

Hamilton Beach®

Party Crock™ Cookset

READ BEFORE USE

Appareil de cuisson

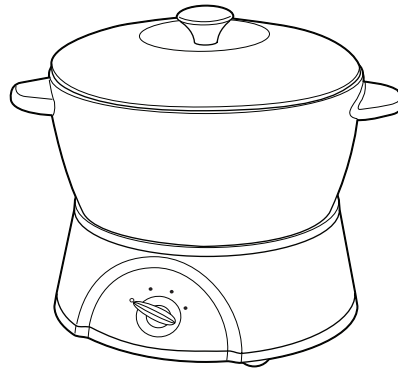
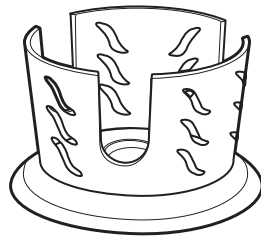
LIRE AVANT L'UTILISATION

Equipo de Cocina

LEA ANTES DE USAR

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

*Great Recipes
and Tips Inside!*



English..... 2

USA: 1-800-851-8900

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

Français 13

Canada : 1-800-267-2826

Consulter hamiltonbeach.ca pour les recettes délicieuses, conseils pratiques, et pour enregistrer votre produit!

Español 25

México: 01 800 71 16 100

Visite hamiltonbeach.com.mx para recetas deliciosas, consejos, y para registrar su producto en línea.

840152602

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, 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 the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use electric base outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
10. Do not place electric base or warming stand on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when using an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn control knob to Off then remove plug from outlet.
13. Caution: To prevent damage or shock hazard do not cook on electric base. Cook only in cast iron dish.
14. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated cast iron dish.
15. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This product is intended for household use only.

WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or using an adaptor. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

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 this appliance.

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.

Thank you for purchasing a Hamilton Beach® Party Crock™ Cookset!

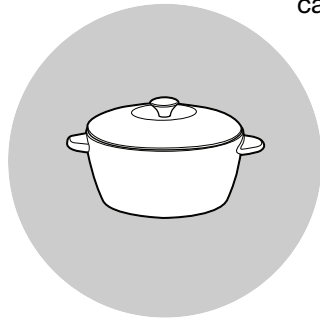
Hamilton Beach® has created an innovative new cookset to help you with your entertaining needs.

The 1.5 quart (1.5 L) capacity is perfect for favorite party foods like hot dips, cocktail meatballs, and more. Plus it's a great way to prepare and serve side dishes like baked beans, caponata, even chocolate fondue for dessert!

Whether you are having 6 people over for a sitdown dinner or a cocktail party for 20...this cookset will help you entertain with ease and style.

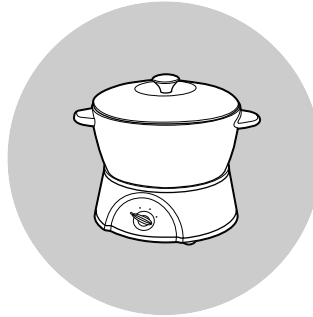
1. Prepare

Party Crock™ makes it easy to prepare favorite hot dips, appetizers, and side dishes hours before the party. The cast iron dish is refrigerator safe, so food can be prepared a day ahead of time.



2. Cook

The electric cooking base brings slow-cook convenience to party cooking. Simply set the dish on the cooking base and forget it! No need to take up valuable stove or oven space.

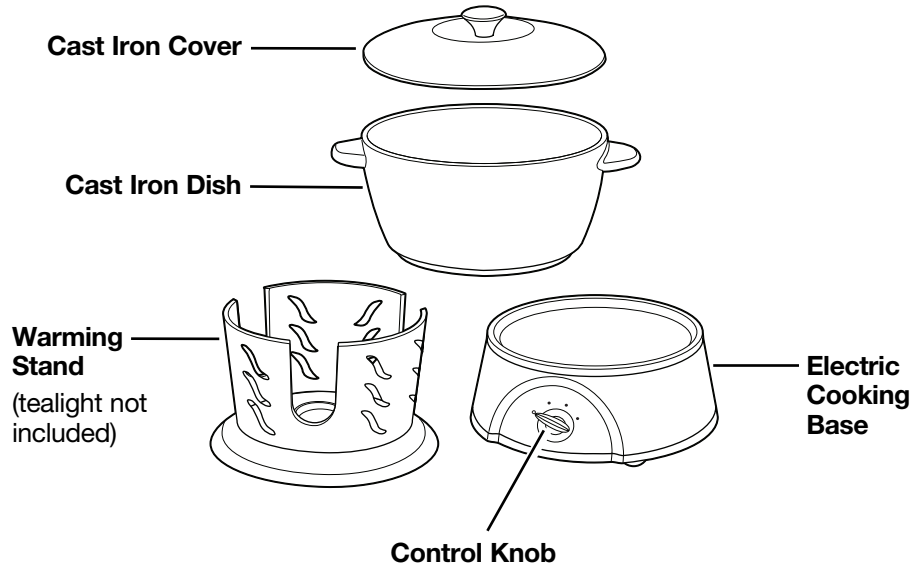


3. Serve

Looks great on the buffet table, with no cords to get in the way, thanks to the warming stand. The design compliments any decorating style – and food stays warm by elegant flickering of a single tealight candle.



Parts and Features



The Control Knob on the slow cooker offers Medium and High temperature settings for cooking. The Low setting will hold a prepared recipe at a perfect serving temperature.

The cast iron dish and cover are oven-safe. They are not for use in the microwave oven.

Cast iron cookware has superior heat distribution and retention. Always use a potholder or insulated glove when handling cast iron dish when hot.

Cast iron dish and cover are cast from molten iron in a sand mold and layered with durable enamel finish. Each sand mold is used once. Small irregularities due to this traditional casting technique and hand finishing will not affect the cooking performance of this cast iron cookware.

How to Use Your Cookset

Using the Electric Cooking Base



Before First Use: Hand wash cast iron dish and lid in hot, soapy water. Rinse and dry. "Seasoning" is not required. Do not immerse electric cooking base in water.

1. Prepare recipe according to instructions. Place dish on electric base and cover.
2. Plug cord into outlet. Select temperature setting and cook according to recipe instructions.

NOTE: When cooking cheese, high sugar content or chocolate-based recipes, use the MEDIUM heat setting and stir frequently to prevent burning.
3. When finished, turn Off and unplug electric base.

Using the Warming Stand

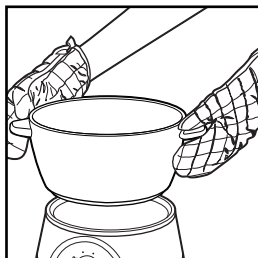


▲ WARNING Fire Hazard.

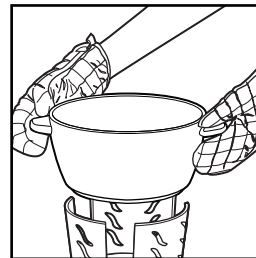
- Use only one small, unscented tealight candle.
- Do not use any liquid fuel, solid gel fuel, or canned chafing fuel such as Sterno™.

The Warming Stand and Low Setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Food should not be reheated on the Low setting. The food must be heated to serving temperature before using the Low setting. If food has been cooked and then refrigerated it must be reheated on Medium or High, then switched to Low. Visit foodsafety.gov for food safety guidelines.

1. When ready to transfer dish from electric base to warming stand, be sure to place the warming stand at its final destination. Always place on a flat, level surface.



2. Light the candle. Do not move or tip the warming stand once the tealight candle is lit. Never leave warming stand unattended with ignited candle.



NOTE: Always use a potholder or insulated glove when handling the cast iron dish after or during cooking to prevent burns.

3. Place dish securely on warming stand.

NOTE: To maintain proper serving temperature keep cover on dish and/or reheat on the electric base.
4. When finished, remove dish from warming stand and place on a heat-resistant surface. Use a candle snuffer to extinguish the tealight flame.

