



Slow Cooker

READ BEFORE USE

Mijoteuse

À LIRE AVANT UTILISATION

Olla de cocción

LEA ANTES DE USAR

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



English 2

USA: 1-800-851-8900

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

Français 8

Canada : 1-800-267-2826

Consulter proctorsilex.ca pour les recettes délicieuses et pour enregistrer votre produit !

Español 16

En México: 01-800-71-16-100

Visite proctorsilex.com.mx para recetas deliciosas y para registro de su producto en línea.

840174900

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 the appliance manufacturer 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 any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. **Caution:** To prevent damage or shock hazard do not cook in base. Cook only in removable crock.
14. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
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.

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.

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.

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 slow cooker. 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.

LID AND CROCK: PRECAUTIONS AND INFORMATION

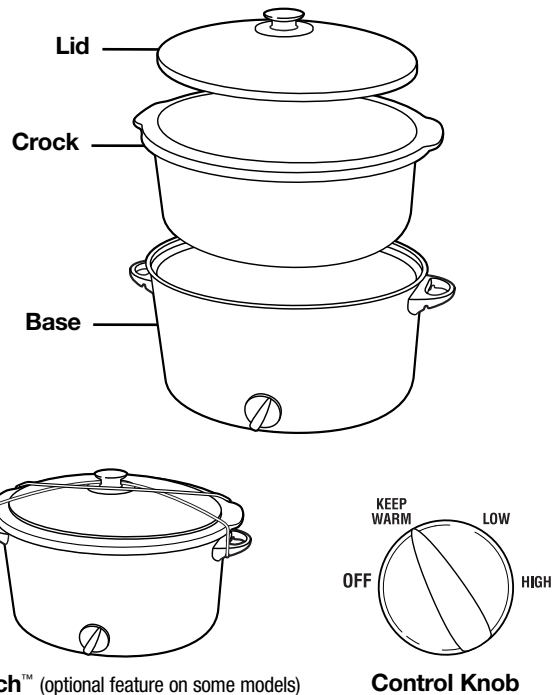
- Please handle the Crock and Lid carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot Lid or Crock into cold water or on a wet surface.
- Avoid hitting Crock and Lid against a faucet or other hard surface.
- Do not use Crock or Lid if chipped, cracked,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

REMOVING LID AND CROCK

When removing 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 Crock.

Parts and Features



Lid Latch™ (optional feature on some models)

Control Knob

⚠ WARNING Food Safety Hazard.

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

How to Use Your Slow Cooker

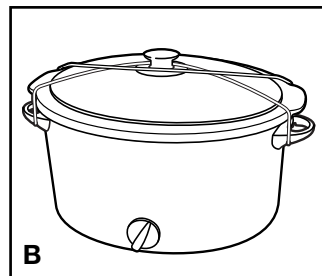
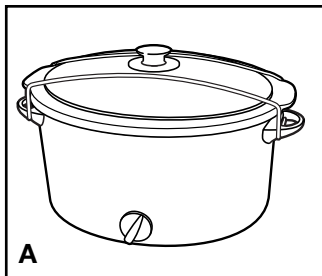
1. Before first use, wash Lid and Crock in hot, soapy water. Rinse and dry. Do not immerse Base in water.
2. Prepare recipe according to instructions. Place food in Crock and cover.
3. Plug cord into outlet. Select either LOW or HIGH temperature setting to cook food. Do not use Keep Warm to cook food.
4. When finished, turn to OFF and unplug Base. Remove food from Crock.
5. Let Crock and Lid cool slightly before washing.

Tips for Slow Cooking

- The crock should be at least half-filled for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe.
- Stirring is not necessary when slow cooking and removing glass lid results in major heat loss and the cooking time may need to be extended. However, if cooking on High, you may want to stir occasionally.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch (5 cm) space between the top of the crock and the food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in crock, cover with lid and refrigerate overnight. In the morning, place crock in base.
- Do not use frozen, uncooked meat in slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Some foods are not suited for extended cooking in a slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for slow cooking.
- The higher the fat content of meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of crock.

How to Use Lid Latch (on some models)

1. Place latch into groove under one handle. Stretch to other side and secure in groove under other handle (A).
2. Once attached, latch can also be crossed over knob to further secure lid (B).



