

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.



**ENTER TO WIN \$100
TO SPEND ON WEBSITE**

Scan code or visit
register.hamiltonbeach.com

**PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE
DE GAGNER UN MONTANT DE 100 \$
À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB**

Balayez le code ou visitez le
register.hamiltonbeach.ca

**INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD
DE GANAR \$100 PARA GASTAR EN
NUESTRO SITIO WEB**

Escanee el código o visite
register.hamiltonbeach.com

Open to US customers only • Ce concours
s'adresse aux clients des États-Unis seulement
• Este concurso está disponible sólo a clientes
de los Estados Unidos

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

Hamilton Beach®

Oval Air Fry lid for
6 qt Slow Cookers
Couvercle ovale de
friteuse à air pour
mijoteuses de 5,67 litres
Tapa ovalada de la
freidora de aire para
ollas de cocción lenta
de 5.67 L



English 2

Français 14

Español 27

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. Care must be taken, as burns can occur from touching hot parts or from spilled, hot liquid.
5. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or lid assembly in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. 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. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect appliance, turn OFF (⓪); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
14. **CAUTION!** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable crock.
15. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated removable crock.
16. Intended for countertop use only.
17. **WARNING!** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
18. Vessel may remain hot after unit is turned off.
19. Do not use appliance for other than intended use.
20.  **CAUTION! HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high during and after operation.
21. Never rest air fry lid directly on countertop or supporting surface; always rest on provided stand.
22. Always read and understand the Important Safeguards provided with the slow cooker approved for use with the air fry lid.
23. Do not clean air fry lid with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
24. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
25. Do not place air fry lid on crock when slow cooker is plugged in.

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 grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded 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.

Lid: Precautions and Information

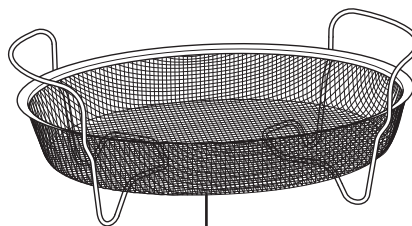
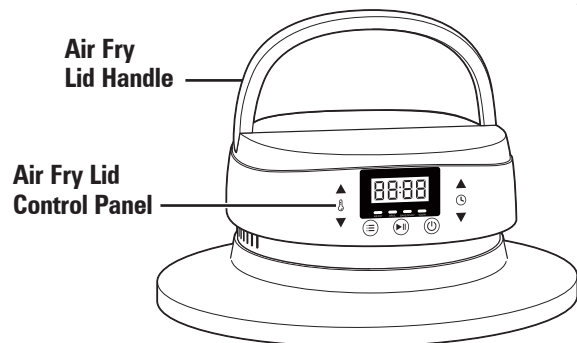
- Please handle Lid carefully to ensure long life.
- Avoid hitting Lid against hard surfaces.
- Do not use Lid if cracked or otherwise damaged.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- Lid can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.
- Do not place Air Fryer Lid in a microwave oven, conventional oven, refrigerator, or on stove top.

Removing Lid

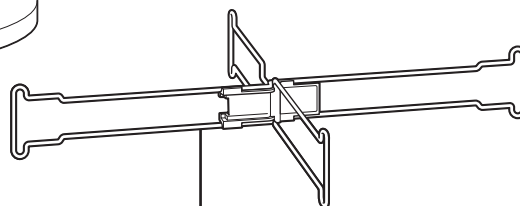
When removing the Air Fry Lid from Crock, lift using the Air Fry Lid Handle. Lid gets very warm because the heating elements are located here. Place Lid on Air Fry Lid Stand before stirring or turning food, and after cook cycle ends.

Parts and Features

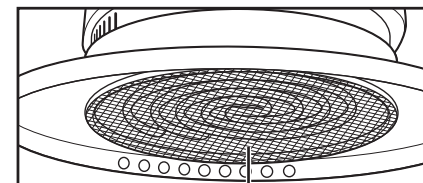
To order parts, visit :
hamiltonbeach.com/parts



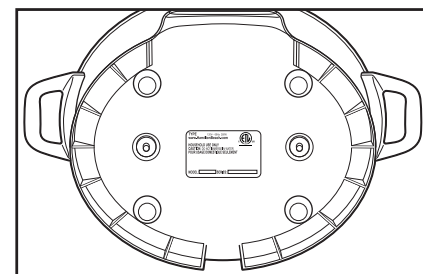
Air Fry Basket



Air Fry Lid Stand



**Heating Element
(on bottom of Lid)**



Rating Label

Air Fry Lid is compatible with the following Hamilton Beach Slow Cookers (Type and Model Number can be found on the Slow Cooker Rating Label on Base):

SC53 - All models	SC67 - 33660	SC71 - 33861	SC81 - 33561	SC76 - All models
SC07 - All models	SC24 - All models	SC26 - All models	SC83 - 33768	SC82 - 33868

Air Fryer Lid is compatible with the following Crock-Pot® Slow Cookers*:

SCV600	SCCPVP600	SCCPVL600	SCCPVL610	
--------	-----------	-----------	-----------	--

*Crock-Pot® is a registered trademark of Sunbeam Products, Inc.

Use of the Crock-Pot® trademark does not imply any affiliation with or endorsement by Sunbeam Products, Inc.

Air Frying

⚠ WARNING Burn Hazard.

- Never move the slow cooker with the air fry lid on top.
- Only lift or move the air fry lid using the air fry lid handle.

Before first use: Wash Air Fry Basket in hot, soapy water. Rinse and dry. Wipe top and bottom side of Air Fry Lid with damp cloth.

Air Fry Lid has 4 Modes:

AIR FRY: use for creating crispy foods

BROIL: cook meats, poultry, fish, vegetables and fruits

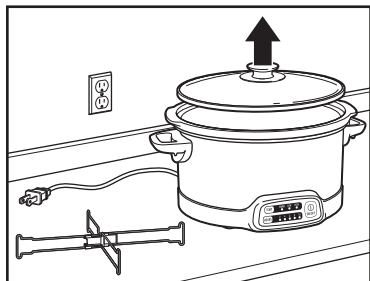
BAKE/ROAST: make desserts, cook whole chickens, beef or pork roasts

WARM: keeps already slow-cooked or cooked foods warm

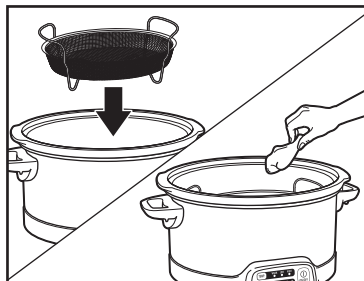
Air Fry Lid Display:

---- Air Fry Lid is in standby mode

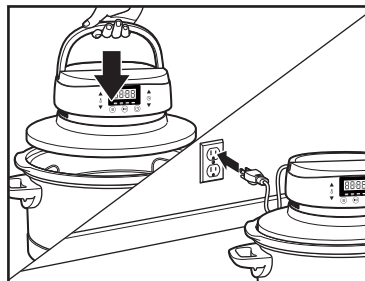
COOL Air Fry Lid cooking time has ended and is in cool-down cycle



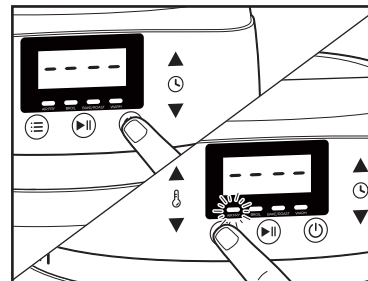
1. Set up Lid Stand on a heatproof countertop.
2. Place Slow Cooker Base with Crock on countertop and remove Lid. Do not plug Slow Cooker into outlet.



3. Place Air Fry Basket into Crock.
4. If desired, lightly spray Air Fry Basket with nonstick cooking spray. Add even layer of food to Basket.

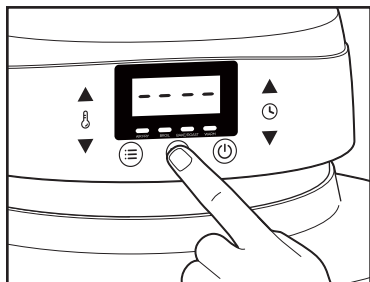


5. Using Air Fry Lid Handle, place Air Fry Lid onto Crock, with Control Panel facing front.
6. Plug Air Fry Lid into outlet. Display will show ----.

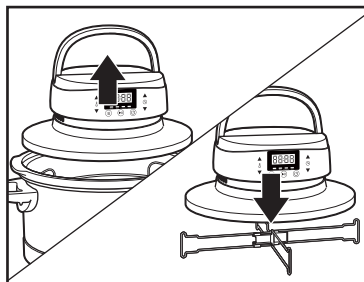


7. Press and hold **ON/OFF** (⏻) button to turn Air Fry Lid on.
8. Press **⏻** button to select mode. Display toggles between default temperature and time for each mode. Mode flashes before selecting.

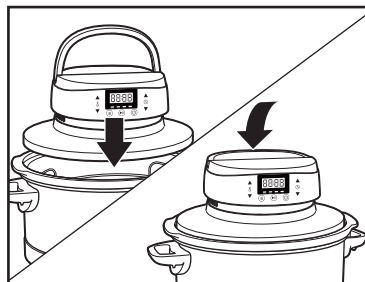
Air Frying (cont.)



9. Press ▲ or ▼ button to change default cook time and temperature. After time and temperature is selected, press ⏻ button to begin cooking. Selected mode turns solid and cooking starts. Time and temperature can be changed at any time during cooking time.

