840174801 ENnv01.qxd:Layout 1 7/10/09 9:39 AM Page 1

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

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

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

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

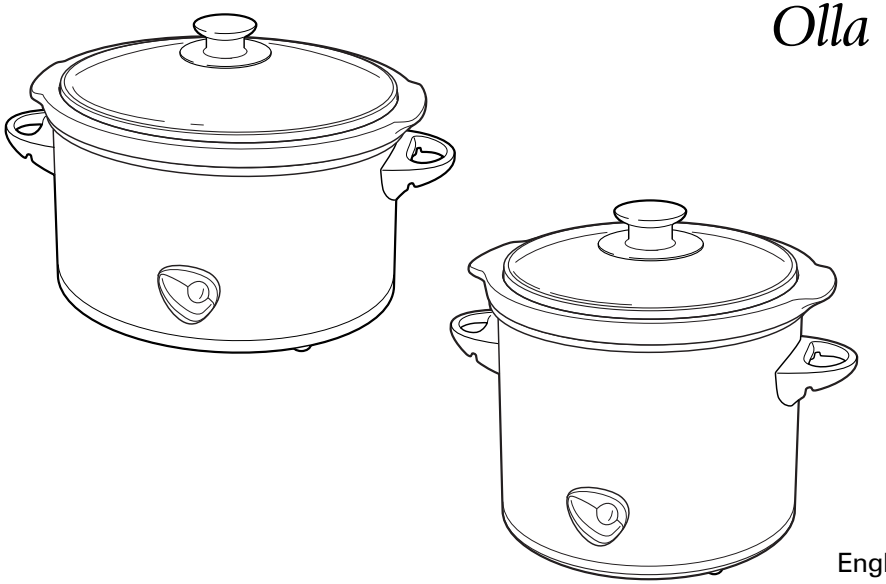
Questions?
Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions?
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN: 1.800.267.2826

¿Preguntas?
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
MEX: 01 800 71 16 100
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Hamilton Beach®

Slow Cooker
Mijoteuse
Olla de cocción



English 2
Français 11
Español 20

840174801 SPnv01.qxd:Layout 1 7/10/09 9:40 AM Page 20

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, coloque la perilla en la posición apagada (OFF); saque el enchufe del tomacorriente.
14. Precaución: Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro del revestimiento desmontable.
15. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una el recipiente de cerámica caliente.
16. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

840174801 SPnv01.qxd:Layout 1 7/10/09 9:40 AM Page 21

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 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.

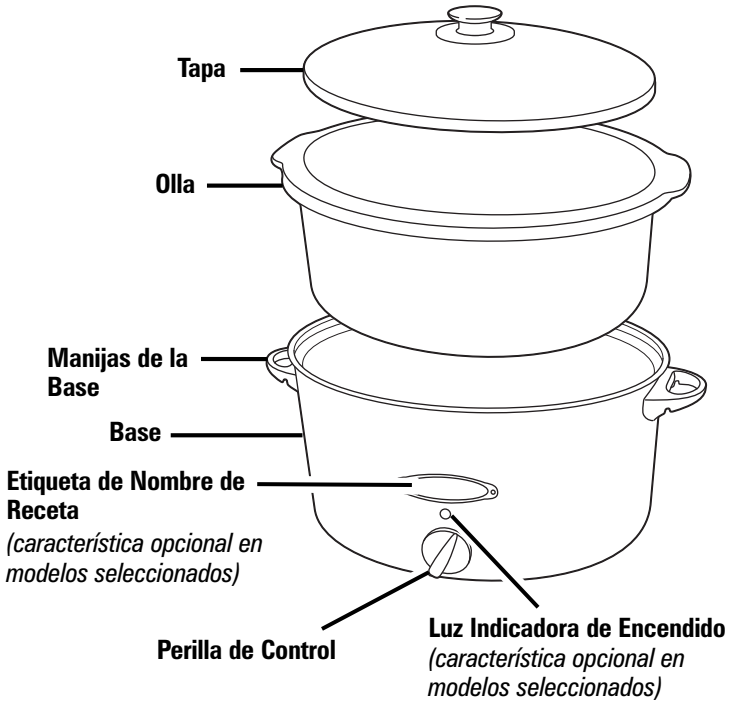
Los lados de la Base de la olla de cocimiento lento se ponen muy calientes debido a los elementos caloríficos localizados en ella. Use las manijas en la base si es necesario. Use guantes para remover la Olla.

