

Hamilton Beach

Slow Cooker Mijoteuse Olla de cocción lenta

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

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

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

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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 (⓪ [not required for food warmer]) and then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. **CAUTION!** To prevent damage or shock hazard, do not cook food in base. Cook food only in removable crock.
17. **WARNING!** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
18. Vessel may remain hot after unit is turned off.
19. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
20. Preheating slow cooker is not required; never heat empty crock.
21. **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard:

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

Crock and Lid: Precautions and Information

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

Removing Lid and Crock

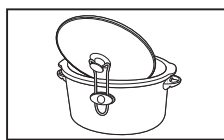
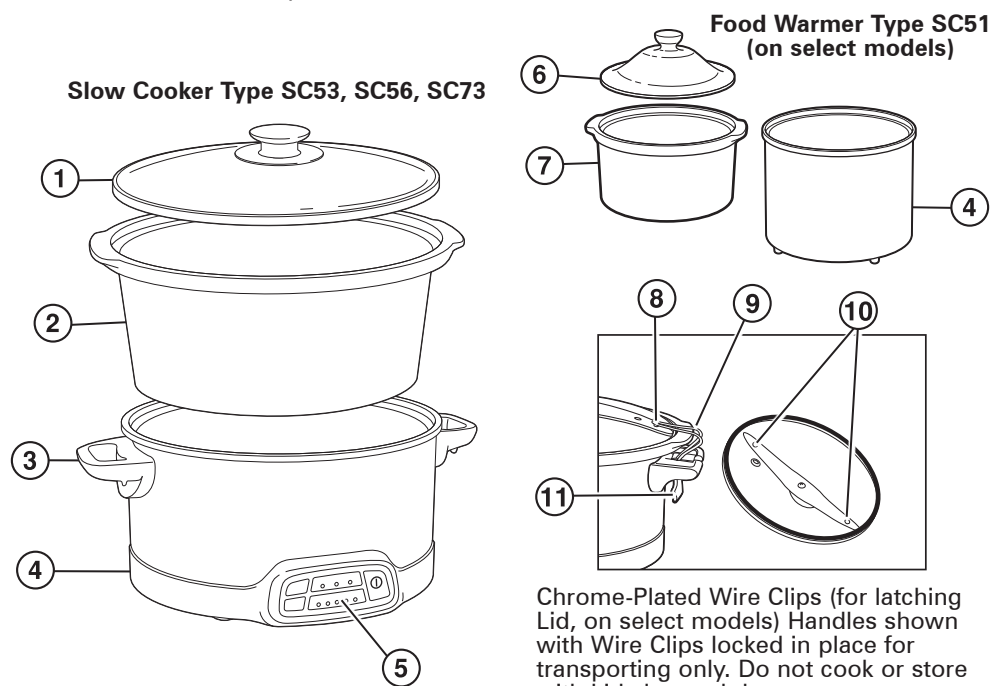
When removing lid, tilt so that opening faces away from you to avoid being burned by steam.

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

Parts and Features

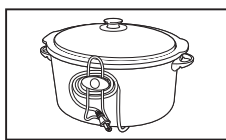
Crock Capacity: For best results, fill Crock at least half full but no more than 1 inch (2.5 cm) from rim. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.

To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts



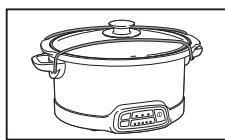
Lid Holder (on select models)

1. Glass Slow Cooker Lid (Lids may vary in appearance depending on model.)
2. Removable Slow Cooker Crock



Lid Holder With Cord Wrap (on select models)

3. Base Handles
4. Base
5. Easy-Clean Touch Pad
6. Ceramic Food Warmer Lid



Lid Latch™ (on select models)

7. Removable Food Warmer Crock
8. Clip Hook
9. Wire Clip
10. Vent Holes
11. Clip Latch

How to Use

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

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

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

1. For Slow Cooker or Food Warmer: Add food to Crock(s). Place Crock(s) into Base(s) and add Lid(s). Plug into outlet. Food Warmer will automatically warm food once plugged into outlet.
2. For Slow Cooker: Press ON/OFF (⓪) Button. Unit will automatically default to a cooking time of 4 hours on HIGH.

3. For Slow Cooker: Select desired cooking temperature by pressing TEMP button. **NOTE:** Do not use WARM setting to cook or reheat food.
4. For Slow Cooker: 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.
5. For Slow Cooker or Food Warmer: When finished using, unplug.

