

READ BEFORE USE
LIRE AVANT D'UTILISER
LEA ANTES DE USAR

Visit **hamiltonbeach.com** for
delicious recipes and to register
your product online!

Consulter **hamiltonbeach.com** pour les
recettes délicieuses et à enregistrer votre
produit !

Visite **hamiltonbeach.com** para recetas
deliciosas y para registrar de su
producto en línea.

Questions?
**Please call us – our friendly
associates are ready to help.**

USA: 1.800.851.8900

CAN: 1.800.267.2826

MEX: 01 800 71 16 100

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

**Hamilton
Beach®**

3 in One Slow Cooker

Mijoteuse 3 en 1

Olla de Cocción Lenta 3 en Uno



English 2

Français 15

Español 28

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. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
10. Do not place on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect slow cooker, turn control knob to Off; remove plug from outlet.
13. Caution: To prevent damage or shock hazard do not cook in base. Cook only in removable Stoneware.
14. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated Stoneware.
15. Do not operate appliance in any way other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

This product is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This product is not intended for use with any non-food materials or products.

To avoid an electrical circuit overload do not use a high wattage appliance on the same circuit with the slow cooker.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

STONEWARE AND GLASS LID: PRECAUTIONS AND INFORMATION

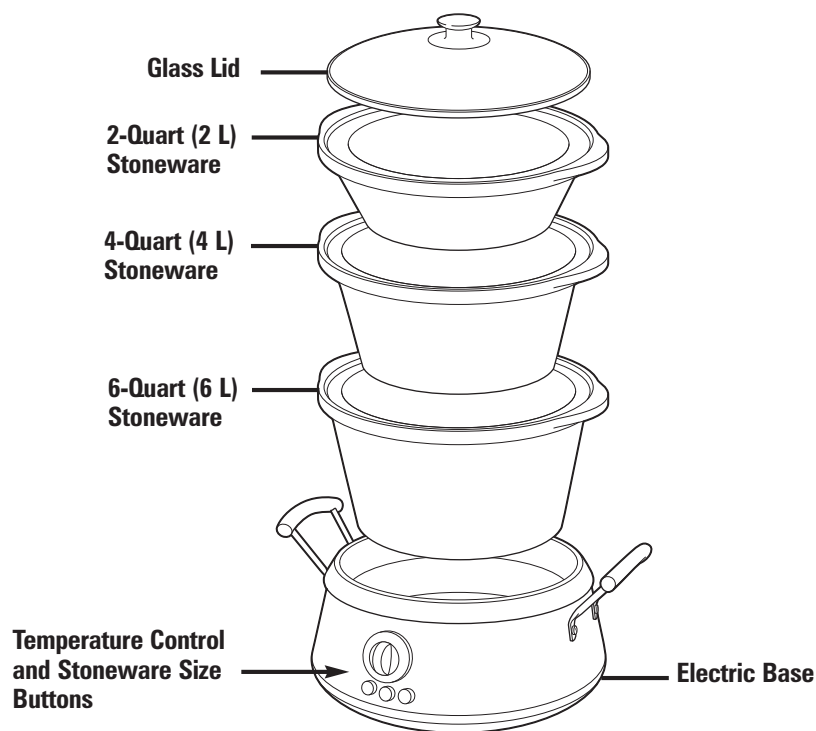
- Please handle the Stoneware and Lid carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot Lid or Stoneware into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid hitting the Stoneware and Lid against the faucet or other hard surfaces.
- Do not use Stoneware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

REMOVING GLASS LID AND STONEWARE

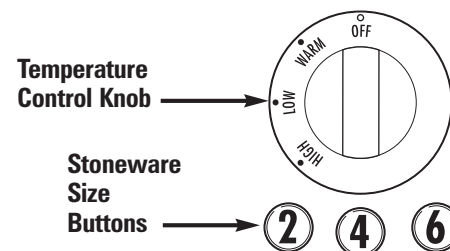
When removing the **Lid**, **tilt so that the opening faces away from you** to avoid being burned by steam.

The sides of the **Base of the slow cooker** get very warm because the heating elements are located here. Use the handles on the Base if necessary. Use hot mitts to remove the Stoneware.

Parts and Features



Control Knob Settings



⚠ WARNING

Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using the Keep Warm setting. The Keep Warm setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on the Keep Warm setting. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on Low or High, then switched to Keep Warm. Visit foodsafety.gov for more information.

Stoneware Capacity

For best results, fill the Stoneware at least half-full but no more than one inch from the rim. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe.

How to Use the Slow Cooker

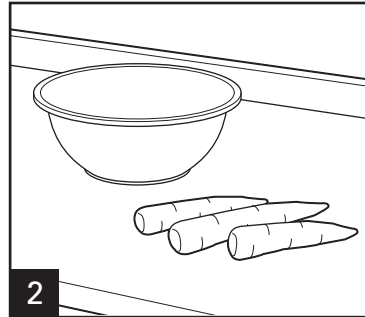
Before First Use: Wash Lid and Stoneware in hot, soapy water. Rinse and dry. Do not immerse Base in water.



1

Select stoneware size needed for recipe.

NOTE: The size of stoneware is printed on the bottom of vessels.



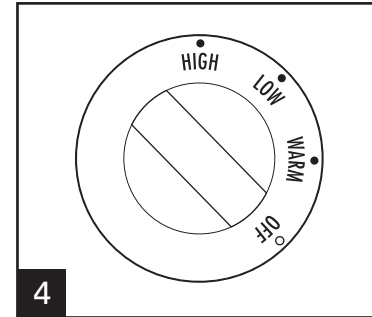
2

Prepare recipe according to directions.



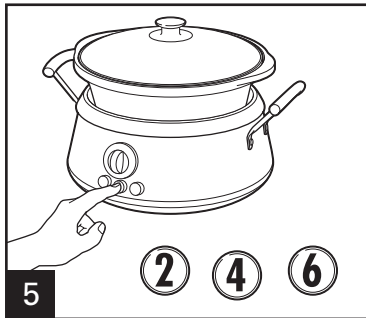
3

Place glass lid on stoneware.



4

Select desired heat setting.



5

Select desired capacity setting:
2-quart (2 L), 4-quart (4 L), or 6-quart (6 L).

How to Clean the Slow Cooker

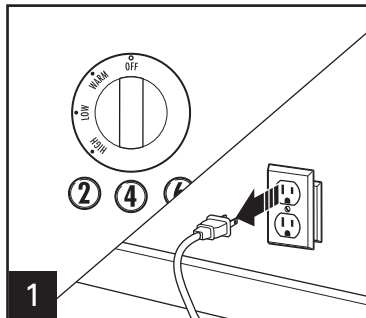
⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning.

Do not immerse cord, plug or base in any liquid.

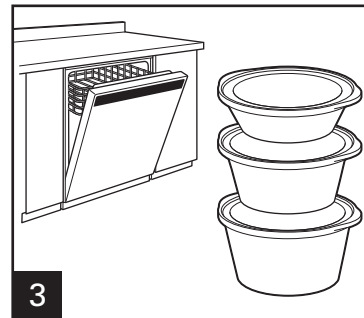
Failure to follow these instructions can result in death or electrical shock.



Make sure control knob is turned to OFF and unplug the electric base.



Remove glass lid and stoneware. Let cool.



Slow Cooking Tips

- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.
- For best results, fill the Stoneware at least half-full but no more than one inch from the rim. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe.
- Stirring is not necessary when slow cooking and removing the glass lid results in major heat loss and the cooking time may need to be extended. However, if cooking on High, stir occasionally.
- For recipes that call for all day cooking, prepare the night before. Place ingredients in the Stoneware, cover and refrigerate overnight. In the morning, place the Stoneware in the slow cooker to cook.
- Do not use frozen, uncooked meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Some foods are not suited for extended cooking in the slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for the slow cooker.
- The higher the fat content of the meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so the meat will not sit on (and cook in) the fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce the liquid called for in the original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of the Stoneware.

Recipes for 2-Quart Stoneware

Artichoke Dip

2 cans (14 ounce/400 g) artichoke hearts in water, drained and chopped
1 small onion, chopped
3/4 cup (175 ml) mayonnaise
1 cup (250 ml) Parmesan cheese, grated and divided

In stoneware dish, mix artichoke, onion, mayonnaise and 1/2 cup (125 ml) cheese. Cover and Cook on MEDIUM for 2-3 hours. One-half hour prior to serving, reduce temperature to WARM, top with additional 1/2-cup (125 ml) cheese, and cover. Serves 8.

Salsa con Queso

1 (1 lb/450 g) package pasteurized prepared cheese, cubed
2 cups (500 ml) salsa
1 (4 ounce/115 g) can chopped green chilies
2 teaspoons (10 ml) chili powder
1/2 teaspoon (2.5 ml) garlic powder
4 ounces (115 g) Monterey Jack cheese, shredded

Place cubed cheese, salsa, chilies, chili powder, and garlic powder in stoneware dish. Cover and cook on MEDIUM for 1 hour. Stir and continue to cook until mixture is heated. Stir in Monterey Jack cheese just prior to serving. Serves 12.