840174801 SPnv01.qxd:Layout 1 7/10/09 9:40 AM Page 22

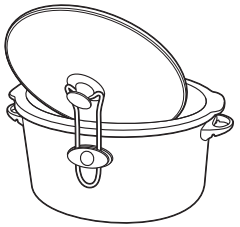
Partes y Características

Capacidad de Olla

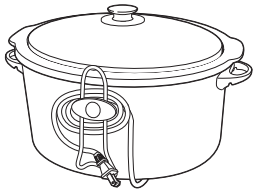
Para mejores resultados, llene la olla al menos a la mitad pero no más de una pulgada del borde. Si sólo está llena a la mitad, revise si terminó 1 a 2 horas más temprano que en la receta.



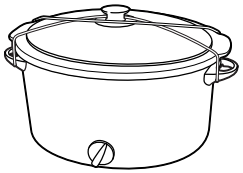
Características opcionales en modelos seleccionados



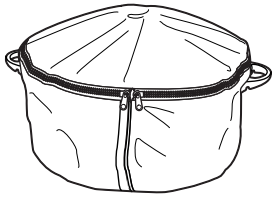
Descanso de Tapa



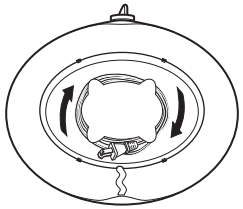
Descanso de Tapa con Envoltura de Cable



Lid Latch™



Estuche



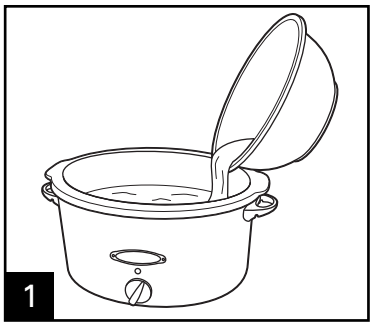
Envoltura de Cable

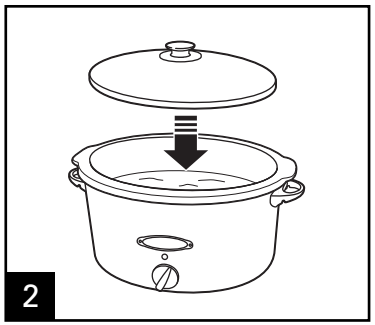
840174801 SPnv01.qxd:Layout 1 7/10/09 9:40 AM Page 23

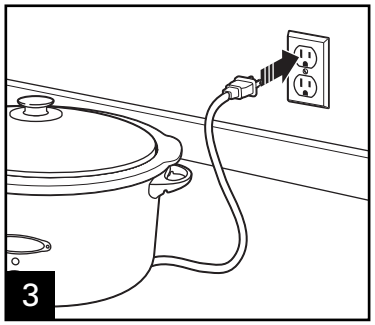
Cómo Usar Su Olla de Coccion

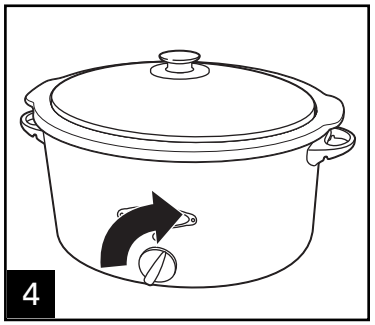
Antes de usar por primera vez: Lave la tapa y olla en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

