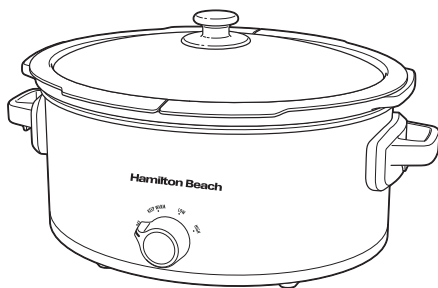


Hamilton Beach®

6 qt Double Dish
Slow Cooker

Mijoteuse à récipient
double de
6 pte (5,67 L)

Olla de cocción
lenta doble de
6 cuartos de
galón (5.67 L)



READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

hamiltonbeach.com
For recipes, tips and product
information.

hamiltonbeach.ca
Pour des recettes,
des conseils et des
renseignements sur
le produit.

hamiltonbeach.com.mx
Para recetas, consejos, y
información del producto.



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 (●) 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 or vessels. Always place double dish vessels in the crock with water.
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. Crock and vessels may remain hot after unit is turned off.
19. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
20.  **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.
- Bottom of Crock is very rough and can damage countertop. Use caution.
- Crock, Vessels, and Lid can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.
- 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 or Double Dish Vessels in a microwave oven, conventional oven, or on stove top.
- Preheating Slow Cooker is not required; never heat an empty Crock.

Removing Lid and Crock

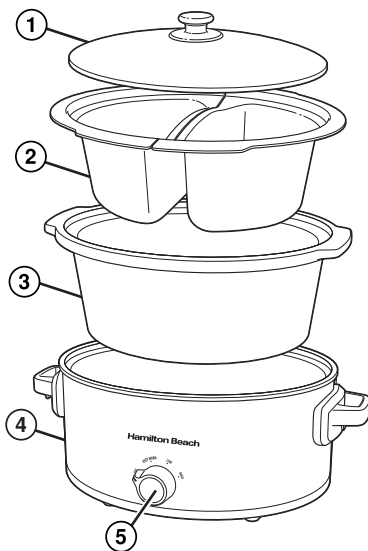
- When removing Lid, tilt so that opening faces away from you to avoid being burned by steam.
- Sides of Slow Cooker's Base get very warm because heating elements are located here. Use handles on base if necessary. Use oven mitts to remove Crock.

Parts and Features

To order parts:
hamiltonbeach.com/parts

For best results, fill Crock or Double Dish Vessels 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.

Before first use: Wash Crock, Vessels, and Lid in hot, soapy water. Rinse and dry.



- 1. Lid
- 2. Double Dish Vessels
(2 quarts each)

- 3. 6 quart Crock
- 4. Base with Handles
- 5. Control Knob

Tips for Slow Cooking

- Crock should be at least half-filled for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
 - Stirring is not necessary when slow cooking. Removing Lid results in 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 Crock and food so that the recipe can come to a simmer.
 - Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in Crock, cover with Lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place 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 the recipe to prevent scorching on the sides of Crock.
 - If cooking a recipe with root vegetables, place root vegetables in bottom of Crock.

Two Ways to Slow Cook:

1. Traditional slow cooking with food cooking in the 6 qt Crock in Base.
OR
2. Double Dish slow cooking for cooking 2 different recipes at the same time. Always add 2 to 3 cups water to the 6 qt Crock before adding food to the Double

Dish Vessels, then add Vessels to Crock. Using more water than required will cause Double Dish Vessels to float, and may not cook food. Reduce water in Crock to prevent Double Dish Vessels from floating.

How to Use 6 Qt Crock

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

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

1. Plug into outlet.
2. Add ingredients to Crock.
3. Place Lid on Crock.
4. Turn Control Knob clockwise to LOW or HIGH. Set a kitchen timer according to recipe.
5. Turn Control Knob counterclockwise to OFF (○) when cooking is complete. Unplug and let cool.

Using KEEP WARM Setting

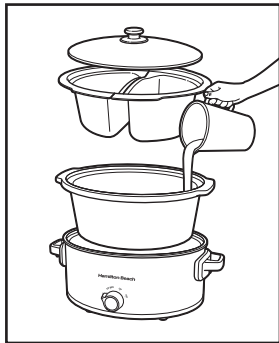
- Food must be cooked and hot enough to prevent bacterial growth before using KEEP WARM setting.
- KEEP WARM setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked.
- Do not reheat food on KEEP WARM setting.
- If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on LOW or HIGH; then switch to KEEP WARM.