Chicken Breasts with Lemon and Fresh Rosemary

2-3 chicken breasts (skin on, bone-in), rinsed and patted dry
Juice of 1 lemon
3 sprigs of fresh rosemary
2-3 tablespoons smoked paprika
Salt and freshly ground pepper

Place chicken breasts in stoneware dish. Pour lemon juice over chicken breasts and sprinkle liberally with smoked paprika. Season chicken breasts with salt and freshly ground pepper. Top with rosemary sprigs. Cook on LOW for approximately 4 hours or on HIGH for approximately 3 1/2 hours until internal temperature reaches 180°F (82°C)*. Serves 6.

*Per USDA Food Safety guidelines. Visit foodsafety.gov for more information.

Roasted Red Pepper Marinara Sauce

1 (32 ounce/900 g) can diced tomatoes
1 (6 ounce/170 g) can tomato paste
2 tablespoons (30 ml) olive oil
2 cloves garlic, crushed
1 teaspoon (5 ml) Italian seasoning
1/2 medium onion, chopped
1/2 cup (125 ml) roasted red peppers, chopped
1 teaspoon (5 ml) each salt and pepper

Place all ingredients in stoneware dish. Cover and cook on HIGH for 2 hours or MEDIUM for 4 hours. Serves 4-6.

Shortcut Tip: Replace tomatoes with Italian-seasoned tomatoes and omit seasoning.

Serving Tip: Serve over angel hair pasta (or your favorite pasta) and top with freshly grated Parmesan cheese.

Cranberry Sweet Potatoes

4 tablespoons (60 ml) orange juice or orange liquor
2 tablespoons (30 ml) butter
2 tablespoons (30 ml) vegetable oil
2 tablespoons (30 ml) brown sugar
1 teaspoon (5 ml) ground cinnamon
1/4 teaspoon (2.5 ml) salt
2 pounds (1 kg) sweet potatoes, washed, peeled and cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
1/2 cup (125 ml) dried cranberries

In stoneware dish, mix orange juice, butter, oil, brown sugar, cinnamon and salt. Cover and cook on HIGH while preparing potatoes. Stir potatoes into warm mixture, cover the stoneware dish and cook on HIGH for 3 to 4 hours. Serves 4-6.

Shortcut Tip: Replace potatoes with canned sweet potatoes (drained). Reduce cooking temperature to MEDIUM.

Recipes for 4-Quart Stoneware

Arroz con Pollo

- 1 (3 pound/1.35 kg) chicken, cut in pieces
- 1 (14.5 oz/415 g) can Italian-style stewed tomatoes
- 10-ounce (285 g) box frozen peas
- 1 (14 oz/400 ml) can chicken broth
- $\frac{3}{4}$ cup (175 ml) roasted red peppers, drained and cut in strips
- 1 (8 oz/225 g) box Spanish-style yellow rice mix
- 1 teaspoon (5 ml) garlic salt

Combine all ingredients in stoneware dish. Stir well. Cover and cook on LOW for 8 hours or on HIGH for 4 hours. Serves 4.

Chili

- 1 pound (450 g) hot Italian sausage, removed from casings
- 1 pound (450 g) lean ground beef
- 1 medium onion, chopped
- 1 ($\frac{3}{4}$ oz/20 g) envelope chili seasoning mix
- 1 (16 oz/450 g) can kidney beans, drained
- 1 (14 oz/400 g) can diced tomatoes
- 1 (6 oz/170 g) can tomato paste
- 1 (15 oz/425 ml) can chicken broth

Crumble sausage and ground beef into large skillet. Add onion. Over medium high heat, partially cook sausage, ground beef and onion. Place cooked meat mixture in stoneware dish. Add remaining ingredients. Cover and cook on LOW for 8 hours or on HIGH for 4 hours. Serves 4-6.

North Carolina Pork Barbecue

3 pounds (1.35 kg) boneless pork butt, shoulder or blade roast
1 (14 oz/400 g) can diced tomatoes
½ cup (125 ml) vinegar
2 tablespoons (30 ml) Worcestershire sauce
1 tablespoon (15 ml) sugar
1 heaping tablespoon (15 ml) crushed red pepper flakes
1 tablespoon (5 ml) salt
2 teaspoons (10 ml) black pepper

Combine all ingredients in stoneware dish. Cover and cook on LOW for 8-10 hours or on HIGH for 5 hours. Remove and shred meat to serve. Serves 10.

Candied Carrots & Walnuts

2 (16 oz/450g) packages frozen sliced carrots
¾ cups (175 ml) pancake syrup
¼ cup (60 ml) brown sugar, packed
1 cup (250 ml) chopped walnuts

Combine all ingredients in crock. Stir well. Cover and cook on HIGH for 5 hours.* Serves 4-6.

*Only the High setting is recommended for this recipe.

Chocolate Fondue

1 (8 oz/225 g) box semi-sweet baking chocolate
1 (8 oz/225 g) box unsweetened baking chocolate
1 (6 oz/170 g) box white baking chocolate
1 (14 oz/400 ml) can sweetened condensed milk, not evaporated
1 cup (250 ml) milk
¼ cup (60 ml) blackberry-flavored brandy, or other fruit-flavored brandy

Suggested foods for dipping: strawberries, pineapple chunks, banana chunks, cake cubes, marshmallows, and cookies.

Combine all fondue ingredients in stoneware dish. Stir well. Cover and cook on HIGH for 45 minutes* to 1 hour 15 minutes or until melted. Stir well after 45 minutes. Turn control knob to Low. Serve immediately or keep warm as desired. Refrigerate leftovers and use as chocolate sauce. Serves 4-6. *Only the High setting is recommended for this recipe.

Recipes for 6-Quart Stoneware

Spicy Lentil & Chickpea Soup With Chorizo Sausage

1 lb. (450 g) brown lentils, rinsed well and drained
2 14-ounce (400 g) cans diced tomatoes with juice
3 15-ounce (425 ml) cans chicken broth
1 large onion, peeled, chopped
4 garlic cloves, peeled, minced
3 carrots, peeled, sliced
6 sprigs fresh thyme
14-ounce (400 g) can chickpeas, rinsed and drained
12-ounces (350 g) Chorizo sausage, sliced
1/2 fresh lime, juiced
1/2 to 1-1/2 teaspoons (2.5-7.5 ml) ground cayenne
Salt and fresh ground pepper to taste
Fresh parsley, minced for garnish

Combine lentils, carrots, tomatoes, 2 cans chicken broth, onion, garlic, and thyme sprigs in stoneware dish. Cook on LOW for 6 hours, or HIGH for 4 hours until lentils are soft. Remove thyme sprigs. Add chickpeas, sausage, 1 can chicken broth, and ground cayenne. Cook on LOW for 2 more hours, or on HIGH for 1 more hour. Just before serving, stir in lime juice and season to taste with salt and freshly ground pepper. Serves 4-6.

Backyard BBQ Meatballs

80-ounce (2.25 kg) package frozen meatballs
2 medium onions, chopped
3/4 cup (175 ml) real bacon bits
1 18-ounce (500 ml) jar barbeque sauce
Shredded Monterey Jack cheese for serving

Combine chopped onion, barbeque sauce and bacon bits in stoneware dish. Add frozen meatballs to sauce and combine. Cook on HIGH for 3 hours*. Top with shredded cheese if desired and serve. Serves 10-12.

*Only the High setting is recommended for this recipe.

Cuban Pork Roast

5 lb (2.25 kg) boneless pork roast
 1 teaspoon (5 ml) chili powder
 1 teaspoon (5 ml) ground cumin
 1 teaspoon (5 ml) salt
 1 teaspoon (5 ml) pepper

3 tablespoons (45 ml) lemon juice, fresh
 3 tablespoons (45 ml) lime juice, fresh
 2 tablespoons (30 ml) vegetable oil
 1/4 cup (60 ml) dry sherry
 2 tablespoons (30 ml) citrus spice blend

In small bowl, combine chili powder, cumin, salt, pepper, lemon and lime juice, vegetable oil and dry sherry. Place pork roast in zip top bag and pour mixture over. Marinate overnight in refrigerator. When ready to cook, place roast in stoneware dish. Sprinkle citrus spice blend over roast. Cover and insert probe in center of roast. Cook on LOW for approximately 4-5 hours or HIGH for approximately 2-1/2 hours until internal temperature reaches 160°F (71°C)*.

*Per USDA Food Safety guidelines. Visit foodsafety.gov for more information.