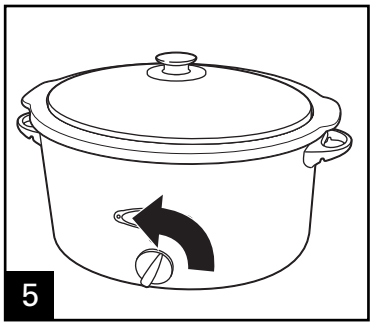
⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Seguridad de Comida.** La comida de estar lo suficientemente caliente para prevenir el crecimiento de bacterias antes de usar. Ajustes para Mantener Caliente El ajuste de Mantener Caliente debe ser usado solamente después de que una receta ha sido cocinada completamente. No 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.









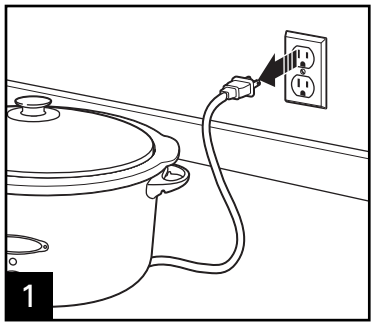


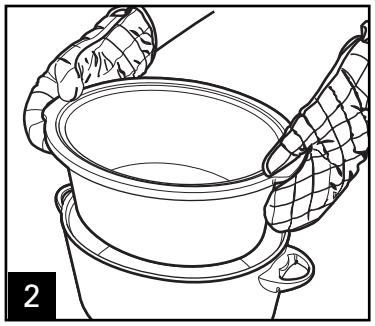
Cuando se termine de cocer, apáguela.

840174801 SPnv01.qxd:Layout 1 7/10/09 9:40 AM Page 24

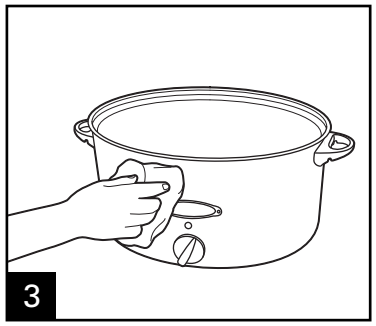
Limpieza y Cuidado

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

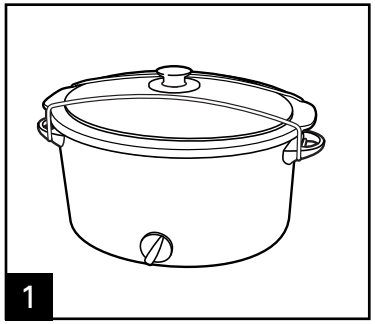




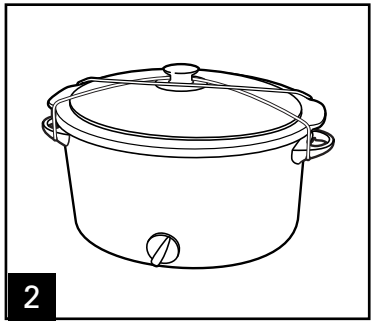
Remueva la olla y deje enfriar.



Cómo Usar el Lid Latch™ *(característica opcional en algunos modelos)*



Coloque el broche en la ranura debajo de una manija. Estire el otro lado y asegúrelo en la ranura en la otra manija.



Una vez unido, el broche puede ser cruzado sobre la perilla para asegurar aún más la tapa.

El Lid Latch™ ayuda a asegurar la tapa mientras es movida, transportada o almacenada la olla de cocción.

840174801 SPnv01.qxd:Layout 1 7/10/09 9:40 AM Page 25

Concejos para Cocinar Lento

- La ollla 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 vidro 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 cocimento 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.

