

Olla de Cocción Lenta

Crock-Pot®



**Modelos: 5025, 50301, 50301-FT, 50351-W,
3040-BC, 5025-WG, 5025MX-WG, 3735-WN,
3735-W, 3735, 3040-VG, 3040-BC, 3040,
SCR300-KM, SCV401, SCV401-TR**



LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, se deben seguir siempre las medidas de seguridad básicas incluyendo lo siguiente:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

1. Lea todas las instrucciones.
2. **No toque las superficies calientes. Use las asas.**
3. Para protegerse contra electrochoques, no sumerja el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
4. Es necesario estar al pendiente cuando use cualquier aparato eléctrico cerca de los niños o cuando lo usen ellos.
5. Desconecte desde el contacto cuando su olla no esté en uso, antes de poner o quitar componentes y antes de limpiarla.
6. No use ningún aparato eléctrico con el cable o el enchufe dañado o si éste no funciona bien o ha sufrido desperfectos de cualquier tipo. Llévelo a un centro de servicio autorizado para que sea examinado y/o reparado.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato pueden causar un incendio, electrochoque, o lesiones.
8. No use su olla a la intemperie.
9. **No deje el cable colgado al borde de la mesa o mostrador, ni que toque las superficies calientes.**
10. No coloque su olla sobre o cerca del quemador de gas o eléctrico, o en un horno caliente.
11. **Un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes debe ser movido con sumo cuidado.**
12. Para desconectar, apague primero y entonces desconecte el enchufe desde la salida de la pared.
13. **Use el aparato solamente para lo que fue diseñado.**
14. Evite los cambios bruscos de temperatura, tales como la incorporación de alimentos refrigerados a la olla caliente.
15. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
16. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- Este aparato es para uso doméstico solamente.
- No contiene piezas reparables por el usuario.

ENCHUFE POLARIZADO



Este aparato electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Como una característica de seguridad, éste enchufe encajará en un tomacorriente polarizado solamente de una manera, si no entra totalmente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si tampoco entra comuníquese con un electricista competente. No trate de evitar esta característica de seguridad.

CÓMO USAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA

1. Su Olla de Cocción Lenta tiene 2 ó 3 temperaturas: Baja ("**LOW**"), alta ("**HIGH**") y ("**WARM**") (sólo disponible para el modelo SCV401-TR). La baja ("**LOW**") es recomendada para el recalentado de la comida de todos los días.
2. La comida congelada como verduras o camarones pueden usarse como parte de la receta. Sin embargo no cocine carnes congeladas como asados o pollos a menos que usted haya agregado una taza de agua caliente al alimento congelado, el agua actuará como "sellador" para prevenir cambios repentinos en la temperatura. Las recetas que contienen alimentos congelados se deben cocinar de 4 a 6 horas en baja ("**LOW**") o 2 horas en alta ("**HIGH**").
3. Siempre cocine con la tapa puesta.
4. Siga los pasos recomendados de cocción.
5. No use la Olla de Cocción Lenta para guardar comida.
6. Desconéctela cuando haya terminado de cocinar y antes de limpiarla.
7. El plato de cocción se puede meter al horno de microondas y al horno convencional. No use tapas plásticas para hornear ni en el horno de microondas ni en el horno convencional. No use el plato de cocción en estufas de gas o eléctricas o en una parrilla para asar.

CÓMO LIMPIAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA

Desconecte la unidad. **PRECAUCIÓN:** Nunca sumerja la unidad de calor en agua u otros líquidos.

1. Vierta agua jabonosa caliente para remover los restos de comida. No use fibras abrasivas. Los restos se pueden remover con una esponja o una espátula de hule. Use un líquido limpiador no abrasivo o vinagre para remover las manchas de agua u otras manchas.
2. La Olla puede lavarse con una esponja suave y agua jabonosa tibia. Seque bien. No use limpiadores abrasivos.
3. La tapa se puede lavar en el lavavajillas.

Cuidados de la Olla de Cocción

Así como en la cerámica, la Olla de Cocción no soportará el cambio brusco de temperaturas.

- Si la Olla se ha precalentado o si está caliente al tacto, no coloque comida caliente en ella. No precaliente la Olla antes de usar a menos que venga especificado en la receta. La Olla debe de estar a temperatura ambiente antes de añadirle alimentos calientes.
- Para lavar su Olla después de cocinar, utilice agua caliente. No vierta agua fría si la Olla está caliente.