Tuscan White Beans & Olive Oil

4 14-ounce (400 g) cans Cannellini beans, rinsed, drained
 1 large onion, chopped
 4 garlic cloves, minced
 2 tablespoons (30 ml) extra virgin olive oil
 1 teaspoon (5 ml) salt

Sprigs of fresh rosemary or parsley for garnish
 1 teaspoon (5 ml) freshly ground pepper
 1 teaspoon (5 ml) dried rosemary, crumbled OR 2 sprigs fresh rosemary
 1 teaspoon (5 ml) crushed red pepper
 1 cup (250 ml) water

Place all ingredients in stoneware dish and stir to combine. Cook on HIGH for 3 hours or LOW for 5 hours. Serves 10-12.

Serving Tip: Makes an excellent appetizer served with garlic crostini!

Apple Ginger Compote with Toasted Walnuts

6 Granny Smith apples, cored, sliced
 4 cinnamon sticks
 1 cup (250 ml) raisins
 1 cup (250 ml) brown sugar
 2-inch (5 cm) piece of fresh ginger, peeled and finely minced

Juice and zest of 1 lemon
 1/2 cup (125 ml) water
 1 cup (250 ml) chopped walnuts, toasted
 Vanilla Ice Cream, if desired

Place all compote ingredients in stoneware dish and stir to combine. Cook on LOW for 5 hours or HIGH for 3 hours. Stir and remove cinnamon sticks before serving warm over Vanilla Ice Cream.

Serving Tip: Makes a great accompaniment to French Toast for a delightful brunch dish!

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. 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.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1.800.851.8900

In Canada 1.800.267.2826

In Mexico 01.800.71.16.100

hamiltonbeach.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

DIRECTIVES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. 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.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro de service aux clients, sans frais d'interurbain, pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
11. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
12. Pour déconnecter la mijoteuse, tourner le bouton de commande à Off; débrancher la fiche de la prise.
13. Mise en garde : Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le récipient en grès.
14. Éviter les changements de température soudains tels que l'addition d'aliments réfrigérés dans un plat chauffé.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que l'utilisation prévue.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

AUTRES RENSEIGNEMENTS RELATIFS À LA SÉCURITÉ DU CONSOMMATEUR

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Cet appareil a une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le danger d'électrocution, cette fiche est conçue pour entrer d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, retournez-la. Si elle n'entre toujours pas, appelez un électricien qualifié. N'essayez jamais de modifier la fiche, de quelque manière que ce soit.

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

Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un appareil électroménager à forte consommation sur le même circuit que la mijoteuse.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

PLAT ET COUVERCLE EN VERRE : PRÉCAUTIONS ET RENSEIGNEMENTS

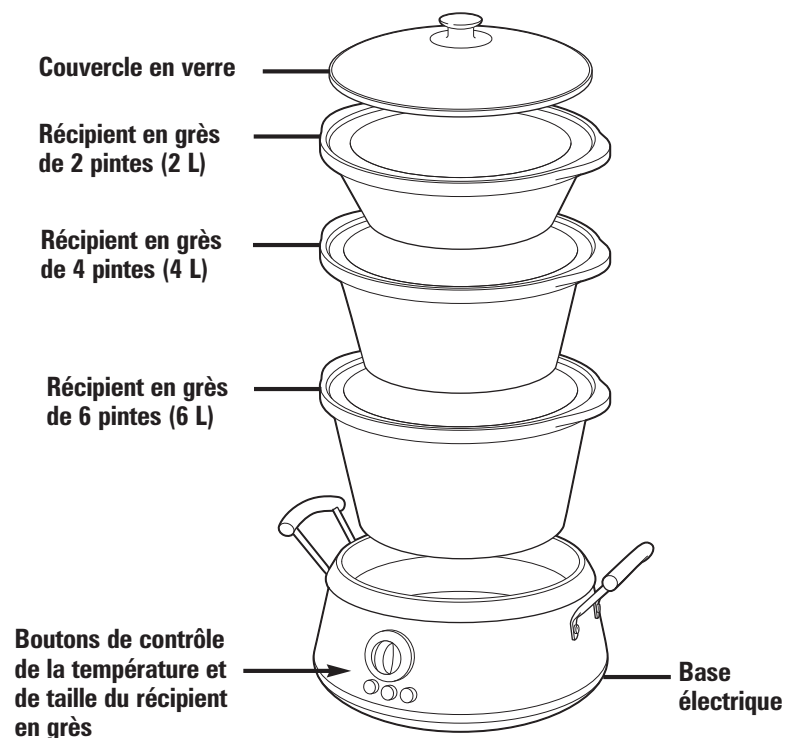
- Manipuler le plat et le couvercle avec soin pour prolonger leur vie utile.
- Éviter les changements soudains ou extrêmes de température. Par exemple, ne pas placer un plat ou couvercle chaud dans l'eau froide, ni sur une surface mouillée.
- Éviter de frapper le plat et le couvercle contre un robinet ou autres surfaces dures.
- Ne pas utiliser le plat ou le couvercle s'ils sont écaillés, fissurés ou très égratignés.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons de récurage.
- Le fond du plat est très rugueux et peut endommager la surface du comptoir. Faire attention.
- Le plat et le couvercle peuvent devenir très chauds. Faire attention. Ne pas les placer directement sur une surface ou un comptoir non protégé.
- Le plat va au four à micro-ondes et dans un four ordinaire, mais ne jamais faire chauffer le plat quand il est vide. Ne jamais placer le plat sur un brûleur ou sur le dessus de la cuisinière. Ne pas placer le couvercle dans un four à micro-ondes, un four ordinaire ou sur le dessus de la cuisinière.

ENLEVER LE COUVERCLE ET LE PLAT

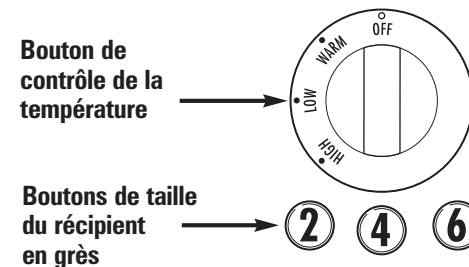
Lorsque vous enlevez le **couvercle**, penchez-le de telle sorte que **l'ouverture soit éloignée de vous** pour éviter une brûlure causée par la vapeur.

Les côtés de la **base de la mijoteuse deviennent chauds** car les éléments de chauffage s'y trouvent. Utiliser les poignées de la base, au besoin. Se servir de mitaines de four pour retirer le plat.

Pièces et caractéristiques



Réglage du bouton de contrôle



⚠ AVERTISSEMENT

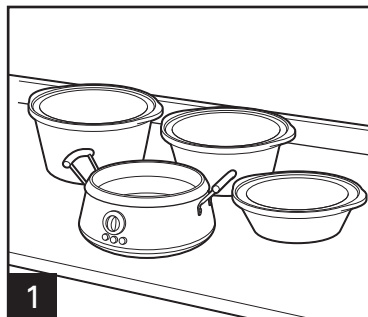
Le mets doit être assez chaud pour empêcher la croissance de bactéries avant l'utilisation du réglage Keep Warm. Ce réglage ne devrait être utilisé qu'après la cuisson complète du mets. Il ne faut pas réchauffer des aliments au réglage Keep Warm. Consulter foodsafety.gov pour de plus amples informations. Si le mets a été cuit, puis réfrigéré, il faut le réchauffer au réglage faible (Low) ou élevé (High), puis sélectionner (Keep Warm).

Capacité du récipient en grès

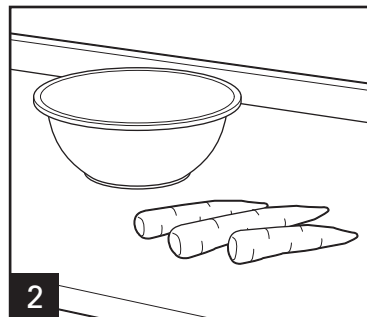
Pour obtenir les meilleurs résultats, remplissez le pot en grès au moins à moitié mais sans dépasser un pouce du haut. S'il est à moitié plein, vérifiez que vos aliments soient cuits 1 à 2 heures avant que le prévoit la recette.

Utilisation de votre mijoteuse

Avant le premier usage, lavez le couvercle et le récipient en grès à l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez. N'immergez jamais la base dans l'eau.



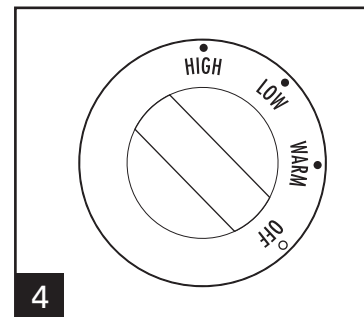
Choisissez la taille de récipient en grès nécessaire pour la recette.
NOTE : la taille du récipient en grès est inscrite en bas du récipient en grès.