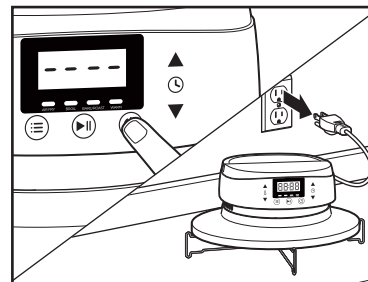


10. Lift Air Fry lid Handle to remove Air Fry Lid and place Lid on Lid Stand before checking, stirring or turning food. Cooking will automatically stop when Handle is lifted.



11. Place Air Fry Lid back onto Slow Cooker and push Handle down to click in place. Press ⏻ to continue cooking.

12. When cooking is complete, Lid beeps 5 times and display shows COOL. Air Fry Lid will automatically shut off and display shows - - - -.



13. Unplug. Place Lid on Lid Stand to cool completely.

14. Use oven mitts to carefully remove Air Fry Basket.

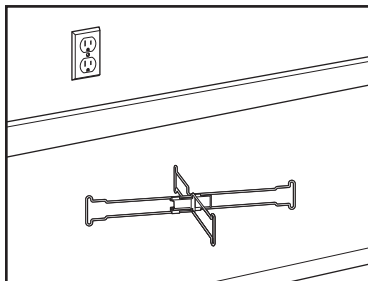
MODE	DEFAULT TIME	TIME RANGE	DEFAULT TEMPERATURE	TEMPERATURE RANGE
AIR FRY	20 min	1 to 60 min	400°F (204°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [25° increments])
BROIL	8 min	1 to 60 min	400°F (204°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [25° increments])
BAKE/ROAST	30 min	1 to 60 min	350°F (177°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [25° increments])
WARM	30 min	5 min to 2 hours	150°F (65°C)	150°F–250°F (65°C–121°C [25° increments])

Using Air Fry Lid after Slow Cooking

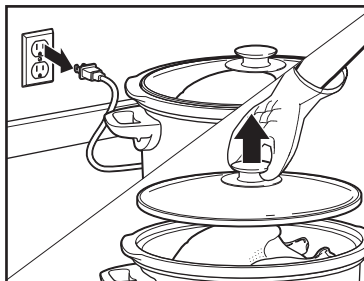
⚠ WARNING Burn Hazard.

- Never move the slow cooker with the air fry lid on top.
- Only lift or move the air fry lid using the air fry lid handle.

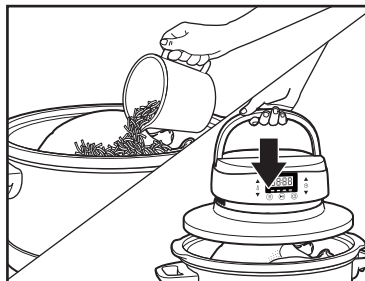
Before first use: Wash Air Fry Basket in hot, soapy water. Rinse and dry. Wipe top and bottom side of Air Fry Lid with damp cloth.



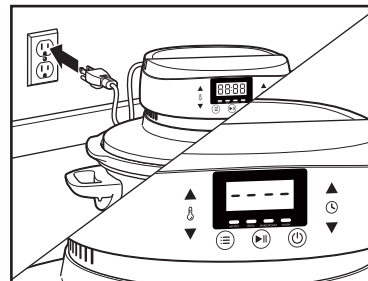
1. Set up Lid Stand on a heatproof countertop.



2. Turn Slow Cooker with cooked food to OFF (●).
3. Unplug. Remove Lid.

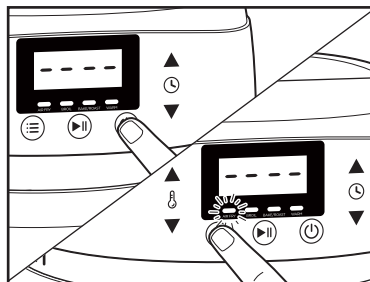


4. Using Air Fry Handle, place Air Fry Lid on Slow Cooker Crock with Control Panel facing front. Use Lid to brown and crisp a cooked whole chicken or roast; or before placing Lid, sprinkle casseroles or cobblers with topping for melting, browning or crisping.

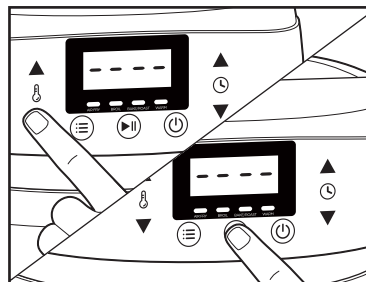


5. Plug Air Fry Lid into outlet. Display will show - - - -.

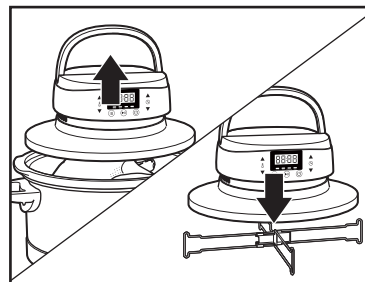
Using Air Fry Lid after Slow Cooking (cont.)



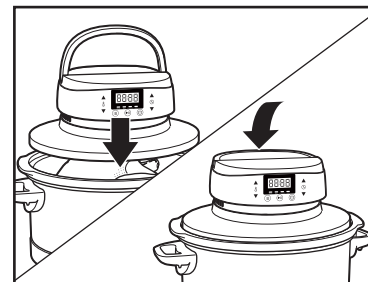
6. Press and hold **ON/OFF** (⏻) button to turn Air Fry Lid on. Press **⏺** button to scroll modes and select. Display toggles between default temperature and time for each mode. Mode flashes before selecting.



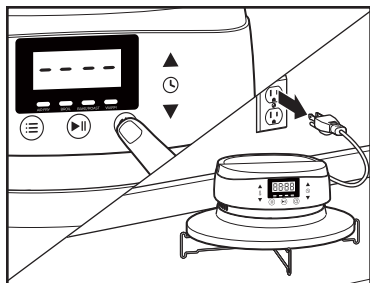
7. Press **▲** or **▼** button to change default cook time and temperature. After time and temperature is selected, press **⏻** button to begin cooking. Selected mode turns solid and cooking starts. Time and temperature can be changed at any time during cooking cycle.



8. Lift Air Fry Handle to remove Air Fry Lid and place Lid on Lid Stand before checking, stirring or turning food. Cooking will automatically stop when Handle is lifted.



9. Place Air Fry Lid back onto Slow Cooker and push Handle down to click in place. Press **⏺** to continue cooking.



10. When cooking is complete, Lid beeps 5 times and display shows **COOL**. Air Fry Lid will automatically shut off and display shows **---**. Unplug. Place Lid on Lid Stand to cool completely.

Air Fry Cooking after Slow Cooking

Step 1: Slow cook following suggested setting and time.

Step 2: Unplug Slow Cooker and remove Glass Lid.

Step 3: Plug in Air Fry Lid. Cook following suggested temperature and time or until browned.

Step 4: Remove Air Fry Lid and place on Air Fry Lid Stand. Unplug.

FOOD	SLOW COOK SETTING	SLOW COOK TIME	AIR FRY LID SETTING	AIR FRY LID TEMPERATURE	AIR FRY LID TIME	NOTES
Slow Cooker/Air Fryer Combo						
Chicken, whole, 5 pounds	HIGH	3 hours	AIR FRY	400°F (204°C)	10 min	Chicken should reach 165°F (73°C) before browning.
	LOW	5 hours				
Pot Roast, 3 pound rump roast	HIGH	3 hours	BROIL	400°F (204°C)	10 min	For meat to be sliced, brown when meat reaches 160°F (71°C). For meat to be shredded, add 2 hours cooking time.
	LOW	6 hours				
Chicken wings, 5 pounds, cut at joint, tips trimmed	HIGH	2 hours	AIR FRY	400°F (204°C)	15 min	Turn wings every 5 minutes during Air Frying.
	LOW	4 hours				
Pork, Boston Butt	HIGH	5 hours	AIR FRY	400°F (204°C)	15 to 20 min	Turn every 5 minutes.
	LOW	10 hours				
Macaroni and Cheese	HIGH	2 hours	AIR FRY	400°F (204°C)	5 min	Can brown top with extra cheese or add a crumb topping.
Coffee Cake/Cobbler Desserts	HIGH	1 1/2 to 3 hours	BAKE/ROAST	350°F (177°C)	5 to 10 min	Cakes should test done before adding topping to brown.

Air Fry Lid Chart

Use Air Fry Lid to crisp foods or brown using little or no added oil. Foods may need to be flipped, stirred, or rotated halfway during cooking. Foods that cannot be flipped might need to be lightly covered with foil, if getting too brown. Check food for doneness before recommended packaging cook time.

FOOD	AIR FRY LID SETTING	AIR FRY LID TEMPERATURE	AIR FRY LID TIME	NOTES
Air Fryer Only				
Frozen French Fries	AIR FRY	400°F (204°C)	12 to 14 min	
Fresh Potato Fries	AIR FRY	400°F (204°C)	20 to 25 min	Toss potatoes with oil before cooking.
Chicken Nuggets	AIR FRY	400°F (204°C)	8 to 10 min	
Cauliflower Bites	AIR FRY	400°F (204°C)	10 to 15 min	Toss cauliflower with oil before cooking.
Brussels Sprouts	AIR FRY	400°F (204°C)	15 to 20 min	Stir every 5 minutes.
Zucchini Fries	AIR FRY	400°F (204°C)	10 to 12 min	Coat zucchini fries with crumb coating before cooking.
Hamburgers 75% lean, 6 oz. patties	BROIL	350°F (177°C)	10 to 15 min	Turn hamburgers halfway through cooking.
Salmon	BAKE/ROAST	400°F (204°C)	10 to 15 min	
Pork Tenderloin Sheet Pan Dinner	BAKE/ROAST	375°F (191°C)	25 to 30 min	Glaze should be added during the last 5 minutes of cooking.