NOTES:

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

Care and Cleaning

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

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

How to Use Lid Latch™

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

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

Tips for Slow Cooking

- Removable Crock should be at least half-filled for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe.
- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing Glass Lid results in major heat loss and cooking time may need to be extended. However, if cooking on HIGH, you may want to stir occasionally.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch (5-cm) space between top of Removable Crock and food so recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, prepare it the night before. Place all ingredients in Removable Crock, cover with Lid, and refrigerate overnight. In the morning, simply place Removable Crock in Slow Cooker.
- Some foods are not suited for extended cooking in a slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for slow cooking.

- The higher the fat content of meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in recipe to prevent scorching on sides of Removable Crock.

Food Safety Tips

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

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 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

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 replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 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 warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterford Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

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).

a noticeable effect on most appliances.

However, they can alter cooking times in slow cooker by extending cooking times. Allow sufficient time and select appropriate heat setting. You will learn through experience if a shorter or longer time is needed.

My meal was overcooked. Why?

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

jamais utiliser une prise située sous le comptoir et ne jamais utiliser avec une extension.

18. Le pot amovible peut rester chaud une fois que l'appareil est éteint.
19. Éviter les changements soudains de température, tels que l'ajout de nourriture sortant du réfrigérateur dans un pot amovible

chauffé.

20. Il n'est pas nécessaire de préchauffer la mijoteuse; ne jamais faire chauffer un pot vide.
21. **ATTENTION ! SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque 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 les risques qu'il soit attrapé par un enfant, qu'il s'emmêle ou qu'il fasse trébucher quelqu'un comme pourrait le faire un cordon plus long.

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

Pot et couvercle: Précautions et information

- Veuille manipuler le pot et le couvercle avec soin pour assurer leur durabilité.
- Éviter des changements de température brusques et extrêmes. Par exemple, ne placer pas un couvercle ou un pot chaud dans l'eau froide ou sur une surface mouillée.
- Éviter de frapper le pot et le couvercle sur le robinet ou sur toute surface rigide.
- N'utiliser pas le pot ou le couvercle si l'un ou l'autre est ébréché, fendillé ou très écorché.
- N'utiliser pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampon métallique à récurer.
- La base du pot est très rugueuse et peut

endommager un revêtement de comptoir. Faites preuve de prudence.

- Le pot et son couvercle peuvent devenir très chauds. Faites preuve de prudence. Ne les déposer pas directement sur une surface ou un revêtement de comptoir non protégés.
- Le pot peut aller au four à micro-ondes et au four régulier. Éviter, toutefois, de chauffer le pot lorsqu'il est vide. Ne placer jamais le pot sur un rond de poêle ou directement sur le poêle.
- Ne placer pas le couvercle dans le four à micro-ondes, dans le four conventionnel ou directement sur le poêle.

Roulement du couvercle et du pot

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

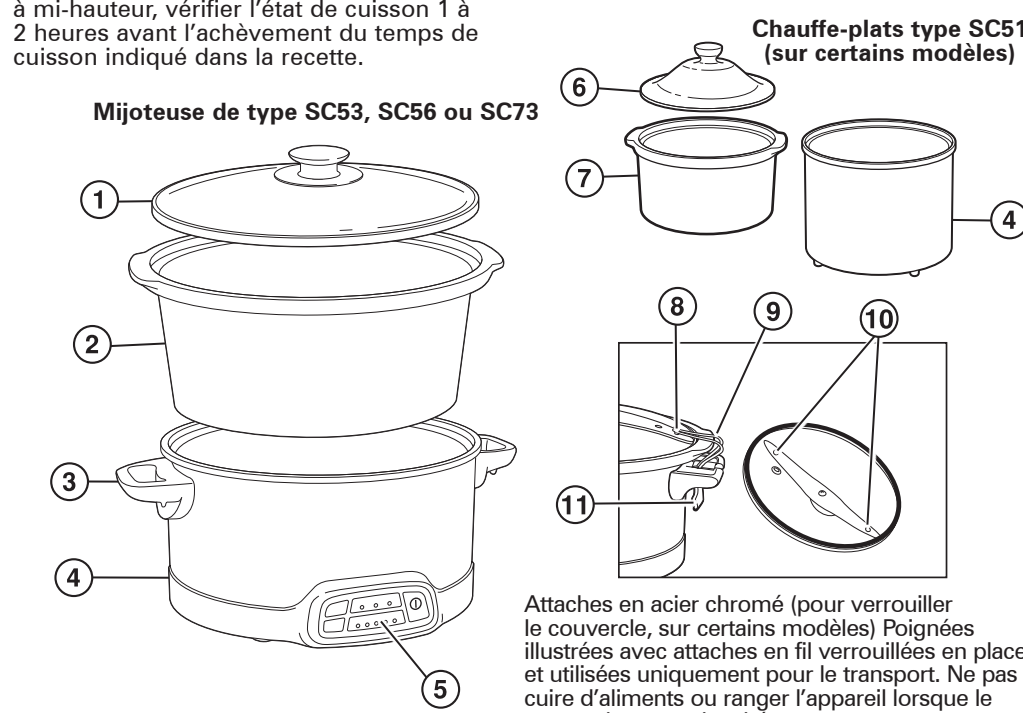
très chauds car c'est là que se trouvent les éléments chauffants. Au besoin, utiliser les poignées sur la base. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le pot.