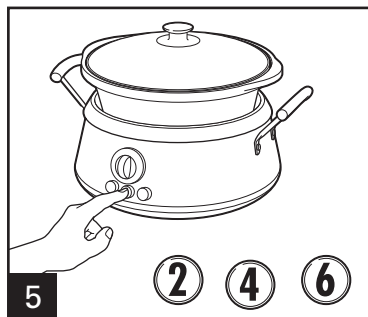
Préparez votre recette en suivant les directions.



Mettez le couvercle en verre sur le récipient en grès.



Choisissez le réglage de température désiré.



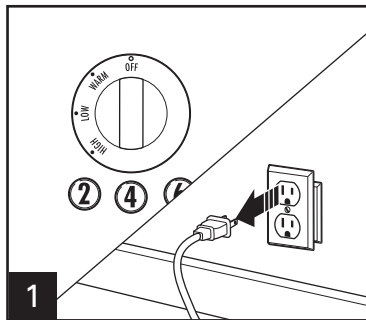
Choisissez le réglage de capacité désiré (2 pintes/2 L, 4 pintes/4 L ou 6 pintes/6 L).

Nettoyage de votre mijoteuse

⚠ AVERTISSEMENT

Danger d'électrocution.

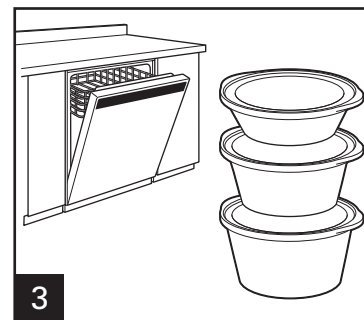
Débranchez le courant avant de nettoyer. N'immergez jamais le cordon, la fiche ou la base dans un liquide quelconque. Tout non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou l'électrocution.



Assurez-vous que le bouton de contrôle soit en position OFF (arrêt) et débranchez la base électrique.



Enlevez le couvercle en verre et le récipient en grès.



Conseils de mijotage

- La température des aliments continuera à augmenter après avoir atteint la température désirée.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, remplissez le pot en grès au moins à moitié mais sans dépasser un pouce du haut. S'il est à moitié plein, vérifiez que vos aliments soient cuits 1 à 2 heures avant que le prévoit la recette.
- Vous n'avez pas besoin de remuer quand vous mijotez et si vous enlevez le couvercle en verre, vous provoquerez une perte majeure de chaleur et vous devrez peut-être augmenter le temps de cuisson. Cependant, si le réglage de température est HAUT, vous pouvez remuer de temps en temps.
- Pour les recettes qui nécessitent une cuisson de toute la journée, préparez la nuit d'avant. Placez les ingrédients dans le récipient en grès, couvrez et réfrigérez toute la nuit. Le matin suivant, placez le récipient en grès dans la mijoteuse pour cuire.
- N'utilisez jamais de viande congelée, non cuite dans la mijoteuse. Dégelez toute viande ou toute volaille avant de la faire mijoter.
- Certains aliments ne conviennent pas à la cuisson prolongée dans la mijoteuse. Vous devez ajouter les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème fraîche 2 heures avant de servir. Les soupes condensées et le lait concentré sont parfaits pour la mijoteuse.
- Plus la viande est grasse, moins vous avez besoin de liquide. Si vous cuisez de la viande qui est très grasse, mettez des tranches d'oignon épaisses en dessous, de manière à ce que la viande ne baigne pas (et ne cuise pas) dans la graisse.
- Il y a très peu d'évaporation dans une mijoteuse. Pour faire votre soupe, votre sauce ou votre ragoût favori, réduisez la quantité de liquide de la recette. Si le résultat est trop épais, vous pourrez toujours ajouter du liquide plus tard.
- Si vous cuisez une casserole de légumes, vous devez ajouter du liquide à la recette pour éviter d'écorcher les côtés du pot.

Recettes pour le récipient en grès de 2 pintes (2 L)

Trempelette d'artichauts

2 boîtes (14 onces/400 g) de coeurs d'artichauts dans l'eau, égouttés et hachés

1 petit oignon, haché

3/4 de tasse (175 ml) de mayonnaise

1 tasse (250 ml) de fromage Parmesan, râpé et divisé

Dans le pot en fonte, mélangez les artichauts, l'oignon, la mayonnaise et 1/2 tasse (125 ml) de fromage. Couvrez et cuisez à température moyenne de 2 à 3 heures. Une demi-heure avant de servir, réduisez la température à tiède, couronnez de la demi-tasse (125 ml) restante de fromage et couvrez. 8 portions.

Salsa con Queso

1 paquet (1 livre/450 g) de fromage pasteurisé, en cubes

2 tasses (500 ml) de salsa

1 boîte (4 onces/115 g) de piments verts hachés

2 cuillers à thé (10 ml) de poudre de chili

1/2 cuiller à thé (2,5 ml) de poudre d'ail

4 onces (115 g) de fromage Monterey Jack, râpé

Mettez le fromage en cubes, la salsa, les poivrons, la poudre de chili et la poudre d'ail dans le pot en fonte. Couvrez et cuisez à température moyenne pendant 1 heure. Remuez et continuez à faire cuire jusqu'à ce que le mélange soit chaud. Mélangez le fromage Monterey Jack juste avant de servir. 12 portions.

Poitrines de poulet au citron et romarin frais

2-3 poitrines de poulet (avec leur peau et leurs os), rincées et séchées en tapotant

Jus d'1 citron

3 brins de romarin frais

2-3 cuillers à soupe de paprika fumé

Sel et poivre fraîchement moulu

Mettez les poitrines de poulet dans le pot en grès. Versez le jus de citron sur les poitrines de poulet et saupoudrez libéralement avec le paprika fumé. Assaisonnez les poitrines de poulet de sel et de poivre fraîchement moulu. Ajoutez les brins de romarin. Cuisez à basse température pendant environ 4 heures ou à température élevée pendant approximativement 3-1/2 heures jusqu'à ce que la température interne atteigne 180°F (82°C)*. 6 portions.

*Conformément aux directives de sécurité des aliments de l'USDA. Consultez le site Internet foodsafety.gov pour de plus amples informations.

Sauce marinata aux poivrons rouge rôtis

1 boîte (32 onces/900 g) de tomates en dés
1 boîte (6 onces/170 g) de pâte de tomate
2 cuillers à soupe (30 ml) d'huile d'olive
2 gousses d'ail, écrasées
1 cuiller à thé (5 ml) d'assaisonnement italien
½ oignon moyen, haché
½ tasse (125 ml) de poivrons rouges rôtis, hachés
1 cuiller à thé (5 ml) de sel et
1 cuiller à thé (5 ml) de poivre

Mettez tous les ingrédients dans le pot en grès. Couvrez et cuisez à température élevée pendant 2 heures ou à température moyenne pendant 4 heures. 4-6 portions.

Pour aller plus vite : Remplacez les tomates par des tomates déjà assaisonnées de sauce italienne et n'assaisonnez pas.

Pour servir : Servez sur des pâtes cheveux d'anges (ou vos pâtes préférées) et recouvrez de fromage parmesan fraîchement râpé.

Patates douces à la canneberge

4 cuillers à soupe (60 ml) de jus d'orange ou de liqueur d'orange
2 cuillers à soupe (30 ml) de beurre
2 cuillers à soupe (30 ml) d'huile végétale
2 cuillers à soupe (30 ml) de sucre brun
1 cuiller à thé (5 ml) de cannelle moulue
¼ cuiller à thé (2,5 ml) de sel
2 livres (1 kg) de patates douces, lavées, épluchées et coupées en morceaux d'1 pouce (2,5 cm)
½ tasse (125 ml) de canneberges séchées

Dans le pot en grès, mélanger le jus d'orange, le beurre, l'huile, le sucre brun, la cannelle et le sel. Couvrir et cuire à température élevée pendant que vous préparez les patates. Mélangez les patates dans le mélange chaud, couvrez le pot en grès et cuisez à température élevée pendant 3 à 4 heures. 4-6 portions.

Renseignement pratique : Remplacez les patates par des patates douces en boîte (égouttées). Réduisez la température de cuisson à une température moyenne.

Recettes pour le récipient en grès de 4 pintes

Arroz con Pollo

1 poulet (3 livres/1,35 kg), coupés en morceaux
1 boîte (14,5 oz/415 g) de tomates italiennes à l'étuvée
1 boîte (10 oz/285 g) de pois congelés
1 boîte (14 oz/400 ml) de bouillon de poulet
3/4 tasse (175 ml) de poivrons rouges rôtis, égouttés et coupés en lanières
1 boîte (8 oz/225 g) de mélange de riz jaune à l'espagnole
1 c. à thé (5 ml) de sel à l'ail

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température élevée pendant 4 heures ou basse pendant 8 heures. 4 portions.