NOTES:

- Review manufacturer suggested cook times for these and other foods.
- If cooking with a removable aluminum slow cooker cooking pot, reduce the Air Fry Lid Temperature by 25°F or reduce cooking time by 2 to 3 minutes.

Care and Cleaning

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

1. Unplug. Set up Lid Stand.
2. Lift Air Fry Lid by Handle and place on Lid Stand. Cool completely. **NOTE:** Leave Crock in Slow Cooker Base to cool due to high temperatures when air frying. Letting Crock cool guards against rapid cooldown that may cause damage.
3. Wipe top of Air Fry Lid with a damp towel and dry.
4. Wipe underside of Air Fry Lid with a damp, soapy cloth. Then wipe with a clean damp cloth and dry.
5. DO NOT immerse Air Fry Lid in water or use any abrasive cleansers or pads.

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

Food Safety Tips

- Do not use frozen, uncooked meat in Slow Cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Visit www.foodsafety.gov for more information on safe internal cooking temperatures.
- To store leftovers after cooking, do not place entire Removable Crock in refrigerator since contents will take too long to cool. Instead, divide leftovers into smaller containers and place into refrigerator.
- Never allow undercooked or raw meat to sit at room temperature in Slow Cooker. Once meat is placed into Removable Crock, it should be cooked immediately (unless prepping Slow Cooker the night before, where Crock should be placed into refrigerator).

Troubleshooting

Air Fry Lid does not work.

- Appliance is not plugged in. Plug into outlet.

Buttons were pressed and Air Fry Lid isn't working.

- Air Fry Lid Handle is not down in closed position. Ensure Handle is fully in closed position.
- Air Fry Lid is not positioned correctly on Crock. Air Fry Lid has an internal position sensor that will pause or prevent cooking if not upright and level. Ensure Air Fry Lid is positioned upright and level on Crock.
- Air Fry Lid is in standby mode. Press and hold **ON/OFF** (Ⓢ) button to turn on Air Fry Lid.

Food is not cooked.

- Too much food was added to Air Fry Basket. Flip, stir or rotate food if needed; then add more time and continue cooking.
- Temperature was too low. Increase temperature and continue cooking.

Food is not cooked evenly.

- Food should be flipped, stirred or rotated halfway through cooking time, or more frequently if needed.

Smoke coming from Air Fry Lid.

- Excessive oil or food has splattered onto heating coil. Unplug and cool completely. Wipe away excess oil or food from heating coil with a damp cloth.

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., 120 V ~ 60 Hz).

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

To make warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront 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.

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. Faire preuve de prudence, car il est possible de se brûler en touchant des parties chaudes ou du liquide chaud qui a été renversé.
5. Afin de vous protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ni le couvercle dans de l'eau ni dans tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. 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. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer sur une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud ou à proximité de ces appareils.
12. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
13. 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.
14. **ATTENTION !** Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le pot de cuisson.
15. Éviter les changements soudains de température, tels que l'ajout de nourriture sortant du réfrigérateur dans un pot de cuisson chauffé.
16. Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.
17. **AVERTISSEMENT !** Les éclaboussures d'aliments peuvent causer des brûlures sérieuses. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir et ne jamais utiliser avec une extension.
18. Le contenant peut rester chaud une fois que l'appareil est éteint.
19. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
20.  **ATTENTION ! SURFACE CHAUDE :** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.
21. Ne jamais poser le couvercle de la friteuse à air directement sur le comptoir ni sur la surface de support ; toujours le poser sur le support fourni.
22. Toujours lire et comprendre les mesures de sécurité importantes fournies avec la mijoteuse approuvée pour une utilisation avec le couvercle de la friteuse à air.

23. Ne pas nettoyer le couvercle de la friteuse à air à l'aide de tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec les pièces électriques, entraînant un risque de choc électrique.

24. Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance indépendant.
25. Ne pas placer le couvercle de la friteuse à air sur la mijoteuse interne lorsque la mijoteuse est branchée.

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 à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

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

Couvercle : Précautions et informations

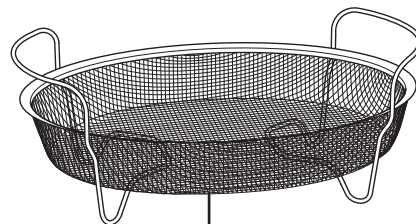
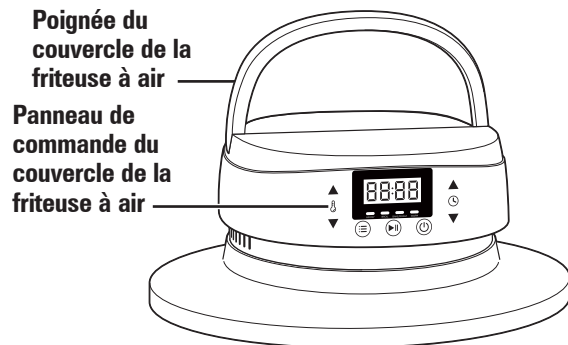
- Manipuler le couvercle avec soin pour assurer une longue durée de vie.
- Éviter de frapper le couvercle contre des surfaces dures.
- Ne pas utiliser le couvercle s'il est fissuré ou endommagé.
- N'utiliser pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampon métallique à récurer.
- Le couvercle peut devenir très chaud. Faire preuve de prudence. Ne pas placer directement sur une surface ou un comptoir non protégé.
- Ne pas placer le couvercle de la friteuse à air dans un four à micro-ondes, un four conventionnel ni sur une cuisinière.

Retrait du couvercle

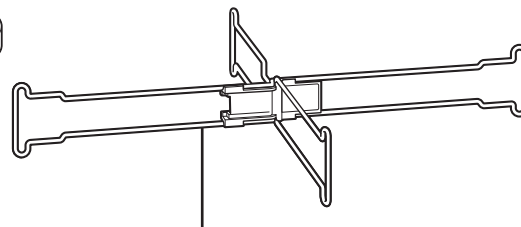
Retirer le couvercle de la friteuse à air du pot de cuisson en utilisant la poignée. Le couvercle devient très chaud car les éléments chauffants se trouvent ici. Placer le couvercle de la friteuse à air sur le support du couvercle de la friteuse à air avant de remuer ou de retourner les aliments et après la fin du cycle de cuisson.

Pièces et caractéristiques

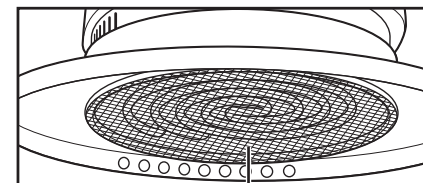
Pour commander des pièces, visiter :
hamiltonbeach.ca/parts



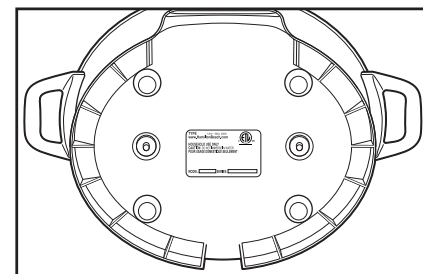
Panier pour la friteuse à air



Support du couvercle de la friteuse à air



Élément chauffant (situé en bas du couvercle)



Étiquette signalétique

Le couvercle de friteuse à air est compatible avec les mijoteuses de Hamilton Beach (les types et les numéros des modèles sont indiqués sur l'étiquette signalétique de la mijoteuse placée sur la base) :

SC53 - Tous les modèles	SC67 - 33660	SC71 - 33861	SC81 - 33561	SC76 - Tous les modèles
SC07 - Tous les modèles	SC24 - Tous les modèles	SC26 - Tous les modèles	SC83 - 33768	SC82 - 33868

Le couvercle de friteuse à air est compatible avec les mijoteuses Crock-Pot®* suivantes :

SCV600	SCCPVP600	SCCPVL600	SCCPVL610	
--------	-----------	-----------	-----------	--

*Crock-Pot® est une marque déposée de Sunbeam Products, Inc.
L'utilisation de la Crock-Pot® n'implique aucune affiliation ni approbation de la part de Sunbeam Products, Inc.

Friture à air

Avant la première utilisation : Laver le panier de la friteuse à air dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Essuyer le dessus et le dessous du couvercle de la friteuse à air avec un chiffon humide.

Le couvercle de la friteuse à air a 4 modes :

AIR FRY (friture à air) : à utiliser pour créer des aliments croustillants

BROIL (griller) : pour cuire de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes et des fruits

BAKE/ROAST (cuire/rôtir) : prépare des desserts, cuire des poulets entiers, des rôtis de bœuf ou de porc

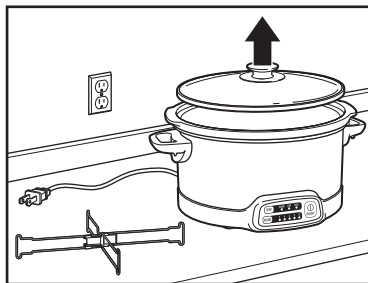
WARM (chaud) : garde au chaud les aliments déjà cuits ou cuits lentement

⚠ **AVERTISSEMENT** Risque de brûlures.

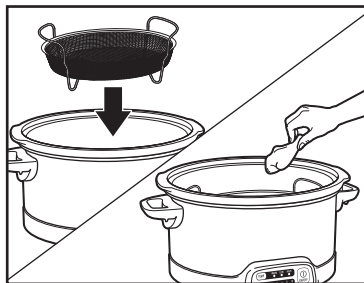
- Ne jamais déplacer la mijoteuse avec le couvercle de friteuse à air sur le dessus.
- Soulever ou déplacer le couvercle de la friteuse à air uniquement à l'aide de la poignée du couvercle de la friteuse à air.