840174801 SPnv01.qxd:Layout 1 7/10/09 9:40 AM Page 26

Tabla para Cocinar

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

Para mejores resultados, llene la olla al menos a la mitad pero no más de una pulgada del borde. Siempre siga las direcciones del empaque.

RECETA	3-5 CTS/L	6-7 CTS/L	8 CTS/L	INSTRUCTIONS
Carne Asada en Olla	2 libras (907 g) de carne asada en olla 1 cucharadita (5 ml) de sal 1/2 cucharadita (2.5 ml) pimienta 1/4 (60 ml) de taza de caldo de carne 1/2 a 1 envuelto de mezcla de cebolla seca 1 cebolla, cortada en cuartos 2 papas, cortadas en cuartos 2 zanahorias, cortadas en pedazos de 1" (2.5 cm)	3-5 libras (1.3-2.2 kg) de carne asada en olla 1-1/2 cucharaditas (7.5 ml) de sal 1 cucharadita de pimienta (5 ml) 1/2 taza (125 ml) de caldo de carne 1 envuelto de mezcla de cebolla seca 2 cebollas, cortadas en cuartos 3-4 papas, cortadas en cuartos 3-4 zanahorias, cortadas en pedazos de 1" (2.5 cm)	4-6 libras (1.8-2.7 kg) de carne asada en olla 2 cucharaditas (10 ml) de sal 1 cucharadita de pimienta (5 ml) 3/4 taza (175 ml) de caldo de carne 1 envuelto de mezcla de cebolla seca 3 cebollas, cortadas en cuartos 5-6 papas, cortadas en cuartos 5-6 zanahorias, cortadas en pedazos de 1" (2.5 cm)	1. Sazone el asado con sal y pimienta. 2. Caliente en medio-alto hasta asar todos los lados. 3. Coloque los vegetales en la olla. 4. Coloque el asado sobre los vegetales 5. Rocíe con mezcla de sopa de cebolla. 6. Salpique caldo de carne sobre carne y vegetales. 7. Cubra y cocine en ALTO por 5 horas, Bajo por 10 horas o hasta que la temperatura interna sea de por lo menos 160ºF (71ºC) para media. Cocinar en el ajuste BAJO resultará en una carne más suave.
Chili	1 libra (450 g) de carne molida 1 envuelto de 1.5 onzas (40 g) de sazonador de chili 1 lata de 14.5 onzas (411 g) de tomate en cuadritos 1 lata de 16 onzas (453 g) de alubias rojas, (drenados y secados)	2 libras (907 g) de carne molida 2 envueltos de 1.5 onzas (40 g) de sazonador de chili 2 latas de 14.5 (411 g) de tomate en cuadritos 2 latas de 16 onzas (453 g) de alubias rojas, (drenadas y secadas)	4 libras (1.8 kg) de carne molida 4 envueltos de 1.5 onzas (40 g) de sazonador de chili 4 latas de 14.5 (411 g) de tomate en cuadritos 4 latas de 16 onzas (453 g) de alubias rojas, (drenadas y secadas)	1. Combine la carne, sazonador de chili, tomate en cuadritos y alubias rojas en la olla. 2. Cubra y cocine en ALTO por 4 horas, BAJO por 8 horas o hasta que la temperatura sea de por lo menos 160ºF (71ºC).
Pollo Entero	Pollo entero de 3 libras (1.3 kg) 2 dientes de ajos, pelados 1/2 limón 1 laurel 1 cucharadita (5 ml) de sal 1/2 cucharadita (2.5 ml) pimienta 1 cucharadita (5 ml) de pimentón	Pollo entero de 4-6 libras (1.8-2.7 kg) (o dos pollos de 3 libras [1.3 kg]) 3 dientes de ajo, pelados 1/2 limón 2 laureles 2 cucharaditas (10 ml) sal 1 cucharadita (5 ml) de pimienta 1-2 cucharaditas (5-10 ml) de pimentón	Pollo entero de 7-8 libras (3.2-3.6 kg) 4 dientes de ajo, pelados 1 limón 3 laureles 1 cuchara (15 ml) sal 1-1/2 cucharadita (7.5 ml) de pimienta 2 cucharaditas (10 ml) de pimentón	1. Remueva los menudillos/cuello de la cavidad del pollo(s). 2. Coloque el ajo, limón y laurel el la cavidad de pollo. 3. Sazone el(los) pollo(s) con sal y pimienta. 4. Coloque el(los) pollo(s) en la olla de cocina y rocíe con pimentón. 5. Cubra y cocine en ALTO por 4 horas, BAJO por 8 horas o hasta que la temperatura interna sea de por lo menos 165ºF (74ºC).