Chili

1 lb (450 g) de saucisses italiennes épicées, sans boyau
1 lb (450 g) de bœuf haché maigre
1 oignon moyen, haché
1 sachet de 3/4 oz (20 g) d'assaisonnement au chili
1 boîte de 16 oz (450 g) de haricots, égouttés
1 boîte de 14 oz (400 g) de tomates coupées en dés
1 boîte de 6 oz (170 g) de purée de tomate
1 boîte de 15 oz (425 ml) de bouillon de poulet

Émietter les saucisses et le bœuf haché dans une grosse poêle. Ajouter les oignons. À feu moyen à vif, cuire partiellement la saucisse, le bœuf haché et les oignons. Verser la viande dans la mijoteuse. Ajouter les autres ingrédients. Couvrir et cuire à température élevée 4 heures pendant ou basse pendant 8 heures. 4-6 portions.

Barbecue de porc de la Caroline du Nord

3 lb (1,35 kg) de rôti de soc, épaule ou palette de porc désossé
1 boîte de 14 oz (400 g) de tomates en dés
1/2 tasse (125 ml) de vinaigre
2 c. à soupe (30 ml) de sauce Worcestershire
1 c. à soupe (15 ml) de sucre
1 c. à soupe (15 ml) combles de flocons de piments rouges écrasés
1 c. à soupe (15 ml) de sel
2 c. à thé (10 ml) de poivre noir

Mélanger tous les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrir et cuire à température élevée pendant 5 heures ou basse pendant 8 à 10 heures. Sortir la viande et la déchiqueter avant de la servir. 10 portions.

Carottes et noix glacées

2 emballages (16 oz/900 g) de carottes tranchées congelées
3/4 tasse (175 ml) de sirop à crêpes
1/4 tasse (60 ml) de sucre brun, tassé
1 tasse (250 ml) de noix hachées

Verser tous les ingrédients dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température élevée pendant 5 heures.* 4-6 portions.

*Seul le réglage élevé est recommandé pour cette recette.

Fondue au chocolat

1 boîte (8 oz/225 g) de chocolat à cuire mi-sucré
1 boîte (8 oz/225 g) de chocolat à cuire non sucré
1 boîte (6 oz/170 g) de chocolat blanc à cuire
1 boîte (14 oz/400 ml) de lait condensé sucré, non évaporé
1 tasse (250 ml) de lait
1/4 tasse (60 ml) de brandy à saveur de mûres ou de brandy à saveur d'autres fruits

Fruits et autres aliments suggérés pour la trempette : fraises, morceaux d'ananas, morceaux de banane, morceaux de gâteau, guimauves et biscuits.

Verser tous les ingrédients pour la fondue dans la mijoteuse. Bien mélanger. Couvrir et cuire à température élevée pendant 45 minutes à 1 heure et 15 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit fondu.* Bien mélanger après 45 minutes. Régler à température basse. Servir immédiatement ou garder au chaud, tel que désiré. Réfrigérer les restes et utiliser comme sauce au chocolat. 4-6 portions.

*Seul le réglage élevé est recommandé pour cette recette.

Recettes pour le récipient en grès de 6 pintes

Soupe épicée aux lentilles et aux pois chiches avec de la saucisse Chorizo

1 lb. (450 g) lentilles brunes, bien rincées et essorées
2 boîtes de 14 oz. (400 g) de tomates en dés avec leur jus
3 boîtes de 15 oz. (425 ml) de bouillon de poulet
1 gros oignon, pelé, haché
4 gousses d'ail, épluchées, hachées
3 carottes, pelées, tranchées
6 brins de thym frais
1 boîte de 14 oz. (400 g) de pois chiches, rincés et égouttés
1 saucisse Chorizo de 12 oz (350 g) tranchée
1/2 lime frais, son jus
1/2 à 1 1/2 cuiller à thé (2,5-7,5 ml) de poivre de Cayenne moulu
Sel et poivre frais moulu au goût
Persil frais, haché pour garnir

Mélangez les lentilles, les carottes, les tomates, 2 boîtes de bouillon de poulet, l'oignon, l'ail et les brins de thym dans le pot en grès. Cuisez à basse température pendant 6 heures, ou à température élevée pendant 4 heures, jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Enlevez les brins de thym. Ajoutez les pois chiches, la saucisse, 1 boîte de bouillon de poulet et le poivre de Cayenne moulu. Cuisez à basse température pendant 2 heures supplémentaires ou à température élevée pendant 1 heure supplémentaire. Juste avant de servir, versez le jus de citron et assaisonnez avec du sel et du poivre fraîchement moulu. 4-6 portions.

Boulettes de viande BBQ de jardin

1 paquet de 80 oz. (2,28 kg) de boulettes de viande congelées
2 oignons moyens, hachés
3/4 tasse (175 ml) de miettes de bacon véritable
1 pot de 18 oz. (500 ml) de sauce de BBQ
Fromage Monterey Jack râpé pour servir

Mélangez l'oignon haché, la sauce de BBQ et les miettes de bacon dans le pot en grès. Ajoutez les boulettes de viande à la sauce et mélangez. Cuisez à température élevée pendant 2 heures *. Recouvrez de fromage râpé si vous le désirez et servez. 10-12 portions.

*Uniquement la température élevée est recommandée pour cette recette.

Rôti de porc Cubain

5 lb (2,25 kg) de rôti de porc désossé
 1 cuiller à thé (5 ml) de poudre de chili
 1 cuiller à thé (5 ml) de cumin moulu
 1 cuillet à thé (5 ml) de sel
 1 cuiller à thé (5 ml) de poivre

3 cuillers à soupe (45 ml) de jus de citron, frais
 3 cuillers à soupe (45 ml) de jus de lime, frais
 2 cuillers à soupe (30 ml) d'huile végétale
 1/4 tasse (60 ml) de sherry sec
 2 cuillers à soupe (30 ml) de mélange d'épices et d'agrumes

Dans un petit bol, mélangez la poudre de chili, le cumin, le sel, le poivre, le jus de citron et le jus de lime, l'huile végétale et le sherry sec. Mettez le rôti de porc dans un sac à fermeture par pression et glissière et versez le mélange dans le sac sur ce rôti de porc. Laissez mariner toute la nuit dans un réfrigérateur. Quand il est prêt à cuire, mettez le rôti dans le pot en grès. Aspergez le rôti du mélange d'épices et d'agrumes. Couvrez et insérez la sonde au centre du rôti. Cuisez à basse température pendant environ 4 – 5 heures ou à température élevée pendant environ 2-1/2 heures jusqu'à ce que la température interne atteigne 160°F (71°C).*

*Conformément aux directives de sécurité des aliments de l'USDA. Consultez le site Internet foodsafety.gov pour de plus amples informations.

Haricots blancs et huile d'olive à la Toscane

4 boîtes de 14 oz. (400 g) de haricots cannellini, rincés, essorés
 1 gros oignon, haché
 4 gousses d'ail, râpées
 2 cuillers à soupe (30 ml) d'huile d'olive extra vierge
 1 cuiller à thé (5 ml) de sel
 1 cuiller à thé (5 ml) de poivre frais moulu

1 cuiller à thé (5 ml) de romarin sec, brisé
 ou 2 brins de romarin frais
 1 cuiller à thé (5 ml) de poivre rouge moulu
 1 tasse (250 ml) d'eau
 Brins de romarin ou de persil frais pour garnir

Mettez tous les ingrédients dans le pot en grès et mélangez bien. Cuisez à température élevée pendant 3 heures ou à basse température pendant 5 heures. 10-12 portions. **Renseignement pratique pour servir** : Fait un hors-d'oeuvre excellent sur des crostini à l'ail.

Compote de gingembre et de pomme avec noix rôties

6 pommes Granny Smith évidées, tranchées
 4 bâtons de cannelle
 1 tasse (250 ml) de raisins secs
 1 tasse (250 ml) de sucre brun
 1 morceau de 2 po. (5 cm) de gingembre frais, pelé, finement râpé

1 citron, son jus et son zeste
 1/2 tasse (125 ml) d'eau
 1 tasse (250 ml) de noix pilées, rôties
 Crème glacée à la vanille, le cas échéant

Mettez tous les ingrédients de la compote dans le pot en grès et mélangez bien. Cuisez à basse température pendant 5 heures ou à température élevée pendant 3 heures. Mélangez et enlevez les bâtons de cannelle avant de servir chaud sur la crème glacée à la vanille. **Renseignement pratique pour servir** : Accompagne bien les toasts français au petit déjeuner.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux USA ou au Canada.