Les côtés de la base de la mijoteuse deviennent

Pièces et caractéristiques

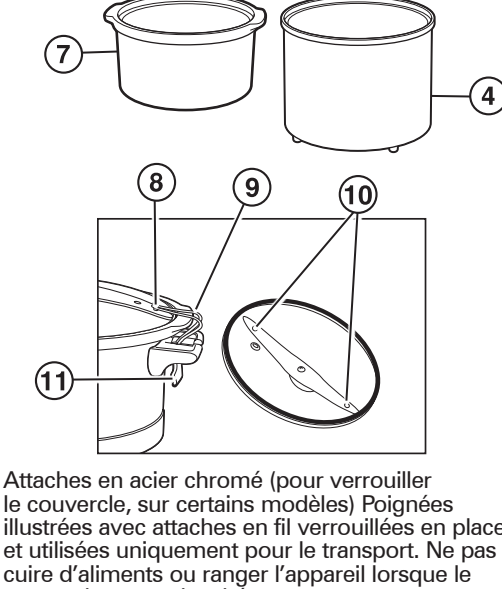
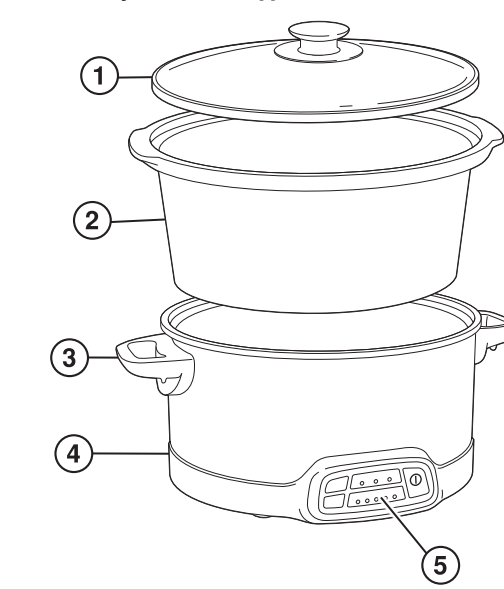
Capacité du pot : Pour des résultats optimaux, remplir le pot jusqu'à un maximum de 1 po (2,5 cm) du rebord. Si le pot est rempli à mi-hauteur, vérifier l'état de cuisson 1 à 2 heures avant l'achèvement du temps de cuisson indiqué dans la recette.

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

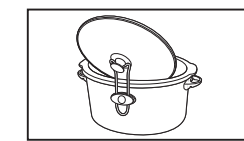


Mijoteuse de type SC53, SC56 ou SC73

Chauffe-plats type SC51 (sur certains modèles)

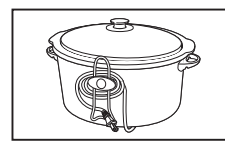


Attaches en acier chromé (pour verrouiller le couvercle, sur certains modèles) Poignées illustrées avec attaches en fil verrouillées en place et utilisées uniquement pour le transport. Ne pas cuire d'aliments ou ranger l'appareil lorsque le couvercle est enclenché.