Party Crock™ Cookset Tips

- The cast iron dish should be at least half-filled for best results. If less than half-filled, check for doneness 30 minutes to one hour earlier than called for in the recipe.
- Removing the cover when cooking results in major heat loss and the cooking time may need to be extended.
- If your schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in the cast iron dish, cover and place in the refrigerator overnight. When you're ready to cook, simply place the cast iron dish on the electric cooking base.
- Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should only be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for the cookset.
- When cooking cheese, high-sugar content or chocolate-based recipes, use the MEDIUM heat setting and stir frequently to prevent burning.
- If cooking a vegetable-type casserole, be sure there is liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of the cast iron dish.
- Defrost frozen foods, meats or poultry before cooking in Party Crock to ensure food reaches a proper temperature quickly. Visit the web site foodsafety.gov for food safety guidelines.
- If cooking larger cuts of meat or poultry, brown or sear before cooking in the Party Crock.

Care and Cleaning

⚠ WARNING Shock Hazard.

Do not immerse electric cooking base in water or any other cooking liquid.

1. Turn the control knob to Off.
Unplug cord from outlet.
 2. Remove cast iron dish and cover from electric cooking base and let cool on a trivet or heat-resistant surface.
 3. Cast iron dish and lid should be hand washed with soapy water shortly after use.
 4. Thoroughly dry dish and lid immediately after washing. Do not let dish or lid stand with moisture on rims.
 5. To clean the electric cooking base and warming stand, wipe with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers.
- Do not place in dishwasher.
 - Do not use cast iron dish or cover if chipped, cracked or severely scratched.
 - The cast iron dish may be reheated in the oven but NOT in the microwave.
 - Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
 - Use wooden, silicon or plastic utensils. Metal tools can scratch the enamel surface.
 - The enamel surface is hard but can chip if banged or dropped.
 - The handle and screw may become loose over time. Check periodically and tighten as needed.
 - The cast iron dish and cover can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.

Party Crock™ Entertaining Tips

Bruschetta Party

Prepare Ratatouille or Caponata recipe as directed for Bruschetta sauce. Prepare some Crostini by slicing French bread loaf, brushing slices with olive oil and baking in a 400°F (205°C) oven for 5 to 7 minutes, turning once.

Serve Crostini and Bruschetta sauce with a selection of toppings such as grated Parmesan cheese, toasted pine nuts, fresh herbs, crumbled cooked bacon or crumbled goat cheese. Have guests build their own Bruschetta.

Fondue Party

Prepare Choco-Berry Fondue as directed. Serve with a variety of dipping ingredients such as fresh fruit, pound cake, chocolate chip cookie pieces or pretzels.

Patio Party

Prepare Choco-Berry Fondue as directed or melt two 14-ounce (400 g) bags of caramels along with ¼ cup (60 ml) of water in cast iron dish on Medium for approximately 1 hour, stirring occasionally, until thoroughly heated. Place cast iron warming stand on a stable surface outdoors then light the tealight candle to keep dip warm (do not use the electric cooking base outdoors). Serve with Granny Smith apple slices for dipping.

After Work/Happy Hour Party

Prepare an appetizer or dip recipe as directed the day before. Refrigerate overnight. Just before serving, use microwave to heat to a safe serving temperature. Place on warming base with tealight to keep warm.

NOTE: See pages 8-11 for recipes mentioned above.

Recipes

Paige's White Bean Dip

- 1 (15½ ounce/450 g) can cannellini beans (white kidney beans)
- 2 tablespoons (30 ml) olive oil
- ¼ cup (60 ml) chicken broth
- 1 tablespoon (15 ml) lemon juice (fresh is best)
- 1 clove garlic, minced
- 2 tablespoons (30 ml) cilantro leaves, chopped
- ½ teaspoon (2.5 ml) each salt and freshly ground pepper

1. Process beans in food processor (or mash with a fork).
2. Place all ingredients into cast iron dish.
3. Cover and cook on MEDIUM for 2 to 3 hours. **8 servings.**

Artichoke Dip

- 2 cans (14 ounce/400 ml) artichoke hearts in water, drained and chopped
- 1 small onion, chopped
- ¾ cup (180 ml) mayonnaise
- 1 cup (250 ml) Parmesan cheese, grated and divided

1. In cast iron dish, mix artichoke, onion, mayonnaise and ½ cup (125 ml) cheese.
2. Cover and cook on MEDIUM for 2-3 hours.
3. One-half hour prior to serving, reduce temperature to warm, top with additional ½-cup (125 ml) cheese, and cover. **8 servings.**

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
- ½ teaspoon (2.5 ml) garlic powder
- 4 ounces (115 g) Monterey Jack cheese, shredded

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

Ratatouille

- ½ pound (225 g) eggplant, peeled, cubed
- 1 teaspoon (5 ml) kosher salt
- 1 medium onion, chopped
- 1 small zucchini, cubed
- 1 small yellow squash, cubed
- ½ each: yellow, red, and green peppers, diced
- 1 (15 ounce/400 g) can diced tomatoes, with juice
- 2 tablespoons (30 ml) tomato paste
- 3 garlic cloves, minced
- ½ teaspoon (2.5 ml) hot sauce
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- ½ teaspoon (2.5 ml) freshly ground pepper
- 1 tablespoon (15 ml) each: fresh parsley, and basil, minced

Serving Tip: Serve over hot, cooked pasta or as a topping for Bruschetta.

1. Place eggplant cubes in colander, sprinkle with kosher salt, drain.
2. Place onion, zucchini, squash, peppers, tomatoes, tomato paste, garlic, hot sauce, salt, and pepper in cast iron dish.
3. Rinse eggplant and pat dry; add to dish.
4. Stir all ingredients. Cover and cook on HIGH for 2½ hours or MEDIUM for 4 hours.
5. Stir in parsley and basil 15 to 20 minutes before serving.

Couscous with Feta and Tomatoes

- 1 (14 ounce/400 ml) can diced tomatoes
- ½ small onion, chopped
- 2 cloves garlic, crushed
- 2 teaspoons (10 ml) Italian seasoning
- ⅓ cup (85 ml) couscous
- ¼ cup (60 ml) feta or blue cheese

Serving Tip: Top with freshly snipped chives.

1. Place tomatoes, onion, garlic, and seasoning in cast iron dish.
2. Cover and cook on HIGH for 3 hours or MEDIUM for 6 hours.
3. Stir in couscous, cover and continue to cook for 30 minutes. **6-8 servings.**

Caponata

- 1 (14 ounce/400 ml) can diced tomatoes
- 1 eggplant, peeled, cubed (3-4 cups/750-1000 ml)
- 1 medium onion, diced
- 1 tablespoon (15 ml) olive oil
- 2 stalks celery, diced
- 3 tablespoons (45 ml) capers
- 3 tablespoons (45 ml) balsamic vinegar
- ¼ teaspoon (1.25 ml) crushed red pepper, or to taste
- 1 clove garlic, crushed
- 1 tablespoon (15 ml) snipped fresh basil

Serving Tip: Serve with pita chips or French bread.

1. Place all ingredients in cast iron dish.
2. Cover and cook on HIGH for 2 hours or MEDIUM for 4 hours. Stir in fresh basil during last half hour. **6-8 servings.**

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
- ¼ teaspoon (2.5 ml) salt
- 2 pounds (1 kg) sweet potatoes, washed, peeled, cut into 1-inch (2.5 cm) pieces
- ½ cup (125 ml) dried cranberries

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

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

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
- ½ medium onion, chopped
- ½ cup (125 ml) roasted red peppers, chopped
- 1 teaspoon (5 ml) each salt and pepper

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.

1. Place all ingredients in cast iron dish.
2. Cover and cook on HIGH for 2 hours or MEDIUM for 4 hours. **4-6 servings.**

Artichoke & Sun Dried Tomato Pasta Sauce

- 1 (32 ounce/900 g) can diced tomatoes
- ¼ cup (60 ml) olive oil
- 2 cloves garlic, crushed
- ½ medium onion, chopped
- 1 (10 ounce/280 ml) jar artichoke hearts
- 1 (4 ounce/115 g) jar sun dried tomatoes, packed in oil, drained and chopped
- ½ cup (125 ml) dry white wine
- 1 tablespoon (15 ml) lemon juice
- 1 teaspoon (5 ml) each salt and pepper

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

1. Place all ingredients in cast iron dish.
2. Cover and cook on HIGH for 3 hours or MEDIUM for 6 hours. **4-6 servings.**

Choco-Berry Fondue

- 1 (12 ounce/350 ml) jar caramel ice cream topping
- 1 can (8 ounce/250 ml) evaporated milk
- 1 (10 ounce/300 ml) jar raspberry preserves
- 1 (12 ounce/340 g) package semi-sweet chocolate chips
- ½ cup (1 stick/115 g) butter, quartered

Serving Tip: Excellent sauce to serve over pound cake.