Ce produit est garanti contre tout vice de matériau et de main-d'œuvre pendant une période trois (3) ans à partir de sa date d'achat original, sauf indication suivante. Pendant cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit, à notre choix, gratuitement. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, EXPRESSE OU IMPLIQUÉE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER, TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGE SPÉCIAL, INCIDENT ET CONSÉQUENT SONT PAR LA PRÉSENTE EXCLUSES. Il n'y a pas de garantie sur les articles suivants, qui peuvent être fournis avec ce produit, en particulier, sur les pièces en verre, les récipients en verre, les mécanismes de coupe/les tamis, les lames, les joints, les sceaux, les embrayages, les balais de moteur et/ou les agitateurs, etc. Cette garantie ne s'étend qu'à l'acheteur consommateur original et ne couvre aucune panne entraînée par un mauvais usage, un usage abusif, de la négligence, y compris une absence de nettoyer le produit régulièrement conformément aux instructions du fabricant, une utilisation à des fins commerciales, ou tout autre usage ne se conformant pas aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers, et vous pouvez également posséder d'autres droits juridiques qui varient d'un État à l'autre, ou d'une province à l'autre. Certains États ou provinces ne permettent pas de limites de garanties sur les dommages impliqués ou spéciaux, incidents ou secondaires, si bien que les limites de la présente peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous avez une réclamation en vertu de la présente garantie, NE RENVOYEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez appeler notre NUMÉRO DE SERVICE À LA CLIENTÈLE (pour accélérer le service, préparez les numéros de modèle, de série et de type pour vous aider).

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux USA 1.800.851.8900

Au Canada 1.800.267.2826

Au Mexique 01.800.71.16.100

hamiltonbeach.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS COMME RÉFÉRENCES FUTURES !

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

Cuando esté utilizando artefactos eléctricos, deben seguirse ciertas precauciones básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
5. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
7. No opere ningún aparato eléctrico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número de llamada gratis de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar incendios, choques eléctricos o lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. 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.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
12. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar la olla eléctrica de cocimiento lento, coloque la perilla en la posición apagada (OFF); saque el enchufe del tomacorriente.
14. Precaución: Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro del revestimiento desmontable.
15. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una el recipiente de cerámica caliente.
16. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INFORMACIÓN ADICIONAL DE SEGURIDAD

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este artefacto cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe colocarse en un tomacorriente polarizado sólo de una manera. Si el enchufe no calza completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no calza, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Este producto 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.

Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use un aparato de alto vataje en el mismo circuito con la olla eléctrica de cocimiento lento.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal de la cafetera. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

PRECAUCIONES E INFORMACIÓN SOBRE EL RECIPIENTE DE CERÁMICA Y LA TAPA DE VIDRIO

- Es importante tener cuidado con el recipiente de cerámica y la tapa para asegurar una larga duración.
- Evite cambios de temperatura repentinos o extremos. Por ejemplo, no coloque una vasija o tapa caliente en agua fría, ni sobre una superficie húmeda.
- Evite golpear el recipiente de cerámica y la tapa contra el grifo u otras superficies duras.
- No use el recipiente de cerámica o la tapa si están cascadas, rajadas o muy rayadas.
- No use productos de limpieza abrasivos ni esponjillas metálicas.
- El fondo del recipiente de cerámica es muy áspero y puede dañar la mesera. Tenga cuidado.

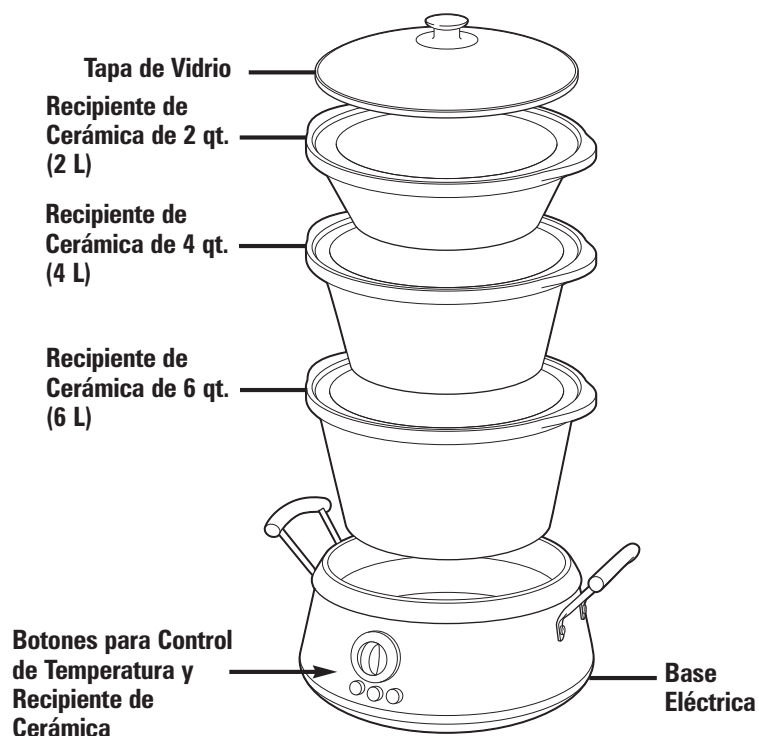
- El recipiente de cerámica y la tapa se pueden calentar mucho. Tenga cuidado. No las coloque directamente sobre una superficie o mesera sin protección.
- El recipiente de cerámica **se puede usar en hornos microondas y en hornos convencionales**, pero nunca se debe calentar cuando esté vacía. Nunca coloque el recipiente de cerámica sobre un quemador o un hornillo. No coloque la tapa en un horno microondas, horno convencional o sobre un hornillo.

CÓMO SACAR LA TAPA Y EL RECIPIENTE DE CERÁMICA

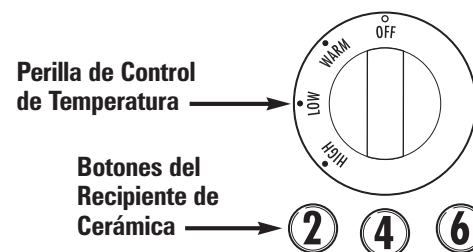
Cuando **saque la tapa, inclínela de manera que la abertura apunte en dirección opuesta** a donde usted se encuentre para evitar recibir quemaduras con el vapor.

Los costados de la **Base de la olla eléctrica de cocimiento lento se calientan mucho** debido a que allí es donde se encuentran los elementos calefactores. Use los mangos en la base si fuese necesario. Use guantes de cocina para sacar el recipiente de cerámica.

Partes y Características



Configuración de la Perilla de Control



⚠ ADVERTENCIA

Es importante que la comida esté lo suficientemente caliente para evitar el crecimiento de bacteria antes de utilizar la graduación de mantener caliente. La graduación de mantener caliente (KEEP WARM) se debe usar solamente después de haber cocinado la receta completamente. No recaliente comidas en la graduación de mantener caliente. Si la comida se cocinó y luego se refrigeró, deberá recalentarse en la graduación baja o alta y luego se podrá colocar en mantener caliente. Para más información, visite foodsafety.gov.

Capacidad el recipiente de cerámica

Para mejores resultados, llene el recipiente de cerámica por lo menos por la mitad pero no más de una pulgada desde el borde. Si solo lo llena por la mitad, verifique el estado de cocción de 1 a 2 horas antes de lo señalado en la receta.

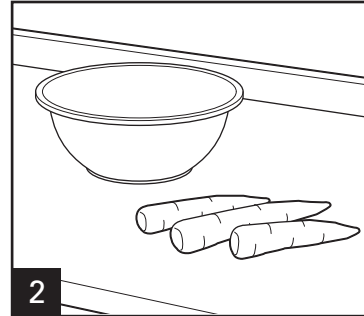
Uso de la Olla de Cocción Lenta

Antes de Usar por Primera Vez: Lave la tapa y el recipiente de cerámica con agua caliente y jabón. Enjuague y seque. No introduzca la base en el agua.



1

Seleccione el tamaño necesario del recipiente de cerámica para la receta. **NOTA:** El tamaño del recipiente de cerámica figura impreso en la parte inferior de las vasijas.



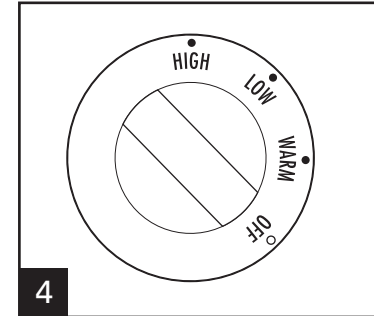
2

Prepare la receta siguiendo las instrucciones.



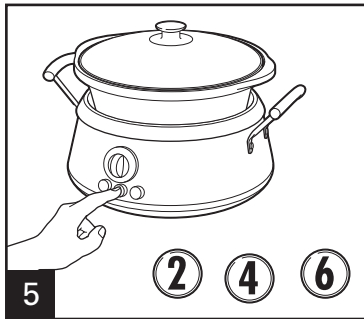
3

Coloque la tapa de vidrio en el recipiente de cerámica.



4

Seleccione la configuración de cocción deseada.