How to Use Double Dish

Use Double Dish Vessels for warming or cooking two side dishes or two small serving recipes. Always add 2 to 3 cups water to 6 qt Crock before adding food to Double Dish Vessels. Using more water than required will cause Double Dish Vessels to float, and may not cook food. Reduce water in Crock to prevent Double Dish Vessels from floating.

NOTES:

- Crock must be used when using Double Dish Vessels. Not using Crock with Double Dish Vessels can damage your Slow Cooker.
 - 2 to 3 cups of water must be added to Crock when using Double Dish Vessels. Otherwise you can damage your Crock and/or Slow Cooker.
 - When using the Double Dish Vessels, it is important to choose recipes with similar cook times, as both vessels need to be in the Crock during cooking. If you are only cooking in one vessel, fill the other vessel with 2 to 3 cups of water.
 - Do not add water to Base.
1. Place Crock in Base and pour 2 to 3 cups water into Crock. If Double Dish Vessels are floating in Crock, reduce water in Crock to prevent Double Dish Vessels from floating. Do not use less than 2 cups water in Crock, and do not exceed maximum of 3 cups.
 2. Add already cooked foods to be warmed, or food to be cooked into Vessels.
 3. Place Vessels into Crock with water. Cover with Lid.
 4. Turn Control Knob clockwise to LOW or HIGH. Set a kitchen timer according to recipe.
 5. When cooking is complete, turn Control Knob counterclockwise to OFF (○). Unplug.
 6. Let Slow Cooker cool before moving. Always use oven mitts to carefully remove Lid, Vessels, and 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 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 Crock, it should be cooked immediately (unless prepping Slow Cooker the night before, where Crock should be placed into the refrigerator).

Care and Cleaning

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

1. Control Knob counterclockwise to OFF (○). Unplug.
2. Let Slow Cooker cool completely.
3. Crock, Vessels, and Lid are dishwasher-safe. DO NOT use "SANITIZE" setting when washing in dishwasher. SANITIZE cycle temperatures could damage your product.
4. Wipe Base with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers.

Troubleshooting

Water overflows from from Crock when using Double Dish Vessels.

- Too much water was added to Crock. Only add maximum 3 cups water. Remove some water from Crock.

Food is undercooked.

- Were 2 to 3 cups of water added to Crock? When using Double Dish Vessels, always add 2 to 3 cups water to Crock before adding Double Dish Vessels. Food will not warm or cook without water surrounding Double Dish Vessels.
- Was food cooked on KEEP WARM setting? Only cook on LOW or HIGH setting.
- Was power interrupted?
- Did you select LOW heat setting, but used a cooking time based on HIGH heat setting?
- Crock was overfilled. For best results, fill Crock no more than 1 inch (2.5 cm) from Lid.
- Lid was not placed correctly. Check to make sure Lid is seated properly on Crock.

Food is overcooked.

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

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

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



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 Canada and in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

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

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty.

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 warranty claim, do not return this appliance to the store. Please 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 un nettoyage et 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 placer sur une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud ou à proximité de ces appareils.
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) 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 !** Pour éviter les dommages ou les risques d'électrocution, ne pas cuire d'aliments dans la base. Ne cuire des aliments que dans la cocotte ou les pots amovibles. Toujours placer les pots du récipient double dans la cocotte contenant de l'eau.
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. La mijoteuse et les pots peuvent rester chauds après 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.  **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, cuire et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec des matériaux ou des produits non alimentaires.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si

elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire 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 que cet appareil.



Cocotte et couvercle : précautions et renseignements

- Manipuler la cocotte et le couvercle avec soin pour assurer leur longévité.
- Éviter les changements de température soudains et extrêmes. Par exemple, ne pas placer la cocotte ou le couvercle chauds dans l'eau froide ou sur une surface mouillée.
- Éviter de heurter la cocotte ou le couvercle contre un robinet ou toute autre surface dure.
- Ne pas utiliser la cocotte ou le couvercle s'ils sont ébréchés, craqués ou sévèrement égratignés.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer en métal ou de nettoyeurs abrasifs.
- Le dessous de la cocotte est très irrégulier et peut endommager les comptoirs. Faire attention.
- La cocotte, les pots et le couvercle peuvent devenir très chauds. Faire attention. Ne pas les déposer directement sur une surface non protégée ou un comptoir.
- La cocotte peut aller au micro-ondes et au four, mais ne jamais la faire chauffer lorsqu'elle est vide. Ne jamais mettre la cocotte sur un brûleur ou une cuisinière.
- Ne pas mettre le couvercle ou les pots du récipient double au micro-ondes, au four ou sur une cuisinière.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer la cocotte; ne jamais faire chauffer une cocotte vide.