1. In cooking dish, mix caramel topping, evaporated milk, and raspberry preserves together.
2. Stir in chocolate chips.
3. Cover dish and cook on MEDIUM for 2 hours, stirring occasionally.
4. Before serving, stir in butter until melted. **10-12 servings.**

Gourmet Caramel Apples

- 2 (14 ounce/800 g) bags caramels
- ¼ cup (60 ml) water
- 4 green apples, washed
- 1 cup (250 ml) walnuts, chopped
- 2 tablespoons (30 ml) crystallized ginger, chopped
- ½ cup (125 ml) dried cranberries
- 4 popsicle sticks
- ½ cup (125 ml) coconut, toasted (optional)

1. Unwrap caramels and place with water in the cast iron dish.
2. Cover and heat on MEDIUM. Stir occasionally, until thoroughly heated, approximately one hour.
3. Mix walnuts, crystallized ginger and cranberries together on a cookie sheet.
4. Push popsicle stick into apples, dip in melted caramel and immediately roll in walnut mixture. Sit on wax paper to dry. **10-12 servings.**

Visit hamiltonbeach.com for more delicious recipes, tips, and to register your product online!



Customer Service

If you have a question about your appliance, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the motor of your appliance. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

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

LIMITED WARRANTY

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. 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

hamiltonbeach.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électrique, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de précaution, en particulier les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez jamais une surface chaude. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger de l'électrocution, n'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou base dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Surveillez de près l'appareil si des enfants l'utilisent ou si vous l'utilisez à proximité d'enfants.
5. Débranchez l'appareil de sa prise quand vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de mettre ou d'enlever une pièce.
6. N'utilisez jamais un appareil qui a une prise ou un cordon d'alimentation endommagé, ou si l'appareil a mal fonctionné ou s'il est tombé ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Appelez notre numéro sans frais du service à la clientèle pour obtenir des renseignements ou un examen, une réparation ou un ajustement de l'appareil.
7. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner une blessure.
8. N'utilisez jamais la base électrique à l'extérieur.
9. Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre à l'extrémité d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes, en particulier celles d'une cuisinière.
10. Ne mettez jamais la base électrique ou le support chauffant sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou de gaz chaud, ou à l'intérieur d'un four chaud.
11. Vous devez faire très attention quand vous utilisez un appareil électroménager qui contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Pour débrancher, tournez le bouton en position OFF, puis enlevez la fiche de la prise.
13. Attention : Pour prévenir tout danger de dommage ou d'électrocution, ne faites jamais cuire sur une base électrique. Cuisez uniquement dans un pot en grès.
14. Évitez tout changement brusque de température, comme par exemple en ajoutant des aliments réfrigérés dans un pot en fonte chaud.
15. N'utilisez jamais l'appareil à une fin autre que celle à laquelle il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Autres informations relatives à la sécurité du consommateur

Ce produit est destiné uniquement à un usage ménager.

Cet appareil est uniquement destiné à la préparation, à la cuisson et au service d'aliments. Ce produit n'est pas destiné à une utilisation avec des matériaux ou des produits non alimentaires.

Pour éviter une surcharge du circuit électrique, n'utilisez jamais un appareil électroménager de grande puissance sur le même circuit que la mijoteuse.

AVERTISSEMENT! Danger d'électrocution :

Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le danger d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche n'entre pas bien, retournez-la. Si elle continue à ne pas bien entrer, demandez à un électricien de remplacer la prise.

La longueur du cordon d'alimentation utilisée pour cet appareil a été choisie pour réduire le danger de s'emmêler, ou de trébucher sur un cordon plus long. Si un cordon plus long est nécessaire, vous pouvez utiliser une rallonge approuvée. La notation électrique de la rallonge doit être égale ou supérieure à la notation de la mijoteuse. Vous devez faire attention de placer la rallonge de manière à ce qu'elle ne dépasse pas trop du comptoir ou du haut de la table, où elle peut être tirée par des enfants ou bien elle peut faire trébucher.

Merci d'avoir acheté un appareil de cuisson Party Crock™ de Hamilton Beach®

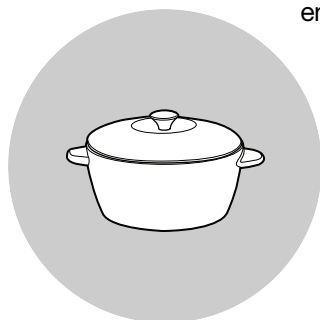
Hamilton Beach® a créé un nouvel appareil innovateur pour vous aider à bien traiter vos invités.

La capacité de 1,5 quart (1,5 L) est idéale pour préparer vos aliments favoris de parties, comme les trempettes chaudes, les boulettes de viande de cocktail, etc. En outre, votre appareil constitue un excellent moyen pour préparer et de servir des plats d'accompagnement comme les fèves cuites, la caponata et même la fondue au chocolat comme dessert.

Que vous ayez 6 personnes à table à dîner ou 20 invités à une partie de cocktail, cet appareil de cuisson vous aidera à recevoir vos invités avec facilité et style.

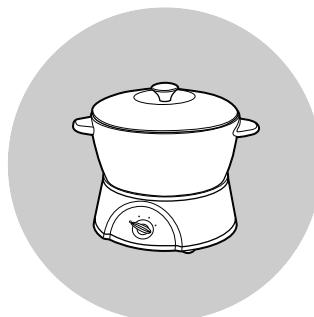
1. Préparation

Party Crock facilite la préparation de vos trempettes chaudes, de vos hors-d'oeuvre, et vos plats d'accompagnement favoris quelques heures avant la partie. Le pot en fonte va au réfrigérateur, si bien que vous pouvez préparer les aliments avec un jour d'avance.



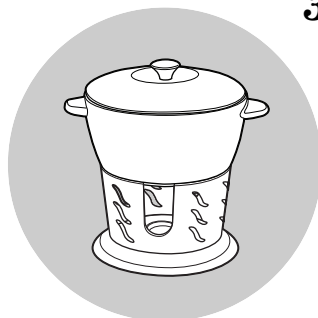
2. Cuisson

La base de cuisson électrique rend aisée la cuisine pour les parties. Mettez simplement le pot sur la base de cuisson et oubliez-le. Vous économisez un espace précieux de cuisinière ou de four.

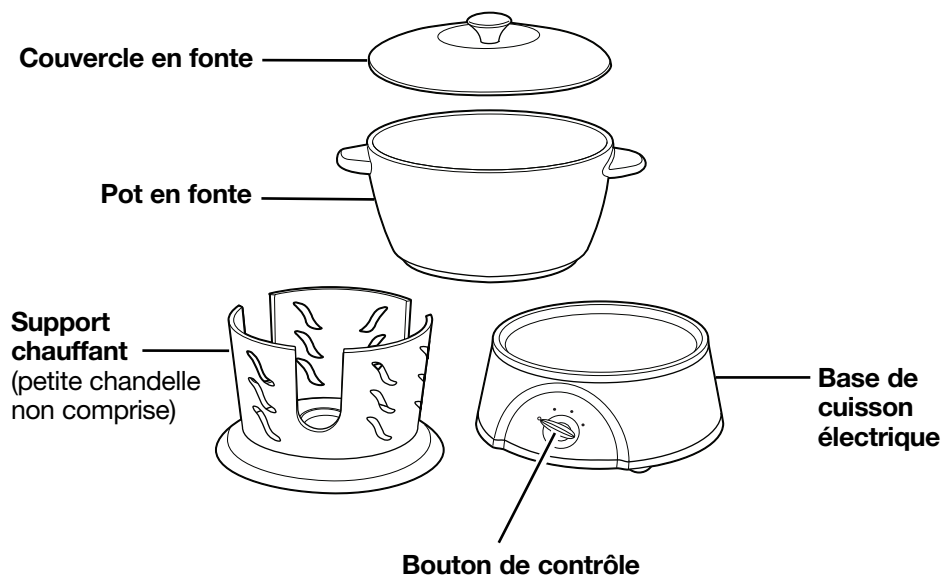


3. Service

Votre Party Crock™ est très élégant sur la table de buffet, sans cordons emmêlés, grâce à son support chauffant. Grâce à son design, il va avec tous les styles de décoration et les aliments restent chauds avec au scintillement élégant d'une simple petite chandelle.