CONSEJOS

- Quite la grasa y limpie las carnes para que queden limpias. (Si la carne contiene grasa, áselo en una parrilla aparte, o cocínela y retírele la grasa antes de colocarla en la Olla). Sazone con sal y pimienta. Coloque la carne en la parte de arriba de los vegetales.
- Para estofados y asados, sirva líquido sobre la carne. No use más líquido del que especifi la receta. Más líquido en la carne y vegetales resulta una cocción más lenta que un cocinado convencional.
- La mayoría de los vegetales deben ser cortados en rebanadas delegadas, o colocarse cerca de los lados o la parte inferior de la olla. Las carnes generalmente se cocinan más rápido que la mayoría de los vegetales en una Olla de Cocción Lenta.

- Utilice las yerbas de olor para acentuar el sabor de los alimentos. Las yerbas de olor y las especias deben de ser mezcladas y añadidas durante la última hora de la cocción.
- Ya que no hay calor directo en la parte inferior, siempre llene la Olla al menos a la mitad. Pequeñas porciones pueden prepararse, pero esto afectará el tiempo de cocción.
- Un líquido específico en la receta se puede sustituir por otro en la misma cantidad. (Por ejemplo se puede sustituir 325 gramos de sopa más 120 ml. de agua por 435 gramos de salsa de jitomate o media taza de caldo de pollo por media taza de vino, etc.).
- Los frijoles deben ser remojados y suavizados antes de combinarlos con los otros ingredientes y/o comidas ácidas. (**Nota:** el azúcar y los ácidos tienen un efecto de dureza en los frijoles y evitan su suavizado). Los frijoles secos especialmente los red kidney, deben de ser hervidos antes de agregarlos a la receta. Cubra los frijoles con tres veces su volumen de agua sin sal y hiérvalos por diez minutos. Para que reduzca el calor, tape y deje cocer por una hora y media o hasta que los frijoles estén suaves.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- P.** ¿Qué pasa si la comida no está lista después de 8 horas, cuando la receta dice de 8 a 10 horas?
- R.** Esto es debido a las variaciones del voltaje comunes, la altitud, o hasta la extrema humedad. Las ligeras fluctuaciones en la corriente eléctrica no tienen un efecto muy marcado en la mayoría de los aparatos, sin embargo, esto puede afectar los tiempos de cocción. Permita el tiempo suficiente, y recuerde que es prácticamente imposible la sobrecocción. Usted aprenderá con experiencia en qué casos incrementar o reducir los tiempos de cocción.
-
- P.** ¿La mayoría de las ollas de cocción lenta se deben tapar? ¿Es necesario agitar?
- R.** Cocine con la tapa puesta. La Olla no recobrará el calor perdido cuando cocine en el nivel bajo ("**LOW**"). Significativa cantidad de calor se escapa cuando la tapa se remueve, por lo tanto el tiempo de cocción debe de ampliarse. Evite retirar frecuentemente la tapa para revisar el estado de la cocción o para agitar. Nunca retire la tapa durante las 2 primeras horas cuando cocine pan o pasteles. No es necesario agitar su Olla mientras cocina en el nivel bajo ("**LOW**"). Mientras utilice el nivel alto ("**HIGH**") por periodos cortos de tiempo, ocasionalmente agite para distribuir bien el sabor.
-
- P.** ¿Cómo le hago para espesar líquidos o para hacer gravy?
- R.** Agregue un poco de tapioca de cocción rápida a cualquier receta cuando usted quiera hacer un gravy espeso. Agregue la tapioca al inicio y durante el proceso de cocción, este espesará. Usted puede retirar la comida sólida, y dejar los jugos. Prepare una pasta suave con aproximadamente media taza de harina o harina de maíz y media taza de agua o 4 cucharaditas de mantequilla derretida. Sirva una mezcla del líquido en la Olla y revuelva bien. Gire a nivel alto ("**HIGH**") y cuando comience a hervir (unos 15 minutos), estará listo.
-
- P.** ¿Puedo preparar un asado sin agregar agua?
- R.** Sí, si cocina en el nivel bajo ("**LOW**"). Nosotros recomendamos una pequeña cantidad de agua porque el gravy es especialmente sabroso. Mientras más grasa tenga la carne, usted requiere menos agua. El líquido se requiere para suavizar y cocinar vegetales.