Écran du couvercle de la friteuse à air :

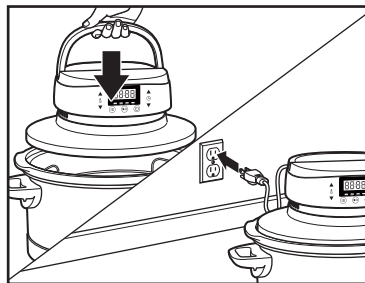
---- Le couvercle de la friteuse à air est en mode veille
COOL (refroidissement) Le temps de cuisson du couvercle de la friteuse à air est terminé et le cycle de refroidissement a commencé



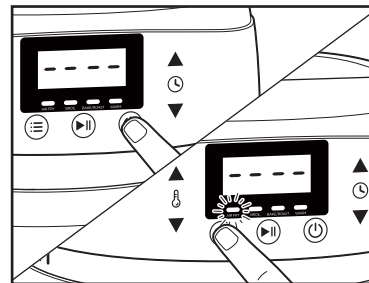
1. Installer le support du couvercle sur un comptoir résistant à la chaleur.
2. Placer la base de la mijoteuse avec pot de cuisson sur le comptoir et retirer le couvercle. Ne pas brancher la mijoteuse dans une prise.



3. Placer le panier de la friteuse à air dans le pot de cuisson.
4. Si désiré, vaporiser légèrement le panier de la friteuse à air avec un aérosol de cuisson antiadhésif. Ajouter une couche uniforme de nourriture dans le panier.

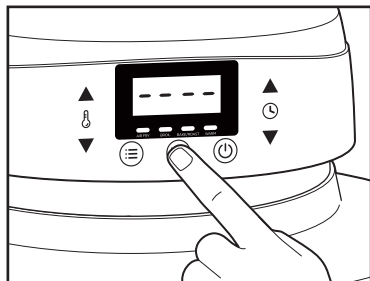


5. Placer le couvercle de la friteuse à air sur le pot de cuisson en utilisant la poignée et en plaçant le panneau de commande vers l'avant.
6. Brancher le couvercle de la friteuse à air dans la prise. L'écran indiquera ----.

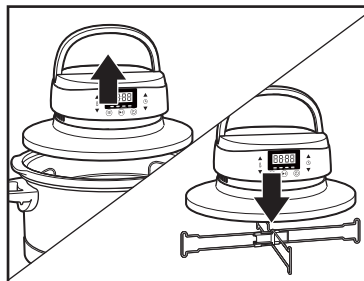


7. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton **ON/OFF** (marche/arrêt) pour activer le couvercle de la friteuse à air.
8. Appuyer sur le bouton **⊖** pour sélectionner un mode. L'affichage bascule entre la température par défaut et l'heure pour chaque mode. Le mode clignote avant que la sélection soit effectuée. 17

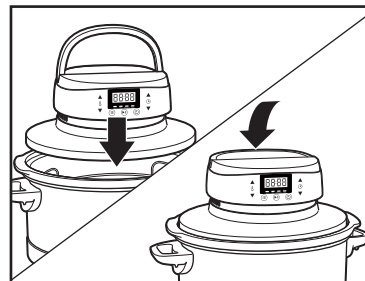
Friture à air (suite)



9. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour modifier la durée et la température de cuisson par défaut. Une fois que la durée et la température ont été sélectionnées, appuyer sur le bouton ► pour commencer la cuisson. Le mode sélectionné devient fixe et la cuisson démarre. La durée et la température peuvent être modifiées à tout moment pendant la cuisson.

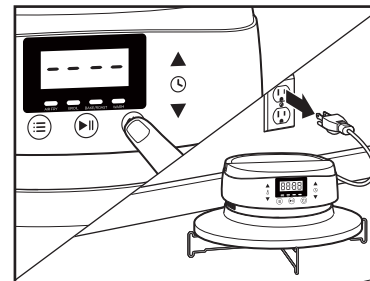


10. Soulever la poignée de la friteuse à air pour retirer le couvercle de la friteuse à air et placer le couvercle sur le support de couvercle avant de vérifier, de remuer ou de retourner les aliments. La cuisson s'arrête automatiquement lorsque la poignée est soulevée.



11. Remettre le couvercle de la friteuse à air sur la mijoteuse et pousser la poignée vers le bas pour l'encliqueter. Appuyer sur ► pour poursuivre la cuisson.

12. Lorsque la cuisson est terminée, le couvercle émet 5 bips sonores et l'écran affiche COOL (refroidissement). Le couvercle de la friteuse à air s'éteint automatiquement et l'écran affiche - - - -.



13. Débrancher. Placer le couvercle sur le support du couvercle pour qu'il refroidisse complètement.

14. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le panier de la friteuse à air.

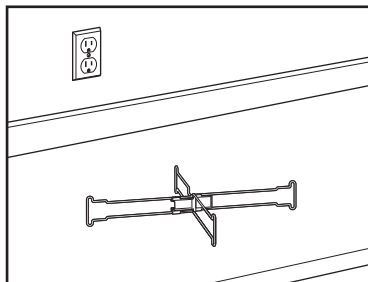
MODE	DURÉE PAR DÉFAUT	PLAGE DE DURÉE	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT	PLAGE DE TEMPÉRATURE
AIR FRY (friture à air)	20 min	1 à 60 min	204 °C (400 °F)	65 °C–204 °C (150 °F–400 °F [Incréments de 25 °])
BROIL (griller)	8 min	1 à 60 min	204 °C (400 °F)	65 °C–204 °C (150 °F–400 °F [Incréments de 25 °])
BAKE/ROAST (cuire/rôtir)	30 min	1 à 60 min	204 °C (400 °F)	65 °C–204 °C (150 °F–400 °F [Incréments de 25 °])
WARM (chaud)	30 min	5 min à 2 heures	65 °C (150 °F)	65 °C–121 °C (150 °F–250 °F [Incréments de 25 °])

Utilisation du couvercle de la friteuse à air après une cuisson lente

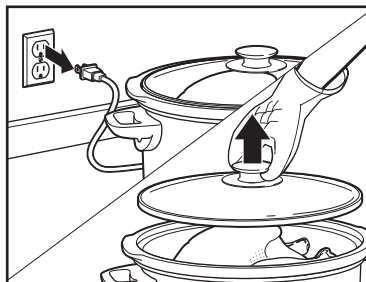
⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures.

- Ne jamais déplacer la mijoteuse avec le couvercle de friteuse à air sur le dessus.
- Soulever ou déplacer le couvercle de la friteuse à air uniquement à l'aide de la poignée du couvercle de la friteuse à air.

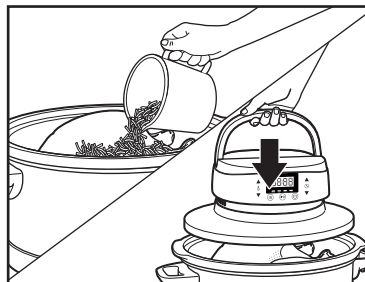
Avant la première utilisation : Laver le panier de la friteuse à air dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Essuyer le dessus et le dessous du couvercle de la friteuse à air avec un chiffon humide.



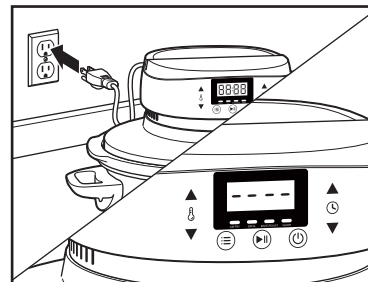
1. Installer le support du couvercle sur un comptoir résistant à la chaleur.



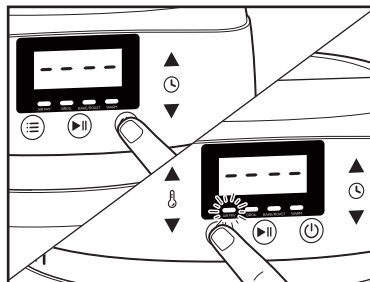
2. Placer la mijoteuse avec les aliments cuits sur OFF (●/arrêt).
3. Débrancher. Retirer le couvercle.



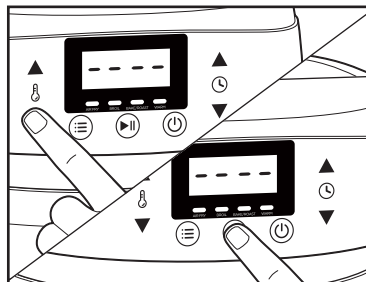
4. Placer le couvercle de la friteuse à air sur le pot de cuisson de la mijoteuse en utilisant la poignée du couvercle de la friteuse à air, et en plaçant le panneau de commande vers l'avant. Utiliser le couvercle pour dorer et faire croustiller un poulet entier cuit ou un rôti ; ou avant de placer le couvercle, saupoudrer les casseroles ou les tourtes aux fruits de garnitures pour qu'elles fondent, qu'elles brunissent ou qu'elles deviennent croustillantes.
5. Brancher le couvercle de la friteuse à air dans la prise. L'écran indiquera - - - .



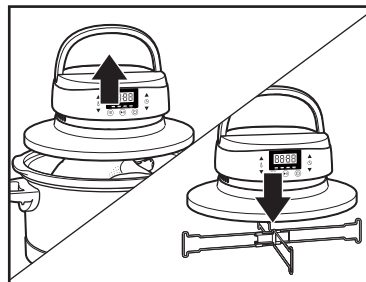
Utilisation du couvercle de la friteuse à air après une cuisson lente (suite)



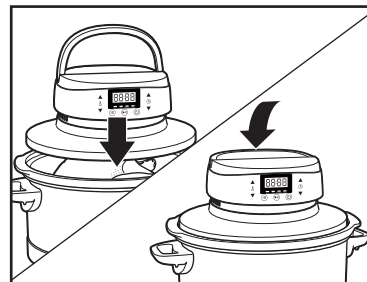
6. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton **ON/OFF** (marche/arrêt/☹) pour activer le couvercle de la friteuse à air. Appuyer sur le bouton pour faire défiler les modes et effectuer la sélection. L'affichage bascule entre la température par défaut et l'heure pour chaque mode. Le mode clignote avant que la sélection soit effectuée.