Pièces et caractéristiques



Le bouton de contrôle de la mijoteuse offre un réglage de température moyenne ou élevée pour cuire. Le réglage de température basse conserve une recette préparée à une température de service idéale.

Le pot en fonte et le couvercle peuvent aller dans le four. Il ne peut pas être utilisé dans le four à micro-ondes.

Les ustensiles en fonte ont une distribution et une rétention de chaleur supérieures. Utilisez toujours une poignée ou des gants de cuisine pour manipuler le pot en fonte quand il est chaud.

Le pot en fonte et le couvercle sont moulés en fer fondu en sable et sont recouverts d'une couche solide d'émail. Chaque moule en sable n'est utilisé qu'une fois. Les petites irrégularités dues à cette technique de moulage traditionnelle et au fini à la main ne nuisent absolument pas au rendement de cuisson de l'appareil en fonte.

Utilisation de l'appareil de cuisson

Utilisation de la base de cuisson électrique



Avant la première utilisation : Lavez à la main le pot et le couvercle en fonte dans de l'eau savonneuse chaude. Rincez et faites sécher. Vous n'avez pas besoin d'apprêter. N'immergez jamais la base électrique dans l'eau.

1. Préparez la recette conformément aux instructions. Placez le pot sur la base électrique et couvrez-le.
2. Branchez le cordon dans la prise. Choisissez le réglage de température et cuisez conformément aux instructions de la recette.
NOTE : Quand vous cuisez des recettes à base de fromage, de sucre ou de chocolat, utilisez le réglage de température moyenne et remuez fréquemment pour éviter de brûler.
3. Quand vous avez fini, mettez le contrôle en position OFF (arrêt) et débranchez la base électrique.

Utilisation du support chauffant



⚠ AVERTISSEMENT Danger d'incendie.

- N'utilisez qu'une seule petite chandelle non parfumée.
- N'utilisez aucun carburant liquide, carburant sous forme de gel solide, ou de carburant en boîte comme du Sterno™.

Vous ne devez utiliser le support chauffant et le réglage de température basse qu'après avoir complètement cuit votre recette.

Vous ne devez pas refaire chauffer les aliments en réglant une basse température. Vous devez chauffer les aliments à une température de service avant d'utiliser le réglage de température basse. Si vous avez cuit, puis réfrigéré vos aliments, vous devez les réchauffer à température élevée ou moyenne avant de mettre la basse température.

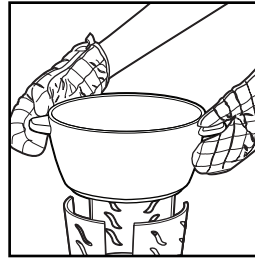
Consultez le site Internet foodsafety.gov pour trouver des directives de sécurité.

1. Quand vous êtes prêt à transférer le pot de la base électrique au support chauffant, assurez-vous de mettre le support chauffant à sa destination finale. Placez-



le toujours sur une surface plate, horizontale.

2. Allumez la chandelle. Ne bougez pas ou n'inclinez pas le support chauffant après que la chandelle soit allumée. Ne laissez jamais sans surveillance



le support chauffant avec une chandelle allumée.

NOTE : Utilisez toujours une poignée ou un gant de cuisine pour toucher le pot en fonte en cuisant ou après avoir cuit vos aliments pour éviter de vous brûler.

3. Posez bien le pot sur le support chauffant. **NOTE :** Pour conserver une bonne température de service, laissez le couvercle sur le pot et/ou refaites chauffer sur la base électrique.
4. Quand vous avez fini, enlevez le pot du support chauffant et mettez-le sur une surface résistant à la chaleur. Utilisez un éteignoir pour éteindre la flamme de la petite chandelle.

Renseignements pratiques

- Il faut remplir au moins à moitié le pot en fonte pour obtenir de bons résultats. Si vous l'avez rempli moins qu'à moitié, vérifiez 30 minutes à une heure plus tôt que le demande la recette si vos aliments sont cuits.
- Si vous enlevez le couvercle pendant la cuisson, vous causez une perte majeure de chaleur et vous devez probablement augmenter le temps de cuisson.
- Si votre emploi du temps ne vous permet pas de préparer une recette, faites-le la nuit précédente. Mettez tous les ingrédients dans le pot en fonte, couvrez et mettez dans le réfrigérateur pendant toute la nuit. Quand vous êtes prêt à cuire, mettez simplement le pot en fonte sur la base de cuisson électrique.
- Vous devez ajouter les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sûre seulement 2 heures avant de servir. Le lait condensé ou les soupes condensées conviennent parfaitement à votre appareil de cuisson.
- Quand vous cuisez des recettes à base de fromage, de sucre ou de chocolat, utilisez le réglage de température moyenne et remuez fréquemment pour éviter de brûler.
- Si vous cuisez une casserole à base de légumes, assurez-vous qu'il y a du liquide dans la recette pour éviter de roussir sur les parois du pot en fonte.
- Dégelez les viandes, les volailles ou les aliments congelés avant de les faire cuire dans le Party Crock™ pour assurer que les aliments atteignent rapidement la bonne température. Consultez le site Internet **foodsafety.gov** pour trouver des directives de sécurité.
- Si vous cuisez des grosses coupes de viande ou de volaille, brunissez-les ou saisissez-les avant de les faire cuire dans le Party Crock™.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Danger d'électrocution.

N'immergez jamais la base de cuisson électrique.

1. Tournez le bouton de contrôle en position OFF (arrêt). Débranchez le cordon de la prise.
 2. Enlevez le pot et le couvercle en fonte de la base de cuisson électrique et laissez refroidir sur un sous-plat ou une surface résistant à la chaleur.
 3. Le pot en fonte et le couvercle doivent être lavés à l'eau savonneuse juste après leur usage.
 4. Séchez soigneusement le pot et le couvercle immédiatement après les avoir lavés. Ne laissez jamais humides les rebords du pot ou du couvercle.
 5. Pour nettoyer la base de cuisson électrique et le support chauffant, essuyez avec un linge humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif.
- Ne mettez jamais dans un lave-vaisselle.
 - N'utilisez jamais le pot ou le couvercle en fonte s'il est écaillé, fendu ou bien rayé.
 - Vous pouvez réchauffer le pot en fonte dans le four, mais PAS dans le four à micro-ondes.
 - N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ou de tampon de récurage en métal.
 - Utilisez des outils en bois, en silicone, ou en matière plastique. Les outils en métal peuvent rayer la surface en émail.
 - La surface en émail est dure, mais elle peut s'écailler si vous frappez ou laissez tomber votre instrument.
 - La poignée et la vis peuvent se dévisser avec le temps. Vérifiez de temps en temps et resserrez si nécessaire.
 - Le pot et le couvercle en fonte peuvent devenir extrêmement chauds. Faites attention. Ne les placez jamais directement sur une surface ou un comptoir sans protection.

Comment préparer une partie avec le Party Crock™

Partie à la Bruschetta

Préparez une recette de ragoût de légumes ou de Caponata comme l'indique la recette de la sauce Bruschetta. Préparez quelques Crostini en coupant en tranches un pain français, en brossant ces tranches d'huile d'olive et en les faisant cuire dans un four à 400°F (205°C) de 5 à 7 minutes, et en les retournant une fois.

Servez les Crostini et la sauce Bruschetta avec un choix de garnitures comme du fromage Parmesan râpé, des pignons grillés, des fines herbes, du bacon cuit émiétté ou du fromage de chèvre émiétté. Laissez vos invités faire leur propre Bruschetta.

Partie à la Fondue

Préparez une trempette au chocolat allemand comme indiqué. Servez avec un choix de garnitures comme des fruits frais, un quatre-quarts, des biscuits aux brisures de chocolat ou des pretzels.