GUÍA PARA ADAPTAR RECETAS

Esta guía está diseñada para ayudarle a usted a adaptar sus recetas favoritas, las recetas recolectadas de sus amigos, periódicos o revistas para hacerse en la Olla. Nuestro objetivo es ahorrarle tiempo de preparación con menos pasos y platos, y hacer que la preparación de la comida sea simple y divertida. En algunos casos, pueden ir todos los ingredientes en la Olla desde el principio y cocinarlos todos juntos. Algunos pasos de preparación son innecesarios cuando se use la Olla de Cocción Lenta. Aquí algunos consejos:

- Permita suficiente tiempo de cocción.
- Cocine con la tapa puesta.
- No agregue mucha agua.
- Recuerde: los líquidos no se cocinan como en la cocina convencional. Usualmente usted tendrá más líquido al final de la cocción en vez de menos.
- Los vegetales no se sobrecocinan como sucede cuando los hierve en su estufa, por lo cual todos pueden ir en la Olla al mismo tiempo. **EXCEPCION:** leche, crema ácida o crema deben de ser agregados durante la última hora.

GUÍA DE TIEMPO

SI LA RECETA DICE	COCINEEN BAJO ("LOW")	O COCINE EN ALTO ("HIGH")
15 a 30 minutos	4 a 6 horas	1:30 a 2 horas
35 a 45 minutos	6 a 10 horas	3 a 4 horas
50 minutos a 3 horas	8 a 18 horas	4 a 6 horas

La mayoría de la carne no cocinada y la combinación de vegetales requerirán al menos 8 horas de cocción en el nivel bajo ("LOW").

PASTA Y ARROZ

Si la receta dice cocinar fideos, marcarrón, etc., cocínelos aparte antes de añadirlos a la Olla. No sobrecocine, sólo cocínelos hasta que estén suaves. Si cocina arroz revuélvalo con los otros ingredientes; agregue 1/4 de taza extra de líquido por cada 1/4 de taza de arroz crudo.

LÍQUIDOS

Utilice menos en la cocción lenta, normalmente la mitad de la cantidad recomendada. Una taza de líquido es suficiente para cualquier receta a menos que contenga arroz o pasta.

SALTEANDO VEGETALES

Normalmente no se requiere que revuelva los vegetales picados o rebanados con los otros ingredientes. **ÚNICA EXCEPCION:** las berenjenas deben de precocerse o saltearse debido a su fuerte sabor.

Gracias a que los vegetales liberan todos los sabores con la cocción lenta, gratos resultados pueden obtenerse aunque usted reduzca las cantidades. Ya que los vegetales tardan más en cocerse que la carne, rebánelas o píquelas cuando sea posible.

HIERBAS Y ESPECIES

Hojas, hierbas y especias se requieren, pero su sabor se puede incrementar, use la mitad de la cantidad recomendada. Si usted las utiliza agréguelas durante la última hora de cocción.

LECHE

La leche, la crema y la crema ácida tienden a cortarse durante una cocción de largo tiempo. Cuando le sea posible agréguelas durante la última hora de cocción. Las sopas condensadas pueden sustituirse por leche, etc. y pueden cocinarse por mayor tiempo.

SOPAS

Algunas recetas de sopas piden 2 o 3 litros de agua. Agregue los ingredientes a la Olla y después agregue agua sólo hasta cubrirlos. Si gusta una sopa más aguada, agregue más líquido al final de la cocción. Si las recetas están preparadas con leche, agregue 1 o 2 tazas de agua. Durante la última hora de cocción, vierta la leche o la crema como se le indicó.

RECETAS

NOTA: para unidades de menos de 4 litros, usted necesitará reducir el volumen de los ingredientes a la mitad.

ASADO DE CARNE DE RES

- 2 o 3 papas rebanadas
- 2 o 3 zanahorias rebanadas
- 1 a 2 cebollas rebanadas
- Sal y pimienta al gusto
- 900 gramos de carne de res para asar en trozos
- 1/2 taza de caldo de res

Coloque los vegetales en el fondo de la Olla. Ponga sal y pimienta a la carne al gusto, y colóquela en la Olla. Agregue el caldo. Tape y cocine en temperatura baja ("LOW") de 10 a 12 horas. En temperatura alta ("HIGH") de 5 a 6 horas. Retire la carne y los vegetales con una espátula y si desea el gravy más espeso déjelo en la Olla (vea "consejos" en las páginas 3 y 4). Para cocinar sin los vegetales: sazone la carne con sal y pimienta y cualquier otro condimento que guste. No añada líquido. Cocine como se indica.