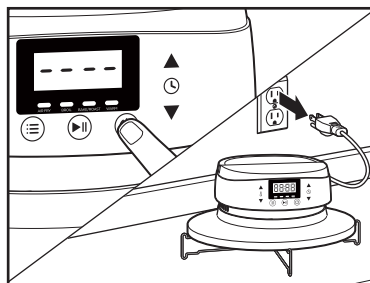
7. Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour modifier la durée et la température de cuisson par défaut. Une fois que la durée et la température ont été sélectionnées, appuyer sur le bouton pour commencer la cuisson. Le mode sélectionné devient fixe et la cuisson démarre. La durée et la température peuvent être modifiées à tout moment pendant la cuisson.



8. Soulever la poignée de la friteuse à air pour retirer le couvercle de la friteuse à air et placer le couvercle sur le support de couvercle avant de vérifier, de remuer ou de retourner les aliments. La cuisson s'arrête automatiquement lorsque la poignée est soulevée.



9. Remettre le couvercle de la friteuse à air sur la mijoteuse et pousser la poignée vers le bas pour l'encliqueter. Appuyer sur pour poursuivre la cuisson.



10. Lorsque la cuisson est terminée, le couvercle émet 5 bips sonores et l'écran affiche COOL (refroidissement). Le couvercle de la friteuse à air s'éteint automatiquement et l'écran affiche - - - -. Débrancher. Placer le couvercle sur le support du couvercle pour qu'il refroidisse complètement.

Friture à air après une cuisson lente

Étape 1 : Faire une cuisson lente conformément au réglage et à la durée.

Étape 2 : Débrancher la mijoteuse et retirer le couvercle en verre.

Étape 3 : Brancher le couvercle de la friteuse à air. Cuire conformément à la température et à la durée suggérées ou jusqu'à ce que le tout devienne doré.

Étape 4 : Retirer le couvercle de la friteuse à air et placer sur le support du couvercle de la friteuse à air. Débrancher.

ALIMENT	RÉGLAGE POUR LA CUISSON LENTE	DURÉE DE LA CUISSON LENTE	RÉGLAGE POUR LE COUVERCLE DE LA FRITEUSE À AIR	TEMPÉRATURE POUR LE COUVERCLE DE LA FRITEUSE À AIR	DURÉE POUR LE COUVERCLE DE LA FRITEUSE À AIR	REMARQUES
Combo mijoteuse/friteuse à air						
Poulet, entier, 2,25 kg (5 livres)	HIGH (élevée)	3 heures	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	10 min	Le poulet doit atteindre la température de 73 °C (165 °F) avant de brunir.
	LOW (basse)	5 heures				
Rôti à la cocotte, rôti de rumsteck de 1,4 kg (3 livres)	HIGH (élevée)	3 heures	BROIL (griller)	204 °C (400 °F)	10 min	Pour que la viande soit tranchée, faire dorer lorsque la viande atteint la température de 71 °C (160 °F). Pour la viande à râper, ajouter 2 heures de cuisson.
	LOW (basse)	6 heures				
Ailes de poulet, 2,25 kg (5 livres), coupées au niveau du joint, pointes parées	HIGH (élevée)	2 heures	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	15 min	Tourner les ailes toutes les 5 minutes pendant la friture à air.
	LOW (basse)	4 heures				
Porc, épaule de porc	HIGH (élevée)	5 heures	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	15 à 20 min	Tourner toutes les 5 minutes.
	LOW (basse)	10 heures				
Macaroni et fromage	HIGH (élevée)	2 heures	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	5 min	Peut dorer le dessus avec du fromage supplémentaire ou ajouter une garniture de chapelure.
	LOW (basse)	4 heures				
Gâteau au café/ tourtes aux fruits	HIGH (élevée)	1 1/2 to 3 heures	BAKE/ROAST (cuire/rôtir)	177 °C (350 °F)	5 à 10 min	Les gâteaux doivent être testés avant d'ajouter la garniture pour brunir.

Tableau pour le couvercle de la friteuse à air

Utiliser le couvercle de la friteuse à air pour rendre les aliments plus croustillants et pour qu'ils brunissent, en ajoutant très peu d'huile, voir pas du tout d'huile. Certains aliments doivent être retournés, remués ou tournés à la moitié de la cuisson. Les aliments qui ne peuvent pas être retournés devront peut-être être recouverts de papier d'aluminium afin qu'ils ne brunissent pas trop. Vérifier la cuisson des aliments avant la fin de la durée de cuisson recommandée sur l'emballage.

ALIMENT	RÉGLAGE POUR LE COUVERCLE DE LA FRITEUSE À AIR	TEMPÉRATURE POUR LE COUVERCLE DE LA FRITEUSE À AIR	DURÉE POUR LE COUVERCLE DE LA FRITEUSE À AIR	REMARQUES
Friteuse à air seulement				
Frites françaises congelées	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	12 à 14 min	
Frites de pommes de terre fraîches	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	20 à 25 min	Mélanger les pommes de terre avec de l'huile avant la cuisson.
Nuggets de poulet	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	8 à 10 min	
Bouchées de chou-fleur	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	10 à 15 min	Mélanger le chou-fleur avec l'huile avant la cuisson.
Choux de Bruxelles	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	15 à 20 min	Mélanger toutes les 5 minutes.
Frites de courgettes	AIR FRY (friture à air)	204 °C (400 °F)	10 à 12 min	Enrober les frites de courgettes de chapelure avant la cuisson.
Hamburgers 75 % maigre, de 170 gr (6 oz.)	BROIL (griller)	177 °C (350 °F)	10 à 15 min	Retourner les hamburgers à mi-cuisson.
Saumon	BAKE/ROAST (cuire/rôtir)	204 °C (400 °F)	10 à 15 min	
Dîner de filet de porc sur une plaque	BAKE/ROAST (cuire/rôtir)	191 °C (375 °F)	25 à 30 min	Le glaçage doit être ajouté pendant les 5 dernières minutes de cuisson.

REMARQUES :

- Consulter les durées de cuisson suggérées par le fabricant pour ces aliments et d'autres aliments.
- Si vous cuisinez dans une marmite de mijoteuse amovible en aluminium, veuillez réduire la température du couvercle pour friture à air de 25°F ou réduire la durée de cuisson de 2 ou 3 minutes.

Entretien et nettoyage

1. Débrancher. Installer le support du couvercle.
2. Soulever le couvercle de la friteuse à air par la poignée et le placer sur le support du couvercle. Laisser refroidir complètement. **REMARQUE** : Laisser le pot de cuisson dans la base de la mijoteuse en raison des températures élevées lors de la friture à air. Laisser le pot de cuisson refroidir lentement car un refroidissement trop rapide peut causer des dommages.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche, le couvercle de la friteuse à air ni la mijoteuse dans tout liquide.

3. Essuyer le dessus du couvercle de la friteuse à air à l'aide d'un chiffon humide et sécher.
4. Essuyer l'intérieur du couvercle de la friteuse à air à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Ensuite, essuyer à l'aide d'un chiffon humide et sécher.
5. NE PAS immerger le couvercle de la friteuse à air dans l'eau et ne pas utiliser de nettoyants ni de tampons abrasifs.

Conseils pour cuisson à la mijoteuse

- Pour de meilleurs résultats, remplir le pot de cuisson 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 remuer les aliments lors de la cuisson lente. Le retrait du couvercle entraîne une perte de chaleur importante ; il peut donc être nécessaire d'augmenter la durée de cuisson. Cependant, si vous faites cuire des aliments en utilisant le réglage **HIGH** (élevée) il sera peut-être nécessaire de remuer les aliments de temps en temps.
- Pour la cuisson des potages et des ragoûts, laisser un espace d'environ 5,1 cm (2 po) jusqu'à la bordure du pot de cuisson pour permettre aux aliments de mijoter.
- Plusieurs recettes exigent toute une journée de cuisson. Si votre horaire matinal ne permet pas la préparation d'une recette, préparez-la la veille. Déposer tous les ingrédients dans le pot de cuisson, mettre le couvercle en place et réfrigérer toute la nuit. Le matin, déposer le pot de cuisson dans la mijoteuse.
- Certains aliments ne se prêtent pas bien à une cuisson prolongée à la mijoteuse. Verser les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sûre dans la mijoteuse 2 heures avant de servir la recette. Le lait évaporé et les soupes concentrées se prêtent bien à la cuisson à la mijoteuse.
- Plus la teneur en gras dans la viande est élevée, moins il faut de liquide pour la recette. Lorsque vous cuisez des viandes à teneur élevée en gras, déposez des tranches d'oignons épaisses sous la viande pour éviter que la viande ne repose et ne cuise dans le gras.
- Peu d'évaporation se produit lors de cuisson à la mijoteuse. Lorsque vous préparez votre soupe, votre sauce ou votre ragoût préféré, réduisez le volume de liquide indiqué dans la recette originale. Si le mélange est trop épais, vous pourrez ajouter du liquide éventuellement.
- Lorsque vous préparez une casserole de légumes, vous devrez ajouter du liquide à la recette pour éviter que le mélange ne brûle le long des parois du pot de cuisson.