Partie Patio

Préparez une trempette au chocolat allemand comme l'indique la recette, ou faites fondre deux sacs de 400 g (14 oz) de caramels à 60 ml (¼ tasse) d'eau dans le pot en fonte à température moyenne pendant environ 1 heure, en mélangeant de temps en temps, jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud. Mettez le support de chauffage en fer forgé sur une surface stable à l'extérieur, puis allumez les petites bougies pour conserver chaud la trempette (n'utilisez pas la base de cuisson électrique à l'extérieur). Servez avec des tranches de pommes Granny Smith pour tremper.

Après le travail / partie apéritif

Préparez une recette de hors d'oeuvre ou de trempette en suivant la recette le jour précédent. Réfrigérez toute la nuit. Juste avant de servir, réchauffez à une bonne température au four à micro-onde. Mettez sur la base de chauffage avec une petite chandelle pour conserver chaud.

NOTE : Voir pages 20 à 23 les recettes susmentionnées.

Recettes

Trempette aux haricots blancs de Paige

- 1 boîte (15½ onces/450 g) de haricots blancs
 - 2 cuillers à soupe (30 ml) d'huile d'olive
 - ¼ de tasse (60 ml) de bouillon de poulet
 - 1 cuiller à soupe (15 ml) de jus de citron (frais si possible)
 - 1 tête d'ail, hachée
 - 1 cuiller à soupe (30 ml) de feuilles de coriandre, hachées
 - ½ c. à soupe (2,5 ml) de sel et ½ c. à soupe (2,5 ml) de poivre fraîchement moulu
1. Traitez les haricots dans le robot culinaire (ou réduire en purée avec une fourchette).
 2. Mettez tous les ingrédients dans le pot en fonte.
 3. Couvrez et cuisez à température moyenne de 2 à 3 heures. **8 portions**

Trempette d'artichauts

- 2 boîtes (14 onces/400 ml) de coeurs d'artichauts dans l'eau, égouttés et hachés
 - 1 petit oignon, haché
 - ¾ de tasse (180 ml) de mayonnaise
 - 1 tasse (250 ml) de fromage Parmesan, râpé et divisé
1. Dans le pot en fonte, mélangez les artichauts, l'oignon, la mayonnaise et ½ tasse (125 ml) de fromage.
 2. Couvrez et cuisez à température moyenne de 2 à 3 heures.
 3. 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
 - ½ cuiller à thé (2,5 ml) de poudre d'ail
 - 4 onces (115 g) de fromage Monterey Jack, râpé
1. 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.
 2. Remuez et continuez à faire cuire jusqu'à ce que le mélange soit chaud.
 3. Mélangez le fromage Monterey Jack juste avant de servir. **12 portions**

Ratatouille

- ½ livre (450 g) d'aubergine, épluchée, en cube
- 1 cuiller à thé (5 ml) de sel kosher
- 1 oignon moyen, haché
- 1 petite courgette zucchini, en cube
- ½ chacun: poivron jaune, rouge, et vert, en dés
- 1 boîte (15 onces/400 g) de tomate en dés, avec son jus
- 2 cuillers à soupe (30 ml) de pâte de tomate
- 3 gousses d'ail, râpées
- ½ cuiller à thé (2,5 ml) de sauce piquante
- 1 cuiller à thé (5 ml) de sel
- ½ cuiller à thé (2,5 ml) de poivre fraîchement moulu
- 1 cuiller à soupe (15 ml) de persil frais, 1 cuiller à soupe (15 ml) de basilic, rapés

Pour servir : Servez sur des pâtes chaudes, cuites, ou comme garniture de bruschetta.

1. Mettez les cubes d'aubergine dans une passoire, arrosez de sel kosher, essorez.
2. Mettez l'oignon, la courgette, la courge, les poivrons, les tomates, la pâte de tomate, l'ail, la sauce piquante, le sel et le poivre dans le pot en fonte.
3. Rincez l'aubergine et faites sécher en tapotant ajoutez dans le pot.
4. Mélangez tous les ingrédients. Couvrez et cuisez à la température élevée pendant 2 heures ½ ou à la température moyenne pendant 4 heures.
5. Mélangez de persil et le basilic 15 à 20 minutes avant de servir.

Couscous au fromage feta et aux tomates

- 1 boîte (14 onces/400 ml) de tomates en dés
- ½ petit oignon, haché
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 2 cuillers à thé (10 ml) d'assaisonnement italien
- ⅓ tasse (85 ml) de couscous
- ¼ tasse (60 ml) de feta ou de fromage bleu

Pour servir : Recouvrez de ciboulette fraîchement coupée.

1. Mettez les tomates, l'oignon, l'ail et l'assaisonnement dans le pot en fonte.
2. Couvrez et cuisez à température élevée pendant 3 heures ou à température moyenne pendant 6 heures.
3. Ajoutez le couscous en mélangeant, couvrez et continuez à faire cuire pendant 30 minutes. **6 – 8 portions**

Caponata

- 1 boîte (14 onces/400 ml) de tomates en dés en boîte
- 1 aubergine, épluchée et en cube (3-4 tasses/750-1000 ml)
- 1 oignon moyen, épluché
- 1 cuiller à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 2 branches de céleri, en dés
- 3 cuillers à soupe (45 ml) de câpres
- 3 cuillers à soupe (45 ml) de vinaigre balsamique
- ¼ de cuiller à thé (1,25 ml) de piments rouges écrasés, ou selon le goût
- 1 gousse d'ail, écrasée
- 1 cuiller à soupe (15 ml) de basilic frais coupé

Pour servir : servez avec des chips pita ou du pain français.

1. Mettez tous les ingrédients dans le pot en fonte.
2. Couvrez et cuisez à température élevée pendant 2 heures ou à température moyenne pendant 4 heures. Mélangez le basilic frais pendant la dernière demi-heure. **6 – 8 portions**

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

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

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

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

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.

1. Mettez tous les ingrédients dans le pot en fonte.
2. Couvrez et cuisez à température élevée pendant 2 heures ou à température moyenne pendant 4 heures. **4 – 6 portions**

Sauce de pâtes aux artichauts et aux tomates séchées au soleil

- 1 boîte (32 onces/900 g) de tomates en dés
- ¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail, écrasées
- ½ oignon moyen, haché
- 1 pot (10 onces/280 ml) de coeurs d'artichauts
- 1 pot (4 onces/115 g) de tomates séchées au soleil, dans l'huile, égouttés et hachés
- ½ tasse (125 ml) de vin blanc sec
- 1 cuiller à soupe (15 ml) de jus de citron
- 1 cuiller à thé (5 ml) de sel et 1 cuiller à thé (5 ml) de poivre

Pour servir : servez sur des fettucini (ou vos pâtes préférées) et recouvrez de fromage parmesan fraîchement râpé.

1. Mettez tous les ingrédients dans le pot en fonte.
2. Couvrez et cuisez à température élevée pendant 3 heures ou à température moyenne pendant 6 heures. **4 – 6 portions**

Fondue/sauce au chocolat et aux baies

- 1 pot (12 onces/350 ml) de garniture de crème glacée au caramel
- 1 boîte (14 onces/415 ml) de lait concentré sucré
- 1 pot (10 onces/300 ml) de confiture de framboises
- 1 paquet (12 onces/340 g) de brisures de chocolat semi-doux
- ½ tasse (1 bâton/115 g) de beurre, en quatre

Pour servir : sauce excellente pour servir sur un quatre-quarts.

1. Mélangez la garniture au caramel, le lait concentré et la confiture de framboises dans le pot en fonte.
2. Mélangez les brisures de chocolat.
3. Couvrez et cuisez à température moyenne pendant 2 heures, en mélangeant de temps en temps.
4. Avant de servir, mélangez le beurre jusqu'à ce qu'il fonde. **10 – 12 portions**

Pommes au caramel gourmet

- 2 sacs (14 onces/800 g) de caramels
- ¼ tasse (60 ml) d'eau
- 4 pommes vertes, lavées
- 1 tasse (250 ml) de noix, hachées
- 2 cuillers à soupe (30 ml) de gingembre cristallisé, râpé
- ¼ tasse (60 ml) de canneberges
- 4 bâtons de popsicle
- ¼ de tasse (60 ml) de noix de coco, rôtie (si vous le désirez)

1. Ouvrez les caramels et mettez-les dans le pot en fonte avec l'eau.
2. Couvrez et cuisez à température moyenne. Mélangez de temps en temps, jusqu'à ce que le mélange soit chaud, pendant environ 1 heure.
3. Mélangez les noix, le gingembre cristallisé et les canneberges sur une tôle de cuisson.
4. Poussez les bâtons de popsicle dans les pommes, trempez dans le caramel fondu et roulez immédiatement dans le mélange de noix et faites sécher sur le papier ciré. **10 – 12 portions**

Visiter le site hamiltonbeach.ca pour des recettes succulentes, des conseils et pour enregistrer votre produit en ligne!