Retirer le couvercle et la cocotte

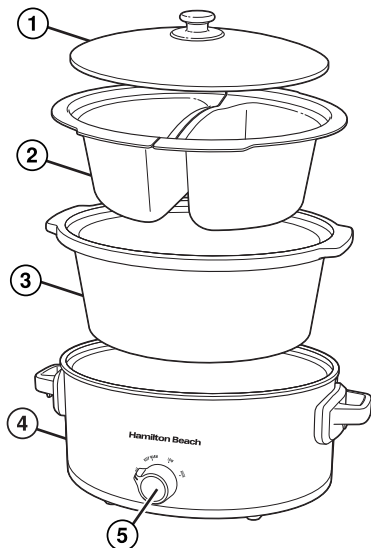
- Pour retirer le couvercle, l'incliner vers vous pour éviter de vous brûler avec la vapeur sortant de l'appareil.
- Les côtés de la base de la mijoteuse deviennent très chauds, puisque les éléments chauffants s'y trouvent. Utiliser les poignées de la base si nécessaire. Utiliser des gants de cuisine pour retirer la cocotte.

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :
hamiltonbeach.ca/parts

Pour de meilleurs résultats, remplir cocotte ou les pots du récipient double au moins jusqu'à la moitié, mais en laissant un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) du bord. Si la cocotte ou les pots sont à moitié remplis, vérifier le niveau de cuisson des aliments 1 à 2 heures plus tôt que le temps de cuisson indiqué dans la recette.

Avant la première utilisation :
Laver cocotte, les pots et le couvercle dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



- 1. Couvercle
- 2. Pots du récipient double
(1,9 L [2 pte] chacun)

- 3. Cocotte de 5,67 L (6 pte)
- 4. Base avec poignées
- 5. Bouton de commande

Astuces pour la cuisson lente

- Pour de meilleurs résultats, la cocotte devrait être remplie au moins à la moitié. Si la cocotte ou les pots sont à moitié remplis, vérifier le niveau de cuisson des aliments 1 à 2 heures plus tôt que le temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Il n'est pas nécessaire de mélanger pendant la cuisson lente. Retirer le couvercle entraîne une perte de chaleur et peut prolonger le temps de cuisson. Pour une cuisson au réglage HIGH (température élevée), il pourrait cependant être préférable de mélanger occasionnellement.
- Pour faire cuire des soupes ou des ragoûts, laisser un espace de 5 cm (2 po) entre le haut de la cocotte et la nourriture pour permettre aux aliments de mijoter.
- Beaucoup de recettes doivent cuire toute la journée. Si votre horaire matinal ne vous permet pas de préparer une recette, vous pouvez la préparer la veille. Déposer tous les ingrédients dans la cocotte, mettre le couvercle et la réfrigérer pour la nuit. Le matin, il suffit de déposer la cocotte dans la mijoteuse.
- Certains aliments ne conviennent pas à une cuisson longue à la mijoteuse.

Les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème et la crème sure devraient être ajoutés deux heures avant de servir. Les soupes et le lait concentrés conviennent parfaitement à la cuisson lente.

- Plus la teneur en matière grasse de la viande est élevée, moins de liquide est nécessaire. Pour faire cuire de la viande à teneur élevée en matière grasse, placer d'épaisses tranches d'oignon en dessous pour éviter qu'elle ne repose (et cuise) dans le gras.
- La mijoteuse permet peu d'évaporation. Pour préparer votre soupe, sauce ou ragoût préféré, réduire la quantité de liquide mentionnée dans la recette originale. Si la consistance est trop épaisse, du liquide peut être ajouté ultérieurement.
- Pour la cuisson de casseroles à base de légumes, du liquide devra être ajouté à la recette pour éviter la surcuisson sur les côtés de la cocotte.
- Pour une recette contenant des légumes racines, placer ces derniers au fond de la cocotte.