Conseils de sécurité pour la cuisson

- N'utiliser jamais de viande congelée, non cuite dans la mijoteuse. Dégeler toute viande ou toute volaille avant de la faire mijoter.
- Visiter le site **foodsafety.gov** pour plus d'information au sujet de la température de cuisson interne des aliments.
- Pour ranger les restes après la cuisson, ne pas placer toute le pot de cuisson au réfrigérateur, car la durée de refroidissement sera trop longue. Séparer les restes en les déposants dans des petits contenants et placer au réfrigérateur.
- Ne jamais laisser reposer une viande insuffisamment cuite ou crue dans une mijoteuse à la température ambiante. La viande doit être cuite dès qu'elle est placée dans le pot de cuisson (sauf si la mijoteuse a été préparée la veille).

Dépannage

Le couvercle de la friteuse à air ne fonctionne pas.

- L'appareil électroménager n'est pas branché. Brancher l'appareil électroménager dans une prise.

Les boutons ont été enfoncés et le couvercle de la friteuse à air ne fonctionne pas.

- La poignée du couvercle de la friteuse à air n'est pas abaissée et en position fermée. S'assurer que la poignée soit bien fermée.
- Le couvercle de la friteuse à air n'est pas positionné correctement sur le pot de cuisson. Le couvercle de la friteuse à air a un capteur de position interne qui suspendra ou empêchera la cuisson s'il n'est pas droit et de niveau. S'assurer que le couvercle de la friteuse à air soit positionné à la verticale et de niveau sur le pot de cuisson.
- Le couvercle de la friteuse à air est en mode veille. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton **ON/OFF** (marche/arrêt/☺) pour activer le couvercle de la friteuse à air.

Les aliments ne sont pas cuits.

- Trop d'aliments ont été ajoutés dans le panier de la friteuse à air. Retourner, remuer ou tourner les aliments si nécessaire; puis ajouter plus de temps et poursuivre la cuisson.
- La température était trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.

Les aliments ne sont pas cuits uniformément.

- Les aliments doivent être retournés, remués ou tournés à mi-cuisson, ou plus fréquemment si nécessaire.

De la fumée s'échappe du couvercle de la friteuse à air.

- Une quantité excessive d'huile ou d'aliments a éclaboussé sur le serpentin de chauffage. Débrancher et laisser refroidir complètement. Essuyer l'excès d'huile ou de nourriture du serpentin de chauffage avec un chiffon humide.

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 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 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.

Remarques

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 las superficies calientes. Use las asas o perillas. Se debe tener cuidado, ya que se pueden producir quemaduras al tocar las partes calientes o al derramar líquido caliente.
6. Para proteger contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la tapa en agua ni en otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. 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 de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
12. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar la olla de cocción, ponga los controles en OFF (⓪/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.
15. **¡PRECAUCIÓN!** Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro de la olla removible.
16. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una olla removible caliente.
17. Diseñado para usarse solamente en superficies de gabinetes o mesas de cocina.
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. El recipiente puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga.
20. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
21.  **¡PRECAUCIÓN! SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento. .
22. Nunca apoye la tapa de la freidora de aire directamente sobre la cubierta de cocina o una superficie de apoyo; colóquela siempre sobre el soporte provisto.
23. Siempre lea y comprenda las medidas de seguridad importantes que se proporcionan con la olla de cocción lenta aprobada para su uso con la tapa de la freidora de aire.

24. No limpie la tapa de la freidora de aire con estropajos metálicos. Se pueden desprender pedazos del estropajo y tocar las piezas eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.

25. No opere el aparato por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

26. No coloque la tapa de la freidora de aire en la olla cuando la olla de cocción lenta esté enchufada.

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 servicio 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 con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma.

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

Tapa: Precauciones e información

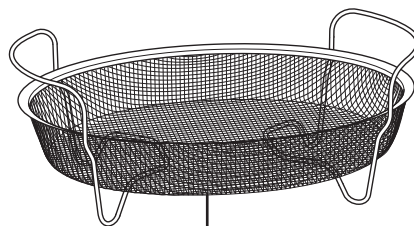
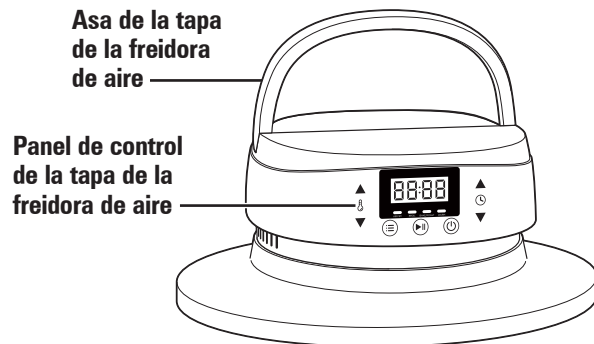
- Manipule la tapa con cuidado para garantizar una larga vida útil.
- Evite golpear la tapa contra superficies duras.
- No use la tapa si está agrietada o dañada.
- La tapa puede calentarse mucho. Tenga precaución.
- No use limpiadores abrasivos o estropajos de metal.
- No la coloque directamente sobre ninguna superficie o cubierta de cocina sin protección.
- No coloque la tapa de la freidora de aire en un horno de microondas, horno convencional, refrigerador o sobre la estufa.

Cómo retirar la tapa

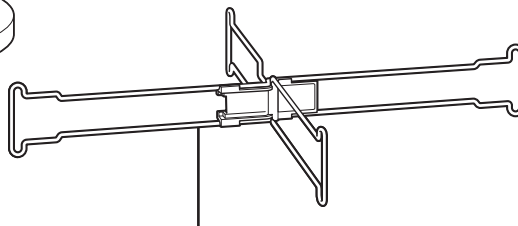
Cuando retire la tapa de la freidora de aire de la cocedora, levántela con el asa de la tapa de la freidora de aire. La tapa se calienta mucho porque los elementos calefactores se encuentran aquí. Coloque la tapa de la freidora de aire en el soporte de la freidora de aire antes de revolver o dar vuelta a los alimentos y después de que finalice el ciclo de cocción.

Piezas y características

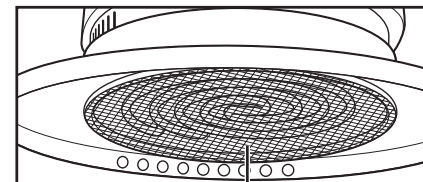
Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts



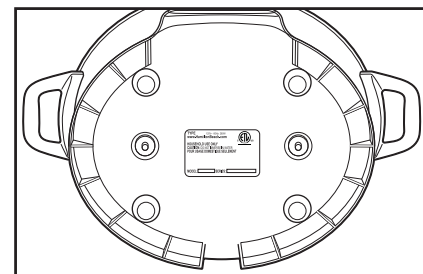
Cesta para la freidora de aire



Soporte para tapa de la freidora de aire



Elemento calefactor (en la parte inferior de la tapa)



Etiqueta de datos

La tapa de la freidora de aire es compatible con las siguientes ollas de cocción lenta Hamilton Beach (el tipo y el número de modelo se pueden encontrar en la etiqueta de datos de la olla de cocción lenta en la base):

SC53 - Todos los modelos	SC67 - 33660	SC71 - 33861	SC81 - 33561	SC76 - Todos los modelos
SC07 - Todos los modelos	SC24 - All models	SC26 - Todos los modelos	SC83 - 33768	SC82 - 33868

La tapa de la freidora de aire es compatible con los siguientes ollas de cocción lenta* Crock-Pot®:

SCV600	SCCPVP600	SCCPVL600	SCCPVL610	
--------	-----------	-----------	-----------	--

*Crock-Pot® es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc.

El uso de la marca *Crock-Pot® no implica afiliación o promoción alguna por parte de Sunbeam Products, Inc.

Freír con aire/sin aceite

Antes del primer uso: Lave la cesta de la freidora de aire con agua caliente y jabón. Enjuague y seque. Limpie la parte superior e inferior de la tapa de la freidora de aire con un paño húmedo.

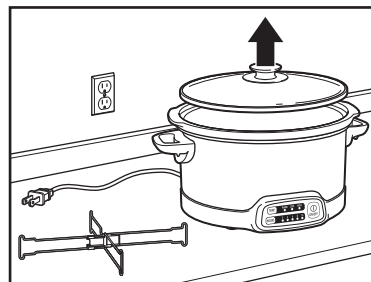
La tapa de la freidora de aire tiene 4 modos:

AIR FRY (freír con aire/sin aceite): utilícela para crear alimentos crujientes

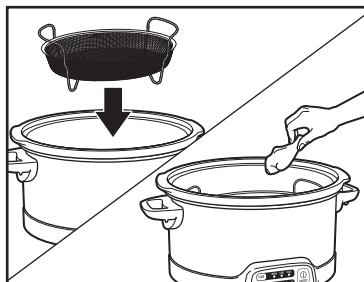
BROIL (asar al horno): cocine carnes, aves, pescado, verduras y frutas

BAKE/ROAST (hornear/asar): haga postres, cocine pollos enteros, asados de res o cerdo

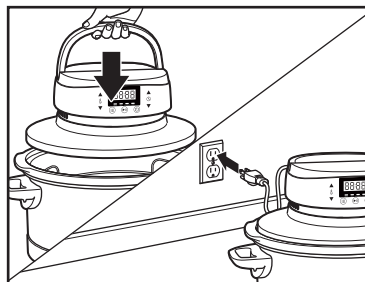
WARM (caliente): mantiene calientes los alimentos cocidos o cocidos lentamente



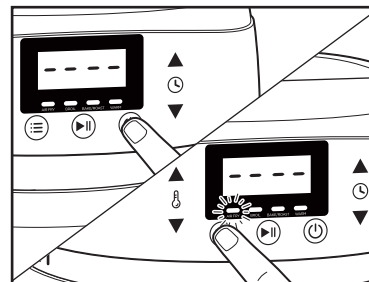
1. Coloque el soporte para la tapa en una cubierta de cocina resistente al calor.
2. Coloque la base de la olla de cocción lenta con la olla en la cubierta de cocina y retire la tapa. No enchufe la olla de cocción lenta en el tomacorriente.