Service à la clientèle

Si vous avez une question concernant votre appareil, composer notre numéro sans frais de service à la clientèle. Avant de faire un appel veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série ci-dessous. Ces numéros se trouvent sous votre appareil. Cette information nous aidera à répondre beaucoup plus vite à toute question.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti contre tout vice de main-d'œuvre ou de matériau pendant une période d'un (1) an à partir de la date de son achat original, à l'exception des modalités suivantes. Pendant cette période, nous réparerons ou nous remplacerons ce produit à notre choix. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU 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 TOUTE RÉCLAMATION POUR DOMMAGE SPÉCIAL, INCIDENT ET CONSÉQUENT EST PAR LA PRÉSENTE EXCLUE. Il n'y a pas de garantie à l'égard des articles suivants qui sont sujet à usure, qui peuvent être fournis avec ce produit, y compris, sans s'y limiter : pièces en verre, contenants en verre, couteaux/tamis, lames, joints, joints d'étanchéité, embrayages, brosses à moteur et/ou agitateurs, etc. Cette garantie ne s'étend qu'au consommateur acheteur initial et ne couvre pas une panne due à une mauvaise utilisation, un mauvais traitement, de la négligence, y compris l'absence de nettoyer le produit régulièrement conformément aux instructions du fabricant, utilisation à des fins commerciales ou tout usage non conforme aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez avoir également d'autres droits juridiques qui varient selon l'État ou selon la province. Certains États ou provinces ne permettent pas de limite sur les garanties impliquées sur les dommages incidents, conséquents ou spéciaux et par conséquent les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous avez une réclamation sous cette garantie, **NE RENVOYEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN.** Veuillez appeler LE NUMÉRO DE SERVICE À LA CLIENTÈLE (pour un service plus rapide, veuillez préparer les numéros de modèle, de série et de type pour permettre à la standardiste de vous aider).

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE !

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque las superficies calientes. Utilice manijas y perillas.
4. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad de cocina en agua u otro líquido.
5. Se requiere una supervisión estricta cuando cualquier aparato es utilizado por niños o en su cercanía.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje enfriar antes de colocar o quitar piezas.
7. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañados, o después de que el aparato haya funcionado mal o haya sufrido caídas o daños. Llame a nuestro número de servicio de atención al cliente para información sobre inspección, reparación y arreglos.
8. El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede provocar lesiones personales.
9. No utilice la base eléctrica al aire libre.
10. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes, como la estufa.
11. No coloque la base eléctrica o el soporte de calentamiento sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas, o en un horno caliente.
12. Debe tenerse mucho cuidado cuando se traslade un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, gire la perilla de control a Off (apagado) y luego quite el enchufe del tomacorriente.
14. Precaución: Para evitar daños o descargas eléctricas, no cocine sobre la base eléctrica. Cocine sólo en el plato de hierro fundido.
15. Evite cambios bruscos de temperatura, como agregar alimentos refrigerados en el recipiente de hierro fundido caliente.
16. Sólo utilice el aparato sólo con el objetivo para el que fue diseñado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información para la seguridad de consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

¡ADVERTENCIA! Peligro de descarga eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no calza, inviértalo. Si aún así no calza, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

Este producto está concebido para la preparación, cocción y servicio de alimentos. Este producto no está concebido para su uso con materiales o productos no alimenticios.

Para evitar una sobrecarga eléctrica, no haga funcionar ningún otro aparato de alto vataje en el mismo circuito de la vasija para fiestas.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cordón más largo. Si se necesita un cordón más largo, puede utilizarse un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor a la clasificación de la vasija para fiestas. Debe tenerse cuidado al colocar el cable de extensión a fin de que no cuelgue sobre la mesada o mesa, donde los niños pueden tirar de él o tropezarse con él accidentalmente.

¡Gracias por comprar un Equipo de Cocina de Vasija para Fiestas™ Hamilton Beach®!

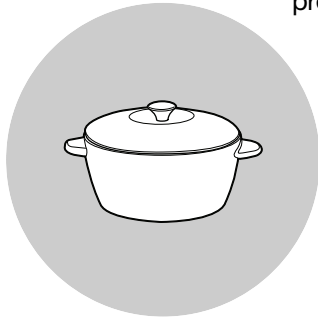
Hamilton Beach® ha creado un innovador y nuevo equipo de cocina para ayudarlo a entretener a sus invitados.

La capacidad de 1,5 cuartos (1,5 L) es perfecta para alimentos servidos en fiestas, como dips calientes, albóndigas de cóctel, y más. Además, es una manera excelente de preparar y servir acompañamientos como porotos en salsa, caponata, e incluso fondue de chocolate para el postre.

Aunque reciba a 6 personas para una cena servida en la mesa u organice un cóctel para 20, este equipo de cocina lo ayudará a recibir invitados con sencillez y estilo.

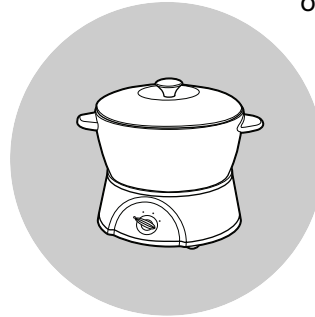
1. Prepare

La Vasija para Fiestas facilita la preparación de dips calientes, aperitivos y acompañamientos horas antes de la fiesta. El recipiente de hierro fundido a los refrigeradores, así los alimentos pueden prepararse con anticipación.



2. Cocine

La base de cocción eléctrica le acerca la posibilidad de cocción lenta en su fiesta. ¡Sólo coloque el plato en la base de cocción y olvídense! No quita valioso espacio de la cocina o el horno.

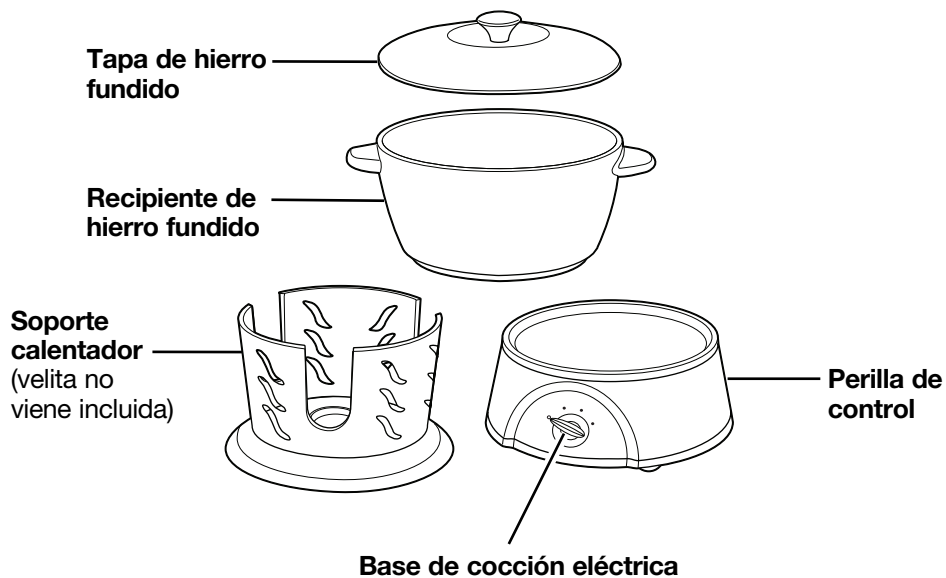


3. Sirva

Queda muy bien en la mesa de buffet, sin cables incómodos, gracias al soporte calentador. El diseño se complementa con cualquier estilo de decoración y los alimentos se conservan calientes mediante la elegante luz de una velita.



