2 heures sont écoulées, le témoin clignotera et affichera le compte à rebours pendant les deux heures suivantes jusqu'à ce que la durée de cuisson soit écoulée.

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

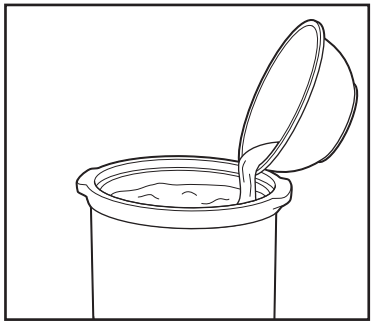
Comment utiliser chauffe-aliment

AVANT LA PREMIERE UTILISATION : Laver le couvercle et le pot dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher.

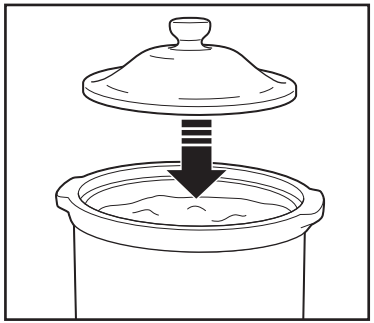
⚠ AVERTISSEMENT Risques relatifs à la salubrité des aliments.
Les aliments doivent être suffisamment chauds pour éviter la croissance des bactéries. Cet appareil est un chauffe-aliment et NON une mijoteuse. Le chauffe-aliment ne doit PAS être utilisé pour réchauffer des aliments crus ou pas assez cuits. Le chauffe-aliment ne doit être utilisé que pour réchauffer les recettes dont les ingrédients sont entièrement cuits. Visiter le site Internet **foodsafety.gov** pour de plus amples informations.



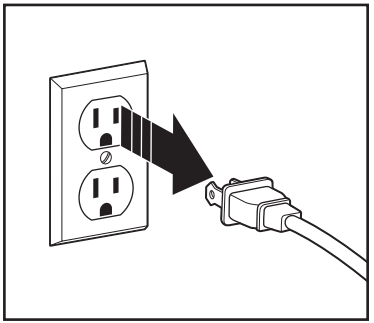
1. Brancher dans une prise de courant.



2. Mettre les aliments chauds dans le pot de réchaud pour aliments.



3. Mettre le pot de cuisson dans la base et couvrir.



4. Débrancher dès la fin de l'utilisation.

Entretien et nettoyage

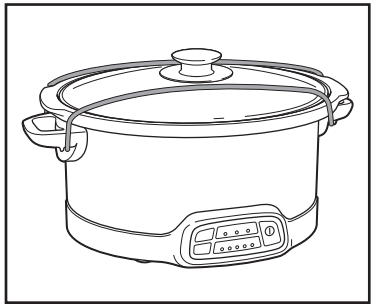
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.**

Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans aucune liquide.

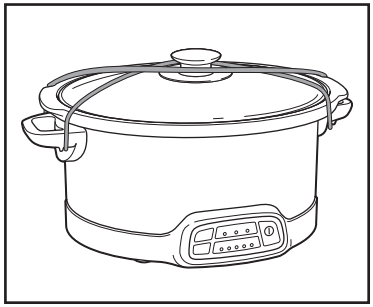
1. Débrancher.
2. Retirer le pot de cuisson avec des gants de cuisinier. Laisser refroidir.
3. Les pots et les couvercles sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle. NE PAS utiliser le réglage « SANI » du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit.
4. 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. Installer la patte d'accrochage dans la rainure située sous l'une des poignées. Étendre vers l'autre côté et sécuriser dans la rainure située 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 2 po (5,1 cm) 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 **www.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. La viande doit être cuite dès qu'elle est placée dans le pot amovible (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 (chaud) ? Ne faites pas cuire en réglage WARM (chaud). Faites toujours cuire en réglage LOW (bas) ou HIGH (haut).
- Avez-vous choisi le réglage LOW (bas), tout en utilisant le temps de cuisson adéquat pour un réglage HIGH (haut) ?
- Avez-vous bien placé le couvercle en verre sur la mijoteuse ?
- Est-ce que les aliments ont cuits dans le réchaud pour ailments? Ne pas utiliser le réchaud pour aliments 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 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.

Notes

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

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
12. No coloque la olla removible o base sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico. No coloque la base de la olla de cocción lenta de un horno caliente.
13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar la olla de cocimiento lento, gire el control a OFF (⏻/apagada); saque el enchufe del tomacorriente.
15. **PRECAUCIÓN!** Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro de la olla removible.
16. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una olla removible caliente.
17. Sólo para uso en la cubierta de cocina.
18. **ADVERTENCIA**: El derrame de alimentos puede provocar quemaduras graves. Mantenga el artefacto y el cable alejados de los niños. Nunca deje colgar el cable sobre el borde del mostrador, nunca utilice un tomacorriente ubicado por debajo del mostrador y nunca utilice el artefacto con una cable de extensión.
19. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Descarga Eléctrica**: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado.