Cleaning Your Slow Cooker

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

1. Turn Control Knob to OFF. Unplug cord from outlet.
2. Remove Lid and Crock from Base and let cool.
3. Wash Lid and Crock in hot, soapy water. Rinse and dry. The Lid and Crock may also be washed in dishwasher.
4. Wipe Base with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers.

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

This warranty applies to product 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 hundred eighty (180) days 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

proctorsilex.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 les boutons.
3. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil électroménager quel qu'il soit est 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 dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Pour obtenir des renseignements sur l'examen, la réparation ou l'ajustement de l'appareil, téléphoner à notre service à la clientèle. Le numéro est sans frais.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil 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. Il est nécessaire de faire preuve de la plus grande prudence en déplaçant un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour débrancher la mijoteuse, mettez le bouton contrôle en mode ÉTEINT, puis débranchez la fiche de 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 plat chauffé.
14. Éviter les changements soudains de température, tels que l'ajout de nourriture sortant du réfrigérateur dans un plat chauffé.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

AUTRE CONSIGNE DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Cet appareil ne doit servir qu'à un usage domestique.

Ce produit est uniquement destiné à préparer, cuire et servir de la nourriture. Il n'est pas destiné à être utilisé avec d'autres matériaux ou produits que de la nourriture.

ATTENTION ! 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 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. Lorsque l'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.

COUVERCLE ET POT: PRÉCAUTIONS ET INFORMATION

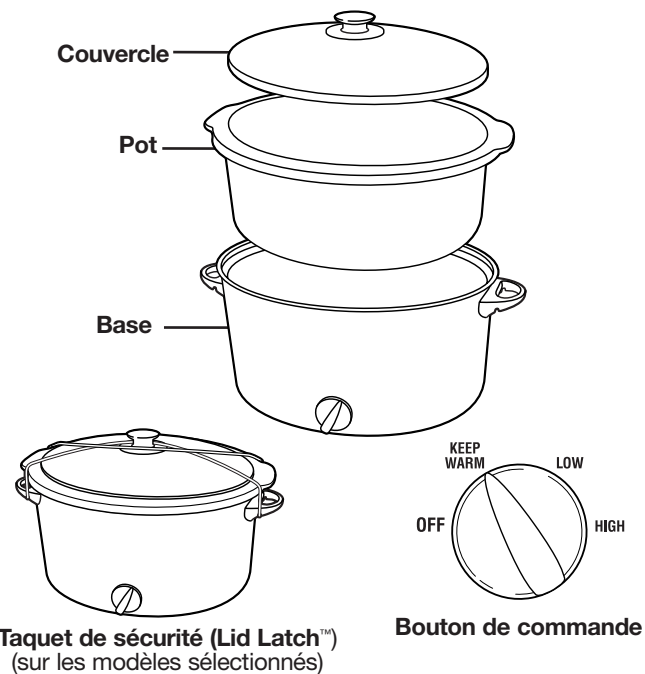
- Veuillez manipuler le pot et le couvercle avec soin pour assurer leur durabilité.
- Évitez des changements de température brusques et extrêmes. Par exemple, ne placez pas un couvercle ou un pot chaud dans l'eau froide ou sur une surface mouillée.
- Évitez de frapper le pot et le couvercle sur le robinet ou sur toute surface rigide.
- N'utilisez pas le pot ou le couvercle si l'un ou l'autre est ébréché, fendillé ou très écorché.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampon métallique à récurer.
- La base du pot est très rugueuse et peut endommager un revêtement de comptoir. Faites preuve de prudence.
- Le pot et son couvercle peuvent devenir très chauds. Faites preuve de prudence. Ne les déposez pas directement sur une surface ou un revêtement de comptoir non protégés.
- Le pot peut aller au four à micro-ondes et au four régulier. Évitez, toutefois, de chauffer le pot lorsqu'il est vide. Ne placez jamais le couvercle sur un rond de poêle ou directement sur le poêle. Ne placez pas le couvercle dans le four à micro-ondes, dans le four conventionnel ou directement sur le poêle.

SOULÈVEMENT DU COUVERCLE ET DU POT

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

Les côtés de la base de la mijoteuse deviennent très chauds car c'est là que se trouvent les éléments chauffants. Au besoin, utilisez les poignées sur la base. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le pot.

Pièces et caractéristiques



⚠ AVERTISSEMENT Danger pour la salubrité des aliments.