Piezas y características



La perilla de control ofrece configuraciones de temperatura Medium (Media) y High (Alta) para la cocción. La configuración Low (Baja) mantiene una preparación lista a una perfecta temperatura de servicio.

El recipiente y tapa de hierro fundido son aptos para hornos convencionales. No debe utilizarse en el horno de microondas.

Los elementos de cocción de hierro fundido poseen una mayor distribución y retención de calor. Siempre utilice una agarradera o guante aislante cuando manipule el recipiente de hierro fundido caliente.

El recipiente y la tapa de hierro fundido están hechos con hierro fundido en un molde de arena y cuentan con un acabado de esmalte durable. Cada molde de arena es utilizado una sola vez. Las pequeñas irregularidades debido a la técnica de fundido tradicional y acabado a mano no afectan el desempeño de cocción de este aparato de hierro fundido.

Cómo usar su equipo de cocina

Cómo usar la base de cocción eléctrica



Antes del primer uso: Lave a mano el recipiente y la tapa de hierro fundido en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. No se requiere "curado". No sumerja la base de cocción eléctrica en agua.

1. Prepare las recetas de acuerdo con las instrucciones. Coloque el recipiente en la base eléctrica y cubra.
2. Enchufe en el tomacorriente. Seleccione la configuración de

temperatura y cocine de acuerdo con las instrucciones de la receta.

NOTA: Cuando cocine recetas con queso, con contenidos elevados de azúcar o a base de chocolate, utilice la configuración de calor MEDIA y revuelva frecuentemente para evitar que se quemen.

3. Cuando haya finalizado, apague (Off) y desenchufe la base eléctrica.

Cómo usar el soporte calentador



⚠ ADVERTENCIA Peligro de incendio.

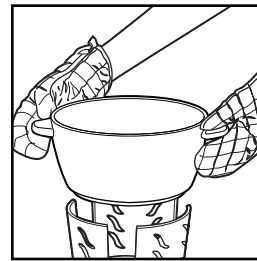
- Utilice sólo una velita sin aroma.
- No utilice ningún combustible líquido, de gel sólido o para calentadores como Serno™.

El soporte calentador y la configuración Baja deben usarse sólo cuando una receta ya ha sido cocinada por completo. Los alimentos no deben recalentarse en la configuración Baja. Los alimentos deben calentarse hasta temperatura de servicio antes de utilizar la configuración Baja. Si los alimentos ya fueron cocinados y luego se los refrigeró, entonces deben recalentarse en Media o Alta, y luego pasar a Baja. Para una guía de seguridad de alimentos, diríjase a foodsafety.gov.

1. Cuando esté listo para pasar el recipiente desde la base eléctrica al soporte calentador, asegúrese de colocar este último en su ubicación final. Siempre colóquelo en una superficie plana y nivelada.



2. Encienda la vela. No mueva o incline el soporte calentador una vez que haya encendido la velita. Nunca deje el soporte calentador desatendido mientras la



vela esté encendida.

vela esté encendida.

NOTA: Para evitar quemaduras, siempre use una agarradera o guante aislante cuando maneje el recipiente de hierro fundido después o durante la cocción.

3. Coloque el recipiente en el soporte calentador. **NOTA: Para mantener una temperatura de servicio adecuada, mantenga la tapa sobre el recipiente y/o recaliente sobre la base eléctrica.**
4. Cuando haya terminado, quite el recipiente del soporte de cocción y colóquelo en una superficie resistente al calor. Utilice un apagavelas para apagar la llama de la velita.

Consejos para el Equipo de Cocina

- Para mejores resultados, el recipiente de hierro fundido debe estar lleno hasta por lo menos la mitad de su capacidad. Si está lleno a menos de la mitad, verifique la cocción de 30 minutos a una hora antes de lo indicado en la receta.
- Quitar la tapa durante la cocción provoca una pérdida de calor importante y el tiempo de cocción puede tener que extenderse.
- Si sus horarios no le permiten tener el tiempo necesario para preparar una comida, hágalo la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en el recipiente de hierro fundido, cubra y introduzca en el refrigerador durante la noche. Cuando esté listo para cocinar, simplemente coloque el recipiente en la base de cocción eléctrica.
- Las pastas, frutos de mar, leche, crema y crema agria debe agregarse sólo 2 horas antes de servir. La leche evaporada o las sopas condensadas son perfectas para este equipo de cocina.
- Cuando cocine recetas con queso, con contenidos elevados de azúcar o a base de chocolate, utilice la configuración de calor MEDIA y revuelva frecuentemente para evitar que se quemen.
- Si desea cocinar un guiso con vegetales, asegúrese de que haya suficiente líquido para evitar quemaduras en los costados del recipiente.
- Descongele alimentos, carnes rojas o carnes de ave antes de la cocción en la Vasija para Fiestas para garantizar que los alimentos alcancen una temperatura adecuada rápidamente. Para una guía de seguridad de alimentos, diríjase a **foodsafety.gov**.
- Si va a cocinar cortes grandes de carnes, dórelos o séllelos antes de cocinarlos en la Vasija para Fiestas.

Cuidados y limpieza

▲ ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica.

No sumerja la base de cocción eléctrica.

1. Gire la perilla de control a la posición OFF (apagado). Desenchufe el cable del tomacorriente.
 2. Quite el recipiente de hierro fundido y la tapa de la base de cocción eléctrica y deje enfriar sobre una superficie resistente al calor.
 3. El recipiente y tapa de hierro fundido deben lavarse a mano con agua jabonosa poco después de su uso.
 4. Seque bien el recipiente y la tapa inmediatamente después del lavado. No deje el recipiente o la tapa con humedad en los bordes.
 5. Utilice un paño húmedo para limpiar la base de cocción eléctrica y el soporte calentador. No utilice productos de limpieza abrasivos.
- No lo coloque en el lavavajillas.
 - No utilice el recipiente o la tapa de hierro fundido si se encuentran saltados, rajados y muy rayados.
 - El recipiente de hierro fundido puede recalentarse en el horno pero NO en el microondas.
 - No utilice limpiadores abrasivos o paños de limpieza metálicos.
 - Use utensilios de madera, silicona o plástico. Las herramientas de metal pueden rayar la superficie esmaltada.
 - La superficie esmaltada es resistente pero puede saltarse si se golpea o se cae.
 - La manija y el tornillo pueden aflojarse con el tiempo. Verifíquelos periódicamente y ajústelos según sea necesario.
 - El recipiente y la tapa de hierro fundido pueden calentarse mucho. Tenga cuidado. No los coloque directamente sobre la mesada o cualquier superficie sin protección.

Consejos para cuando se reciben visitas

Fiesta de Bruschetta

Prepare el estofado de vegetales o la caponata como se indica para la salsa de Bruschetta. Prepare algunos Crostini rebanando un pan francés, untándolos con aceite de oliva y horneándolos a 400°F (205°C) durante 5 a 7 minutos, girándolos una vez.

Sirva los Crostini y la salsa de Bruschetta con una selección de ingredientes tales como queso Parmesano rallado, piñones tostados, hierbas frescas, panceta cocida desmenuzada o queso de cabra desmenuzado. Sugiera a sus invitados que se preparen sus propias Bruschetta.

Fiesta de Fondue

Prepare el Chocolate y Frambuesa como se indica. Sirva con una variedad de ingredientes como frutas frescas, pastel, pedazos de galletas de chocolate o pretzels.

Fiesta en el Patio

Prepare el Dip Alemán de Chocolate como se señala o derrita dos bolsas de 14 onzas (400 g) de caramelos junto a ¼ taza (60 ml) de agua en el recipiente en temperatura Media durante aproximadamente 1 hora, mezclando de vez en cuando, hasta que estén calientes por completo. Coloque el soporte de hierro forjado sobre una superficie estable al aire libre, luego encienda la velita para mantener el dip caliente (no use la base de cocción eléctrica en el exterior). Sirva con rebanadas de manzanas Granny Smith.

Fiesta After Work/Happy Hour

Prepare el día anterior un aperitivo o dip como se señala en la receta. Refrigere durante la noche. Antes de servir, utilice el microondas para calentar a una temperatura de servicio segura. Coloque sobre la base calentadora con la velita para mantenerlo caliente.

NOTA: Ver las páginas 31-34 para las recetas mencionadas anteriormente.

