

la receta. 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 ragout préféré, réduisez le volume de liquide indiqué dans la recette originale.

Conseils de sécurité pour la cuisson

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

- 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.
 - Pour des recettes comprenant des légumes-racine, placer ces derniers au fond de la mijoteuse.

- refroidissement sera trop longue. Séparer les restes en les déposants dans des petits contenants et placer au réfrigérateur.
- Ne jamais laisser reposer une viande insuffisamment cuite ou crue dans une mijoteuse à la température ambiante. La viande doit être cuite dès qu'elle est placée dans la mijoteuse (sauf pour les prépara-tions faites la veille et que la mijoteuse a été placée au réfrigérateur)

Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'œuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

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

forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet proctorsilex.com aux É.-U. ou proctorsilex.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

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. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
 3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
 4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
 5. No toque superficies calientes. Use los manijas o las perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
 6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
 7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
 8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
 9. El uso de accesorios no recomendados
- por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
 11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
 12. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
 13. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
 14. Para desconectar la olla de cocción, ponga los controles en OFF (O / apagado), luego remueva el enchufe de la toma de pared. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
 15. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
 16. **PRECAUCIÓN:** Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro de la olla removible.
 17. **¡ADVERTENCIA!** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable alejado de los niños. Nunca deje el cable en el borde del mostrador, no use la toma de corriente bajo el mostrador y jamás use un alargador.
 18. Olla puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga.
 19. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una olla removible caliente.
 20. Diseñado para usarse solamente en superficies de gabinetes o mesas de cocina.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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

completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

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

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Tapa y olla: Precauciones e Información

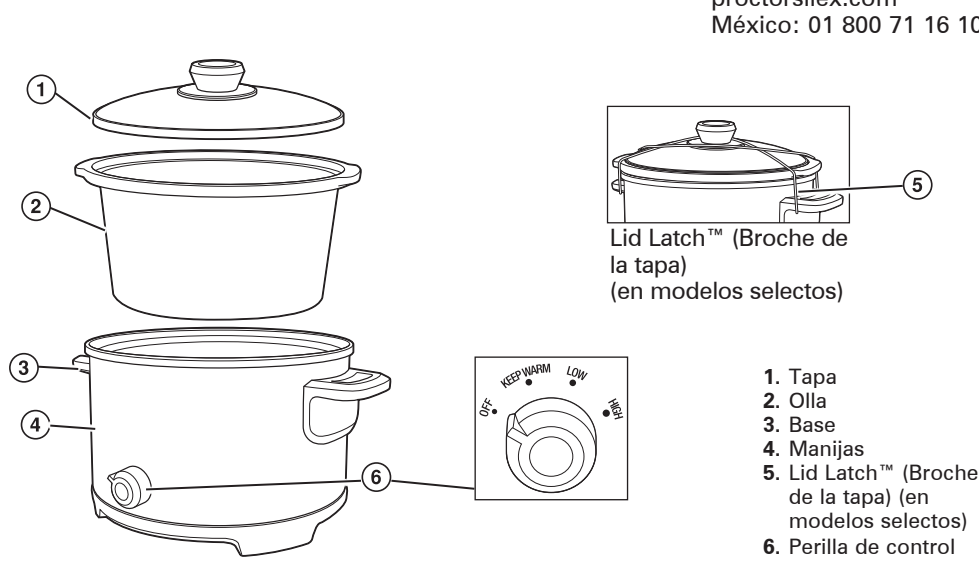
- Por favor maneje la olla y tapa cuidadosamente para aseguraries una vida larga.
- Evite cambios repentinos y extremos de temperatura. Por ejemplo, no coloque una tapa u olla caliente en agua fría o sobre una superficie húmeda.
- Evite golpear al olla y tapa contra el fregadero u otra superficie dura.
- 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 cubeirta. 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. Uso guantes para remover la olla.

Piezas y características



Para ordenar partes:
EE.UU.: 1.800.851.8900
proctorsilex.com
México: 01 800 71 16 100

Cómo usar su olla de coccion

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Seguridad de Comida. La comida de estar lo suficientemente caliente para prevenir el crecimiento de bacterias antes de usar el ajuste de KEEP WARM (mantener caliente). El ajuste de KEEP WARM (mantener caliente) debe ser usado solamente después de que una r eceta ha sido cocinada completamente. No recaliente la comida en el ajuste KEEP WARM (mantener caliente). Si la comida ha sido cocinada y luego refrigerada, recaliente en LOW (bajo) o HIGH (alto), luego cambie a KEEP WARM (mantener caliente). Visite **foodsafety.gov** para más información.

⚠ PRECAUCIÓN Peligro de quemaduras: La tapa estará caliente. Utilice un guante de cocina o agarradera para agarrar la manija.

Antes de usar por primera vez: Lave la tapa y olla en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

Capacidad de olla: Para mejores resultados, llene la olla al menos a la mitad pero no más de una pulgada del borde. Si sólo está llena a la mitad, revise si terminó 1 a 2 horas más temprano de lo que señala la receta.

1. Enchufe en el tomacorriente.
2. Añada ingredientes a la olla.
3. Añada la tapa. La tapa debe asentarse nivelada en la olla interna para una cocción pareja y para evitar la pérdida de calor.
4. Gire la perilla de control a LOW (bajo) o HIGH (alto). No cocine en WARM (mantener caliente). Configure el temporizador de cocina según la receta.
5. Cuando termine, gire la Perilla de control a la posición OFF (O/apagado). Use guantes para horno para levantar la tapa.

Como usar el Lid Latch™ (broche de la Tapa) (en modelos selectos)

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.
2. Una vez ajustado, el broche puede también cruzarse sobre laperilla para asegurar aún más la tapa.

Limpieza y cuidado

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

1. Desconecte y deje enfriar.
2. Use guantes para horno para retirar la olla interna.
3. La olla y la tapa son aptas para lavavajillas o se pueden lavar en agua caliente con jabón. Enjuague y seque. NO use la configuración "SANI" al lavarlas en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" podrían dañar su producto.
4. Limpie la base con un paño suave y húmedo o una esponja y luego séquela.

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 de lo que señala 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 coccinado. Sin embargo, si se cocina en HIGH (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.
- 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.
- Si va a realizar una receta con vegetales de raíz, colóquelos en la parte inferior de la olla.

Consejos de seguridad de alimentos

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

las sobras en recipientes más pequeños y colóquelos en el refrigerador.

- Nunca permita que carne cruda o poco cocida quede a temperatura ambiente dentro de la olla de cocción lenta. Una vez que la carne se coloca en la olla, ésta debe cocinarse de inmediato (a menos que se prepare la olla de cocción lenta la noche anterior, en cuyo caso la olla debe colocarse en el refrigerador).

Proctor Silex

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al Consumidor: 01 800 71 16 100		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.		
COBERTURA		
• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.		
LIMITACIONES		
• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.		
EXCEPCIONES		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.		

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección
Miguel Hidalgo
Ciudad de México
C.P. 11560

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.		
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA____		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@proctorsilex.com
MES____		
AÑO____		
CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS		

Ciudad de México
ELECTRODOMESTICOS
Av. Plutarco Elias Calles No. 1499
Zacahuitzco, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 01 55 5235 2323

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-8
Mixcoac, Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 01 55 5563 8723

Nuevo León
FERNANDO SEPÚLVEDA
REFAACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY,
64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700

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

Modelos:	Tipos:	Características Eléctricas:
33042	SC41	120 V ~ 60 Hz 180 W
33043	SC41	120 V ~ 60 Hz 180 W
33045	SC41	120 V ~ 60 Hz 180 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".