Deux modes de cuisson lente :

1. Une cuisson lente traditionnelle dans la cocotte de 5,67 L (6 pte) déposée dans la base.
OU
2. Une cuisson lente dans le récipient double pour préparer deux recettes différentes en même temps. Toujours ajouter de 2 à 3 tasses d'eau dans la cocotte de 5,67 L (6 pte) avant d'ajouter des aliments dans les pots du récipient double, puis déposer les pots dans la cocotte. Utiliser plus d'eau que la quantité requise ferait flotter les pots du récipient double, empêchant les aliments de cuire. Réduire la quantité d'eau dans la cocotte pour éviter que les pots du récipient double ne flottent.

Utilisation de la cocotte de 5,67 L (6 pte)

⚠ AVERTISSEMENT **Risque pour la salubrité des aliments.** Les aliments doivent être assez chauds pour éviter la prolifération bactérienne avant d'utiliser le réglage de réchaud. Le réglage de réchaud ne devrait être utilisé qu'après la cuisson complète d'une recette. Ne pas faire chauffer de la nourriture avec le réglage de réchaud. Si la nourriture a été cuite, puis réfrigérée, la faire chauffer à température basse ou élevée avant de passer au mode réchaud. Visiter foodsafety.gov (en anglais) pour obtenir plus d'informations.

⚠ ATTENTION **Risque de brûlures.** La vapeur qui s'échappe est chaude. Utiliser des gants de cuisine pour soulever le couvercle.

1. Brancher à la prise de courant.
2. Déposer les ingrédients dans la cocotte.
3. Placer le couvercle sur la cocotte.
4. Tourner le bouton de commande dans le sens horaire pour le régler à LOW (basse température) ou HIGH (température basse). Régler une minuterie de cuisine selon la recette.
5. Tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire pour le régler à OFF (○/arrêt) une fois la cuisson terminée. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir.

Utilisation du réglage KEEP WARM (réchaud)

- Les aliments doivent être cuits et assez chauds pour éviter la prolifération bactérienne avant d'utiliser le réglage KEEP WARM (réchaud).
- Le réglage KEEP WARM (réchaud) ne devrait être utilisé qu'après la cuisson complète d'une recette.
- Ne pas faire chauffer de la nourriture avec le réglage KEEP WARM (réchaud).
- Si la nourriture a été cuite, puis réfrigérée, la faire chauffer à LOW (température basse) ou HIGH (température élevée) avant de passer au mode KEEP WARM (réchaud).

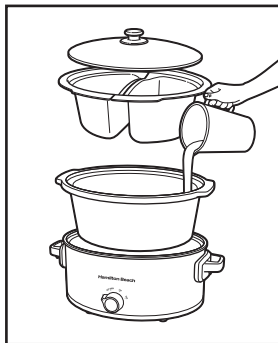


Utilisation du récipient double

Les pots du récipient double peuvent être utilisés pour réchauffer ou cuire deux plats d'accompagnement ou deux petites recettes. Toujours ajouter de 2 à 3 tasses d'eau dans la cocotte de 5,67 L (6 pte) avant d'ajouter des aliments dans les pots du récipient double. Utiliser plus d'eau que la quantité requise ferait flotter les pots du récipient double, empêchant les aliments de cuire. Réduire la quantité d'eau dans la cocotte pour éviter que les pots du récipient double ne flottent.

REMARQUES :

- Les pots du récipient double doivent être utilisés avec la cocotte. Utiliser les pots du récipient double sans la cocotte peut endommager la mijoteuse.
 - De 2 à 3 tasses d'eau doivent être ajoutées à la cocotte pour utiliser les pots du récipient double. Sinon, cela pourrait endommager la cocotte et/ou la mijoteuse.
 - Pour utiliser les pots du récipient double, il est important de choisir des recettes ayant des temps de cuisson similaires, car les deux pots doivent se trouver dans la cocotte durant la cuisson. Pour n'utiliser qu'un seul pot, remplir le second avec 2 à 3 tasses d'eau.
 - Ne pas mettre d'eau dans la base.
1. Placer la cocotte dans la base et y verser de 2 à 3 tasses d'eau. Si les pots du récipient double flottent dans la cocotte, réduire la quantité d'eau dans la cocotte pour les empêcher de flotter. Ne pas verser moins de 2 tasses ou plus de 3 tasses d'eau dans la cocotte.
 2. Ajouter les aliments déjà cuits à réchauffer ou les aliments à cuire dans les pots.
 3. Déposer les pots du récipient double dans la cocotte contenant de l'eau. Mettre le couvercle.
 4. Tourner le bouton de commande dans le sens horaire pour le régler à LOW (température élevée) ou HIGH (température élevée) Régler une minuterie de cuisine selon la recette.
 5. Une fois la cuisson terminée, tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire en position OFF (○/arrêt). Débrancher.
 6. Laisser la mijoteuse refroidir avant de la déplacer. Toujours utiliser des gants de cuisine pour retirer soigneusement le couvercle, les pots et la cocotte.