No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

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

OLLA Y TAPA: PRECAUCIONES E INFORMACIÓN

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

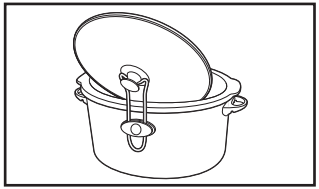
REMUEVA LA TAPA Y OLLA

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

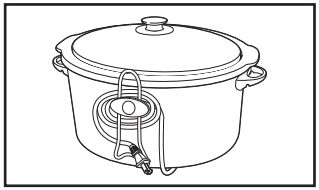
Los lados de la base de la olla de cocción lenta se ponen muy calientes debido a los elementos caloríficos localizados en ella. Use las manijas en la base si es necesario. Use guantes para remover la olla.

Partes y Características

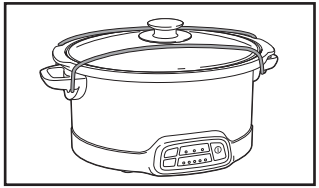
*Para ordenar partes:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
México: 01 800 71 16 100



Descanso de Tapa*



Descanso de Tapa con Envoltura de Cable



Lid Latch™*
(en modelos selectos)

Tapa de Vidrio*
(La apariencia de las tapas puede variar en función del modelo.)

Olla Removible de Cocción Lenta

Manijas de la Base

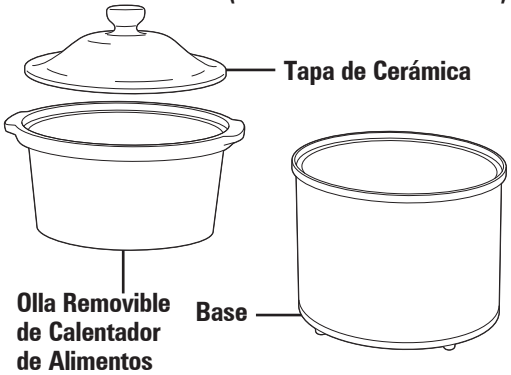
Base

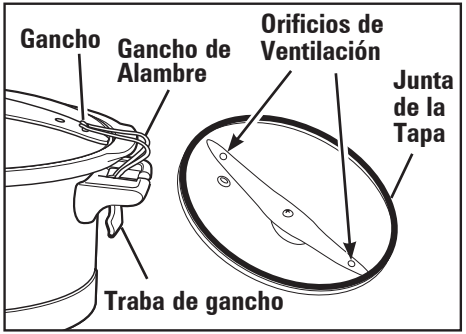
Pantalla Táctil Easy-Clean

Capacidad de Olla

Para obtener mejores resultados, llene la olla a no más de 1 pulgada (2.5 cm) del borde. Si sólo está llena a la mitad, revise si terminó 1 a 2 horas más temprano que en la receta.

Calentador de Alimentos (en modelos selectos)

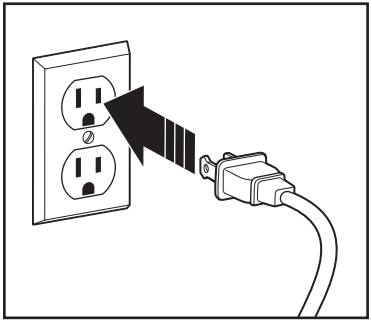




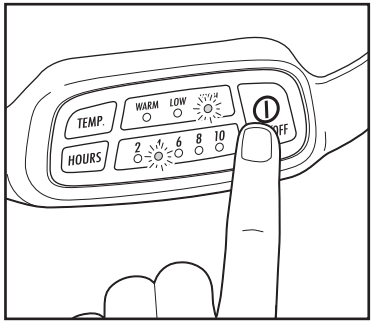
Ganchos de Alambre Cromados (para tapa con cierre) (en modelos selectos) Manijas mostradas con ganchos de alambre sólo para transportar. No cocine o almacene con la tapa sujeta hacia abajo.

Cómo Usar la Olla de Cocción Lenta

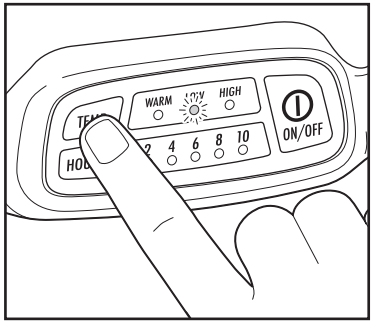
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Lave la tapa de vidrio y olla removible en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.



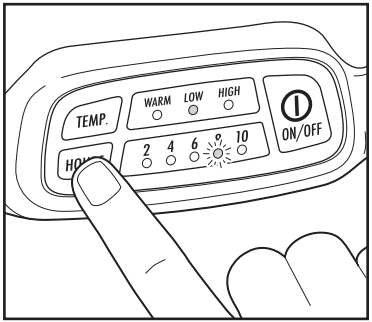
1. Enchufe en el tomacorriente.



2. 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).



3. 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. Ajuste el tiempo de cocción presionando el botón de **HOURS** (horas). 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. Para obtener más información sobre temperaturas seguras de cocción interna, visite **www.foodsafety.gov**.

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.