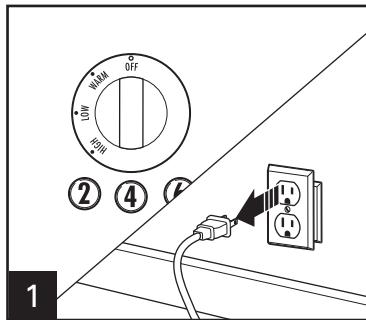


5

Seleccione la configuración de capacidad deseada. 2 qt. (2 L), 4 qt. (4 L) o 6 qt (6 L).

Limpieza de la Olla de Cocción Lenta

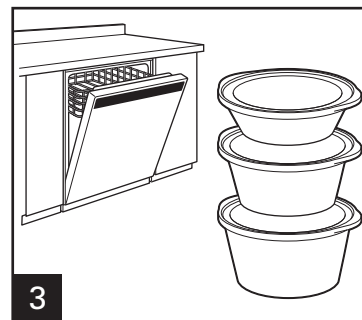
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de Descarga Eléctrica.
Desconecte el enchufe antes de limpiar. No introduzca el cable, el enchufe ni la base en ningún líquido. Si no se siguen estas instrucciones se podrá producir descarga eléctrica o la muerte.



Asegúrese que la perilla de control esté en la posición de apagado (OFF) y desenchufe la base eléctrica.



Quite la tapa de vidrio y el recipiente de cerámica. Deje enfriar.



Consejos para la Cocción Lenta

- Los alimentos seguirán elevando su temperatura después de haber alcanzado la temperatura deseada.
- Para mejores resultados, llene el recipiente de cerámica por lo menos por la mitad pero no más de una pulgada desde el borde. Si solo lo llena por la mitad, verifique el estado de cocción de 1 a 2 horas antes de lo señalado en la receta.
- No hace falta revolver cuando se cocina a fuego lento y si usted quita la tapa de vidrio provocará una pérdida de calor importante y quizás haya que prolongar el tiempo de cocción. Sin embargo, si cocina en High (alto), es preferible que revuelva de vez en cuando.
- Para aquellas recetas que necesitan un día completo para su cocción, haga los preparativos la noche anterior. Coloque los ingredientes en el recipiente de cerámica, cubra y refrigere durante la noche. Por la mañana, coloque el recipiente de cerámica en la olla de cocción lenta para su cocción.
- 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.
- Algunos alimentos no son adecuados para una cocción prolongada en la olla. Las pastas, frutos de mar, leche, crema o crema agria deben agregarse 2 horas antes de servir. La leche evaporada o las sopas condensadas son perfectas para la olla de cocción lenta.
- Cuanto mayor sea el contenido de grasa de la carne, menor será la cantidad de líquido necesaria. Si va a cocinar carne con un elevado contenido de grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla debajo para que la carne no se deposite (y se cocine) sobre la grasa.
- Las ollas de cocción lenta permiten una evaporación muy pequeña. Al hacer su sopa, guiso o salsa preferidos, reduzca el líquido señalado en la receta original. Si la preparación queda muy espesa, el líquido puede agregarse más tarde.
- Si hace un guiso de vegetales, tendrá que haber líquido en la preparación para evitar que se quemen los lados del recipiente.

Recetas por recipiente de cerámica de 2 qt. (2 L)

Dip de Alcauciles

2 latas (14 onzas/400 g) de corazones de alcauciles en agua, escurridos y cortados

1 cebolla pequeña, picada

3/4 taza (175 ml) de mayonesa

1 taza (250 ml) de queso Parmesano, rallado

En el recipiente de cerámica, mezcle los alcauciles, la cebolla, la mayonesa y 1/2 taza (125 ml) de queso. Cubra y cocine en MEDIA durante 2 a 3 horas. De una a media hora antes de servir, reduzca la temperatura a tibia, vierta la 1/2 taza (125 ml) de queso restante y cubra. 8 porciones.

Salsa con Queso

1 paquete (1 libra/450 g) de queso preparado pasteurizado, en cubos

2 tazas (500 ml) de salsa

1 lata (4 onzas/115 g) de chiles verdes picados

2 cucharaditas (10 ml) de chile en polvo

1/2 cucharadita (2,5 ml) de ajo en polvo

4 onzas (115 g) de queso Monterey Jack, desmenuzado

Coloque el queso en cubos, la salsa, los chiles, el chile en polvo y el ajo en polvo en el recipiente de cerámica. Cubra y cocine en MEDIA durante 1 hora. Mezcle y continúe cocinando hasta que la mezcla esté bien caliente. Mezcle el queso Monterey Jack justo antes de servir. 12 porciones.

Pechugas de Pollo con Limón y Romero Fresco

2-3 pechugas de pollo (con piel y hueso), enjuagadas y secadas con paño

Jugo de 1 limón

3 ramitas de romero fresco

2-3 cucharadas de páprika ahumada

Sal y pimienta recién molida

Coloque las pechugas de pollo en el recipiente de cerámica. Vierta el jugo de limón sobre las pechugas de pollo y espolvoree abundantemente con páprika ahumada. Condimente las pechugas de pollo con sal y pimienta recién molida. Coloque las ramitas de romero. Cocine en BAJA por aproximadamente 4 horas o en ALTA por aproximadamente 3-1/2 horas hasta que la temperatura interna alcance 180°F* (82°C). 6 porciones.

*Según la guía de seguridad de alimentos de USDA. Visite foodsafety.gov para más información.

Salsa Marinara de Pimientos Rojos Asados

1 lata (32 onzas/900 g) de tomates en cubos
1 lata (6 onzas/170 g) de concentrado de tomates
2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
2 dientes de ajo, machacados
1 cucharadita (5 ml) de aderezo italiano
1/2 cebolla pequeña, picada
1/2 taza (125 ml) de pimientos rojos asados, picada
1 cucharadita (5 ml) de sal y de pimienta

Coloque todos los ingredientes en el recipiente de cerámica. Cubra el recipiente, cocine en ALTA durante 2 horas o en MEDIA durante 4 horas. 4-6 porciones.

Consejo Rápido: Reemplace los tomates con tomates italianos condimentados y omita el aderezo.

Consejo de servicio: Sirva sobre cabellos de ángel (o sus pastas favoritas) y coloque queso Parmesano recién rallado por encima.

Batatas con Arándanos

4 cucharadas (60 ml) de jugo de naranja o licor de naranja
2 cucharadas (30 ml) de manteca
2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
2 cucharadas (30 ml) de azúcar moreno
1 cucharadita (5 ml) de canela molida
1/4 de cucharadita (2,5 ml) de sal
2 libras (1 kg) de batatas, lavadas, peladas y cortadas en piezas de 1 pulgada (2,5 cm)
1/2 taza (125 ml) de arándanos secos

En el recipiente, mezcle el jugo de naranja, la manteca, el aceite, el azúcar moreno, la canela y la sal. Cubra y cocine en ALTA mientras prepara las batatas. Agregue las batatas a la mezcla tibia, cubra el recipiente y cocine en ALTA durante 3 a 4 horas. 4-6 porciones.

Consejo: Reemplace las batatas con batatas enlatadas (escurridas). Reduzca la temperatura de cocción a MEDIA.

Recetas por recipiente de cerámica de 4 qt. (4 L)

Arroz con pollo

- 1 (3 libras/1,35 kg) pollo, cortado en trozos
- 1 (14.5 oz/415 g) lata de tomates al estofado estilo italiano caja 10 oz de chícharos congelados
- 1 (14 oz/400 ml) lata de caldo de gallina/pollo
- 3/4 taza (175 ml) de chiles rojos tostados, escurridos y cortados en tiras
- 1 (8 oz/225 g) caja de mezcla de arroz amarillo a la española
- 1 cucharadita (5 ml) de sal de ajo

Combinar todos los ingredientes en la vasija. Revolver bien. Tapar y cocinar a temperatura Alta 4 horas o Baja 8 horas. 4 porciones.

Chile

- 1 libra (450 g) de salchicha italiana picante, sin piel
- 1 libra (450 g) de carne de res magra molida
- 1 cebolla mediana, picada
- 1 (3/4 oz/20 g) sobres de mezcla de especias para chile
- 1 (16 oz/450 g) lata de frijoles en forma de riñón, escurridos
- 1 (14 oz/400 g) lata de tomates en trozos
- 1 (6 oz/170 g) lata de pasta de tomates
- 1 (15 oz/425 ml) lata de caldo de gallina/pollo

Desmenuzar la salchicha y la carne picada en una sartén grande. Agregar la cebolla. Cocinar parcialmente la salchicha, la carne picada y la cebolla a temperatura media-alta. Colocar la mezcla de carne cocinada en la vasija. Agregar el resto de los ingredientes. Tapar y cocinar a temperatura Alta 4 horas o Baja 8 horas. 4-6 porciones.