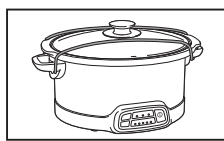
Repose-couvercle (sur certains modèles)

1. Couvercle en verre (L'apparence des couvercles peut différer selon le modèle.)
2. Pot amovible de mijoteuse
3. Poignées de la base



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

4. Base
5. Touches à effleurement faciles à nettoyer
6. Couvercle du chauffe-plats en céramique
7. Pot amovible du chauffe-plats



Lid Latch™ (sur certains modèles)

8. Crochet d'attache
9. Attache en fil
10. Trous de ventilation
11. ventilation
12. Verrou d'attache

Utilisation

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

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

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

1. Pour la mijoteuse ou le chauffe-plats : Déposer les aliments dans le ou les pots. Placer le ou les pots dans la base et ajouter le ou les couvercles. Brancher l'appareil dans une prise. Le chauffe-plats réchauffera automatiquement la nourriture une fois l'appareil branché.
2. Pour la mijoteuse : Appuyer sur le bouton ON/OFF (⓪/marche/arrêt). L'appareil est réglé par défaut à une cuisson de 4 heures au réglage

HIGH (température élevée).

3. Pour la mijoteuse : Choisir la température de cuisson désirée en appuyant sur le bouton TEMP.

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

5. Pour la mijoteuse : 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.

REMARQUES :

- La température de cuisson et le temps de cuisson sélectionnées fonctionnent indépendamment l'une de l'autre ; l'une ou l'autre peut être modifiée en tout temps. Lorsque vous sélectionnez un nouveau temps de cuisson, l'appareil se réglera à nouveau pour débiter le 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.

Entretien et nettoyage

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

- Débrancher.
- Retirer le pot de cuisson avec des gants de cuisine. Laisser refroidir.
- Les pots et les couvercles sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Ne pas utiliser le cycle « SANITIZE » lors du lavage

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.

- Placer le loquet sous une des poignées. L'étirer jusqu'à l'autre côté et le fixer sous l'autre poignée.
- 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, remplir 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 ragôts, laisser un espace d'environ 5 cm (2 po) jusqu'à la bordure du pot amovible pour permettre aux aliments de mijoter.
- Plusieurs recettes exigent toute une journée de cuisson. Si votre horaire matinal ne permet pas la préparation d'une recette, préparez-la 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.

Conseils de sécurité pour la cuisson

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

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 sont pas assez cuits.

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

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

- Ce manque de cuisson est peut-être dû à une variation de voltage (il y en a partout) ou à l'altitude. Les petites fluctuations de

Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le

- Pour la mijoteuse ou le chauffe-plats : Débrancher l'appareil après avoir fini de l'utiliser.

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.

au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » pourraient endommager votre produit.

- Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge humide et doux.

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., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, 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 repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur 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:

- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque superficies calientes. Use los mangos o las perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
- Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
- 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.
- 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.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No lo use al aire libre.
- Diseñado para usarse solamente en

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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

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

Vasija y tapa: Precauciones e información

- Por favor maneje la vasija y tapa cuidadosamente para asegurarles una vida larga.
- Evite cambios repentinos y extremos de temperatura. Por ejemplo, no coloque una tapa u vasija caliente en agua fría o sobre una superficie húmeda.
- Evite golpear la vasija y tapa contra el fregadero u otra superficie dura.
- No use la vasija o tapa si está astillada, quebrada o severamente tallada.
- No use limpiadores abrasivos o estropajos de metal.
- La parte inferior de la vasija es muy

Remueva la tapa y la vasija

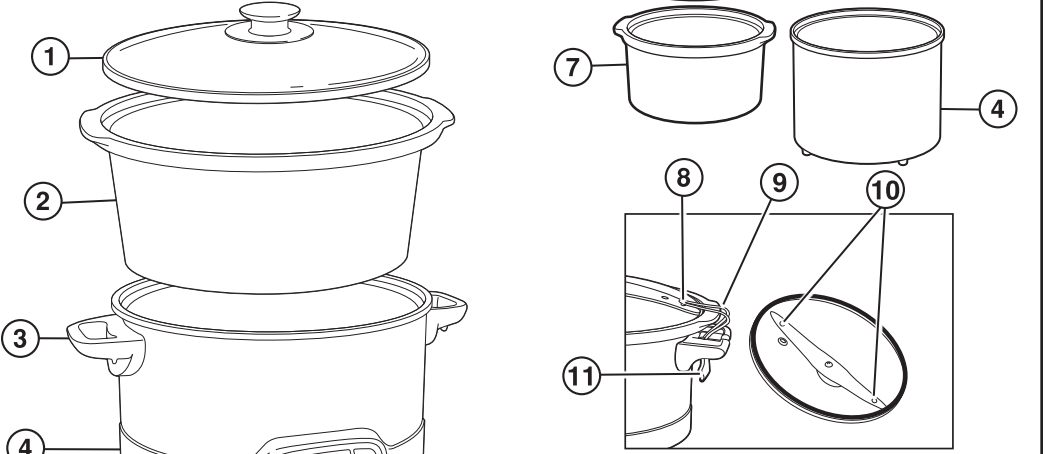
Cuando remueva la tapa, inclínela de manera que la abertura quede hacia otro lado que no sea hacia usted para evitar quemaduras por el vapor.