Conseils en matière de salubrité des aliments

- Ne pas utiliser de viande non cuite congelée dans la mijoteuse. Laisser décongeler toute viande ou volaille avant de la cuire à la mijoteuse.
- Visiter le **foodsafety.gov** (en anglais) pour obtenir plus d'informations sur les températures de cuisson internes sécuritaires.
- Pour conserver les restes après leur cuisson, ne PAS mettre la cocotte entière dans le réfrigérateur, puisque son contenu prend trop de temps à refroidir. Diviser plutôt les restes dans de plus petits contenants et les déposer au réfrigérateur.
- Ne jamais laisser de la viande crue ou insuffisamment cuite reposer à température ambiante dans la mijoteuse. Une fois la viande déposée dans la cocotte, elle devrait cuire immédiatement (à moins que ce soit pour préparer la mijoteuse la veille et déposer la cocotte au réfrigérateur).



Entretien et nettoyage



⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la base dans tout liquide.

1. Tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire en position OFF (○/arrêt). Débrancher.
2. Laisser la mijoteuse refroidir complètement.
3. La cocotte, les pots et le couvercle vont au 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 la base avec un linge humide. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.



Dépannage

L'eau déborde de la cocotte en utilisant les pots du récipient double.

- La cocotte contient trop d'eau. N'y ajouter que 3 tasses d'eau au maximum. Enlever de l'eau de la cocotte.

La nourriture n'est pas assez cuite.

- Est-ce que 2 à 3 tasses d'eau ont été ajoutées à la cocotte? Pour utiliser les pots du récipient double, toujours ajouter de 2 à 3 tasses d'eau dans la cocotte avant d'y déposer les pots du récipient double. La nourriture ne chauffera ou ne cuira pas si les pots du récipient double ne sont pas dans l'eau.
- Est-ce que la nourriture a été cuite avec le réglage KEEP WARM (réchaud)? Ne cuire les aliments qu'au réglage LOW (température basse) ou HIGH (température élevée).
- Est-ce que l'alimentation électrique a été interrompue?
- Est-ce que vous avez sélectionné le réglage LOW (température basse) alors que le temps de cuisson correspond au réglage HIGH (température élevée)?
- La cocotte est trop remplie. Pour de meilleurs résultats, remplir la cocotte en laissant un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) du couvercle.
- Le couvercle n'était pas placé

correctement. S'assurer à ce que le couvercle repose convenablement sur la cocotte.

Les aliments sont trop cuits.

- La température de la nourriture continuera à augmenter une fois la température souhaitée atteinte. Vérifier la nourriture une fois le temps de cuisson terminé.
- Est-ce que vous avez sélectionné le réglage HIGH (température élevée) alors que le temps de cuisson correspond au réglage LOW (température basse)?
- La cocotte était remplie à moins de la moitié. Vérifier le niveau de cuisson des aliments 1 à 2 heures plus tôt que le temps indiqué dans la recette.

La nourriture n'est pas cuite après le temps de cuisson recommandé dans la recette.

- Cela peut être causé par des variations de tension (un phénomène répandu partout) ou par l'altitude. De légères fluctuations de tension n'ont pas d'effet notable sur la plupart des appareils électroménagers. Elles peuvent cependant prolonger les temps de cuisson à la mijoteuse. L'expérience vous aidera à déterminer s'il est nécessaire de réduire ou de prolonger le temps de cuisson.



Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine au Canada et 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.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous 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 los mangos o las perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
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 aparato 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, ponga los controles en OFF (○/apagado), luego remueva el enchufe de la toma de pared. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
16. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
17. **¡PRECAUCIÓN!** Para evitar daños o peligro de descargas eléctricas, no cocine los alimentos en la base. Cocine los alimentos solo en la vasija o en recipientes removibles. Coloque siempre los recipientes para platos dobles en la vasija con agua.
18. **¡ADVERTENCIA!** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable alejado de los niños. Nunca deje el cable en el borde del mostrador, no use la toma de corriente bajo el mostrador y jamás use un alargador.
19. La olla y los recipientes pueden permanecer calientes después de que la unidad se apaga.
20. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una olla removible caliente.
21.  **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto 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 está destinado únicamente a la preparación, cocción y servicio de alimentos. Este equipo no está destinado para usarse con ningún material o producto no alimenticio.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no

entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

Se utiliza un cable 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 eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.