Les aliments doivent être suffisamment chauds pour prévenir toute croissance bactérienne avant la consommation. Réglage de maintien au chaud. Le réglage de maintien au chaud ne devrait être mis en fonction qu'après la cuisson complète des aliments de la recette. Ne réchauffez pas les aliments placés sous le réglage de maintien au chaud. Si les aliments ont cuit et ont été réfrigérés, réchauffez-les à température élevée ou basse; passez ensuite au réglage de maintien au chaud. Visitez le site Internet foodsafety.gov pour de plus amples informations.

Comment utiliser votre mijoteuse

1. Avant le premier usage, lavez le couvercle et le pot dans l'eau chaude savonneuse. Rincez et asséchez. N'immergez pas la base dans l'eau.
2. Préparez la recette selon les instructions. Déposez les aliments dans le pot et recouvrez.
3. Branchez le cordon dans la prise. Faites cuire les aliments au réglage de température BASSE ou ÉLEVÉE. Ne faites pas cuire les aliments au réglage de MAINTIEN AU CHAUD.
4. Quand la cuisson est achevée, éteignez l'appareil et débranchez la base. Retirez les aliments du pot.
5. Laissez refroidir le pot et son couvercle quelques minutes avant de les laver.

Conseils pour cuisson à la mijoteuse

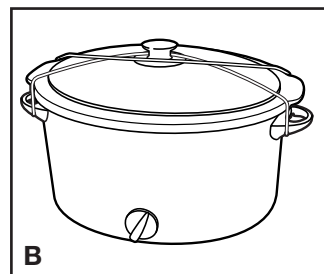
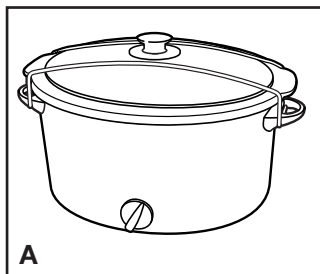
- Pour de meilleurs résultats, remplissez le pot d'aliments jusqu'à demi-hauteur. Si le pot est rempli à demi-hauteur, vérifiez l'état de cuisson 1 à 2 heures avant l'achèvement du temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Il n'est pas nécessaire de brasser les aliments dans la mijoteuse; le retrait du couvercle de votre entraîne une perte importante de chaleur, ce qui peut obliger à prolonger le temps de cuisson. Toutefois, si vous cuisez à température élevée, vous voudrez sans doute brasser les aliments de temps à autre.
- Pour la cuisson des potages et des ragoûts, laissez un espace d'environ 5 cm (2 po) jusqu'à la bordure du pot pour permettre aux aliments de mijoter.

Conseils pour cuisson à la mijoteuse

- Plusieurs recettes exigent toute une journée de cuisson. Si votre horaire du matin ne vous permet pas de préparer la recette, cuisinez-la le soir précédent. Déposez tous les ingrédients dans le pot, mettez le couvercle en place et réfrigérez toute la nuit. Le matin, déposez le pot dans la base.
- N'utilisez pas de viande congelée ou non cuite dans la mijoteuse. Faites décongeler toute viande ou volaille avant de faire cuire l'une ou l'autre à la mijoteuse.
- Certains aliments ne se prêtent pas bien à une cuisson prolongée à la mijoteuse. Versez les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sûre dans la mijoteuse 2 heures avant de servir la recette. Le lait évaporé et les soupes concentrées se prêtent bien à la cuisson à la mijoteuse.
- Plus la teneur en gras dans la viande est élevée, moins il faut de liquide pour la recette. Lorsque vous cuisez des viandes à teneur élevée en gras, déposez des tranches d'oignons épaisses sous la viande pour éviter que la viande ne repose et ne cuise dans le gras.
- Peu d'évaporation se produit lors de cuisson à la mijoteuse. Lorsque vous préparez votre soupe, votre sauce ou votre ragoût préféré, réduisez le volume de liquide indiqué dans la recette originale. Si le mélange est trop épais, vous pourrez ajouter du liquide éventuellement.
- Lorsque vous préparez une casserole de légumes, vous devrez ajouter du liquide à la recette pour éviter que le mélange ne brûle le long des parois du pot.

Utilisation du taquet de sécurité (sur les modèles sélectionnés)

1. Fixez le taquet dans la rainure sous l'une des poignées. Étirez le taquet de l'autre côté et fixez-le dans la rainure sous la poignée opposée (A).
2. Lorsqu'il est fixé, le taquet peut aussi être croisé au-dessus de la poignée pour fixer le couvercle plus solidement (B).