Piezas y características

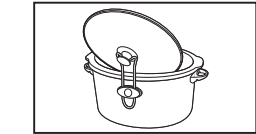
- Tapa de vidrio (la apariencia de las tapas puede variar en función del modelo.)
- Vasija de cerámica removible de cocción lenta
- Manijas de la base
- Base
- Pantalla táctil fácil de limpiar
- Tapa de cerámica para el calentador de alimentos
- Vasija removible de calentador de alimentos
- Gancho
- Gancho de alambre
- Orificios de ventilación
- Traba de gancho

Capacidad de vasija: Para obtener mejores resultados, llene la vasija 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.

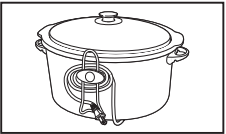
Olla de cocción lenta tipo SC53, SC56 y SC73



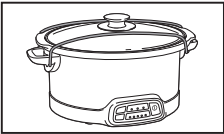
Ganchos de alambre cromados (para tapa con cierre, en modelos selectos) Manijas mostradas con ganchos de alambre sólo para transportar. No cocine o almacene con la tapa sujeta hacia abajo.



Descanso de tapa (en modelos selectos)



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



Lid Latch™ (en modelos selectos)

Cómo usar

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

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

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

- Para olla de cocción lenta o calentador de alimentos: Agregue los alimentos a la(s) vasija(s) interna(s). Coloque la(s) vasija(s) interna(s) en la(s) base(s) y agregue la(s) tapa(s). Enchufe en un tomacorriente. El calentador de alimentos calentará automáticamente los alimentos una vez que esté enchufado en el tomacorriente.
- Para olla de cocción lenta: Presione el botón ON/OFF (Q)encendido/apagado). La unidad establecerá automáticamente un tiempo de cocción de 4 horas en HIGH (alta).
- Para olla de cocción lenta: Seleccione la temperatura de cocción deseada presionando el botón TEMP (temperatura). **NOTA:** No use el ajuste de WARM (caliente) para cocinar o recalentar el alimento.
- Para olla de cocción lenta: 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 olla de cocción lenta o calentador de alimentos: Cuando termine de usar el aparato, desconéctelo.

NOTAS:

- La temperatura de cocción y las horas de cocción seleccionadas funcionan independientemente una de la otra y cualquiera puede cambiarse en cualquier momento. Cuando se seleccione un nuevo tiempo de cocción, la unidad se reajustará para contar hacia atrás desde el nuevo número de horas seleccionado.

- Como precaución de seguridad, la unidad no permanecerá encendida por más de 14 horas de cocción continua y tiempo de calentamiento y se apagará en forma automática.

Cuidado y limpieza

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

- Desenchufe.
- Quite la(s) vasija(s) con guantes de cocina. Deje enfriar.
- Las vasijas y las tapas son aptas para el lavavajillas en el estante superior. NO use
- Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo suave.

Cómo usar el Lid Latch™

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

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

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

Consejos de seguridad de alimentos

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

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 el ajuste de WARM (caliente)? No cocine en esta configuración; hágalo siempre en las configuraciones de calor LOW (baja) o HIGH (alta).
- ¿Eliigió 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

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:

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial).
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- 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__		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:
MES__		GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO
AÑO__		800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com
CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS		

Ciudad de México ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elías Calles No. 1499 Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490 Tel: 55 5235 2323	Nuevo León FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Col. Centro Monterrey, N.L., C.P.64000 Tel: 81 8343 6700
--	--

CASA GARCÍA Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P.03910 Tel: 55 5563 8723	Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Caribolalí No. 1450 Ladrón de Guevara Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660 Tel: 33 3825 3480
--	---

Modelos:	Tipos:	Características eléctricas:
33101	SC51	120 V~ 60 Hz 55 W
33463	SC53	120 V~ 60 Hz 280 W
33473, 33477, 33478	SC56	120 V~ 60 Hz 340 W
33443	SC73	120 V~ 60 Hz 515 W
Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".		