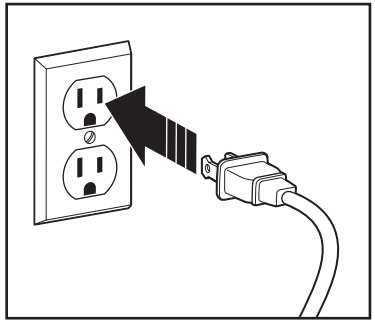
El tiempo de cocción seleccionado se encenderá por 2 horas. Cuando hayan finalizado las 2 horas, se encenderá la siguiente luz de 2 horas y continuará la cuenta regresiva hasta finalizar el tiempo de cocción.

Al final del tiempo de cocción, la olla de cocción lenta cambiará de manera automática a la configuración WARM (caliente). **NOTA:** El tiempo de cocción sumado al tiempo de mantener caliente no puede superar las 14 horas. Cuando la unidad cambia a WARM (caliente), la luz se enciende para mostrar el tiempo restante de las 14 horas.

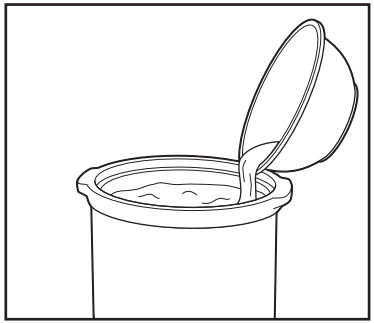
Cómo Usar su Calentador de Alimentos

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

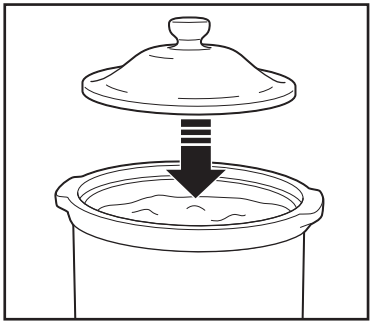
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Seguridad de Comida. Los alimentos deben estar lo suficientemente calientes para evitar el crecimiento de bacterias. Este es un calentador de alimentos pero NO una olla de cocción. El calentador de alimentos NO debe utilizarse para calentar alimentos sin cocinar o poco cocidos. El calentador de alimentos sólo debe usarse para calentar comidas que incluyan ingredientes completamente cocidos. Visite **foodsafety.gov** para más información.



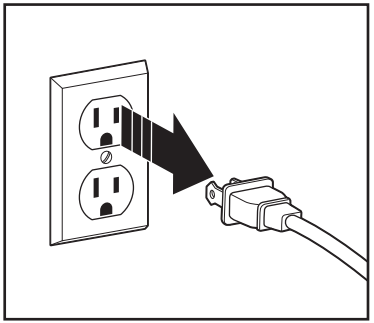
1. Enchufe en el tomacorriente.



2. Agregue alimentos calientes al olla calentador de alimentos.



3. Coloque la olla sobre la base y tape.



4. Cuando haya finalizado el uso, desenchufe.

Cuidado y Limpieza

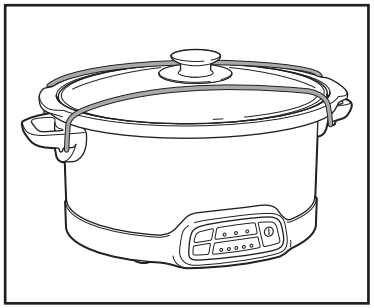
⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Descarga Eléctrica.**

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

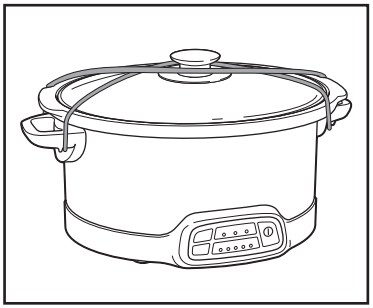
1. Desenchufe.
2. Quite la olla con guantes de cocina. Deje enfriar.
3. Las ollas y las tapas son aptas para el lavavajillas en el estante superior. NO utilice la configuración “SANI” cuando lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo “SANI” pueden dañar su producto.
4. Limpie la parte exterior del artefacto 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. No utilice el dispositivo Lid Latch™ durante la cocción.



1. Coloque el broche en la ranura debajo de una manija. Estire el otro lado y asegúrelo en la ranura en la otra manija.



2. Una vez unido, el broche puede ser cruzado sobre la perilla para asegurar aún más la tapa.

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 (alto), puede querer menear ocasionalmente.
- Si cocina sopas o guisados, deje un espacio de 2 pulgadas (5.1 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 **www.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 vasija 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?
- ¿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.
- ¿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 Hidalgo
Ciudad de Mexico, C.P. 11560

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

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

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

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA
• Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió. • Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía. • El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados. • En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo. • El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

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

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:		
33101	SC51	120 V~	60 Hz	55 W
33453, 33453C	SC52	120 V~	60 Hz	250 W
33366, 33463, 33466	SC53	120 V~	60 Hz	280 W
33473, 33474, 33476, 33477, 33478	SC56	120 V~	60 Hz	340 W
33443	SC73	120 V~	60 Hz	215 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”.