¡Visite hamiltonbeach.com.mx para más recetas deliciosas, consejos y para registrar su producto en-línea!



Recetas

Dip de Porotos Blancos de Paige

- 1 lata (15½ onzas/450 g) de porotos cannellini (porotos blancos)
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- ¼ de taza (60 ml) de caldo de pollo
- 1 cucharada (15 ml) de jugo de limón (fresco es mejor)
- 1 diente de ajo, picado
- 2 cucharadas (30 ml) de cilantro, picado
- ½ cucharadita (2,5 ml) de sal y ½ cucharadita (2,5 ml) de pimienta recién molida

1. Procese los porotos en un procesador de alimentos (o pise con un tenedor).
2. Coloque todos los ingredientes en el recipiente.
3. Cubra y cocine en MEDIA durante 2 a 3 horas. **8 porciones.**

Dip de Alcauciles

- 2 latas (14 onzas/400 ml) de corazones de alcauciles en agua, escurridos y cortados
- 1 cebolla pequeña, picada
- ¾ taza (180 ml) de mayonesa
- 1 taza (250 ml) de queso Parmesano, rallado

1. En el recipiente de hierro fundido, mezcle los alcauciles, la cebolla, la mayonesa y ½ taza (125 ml) de queso.
2. Cubra y cocine en MEDIA durante 2 a 3 horas.
3. De una a media hora antes de servir, reduzca la temperatura a tibia, vierta la ½ 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
- ½ cucharadita (2,5 ml) de ajo en polvo
- 4 onzas (115 g) de queso Monterey Jack, desmenuzado

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

Ratatouille

Una berenjena de ½ libra (450 g), pelada y en cubos

- 1 cucharadita (5 ml) de sal kosher
- 1 cebolla mediana, picada
- 1 zucchini pequeño, en cubos
- 1 calabaza amarilla pequeña, en cubos
- ½ de cada uno de los siguientes:
- Pimientos amarillos, rojos y verdes, en cubos

Consejo de servicio: Sirva sobre pastas calientes y cocidas o como ingrediente de una Bruschetta.

- 1 lata (15 onzas/400 g) de tomates en cubos, con jugo
- 2 cucharadas (30 ml) de concentrado de tomate
- 3 dientes de ajo, picados
- ½ cucharadita (2,5 ml) de salsa picante
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- ½ cucharadita (2,5 ml) de pimienta recién molida
- 1 cucharada (15 ml) de los siguientes elementos: Perejil y albahaca frescos, picados

1. Coloque la berenjena en cubos en un colador, rocíe con sal kosher, escurra.
2. Coloque la cebolla, el zucchini, la calabaza, los pimientos, los tomates, el concentrado de tomate, el ajo, la salsa picante, la sal y la pimienta en el recipiente de hierro fundido.
3. Enjuague la berenjena y séquela; agregue al recipiente.
4. Mezcle todos los ingredientes. Cubra el recipiente, cocine en ALTA durante 2½ horas o en MEDIA durante 4 horas.
5. Mezcle con el perejil y la albahaca de 15 a 20 minutos antes de servir.

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
- ¼ 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)
- ½ taza (125 ml) de arándanos secos

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

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

Caponata

- 1 lata (14 onzas/400 ml) de tomates en cubos
- 1 berenjena, pelada y en cubos (3-4 tazas/750-1000 ml)
- 1 cebolla mediana, en cubos
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- 2 palitos de apio, en cubos
- 3 cucharadas (45 ml) de alcaparras
- 3 cucharadas (45 ml) de vinagre balsámico
- ¼ de cucharadita (1,25 ml) de pimienta roja molida, o a gusto
- 1 diente de ajo, picado
- 1 cucharada (15 ml) de albahaca fresca picada

Consejo de servicio: Sirva con pan pita o pan francés.

1. Coloque todos los ingredientes en el recipiente.
 2. Cubra el recipiente, cocine en ALTA durante 2 horas o en MEDIA durante 4 horas. Coloque la albahaca fresca en la última media hora de cocción.
- 6-8 porciones.**

Couscous con Queso Feta y Tomates

- 1 lata (14 onzas/400 ml) de tomates en cubos
- ½ cebolla pequeña, picada
- 2 dientes de ajo, machacados
- 2 cucharaditas (10 ml) de aderezo italiano
- ⅓ taza (85 ml) de couscous
- ¼ taza (60 ml) de queso feta o queso azul

Consejo de servicio:
Coloque cebollinos frescos por encima.

1. Coloque los tomates, la cebolla, el ajo y los condimentos en el recipiente.
 2. Cubra el recipiente, cocine en ALTA durante 3 horas o en MEDIA durante 6 horas.
 3. Vierta el couscous, cubra y continúe la cocción durante 30 minutos más.
- 6-8 porciones.**

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
- ½ cebolla pequeña, picada
- ½ taza (125 ml) de pimientos rojos asados, picada
- 1 cucharadita (5 ml) de sal y de pimienta

1. Coloque todos los ingredientes en el recipiente de hierro fundido.
2. 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.

Salsa para Pastas de Alcauciles y Tomates Secados al Sol

- 1 lata (32 onzas/900 g) de tomates en cubos
- ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo, machacados
- ½ cebolla pequeña, picada
- 1 frasco (10 onzas/280 ml) de corazones de alcauciles
- 1 frasco (4 onzas/115 g) de tomates secados al sol, empacados en aceite, escurridos y picados
- ½ taza (125 ml) de vino blanco seco
- 1 cucharadita (15 ml) de jugo de limón
- 1 cucharadita (5 ml) de sal y de pimienta

1. Coloque todos los ingredientes en el recipiente de hierro fundido.
2. Cubra el recipiente, cocine en ALTA durante 3 horas o en MEDIA durante 6 horas. **4-6 porciones.**

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

Manzanas Gourmet con Caramelo

- 2 bolsas (14 onzas/800 g) de caramelos
 - ¼ taza (60 ml) de agua
 - 4 manzanas verdes, lavadas
 - 1 taza (250 ml) de nueces, picadas
 - 2 cucharadas (30 ml) de jengibre cristalizado, picado
 - ½ taza (125 ml) de arándanos secos
 - 4 palitos de chupetines
 - ½ taza (125 ml) de coco, tostado (opcional)
1. Desenvuelva los caramelos y colóquelos con agua en el recipiente.
 2. Cubra y caliente en MEDIA. Mezcle de vez en cuando, hasta que esté totalmente caliente, durante alrededor de una hora.
 3. Mezcle las nueces, el jengibre cristalizado y los arándanos en una plancha para galletas.
 4. Introduzca los palitos de chupetines en las manzanas, moje en el caramelo derretido e inmediatamente pase por la mezcla de nueces y deje en papel encerado para secar. **10-12 porciones.**

Fondue/Salsa de Chocolate y Frambuesa

- 1 frasco (12 onzas/350 ml) de cobertura de helado de caramelo
- 1 lata (8 onzas/415 ml) de leche evaporada
- 1 frasco (10 onzas/300 ml) de conserva de frambuesas
- 1 paquete (12 onzas/340 g) de chips de chocolate semi amargo
- ½ taza (1 pan/115 g) de manteca, en cuartos

Consejo de servicio:

Excelente salsa para servir sobre pasteles.

1. En el recipiente, mezcle la cobertura de caramelo, la leche evaporada y la conserva de frambuesas.
2. Agregue los chips de chocolate.
3. Cubra el recipiente y cocine en MEDIA durante 2 horas, mezclando de vez en cuando.
4. Antes de servir, vierta la manteca hasta que se derrita. **10-12 porciones.**

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: | MODELO: | |
| <p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p> | | | |
| <p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p> | | | |
| COBERTURA | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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 | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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 | | | |
| <p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>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.</p> | | | |

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

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

DÍA ___ MES ___ AÑO ___

Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:

GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO
01 800 71 16 100

Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx

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

Distrito Federal

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

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

Nuevo Leon

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

Jalisco

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

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: | Tipo: | Características Eléctricas: |
|----------|-------|-----------------------------|
| 33417 | SC28 | 120 V~ 60 Hz 110 W |
| 33418 | SC28 | 120 V~ 60 Hz 110 W |
| 33419C | SC28 | 120 V~ 60 Hz 110 W |

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

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>