3. Coloque la cesta de la freidora de aire en la olla.
4. Si lo desea, rocíe ligeramente la cesta de la freidora de aire con espray antiadherente para cocinar. Agregue una capa uniforme de alimentos a la cesta.



5. Usando el asa de la tapa de la freidora de aire, coloque la tapa de la freidora de aire sobre la olla, con el panel de control hacia el frente.
6. Enchufe la tapa de la freidora de aire en el tomacorriente. La pantalla mostrará ---.



7. Presione y mantenga presionado el botón **ON/OFF** (encendido/apagado) para encender la tapa de la freidora de aire.
8. Presione el botón **⊕** para seleccionar el modo. La pantalla alterna entre la temperatura y el tiempo predeterminados para cada modo. El modo parpadea antes de seleccionarlo.

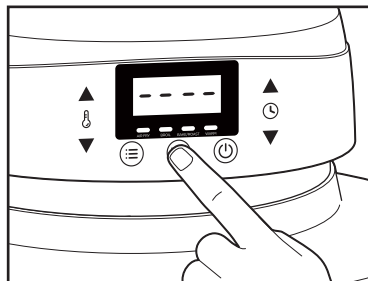
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras.

- Nunca mueva la olla de cocción lenta con la tapa de la freidora de aire en la parte superior.
- Solo levante o mueva la tapa de la freidora de aire usando el asa de la tapa de la freidora de aire.

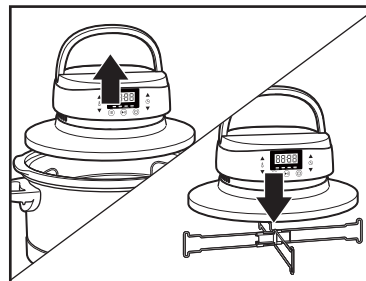
Pantalla de la tapa de la freidora de aire:

--- La tapa de la freidora de aire está en modo de espera
COOL (enfriar) El tiempo de cocción de la tapa de la freidora de aire ha terminado y está en ciclo de enfriamiento.

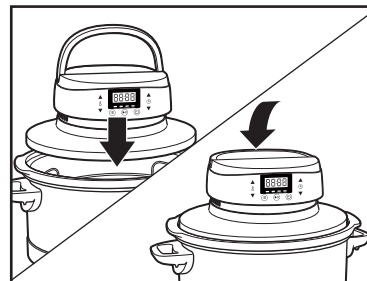
Freír con aire/sin aceite (cont.)



9. Presione el botón ▲ o ▼ para cambiar el tiempo y la temperatura de cocción predeterminados. Después de seleccionar el tiempo y la temperatura, presione el botón ▶ para comenzar a cocinar. El modo seleccionado queda iluminado sin parpadear y comienza la cocción. El tiempo y la temperatura se pueden cambiar en cualquier momento durante el tiempo de cocción.

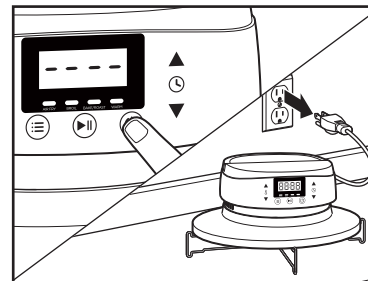


10. Levante el asa de la tapa de la freidora de aire para quitar la tapa de la freidora de aire y coloque la tapa en el soporte para la tapa antes de revisar, revolver o voltear los alimentos. La cocción se detendrá automáticamente cuando se levante el asa.



11. Coloque la tapa de la freidora de aire de nuevo en la olla de cocción lenta y presione el asa hacia abajo para que haga clic en su lugar. Presione ▶ para continuar cocinando.

12. Cuando se completa la cocción, la tapa emite 5 pitidos y la pantalla muestra COOL (enfriar). La tapa de la freidora de aire se apagará automáticamente y la pantalla mostrará ---.



13. Desenchufe. Coloque la tapa en el soporte para tapa para que se enfríe completamente.

14. Use guantes de cocina para retirar con cuidado la cesta de la freidora de aire.

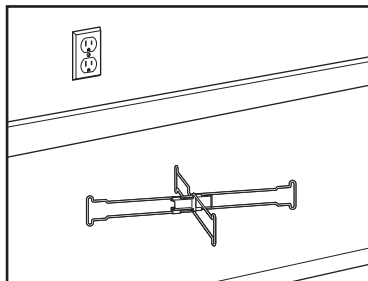
MODO	TIEMPO PREDETERMINADO	RANGO DE TIEMPO	TEMPERATURA PREDETERMINADA	RANGO DE TEMPERATURAS
AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	20 min	1 a 60 min	400°F (204°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [Incrementos de 25°])
BROIL (asar al horno)	8 min	1 a 60 min	400°F (204°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [Incrementos de 25°])
BAKE/ROAST (hornear/asar)	30 min	1 a 60 min	350°F (177°C)	150°F–400°F (65°C–204°C [Incrementos de 25°])
WARM (caliente)	30 min	5 min to 2 horas	150°F (65°C)	150°F–250°F (65°C–121°C [Incrementos de 25°])

Uso de la tapa de la freidora de aire después de la cocción lenta

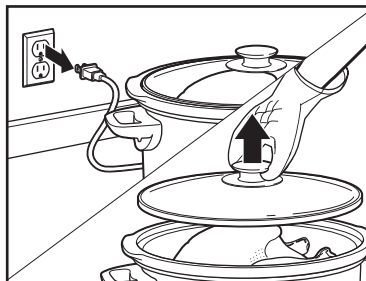
⚠ **ADVERTENCIA** Riesgo de quemaduras.

- Nunca mueva la olla de cocción lenta con la tapa de la freidora de aire en la parte superior.
- Solo levante o mueva la tapa de la freidora de aire usando el asa de la tapa de la freidora de aire.

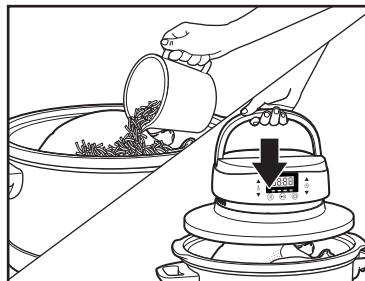
Antes del primer uso: Lave la cesta de la freidora de aire con agua caliente y jabón. Enjuague y seque. Limpie la parte superior e inferior de la tapa de la freidora de aire con un paño húmedo.



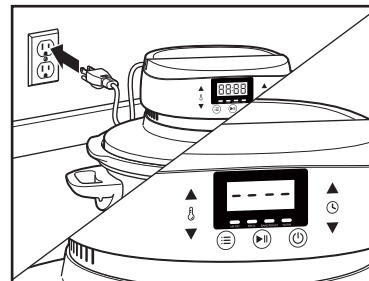
1. Coloque el soporte para la tapa en una cubierta de cocina resistente al calor.



2. Gire la olla de cocción lenta con alimentos cocidos hacia OFF (●/apagado).
3. Desenchufe. Retire la tapa.

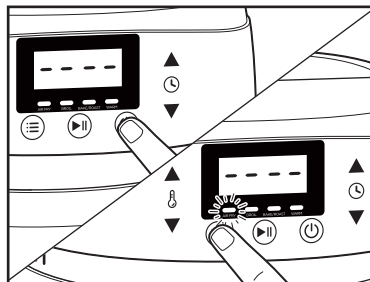


4. Usando el asa de la tapa de la freidora de aire, coloque la tapa de la freidora de aire en la olla de cocción lenta, con el panel de control hacia el frente. Use la tapa para dorar y dejar crujiente un pollo entero o un asado; o antes de colocar la tapa, espolvoree las cazuelas o los pays de fruta con aderezos para derretirlos, dorarlos o hacerlos crujientes.

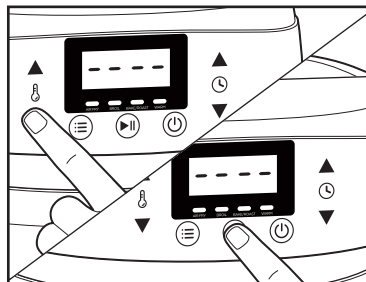


5. Enchufe la tapa de la freidora de aire en el tomacorriente. La pantalla mostrará - - - -.

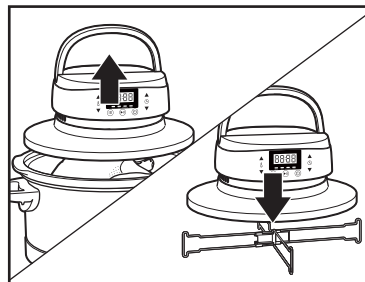
Uso de la tapa de la freidora de aire después de la cocción lenta (cont.)



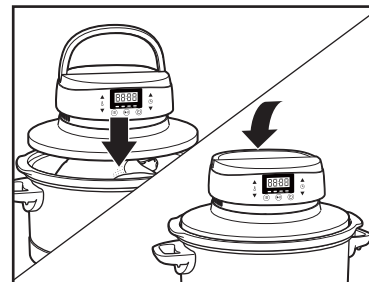
6. Presione y mantenga presionado el botón **ON/OFF** (encendido/apagado) para encender la tapa de la freidora de aire. Presione el botón para desplazarse por los modos y seleccionar. La pantalla alterna entre la temperatura y el tiempo predeterminados para cada modo. El modo parpadea antes de seleccionarlo.