Nettoyage de votre mijoteuse

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

Débranchez l'appareil avant le nettoyage. N'immergez pas le cordon, la fiche ou la base dans l'eau.

1. Mettez le bouton de commande en mode éteint. Débranchez le cordon de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle et le pot de la base et laissez refroidir.
3. Lavez le couvercle et le pot dans l'eau chaude savonneuse. Rincez et asséchez. Vous pouvez également laver le couvercle et le pot au lave-vaisselle.
4. Essuyez la base à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.

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

Cette garantie s'applique au produit acheté 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 cent quatre-vingt (180) jours 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

proctorsilex.ca

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE!

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:

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, apague cualquier control, retire el enchufe de la toma.
14. Precaución: Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro el recipiente de cerámica.
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 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.

¡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 embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no embona, inviértalo. Si aún así no embona, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

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. Las especificaciones eléctricas nominales del cable de extensión debe ser igual o mayor que la especificaciones nominal de la cafetera. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mesa o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

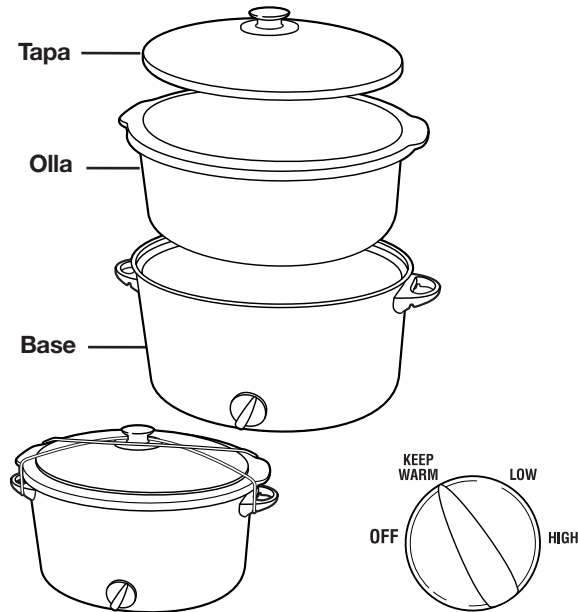
TAPA Y OLLA: PRECAUCIONES E INFORMACIÓN

- Por favor maneje la Olla y Tapa cuidadosamente para asegurarles una vida larga.
- Evite cambios repentinos y extremos de temperatura. Por ejemplo, no coloque una Tapa u Olla caliente en agua fría o sobre una superficie húmeda.
- Evite golpear al Olla y Tapa contra el fregadero u otra superficie dura.
- No use la Olla o Tapa si está astillada, quebrada o severamente tallada.
- No use limpiadores abrasivos o estropajos de metal.
- La parte inferior de la Olla es muy áspera y puede dañar una cubierta. Tenga precaución.
- La Olla y tapa pueden volverse muy calientes. Tenga precaución. No los ponga directamente sobre ninguna superficie o cubierta desprotegida.
- La Olla puede usarse en microondas y es a prueba de hornos, pero nunca caliente la Olla cuando esté vacía. Nunca coloque la Tapa en un quemador o sobre la estufa. No coloque la Tapa en un horno de microondas, horno convencional o sobre la estufa.

REMUEVA LA TAPA Y OLLA

Cuando remueva la Tapa, inclínela de manera que la abertura quede hacia otro lado que no sea hacia usted para evitar quemaduras por el vapor. Los lados de la Base de la olla de cocimiento lento se ponen muy calientes debido a los elementos caloríficos localizados en ella. Use las manijas en la base si es necesario. Use guantes para remover la Olla.

Partes y Características



Broche de la tapa (Lid Latch™)
(en los modelos seleccionados)

Perilla de Control

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Seguridad de Comida.

La comida de estar lo suficientemente caliente para prevenir el crecimiento de bacterias antes de usar. Ajustes para Mantener Caliente El ajuste Mantener Caliente sólo debe ser usado después de que una receta a sido cocida completamente. No recaliente la comida en el ajuste Mantener Caliente. Si la comida ha sido cocinada y luego refrigerada, recaliente en Bajo o Alto, luego cambie a Mantener Caliente. Visite foodsafety.gov para más información.