Barbacoa de cerdo estilo Carolina del Norte

3 libras (1,35 kg) de nalga, paleta o paletilla de cerdo deshuesada

1 (14 oz/400 g) lata de tomates en trozos

1/2 taza (125 ml) de vinagre

2 cucharadas (30 ml) de salsa Worcestershire

1 cucharada (15 ml) de azúcar

1 cucharada (15 ml) colmada de escamas de chiles triturados

1 cucharada (15 ml) de sal

2 cucharaditas (10 ml) de pimienta negra

Combinar todos los ingredientes en la vasija. Tapar y cocinar a temperatura Alta 5 horas o Baja 8 a 10 horas. Retirar y cortar la carne en tiras para servir. 10 porciones.

Zanahorias y nueces acarameladas

2 (16 oz/450 g) paquetes de zanahorias en rodajas, congeladas

3/4 tazas (175 ml) de almíbar para panqueques (crepas)

1/4 taza (60 ml) de azúcar morena, apretado

1 taza (250 ml) de nueces picadas

Combinar todos los ingredientes en la vasija. Revolver bien. Tapar y cocinar a temperatura Alta 5 horas* 4-6 porciones.

* Se recomienda solamente la graduación Alta para esta receta.

Fondue de chocolate

1 (8 oz/225 g) caja de chocolate semi-dulce para hornear

1 (8 oz/225 g) caja de chocolate amargo para hornear

1 (6 oz/170 g) caja de chocolate blanco para hornear

1 (14 oz/400 ml) lata de leche condensada azucarada, no evaporada

1 taza (250 ml) de leche

1/4 taza (60 ml) de brandy con sabor de moras, u otro brandy con sabor de fruta

Sugerencias de alimentos para mojar: Fresas, trozos de piña, trozos de plátano, cubos de pastel, bombones marshmallows y galletas.

Combinar todos los ingredientes del fondue en la vasija. Revolver bien. Tapar y cocinar a temperatura: Alta – 45 minutos* a 1 hora y 15 minutos o hasta que se haya derretido. Revolver bien después de 45 minutos. Colocar la perilla de control en la graduación Baja.

Servir inmediatamente o mantener caliente según se desee. Refrigerar el resto y usarlo como salsa de chocolate. 4-6 porciones.

* Se recomienda solamente la temperatura Alta para esta receta.

Recetas por recipiente de cerámica de 6 qt. (6 L)

Sopa Picante De Lentejas Y Garbanzos Con Chorizo

1 lb. (450 g) de lentejas marrones, bien enjuagadas y escurridas
2 latas de 14 oz. (400 g) de tomates en cubos con jugo
3 latas de 15 oz. (425 ml) de caldo de pollo
1 cebolla grande, pelada, picada
4 dientes de ajo, pelados, picados
3 zanahorias, peladas, rebanadas
6 ramitas de tomillo fresco
1 lata de 14 oz. (400 g) de garbanzos, enjuagados y escurridos
1 chorizo de 12 oz. (300 g) rebanado
Jugo fresco de 1/2 lima
1/2 a 1-1/2 cucharada (2,5-7,5 ml) de cayena molida
Sal y pimienta fresca molida a gusto
Perejil fresco para decoración

Mezcle las lentejas, zanahorias, tomates, 2 latas de caldo de pollo, cebolla, ajo y ramitas de tomillo en el recipiente de cerámica. Cocine en BAJA durante 6 horas, o en ALTA durante 4 horas hasta que las lentejas estén tiernas. Quite las ramitas de tomillo. Agregue los garbanzos, chorizo, 1 lata de caldo de pollo y la cayena molida. Cocine en BAJA por aproximadamente 2 horas o en ALTA por 1 hora más. Justo antes de servir, mezcle con el jugo de lima y condimente a gusto con sal y pimienta recién molida. 4-6 porciones.

Albóndigas con Salsa Barbacoa

1 paquete de albóndigas congeladas de 80 oz. (2,28 kg)
2 cebollas medianas, picadas
3/4 taza (175 ml) de pedazos de panceta verdadera
1 frasco de 18 oz. (500 ml) de salsa barbacoa
Queso Monterey Jack rallado para servir

Mezcle la cebolla picada, salsa barbacoa y pedazos de panceta en el recipiente de cerámica. Agregue las albóndigas congeladas a la salsa y mezcle. Cocine en ALTA durante 3 horas*. Si lo desea, coloque queso rallado y sirva. 10-12 porciones.

*Sólo se recomienda la configuración alta para esta receta.

Asado De Cerdo Estilo Cubano

1 asado de cerdo sin hueso de 5 lb. (2,25 kg)
 1 cucharadita (5 ml) de chile en polvo
 1 cucharadita (5 ml) de cúrcuma molida
 1 cucharadita (5 ml) de sal
 1 cucharadita (5 ml) de pimienta

3 cucharadas (45 ml) de jugo de limón, fresco
 3 cucharadas (45 ml) de jugo de lima, fresco
 2 cucharadas (30 ml) de aceite vegetal
 1/4 taza (60 ml) de jerez seco
 2 cucharadas (30 ml) de mezcla de especia cítrica

En un tazón pequeño, mezcle el chile en polvo, cúrcuma, sal, pimienta, jugo de limón y lima, aceite vegetal y jerez seco. Coloque el asado de cerdo en una bolsa Ziploc y vierta la mezcla por encima. Deje marinar toda la noche en el refrigerador. Cuando esté listo para cocinar, coloque el asado en el recipiente de cerámica. Espolvoree la especia cítrica sobre el asado. Cubra e introduzca la sonda en el centro del asado. Cocine en BAJA por aproximadamente 4-5 horas o en ALTA por aproximadamente 2-1/2 horas hasta que la temperatura interna alcance 160°F (71°C)*.

*Según la guía de seguridad de alimentos de USDA. Visite foodsafety.gov para más información.

Frijoles Blancos Con Aceite De Oliva Estilo Toscano

4 latas de 14 oz. (400 g) de frijoles Cannellini, enjuagados, escurridos
 1 cebolla grande, picada
 4 dientes de ajo, picados
 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva extra virgen
 1 cucharadita (5 ml) de sal
 1 cucharadita (5 ml) de pimienta recién molida

1 cucharadita (5 ml) de romero seco, desmenuzado,
 o 2 ramitas de romero fresco
 1 cucharadita (5 ml) de pimienta roja molida
 1 taza (250 ml) de agua
 Ramitas de romero fresco o perejil para decorar

Coloque todos los ingredientes en el recipiente de cerámica y mezcle. Cocine en ALTA durante 3 horas o en BAJA durante 5 horas. 10-12 porciones.

Consejo de servicio: ¡Un excelente aperitivo para servir con crostini de ajo!

Compota De Manzana Y Jengibre Con Nueces Tostadas

6 manzanas Granny Smith, sin corazón y rebanadas
 4 ramitas de canela
 1 taza (250 ml) de pasas de uva
 1 taza (250 ml) de azúcar moreno
 1 pieza de 2 pulgadas (5 cm) de jengibre fresco, pelado y picado fino en procesadora

Jugo y ralladura de 1 limón
 1/2 taza (125 ml) de agua
 1 taza (250 ml) de nueces picadas, tostadas
 Helado de vainilla, si así lo desea

Coloque todos los ingredientes de la compota en el recipiente de cerámica y mezcle. Cocine en BAJA durante 5 horas o en ALTA durante 3 horas. Mezcle y quite las ramitas de canela antes de servir tibio sobre el helado de vainilla.

Consejo de servicio: ¡Un gran acompañamiento de tostadas francesas para un delicioso plato de brunch!

Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
Tel. 01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:		MARCA:	Hamilton Beach: ☐ Proctor-Silex: ☐	MODELO:	
Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100					
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.					
COBERTURA					
• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.					
LIMITACIONES					
• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.					
EXCEPCIONES					
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: a) Cuando el producto se hubiese 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 no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones:
 1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado.
 2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.
 3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

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 (DIMALSA)

Prol. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio, Col. El Infiernillo C.P. 54878, Cuautitlán, Edo de México
Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42 • Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.**Distrito Federal****ELECTRODOMÉSTICOS**

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499

Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.

Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac MEXICO 03910 D.F.

Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon**FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES**

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Centro MONTERREY, 64000 N.L.

Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,

S.A. DE C.V.

Garibaldi No. 1450

Ladrón de Guevara

GUADALAJARA 44660 Jal.

Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua**DISTRIBUIDORA TURMIX**

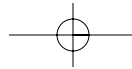
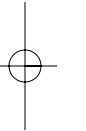
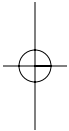
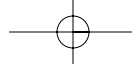
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.

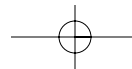
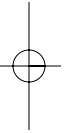
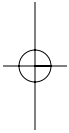
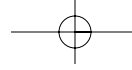
Int. Hipermart

Alamos de San Lorenzo

CD. JUAREZ 32340 Chih.

Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030





Modelos:

33133
33134
33135

Tipo:

SC31
SC31
SC31

Características Eléctricas:

120V ~	60Hz	290 W
120V ~	60Hz	290 W
120V ~	60Hz	290 W

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".