Visite **www.foodsafety.gov** para más información sobre temperaturas internas seguras para cocinar.

840174801 SPnv01.qxd:Layout 1 7/10/09 9:40 AM Page 27

Resolviendo Problemas

PROBLEMA POTENCIAL	PROBABLE CAUSA
A la comida le falta cocer.	• ¿Se cocinó la comida en el ajuste de Mantener Caliente? No cocine en Mantener Caliente; siempre cocine en los ajustes de calor Alto o Bajo. • ¿Se interrupió la corriente? • ¿Seleccionó el ajuste de calor Bajo, pero uso el tiempo de cocción basado en el ajuste de calor Alto? • ¿Colocó la tapa correctamente en la olla?
La comida no se coció después de la cantidad de tiempo recomendada por mi receta.	• Esto se puede deber a las variaciones de voltaje (que es común en todos lados) o la altitud. Las ligeras fluctuaciones en la corriente no tienen efectos notables en la mayoría de los aparatos. Sin embargo, puede alterar los tiempos de cocción en una olla de cocimiento lento al extender los tiempos de cocción. De un tiempo suficiente y seleccione el ajuste de calor adecuado. Aprenderá con la experiencia si se requiere de un tiempo menor o mayor.
Mi comida se coció de más. ¿Por qué?	• ¿Estaba al menos medio llena la olla? La olla de cocimiento lento ha sido diseñada para cocer completamente el alimento con una olla llena. Si la olla está sólo llena a la mitad, revise que esté lista 1a 2 horas antes del tiempo de la receta. • ¿Seleccionó el número correcto de horas basado en la temperatura de cocción (Bajo o Alto)? • Los alimentos continuarán incrementando la temperatura después que la temperatura deseada se ha alcanzado.
Se colapsó el empaque de la tapa.	• Esto puede causarse por cambios repentinos de temperatura, como pasar agua fría sobre una tapa caliente. Deje que la tapa se asiente a temperatura de habitación. Regresará a su forma original en 24 horas. • Para ayudar a mantener la forma del empaque, no cocine con los broches ajustados y no almacene la unidad vacía con los broches ajustados.

840174801 SPnv01.qxd:Layout 1 7/10/09 9:40 AM Page 28

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
01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

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 utlizado 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.

840174801 SPnv01.qxd:Layout 1 7/10/09 9:40 AM Page 29

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 Cailes 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

840174801 SPnv01.qxd:Layout 1 7/10/09 9:40 AM Page 30

840174801 SPnv01.qxd:Layout 1 7/10/09 9:40 AM Page 31

840174801 SPnv01.qxd:Layout 1 7/10/09 9:40 AM Page 32

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:
33160, 33166, 33167	SC07	120V~ 60Hz 300W
33041	SC08	120V~ 60Hz 170W
33157TC, 33157, 33150	SC10	120V~ 60Hz 250W
33177, 33171, 33172, 33176, 33675BV, 33690BV	SC05	120V~ 60Hz 340W
33064	SC29	120V~ 60Hz 265W
33141	SC25	120V~ 60Hz 216W
33130TC, 33130GL	SC19	120V~ 60Hz 155W
33181, 33182	SC38	120V~ 60Hz 375W

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