Cómo Usar Su Olla de Cocimiento Lento

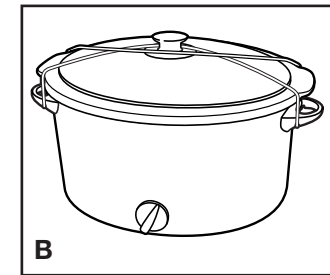
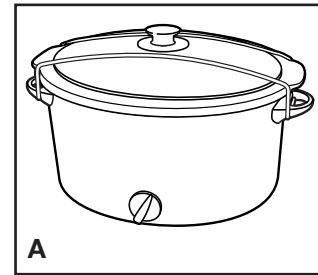
1. Antes de usar, lave la Tapa y Olla en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. No sumerja la base en agua.
2. Prepare la receta de acuerdo a las instrucciones. Coloque la comida en la Olla y cubra.
3. Conecte el cable a la toma. Seleccione el ajuste de temperatura ya sea BAJO o ALTO para cocinar la comida. No use Mantener Caliente para cocinar la comida.
4. Cuando termine, Apague y desconecte la Base. Remueva la comida de la Olla.
5. Deje que la Olla y Tapa se enfríen un poco antes de lavar.

Consejos para Cocinar Lento

- La olla debe estar por lo menos llenada a la mitad para mejores resultados. Si sólo está llena a la mitad, revise si terminó 1 a 2 horas más temprano que en la receta.
- No se requiere menear cuando se cocina lento y remover la tapa de vidrio resulta en una gran pérdida de calor y puede necesitar que se extienda el tiempo de cocinado. Sin embargo, si se cocina en Alto, puede querer menear ocasionalmente.
- Si cocina sopas o guisados, deje un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre la parte superior de la olla y la comida de manera que la receta pueda hervir.
- Muchas recetas requieren cocerse todo el día. Si su programa matutino no le deja tiempo para preparar una receta, hágalo la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en la olla, cubra con la tapa y refrigere durante la noche. En la mañana, coloque la olla en la base.
- No use carne congelada sin cocer en la olla de cocimiento lento. Descongele la carne o pollo antes de cocinarla lento.
- Algunos alimentos no se adaptan a un cocimiento extendido en una olla de cocimiento lento. La pasta, mariscos, leche, crema o crema agria deben de agregarse 2 horas antes de servirse. La leche evaporada o sopas condensadas son perfectas para el cocimiento lento.
- Entre más contenido de grasa tenga la carne, menos líquido necesita. Si cocina carne con alto contenido de grasa, coloque rebanadas gruesas de cebolla debajo de la carne de manera que la carne no se asiente (y cocine) en la grasa.
- Las ollas de cocimiento lento permiten muy poca evaporación. Si hace su sopa, guisado o salsa favorita, reduzca el líquido indicado en la receta original. Si está muy espeso, se puede agregar líquido posteriormente.
- Si cocina una cacerola de tipo vegetal, necesita haber líquido en el recipiente para prevenir que se quemen los lados de la olla.

Como Usar el Broche de la Tapa (en los modelos seleccionados)

1. Coloque el broche en la ranura bajo una de las manijas. Estire al otro lado y asegúrelo en la ranura bajo la otra manija (A).
2. Una vez ajustado, el broche puede también cruzarse sobre la perilla para asegurar aún más la tapa (B).



Limpiando Su Olla de Cocimiento Lento

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en ningún líquido.

1. Gire la Perilla de Control a APAGADO. Desconecte el cable de la toma.
2. Remueva la Tapa y Olla de la Base y deje enfriar.
3. Lave la Tapa y Olla en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. La Tapa y Olla también pueden ser lavados en lavaplatos.
4. Limpie la Base con un trapo húmedo. No use limpiadores abrasivos.

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



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> <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p>			

22

EXCEPCIONES (continuación)		
<p>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> <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		
<ul style="list-style-type: none"> 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. 		
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		<p>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:</p> <p>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</p>

23

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

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

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

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:
33040	SC08	120V~ 60Hz 170W
33140	SC06	120V~ 60Hz 195W
33130GL	SC19	120V~ 60Hz 155W
33275	SC29	120V~ 60Hz 155W
33115	SC20	120V~ 60Hz 100W
33116	SC20	120V~ 60Hz 100W
33015	SC21	120V~ 60Hz 90W

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