ESTOFADO DE CORAZÓN DE CARNE DE RES

- 680 a 900 gramos de carne de res para estofado cortada en cubos de 2,5 cm
- 4 o 5 zanahorias rebanadas
- 1 cebolla pequeña en cuadrillos
- 1 lata (840 ml) de jitomate
- 2 o 3 tallos de apio en rebanadas
- 1/4 de taza de tapioca de rápida cocción
- 1 clavo entero
- 2 hojas de laurel
- Sal y pimienta al gusto

Retire toda la grasa de la carne. Coloque todos los ingredientes en la Olla y revuélvalos. Tape y cocine en temperatura baja ("LOW") de 8 a 10 horas. En temperatura alta ("HIGH") de 4 a 5 horas.

POLLO CACCITORE

- 1 cebolla mediana rebanada finamente
- 2 dientes de ajo picado
- 1 1/2 kg de pollo partido
- 2 cucharaditas de hojas de orégano
- 2 latas (180 gramos c/u) de pasta de jitomate
- 1 lata (120 gramos) de champiñones drenados y rebanados
- 1/2 cucharadita de semillas de apio
- 1 cucharadita de sal
- 1 hoja de laurel
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1/2 taza de vino blanco seco
- 1/2 cucharadita de hojas de albahaca

Coloque la cebolla rebanada en el fondo de la Olla. Agregue las piezas de pollo. En un recipiente revuelva junto la pasta de jitomate los champiñones, la sal, el ajo, las hierbas de olor y el vino blanco. Colóquelo sobre el pollo, tápelo y cocine en temperatura baja ("LOW") por 8 horas. En temperatura alta ("HIGH") por 4 horas. Sirva las piezas de pollo acompañadas de espagueti o fideos.

RECETAS

PASTEL DE CARNE

- 1 kg de carne molida
- 1 huevo
- 1/2 taza de pimiento verde picado
- 1 paquete (25 ml) de mezcla de gravy café
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1 taza de leche
- 1/2 cucharadita de sal
- 4 a 6 papas pequeñas en cubos
- 1 taza de cubos de pan cracker

Mezcle todos los ingredientes, excepto las papas y déle forma en un molde para pan. Colóquelo en la Olla. Ponga las papas en los lados de la carne. (Si las papas están peladas, envuélvalas en papel aluminio para evitar que se quemen). Tape y cocine en temperatura baja (**"LOW"**) de 8 a 10 horas. En temperatura alta (**"HIGH"**) de 4 a 5 horas.

PUERCO ISLANDER

- 1 1/4 kg de lomo de puerco sin hueso o sirloin para asar enrollado y amarrado
- 5 a 6 dientes de ajo pelados
- 2 cucharadas de jugo de naranja
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 1/4 de cucharadita de paprika
- 1/4 de taza de salsa catsup

Coloque el asado en una parrilla y ase de 15 a 30 minutos o hasta que se vuelva café. Unte la carne con los ajos. Coloque la carne en la Olla. Salpíquelos con nuez moscada y paprika. Aparte la catsup, el jugo de naranja, la miel, la salsa de soja y el jugo de limón. Sirvalo sobre la carne, tape y cocine en temperatura baja (**"LOW"**) de 8 a 10 horas. En temperatura alta (**"HIGH"**) de 4 a 5 horas. Retire la carne de la Olla. Los jugos se pueden espesar con 1/2 cucharada de harina de maíz y 2 cucharadas de agua. Cocine en temperatura alta (**"HIGH"**) hasta que se espese.

FILETE SUIZO

- 675 gramos de filete cortado en pedazos de 2 cm
- 1 zanahoria picada
- 2 cucharadas de harina
- 1 tallo de apio picado
- 1 cebolla mediana rebanada
- 1 lata (450 gramos) de salsa de tomate
- Sal y pimienta al gusto

Corte el filete en piezas para servir. Sazone la harina con la sal y la pimienta. Revuelva la carne en la harina sazonada. Coloque las cebollas en el fondo de la Olla. Agregue la carne. Cubra con las zanahorias y los apios y tape con la salsa de tomate. Tape y cocine en temperatura baja (**"LOW"**) de 8 a 10 horas.

Filete suizo cremoso: Coloque las cebollas y la carne en la Olla como se indicó. Vierta una lata de 240 gramos de crema de champiñones sobre la carne. Cocine según las indicaciones.