Vasija y tapa: Precauciones e información

- Manipule la vasija y la tapa con cuidado para garantizar una larga vida útil.
- Evite los cambios bruscos y extremos de temperatura. Por ejemplo, no coloque una tapa o vasija caliente en agua fría o sobre una superficie mojada.
- Evite golpear la vasija o la tapa contra la llave de agua u otras superficies duras.
- No use la vasija o la tapa si está si está astillada, agrietada o muy rayada
- No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos.
- El fondo de la vasija es muy áspero y puede dañar la cubierta de cocina. Tenga precaución.
- La vasija, los recipientes y la tapa pueden calentarse mucho. Tenga precaución. No los coloque directamente sobre ninguna superficie o cubierta de cocina sin protección.
- La vasija es apta para microondas y resistente al horno, pero nunca caliente la vasija cuando esté vacía. Nunca coloque la vasija sobre un quemador o estufa.
- No coloque la tapa o los recipientes con doble plato en un horno de microondas, horno convencional, o sobre la estufa.
- No es necesario precalentar la olla de cocción lenta; nunca caliente una olla vacía.

Cómo retirar la tapa y la vasija

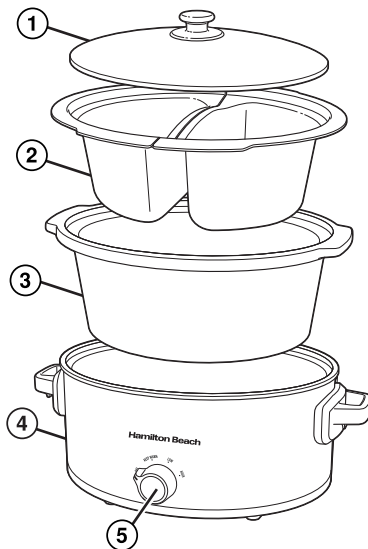
- Cuando retire la tapa, inclínela de manera que la abertura esté orientada en dirección opuesta a usted para evitar quemarse con el vapor.
- Los lados de la base de la olla de cocción lenta se calientan mucho porque los elementos calefactores se encuentran aquí. Use las asas en la base si es necesario. Utilice guantes para horno para retirar la olla.

Piezas y características

Para ordenar piezas:
hamiltonbeach.com/parts

Para mejores resultados, llene la vasija o los recipientes con doble plato al menos hasta la mitad, pero no más de 1 pulgada (2.5 cm) del borde. Si se llenan solo hasta la mitad, verifique la cocción 1 a 2 horas antes del tiempo de la receta.

Antes del primer uso: Lave la vasija, los recipientes y la tapa con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.



- 1. Tapa
- 2. Recipientes para platos dobles (2 cuartos de galón [1.9 L] cada uno)

- 3. Olla de 6 cuartos de galón (5.67 L)
- 4. Base con asas
- 5. Perilla de control

Consejos para cocción lenta

- La vasija debe estar al menos llena a la mitad para obtener mejores resultados. Si se llenan solo hasta la mitad, verifique la cocción 1 a 2 horas antes del tiempo de la receta.
- No es necesario revolver durante la cocción lenta. Quitar la tapa ocasiona una pérdida de calor y es posible que sea necesario prolongar el tiempo de cocción. Sin embargo, si cocina en HIGH (alto), es posible que desee revolver ocasionalmente.
- Si cocina sopas o guisos, deje un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre la parte superior de la vasija y la comida para que la receta pueda hervir a fuego lento.
- Muchas recetas requieren cocinar todo el día. Si su horario matutino no le da tiempo para preparar una receta, hágalo la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en la vasija, cubra con la tapa y refrigere durante la noche. Por la mañana, simplemente coloque la vasija en la olla de cocción lenta.
- Algunos alimentos no son aptos para una cocción prolongada en una olla de cocción lenta. La pasta, los mariscos, la leche, la crema o la crema agria deben agregarse 2 horas antes de servir. La leche evaporada o las sopas condensadas son perfectas para la cocción lenta.
- Cuanto mayor sea el contenido de grasa de la carne, menos líquido se necesita. Si cocina carne con un alto contenido de grasa, coloque rebanadas gruesas de cebolla debajo para que la carne no se asiente (ni se cocine) en la grasa.
- Las ollas de cocción lenta permiten muy poca evaporación. Si prepara su sopa, guiso o salsa favorita, reduzca el líquido requerido en la receta original. Si es demasiado espeso, se puede agregar líquido más tarde.
- Si cocina un guiso de verduras, deberá haber líquido en la receta para evitar que se chamusquen los lados de la vasija.
- Si cocina una receta con tubérculos, colóquelos en el fondo de la vasija.