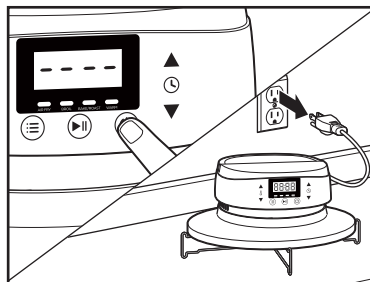
7. Presione el botón o para cambiar el tiempo y la temperatura de cocción predeterminados. Después de seleccionar el tiempo y la temperatura, presione el botón para comenzar a cocinar. El modo seleccionado queda iluminado sin parpadear y comienza la cocción. El tiempo y la temperatura se pueden cambiar en cualquier momento durante la cocción.



8. Levante el asa de la tapa de la freidora de aire para quitar la tapa de la freidora de aire y coloque la tapa en el soporte para la tapa antes de revisar, revolver o voltear los alimentos. La cocción se detendrá automáticamente cuando se levante el asa.



9. Coloque la tapa de la freidora de aire de nuevo en la olla de cocción lenta y presione el asa hacia abajo para que haga clic en su lugar. Presione para continuar cocinando.



10. Cuando se completa la cocción, la tapa emite 5 pitidos y la pantalla muestra **COOL** (enfriar). La tapa de la freidora de aire se apagará automáticamente y la pantalla mostrará - - - -. Desenchufe. Coloque la tapa en el soporte para tapa para que se enfríe completamente.

Freír con aire/sin aceite después de la cocción lenta

Paso 1: Cocción lenta después del ajuste y el tiempo sugeridos.

Paso 2: Desenchufe la olla de cocción lenta y retire la tapa de vidrio.

Paso 3: Enchufe la tapa de la freidora de aire. Cocine siguiendo la temperatura y el tiempo sugeridos o hasta que se dore.

Paso 4: Retire la tapa de la freidora de aire y colóquela en el soporte para la tapa de la freidora de aire. Desenchufe.

ALIMENTO	AJUSTE DE COCCIÓN LENTA	TIEMPO DE COCCIÓN LENTA	AJUSTE DE LA TAPA DE LA FREIDORA DE AIRE	TEMPERATURA DE LA TAPA DE LA FREIDORA DE AIRE	TIEMPO DE LA TAPA DE LA FREIDORA DE AIRE	NOTAS
Combo de olla de cocción lenta/freidora sin aceite						
Pollo, entero, 5 lb (2.25 kg)	HIGH (alta)	3 horas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	10 min	El pollo debe alcanzar los 165 °F (73°C) antes de dorarse.
	LOW (baja)	5 horas				
Carne a la cacerola, 3 lb (1.4 kg) de lomo asado	HIGH (alta)	3 horas	BROIL (asar al horno)	400°F (204°C)	10 min	Para rebanar la carne, dore cuando la carne alcance los 160°F (71°C). Para desmenuzar la carne, agregue 2 horas de tiempo de cocción.
	LOW (baja)	6 horas				
Alitas de pollo, 5 lb (2.25 kg), cortadas en la articulación, puntas recortadas	HIGH (alta)	2 horas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	15 min	Gire las alas cada 5 minutos al freír sin aceite.
	LOW (baja)	4 horas				
Carne de cerdo, espaldilla de cerdo	HIGH (alta)	5 horas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	15 a 20 min	Gire cada 5 minutos.
	LOW (baja)	10 horas				
Macarrones con queso	HIGH (alta)	2 horas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	5 min	Puede dorar la parte superior con queso extra o agregar una capa de migajas.
Pastel de café/postres de pays de fruta	HIGH (alta)	1 1/2 to 3 horas	BAKE/ROAST (hornear/asar)	350°F (177°C)	5 a 10 min	Se debe comprobar que los pasteles estén cocinados antes de agregar la cobertura para dorar.

Tabla para tapa de la freidora de aire

Use la tapa de la freidora de aire para cocinar alimentos crujientes o dorar con poco o nada de aceite agregado. Es posible que los alimentos deban voltearse, agitarse o girarse a la mitad de la cocción. Los alimentos que no se pueden voltear posiblemente deban cubrirse ligeramente con papel de aluminio, si se están tostando en exceso. Verifique que los alimentos estén bien cocidos antes del tiempo de cocción recomendado en el paquete.

ALIMENTO	AJUSTE DE LA TAPA DE LA FREIDORA DE AIRE	TEMPERATURA DE LA TAPA DE LA FREIDORA DE AIRE	TIEMPO DE LA TAPA DE LA FREIDORA DE AIRE	NOTAS
Solo freír con aire/sin aceite				
Papas fritas congeladas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	12 a 14 min	
Papas fritas frescas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	20 a 25 min	Mezcle las papas con aceite antes de cocinarlas.
Nuggets de pollo	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	8 a 10 min	
Bocaditos de coliflor	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	10 a 15 min	Mezcle la coliflor con aceite antes de cocinarla.
Coles de bruselas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	15 a 20 min	Revuelva cada 5 minutos.
Calabacitas fritas	AIR FRY (freír con aire/sin aceite)	400°F (204°C)	10 a 12 min	Cubra las calabacitas fritas con una capa de migajas antes de cocinarlas.
Hamburguesas 75% magras, tortitas de 6 oz (170 g)	BROIL (asar al horno)	350°F (177°C)	10 a 15 min	Voltee las hamburguesas a la mitad de la cocción.
Salmón	BAKE/ROAST (hornear/asar)	400°F (204°C)	10 a 15 min	
Cena de lomo de cerdo en sartén	BAKE/ROAST (hornear/asar)	375°F (191°C)	25 a 30 min	Se debe agregar glaseado durante los últimos 5 minutos de cocción.

NOTAS:

- Revise los tiempos de cocción sugeridos por el fabricante para estos y otros alimentos.
- Si cocina con una olla de cocción lenta de aluminio extraíble, reduzca la temperatura de la tapa para freír con aire en 25 °F o reduzca el tiempo de cocción de 2 a 3 minutos.

Cuidado y limpieza

1. Desenchufe. Instale el soporte para la tapa.
2. Levante la tapa de la freidora de aire por el asa y colóquela en el soporte para la tapa. Déjelo enfriar completamente.

NOTA: Deje que la olla de cocción lenta se enfríe debido a las altas temperaturas cuando se fríe sin aceite. Dejar que la olla se enfríe protege contra un enfriamiento rápido que puede causar daños.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica. Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe, la tapa de la freidora de aire, o la base de la olla de cocción lenta en ningún líquido.

3. Limpie la parte superior de la tapa de la freidora de aire con una toalla húmeda y seca.
4. Limpie parte inferior de la tapa de la freidora de aire con un paño húmedo jabonoso. Después frote con un paño húmedo limpio y séquela.
5. NO sumerja la tapa de la freidora de aire en agua ni utilice limpiadores o estropajos abrasivos.

Concejos para cocinar lento

- La olla 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 es necesario revolver cuando durante la cocción lenta. Quitar la tapa ocasiona una gran pérdida de calor y es posible que sea necesario extender el tiempo de cocción. Sin embargo, si cocina en **HIGH** (alta), es posible que desee revolver ocasionalmente.
- Si cocina sopas o guisados, deje un espacio de 2 pulgadas (5.1 cm) entre la parte superior de la olla 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 olla removible, cubra con la tapa y refrigere durante la noche. En la mañana, coloque la olla 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 olla 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 olla removible en el refrigerador porque los alimentos tardarán demasiado en enfriarse. Divida las sobras en recipientes más pequeños y colóquelos en el refrigerador.
- Nunca permita que carne cruda o poco cocida quede a temperatura ambiente dentro de la olla de cocción lenta. Una vez que la carne se coloca en la olla, ésta debe cocinarse de inmediato (a menos que se prepare la olla de cocción lenta la noche anterior, en cuyo caso la olla debe colocarse en el refrigerador).

Resolviendo problemas

La tapa de la freidora de aire no funciona.

- El aparato no está enchufado. Conéctelo al tomacorriente.

Se presionaron los botones y la tapa de la freidora de aire no funciona.

- El asa de la tapa de la freidora de aire no está hacia abajo en la posición cerrada. Asegúrese de que el asa esté en posición completamente cerrada.
- La tapa de la freidora de aire no está colocada correctamente en la olla. La tapa de la freidora de aire tiene un sensor de posición interno que pausará o evitará la cocción si no está en posición vertical y nivelada. Asegúrese de que la tapa de la freidora de aire esté colocada en posición vertical y nivelada sobre la olla.
- La tapa de la freidora de aire está en modo de espera. Presione y mantenga presionado el botón ON/OFF (encendido/apagado/☺) para encender la tapa de la freidora de aire.

Los alimentos no están cocinados.

- Se agregó exceso de alimentos a la cesta de la freidora de aire. Voltee, revuelva o gire los alimentos si es necesario; luego agregue más tiempo y continúe cocinando.
- La temperatura fue muy baja. Aumente la temperatura y continúe cocinando.

Los alimentos no se cocinan de manera uniforme.

- Los alimentos se deben voltear, revolver o rotar a la mitad del tiempo de cocción, o con más frecuencia si es necesario.

Sale humo de la tapa de la freidora de aire.

- Se ha salpicado un exceso de aceite o alimentos sobre el serpentín de calentamiento. Desconecte y deje enfriar. Limpie el exceso de aceite o alimentos del serpentín de calentamiento con un paño húmedo.

Notas

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

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

Centro de Atención al Consumidor: 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
Zacahuitzco, Benito Juárez, Cuidad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA

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

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES

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

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

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

Modelo:
33602

Tipo:
SC88

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 1435 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 "MX Y" y/o "Z".