Dos formas de cocción lenta:

1. Cocción lenta tradicional con cocción de los alimentos en la vasija de 6 cuartos de galón (5.6 L) en la base. O BIEN



Dos formas de cocción lenta: (cont.)

2. Cocción lenta en plato doble para cocinar 2 recetas diferentes al mismo tiempo. Agregue siempre de 2 a 3 tazas de agua a la vasija de 6 cuartos de galón (5.67 L) antes de agregar alimentos a los recipientes para platos dobles, luego agregue los recipientes

a la vasija. El uso de más agua de la necesaria hará que los recipientes para platos dobles floten y es posible que los alimentos no se cuezan. Reduzca el agua en la vasija para evitar que los recipientes de plato doble floten.

Cómo usar la vasija de 6 cuartos de galón (5.67 L)

⚠ ADVERTENCIA Peligro de seguridad alimentaria. Los alimentos deben estar lo suficientemente calientes para evitar el crecimiento bacteriano antes de usar el ajuste de mantener caliente. El modo de mantener caliente solo debe usarse después de que una receta se haya cocinado completamente. No recaliente los alimentos en modo keep warm (mantener caliente). Si la comida ha sido cocinada y luego refrigerada, recalíentela a temperatura baja o alta y luego cambie a mantener caliente. Visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) para más información.

⚠ ¡PRECAUCIÓN Riesgo de quemaduras. El vapor que escapa está caliente. Utilice guantes para horno para levantar la tapa.

1. Enchufe al tomacorriente.
2. Añada los ingredientes a la vasija.
3. Coloque la tapa en la vasija.
4. Gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj a LOW (bajo) o HIGH (alto). Configure un temporizador de cocina según la receta.
5. Gire la perilla de control en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición de OFF (O/apagado) cuando haya terminado de cocinar. Desenchufe y deje enfriar.

Uso de la configuración KEEP WARM (mantener caliente)

- Los alimentos deben estar cocinados y suficientemente calientes para evitar el crecimiento bacteriano antes de usar el ajuste KEEP WARM (mantener caliente).
- El ajuste KEEP WARM (mantener caliente) solo debe utilizarse después de que una receta se haya cocinado completamente.
- No recaliente los alimentos en modo KEEP WARM (mantener caliente).
- Si los alimentos han sido cocinados y luego refrigerados, recalíentelos en LOW (bajo) o HIGH (alto) y luego cambie a KEEP WARM (mantener caliente).

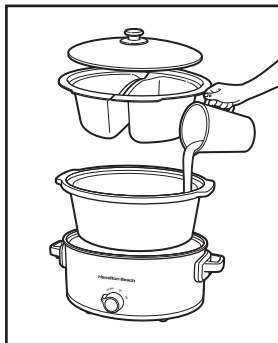


Cómo usar el plato doble

Use recipientes para platos dobles para calentar o cocinar dos guarniciones o dos recetas para porciones pequeñas. Agregue siempre de 2 a 3 tazas de agua a la vasija de 6 cuartos de galón (5.67 L) antes de agregar alimentos a los recipientes para platos dobles. El uso de más agua de la necesaria hará que los recipientes para platos dobles floten y es posible que los alimentos no se cuezan. Reduzca el agua en la vasija para evitar que los recipientes de plato doble floten.

NOTAS:

- Se debe usar la vasija cuando se usan recipientes para platos dobles. No utilizar la vasija con recipientes para platos dobles puede dañar su olla de cocción lenta.
 - Se deben agregar de 2 a 3 tazas de agua a la vasija cuando se utilizan recipientes para platos dobles. De lo contrario, puede usted dañar la vasija y/o la olla de cocción lenta.
 - Al usar los recipientes para platos dobles, es importante elegir recetas con tiempos de cocción similares, ya que ambos recipientes deben estar en la vasija durante la cocción. Si solo está cocinando en un recipiente, llene el otro recipiente con 2 a 3 tazas de agua.
 - No agregue agua a la base.
1. Coloque la vasija en la base y vierta de 2 a 3 tazas de agua en la vasija. Si los recipientes de doble plato están flotando en la vasija, reduzca el agua en la vasija para evitar que floten los recipientes de doble plato. No utilice menos de 2 tazas de agua en la vasija y no exceda el máximo de 3 tazas.
 2. Agregue alimentos ya cocidos para calentarlos o alimentos para cocinar en los recipientes.
 3. Coloque los recipientes en la vasija con agua. Cubra con la tapa.
 4. Gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj a LOW (bajo) o HIGH (alto). Configure un temporizador de cocina según la receta.
 5. Cuando termine la cocción, gire la perilla de control a la posición OFF (●/apagado). Desenchufe.
 6. Deje que la olla de cocción lenta se enfríe antes de moverla. Utilice siempre guantes para horno para retirar con cuidado la tapa, los recipientes y la vasija.





Consejos de seguridad alimentaria

- No utilice carne cruda congelada en la olla de cocción lenta. Descongele cualquier carne o pollo antes de cocinar.
- Consulte en **foodsafety.gov** más información sobre temperaturas de cocción internas seguras.
- Para guardar las sobras después de cocinar, NO coloque la vasija entera en el refrigerador, ya que el contenido tardará demasiado en enfriarse. En su lugar, divida las sobras en recipientes más pequeños y colóquelos en el refrigerador.
- Nunca permita que la carne cruda o poco cocida permanezca a temperatura ambiente en la olla de cocción lenta. Una vez que la carne se coloca en la vasija, debe cocinarse inmediatamente (a menos que prepare la olla de cocción lenta la noche anterior, en cuyo caso la vasija debe colocarse en el refrigerador).



Cuidado y limpieza



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

1. Perilla de control en sentido contrario a las manecillas del reloj a OFF (⦿/apagado). Desenchufe.
2. Deje que la olla de cocción lenta se enfríe por completo.
3. La vasija, los recipientes y la tapa son aptos para lavavajillas. NO use la configuración "HIGIENIZAR" al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "HIGIENIZAR" podrían dañar su producto.
4. Limpie la base con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos.



Resolviendo problemas

El agua se desborda de la vasija cuando se usan recipientes para platos dobles.

- Se agregó agua en exceso a la vasija. Solo agregue un máximo de 3 tazas de agua. Retire un poco de agua de la vasija.

Los alimentos no están bien cocidos.

- ¿Se agregaron de 2 a 3 tazas de agua a la vasija? Cuando utilice recipientes para platos dobles, siempre agregue de 2 a 3 tazas de agua a la vasija antes de agregar los recipientes para platos dobles. Los alimentos no se calientan ni se cocinan si no hay agua alrededor de los recipientes para platos dobles.
- ¿Se cocinaron los alimentos en el ajuste KEEP WARM (mantener caliente)? Cocine solo en configuración LOW o HIGH (baja o alto).
- ¿Se interrumpió la energía?
- ¿Seleccionó usted el ajuste de calor LOW (baja), pero utilizó un tiempo de cocción basado en el ajuste de calor HIGH (alto)?
- La vasija estaba demasiado llena. Para obtener los mejores resultados, llene la vasija a no más de 1 pulgada (2.5 cm) del borde.
- La tapa no estaba colocada correctamente. Verifique que la

tapa esté bien asentada en la vasija.

Los alimentos están cocidos en exceso.

- Los alimentos seguirán aumentando de temperatura después de alcanzar la temperatura deseada. Compruebe los alimentos cuando se haya alcanzado el tiempo de cocción.
- ¿Seleccionó usted el ajuste de calor HIGH (alto), pero utilizó un tiempo de cocción basado en el ajuste de calor LOW (bajo)?
- La vasija estaba menos de la mitad llena. Verifique la cocción 1 a 2 horas antes del tiempo de la receta.

El alimento no está listo después del tiempo de cocción recomendado en mi receta.

- Esto puede deberse a variaciones de voltaje (que son comunes en todas partes) o de altitud. Las fluctuaciones leves de la energía eléctrica no tienen un efecto notable en la mayoría de los aparatos. Sin embargo, pueden alterar los tiempos de cocción en la olla de cocción lenta al prolongar los tiempos de cocción. Aprenderá a través de la experiencia si se necesita un tiempo más corto o más largo.

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 compra:

GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

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

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

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

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

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México
ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuiztco, 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., CP 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

Modelo:
33569

Tipo:
SC90

Características eléctricas:
120 V ~ 60 Hz 265 W

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