COSTILLAS BARBECUE

- 1,25 a 1,50 kg de costillas
- 1 frasco (de 480 gramos) de salsa de barbacoa ahumada (o 2 tazas de salsa hecha en casa)
- 1 cebolla rebanada
- Sal y pimienta al gusto

Espolvoree las costillas con la sal y la pimienta. Coloque las costillas en una charola para asar y áselas por 15 minutos para que se doren y remueva el exceso de grasa. Coloque la cebolla rebanada en la Olla. Corte las costillas en piezas para servir y colóquelas en la Olla y agregue la salsa de barbacoa. Tape y cocine en temperatura baja (**"LOW"**) de 8 a 10 horas. En temperatura alta (**"HIGH"**) de 4 a 5 horas.

RECETAS

Barbacoa de Carne

Coloque en la Olla cortado y sin cocinar: Pollo, jamón, chuleta de puerco, o carne de res. Sirva un poco de salsa de barbacoa en cada pieza. No agregue agua. Tape y cocine en temperatura baja (“**LOW**”) por 10 horas. En temperatura alta (“**HIGH**”) de 4 a 6 horas.

Nota: Para agregar sabor, coloque la carne cocinada en una charola para asar; sirva el resto de la salsa sobre la carne, y méntalo al horno de 5 a 10 minutos.

CAMARONES AGRIDULCES

- 1 paquete congelado de 180 gramos de vainas de chícharos chinos parcialmente descongelados
- 1 taza de agua hirviendo
- 1/2 taza de jugo de piña
- 1 lata (400 gramos) de piña en almíbar rebanada en trozos y reservado el jugo
- 2 cucharaditas de salsa de soya
- 1/2 cucharadita de jengibre
- 2 cucharadas de harina de maíz
- 2 latas (135 gramos c/u) de camarones pelados y drenados
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- 1 cubo de consomé de pollo
- Arroz previamente preparado

Coloque las vainas de chícharos y la piña sin jugo en la Olla. En un recipiente, revuelva la harina de maíz y el azúcar. Disuelva el cubo de consomé en el agua hervida y agréguele la salsa de soya y el jengibre. Ponga a hervir, moviendo, y cocine la salsa por 1 minuto o hasta que tenga consistencia y esté transparente. Suavemente mezcle la salsa con las vainas de chícharos y piña. Tape y cocine en temperatura baja (“**LOW**”) de 5 a 6 horas.

Antes de servir, agregue los camarones y el vinagre, moviendo cuidadosamente para no romper los camarones. Sirva sobre arroz caliente.

JITOMATE ITALIANO Y SALSA DE CARNE

- 675 gramos de carne molida asada
- 1 hoja de laurel
- 1 taza de cebolla picada
- 2 tallos de apio picado
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de sal
- 1 lata (435 gramos) de jitomates
- 2 cucharaditas de hojas de orégano seco
- 2 latas (180 gramos) de pasta de jitomate
- 1/4 de cucharadita de tomillo seco
- Arroz previamente preparado

Sirva todos los ingredientes en la Olla. Revuelva bien. Tape y cocine en temperatura baja (“**LOW**”) de 8 a 10 horas.

FILETE DE RES BOURGUIGNON (CARNE ASADA CON VINO)

- 6 tiras de tocino cortado en pedazos de 1,5 cm
- 1 a 1,5 kg de carne de pierna cortado en cubos de 3,5 cm
- 2 dientes de ajo machacado
- 3/4 de cucharada de tomillo entero
- 1 zanahoria mediana rebanada
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada de pasta de jitomate
- 1 cebolla pequeña rebanada
- 250 gramos de cebollitas de cambray
- Sal y pimienta al gusto
- 250 a 450 gramos de hongos frescos y rebanados
- 3 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 lata (325 gramos) de caldo de res condensado
- 1/2 taza de vino rojo o Burgundy

Fría el tocino en un sartén hasta que quede crujiente. Retire y drene. Añada la carne al sartén y cocine a que quede café. Coloque la carne dorada en la Olla. Cocine la zanahoria y la

RECETAS

cebolla. Sazone con sal y pimienta; revuelva con la harina. Agregue el caldo, revuelva bien y añádalo a la Olla. Agregue el tocino frito, la pasta de jitomate, el ajo, el tomillo, el laurel y las cebollitas. Tape y cocine en temperatura baja (**"LOW"**) de 8 a 10 horas. Sofría los hongos en la mantequilla, y añádalos junto con el vino a la Olla aproximadamente 1 hora antes de servir.

Para gravy espeso: Seleccione la temperatura alta (**"HIGH"**). Combine 3 cucharadas de harina con 3 cucharadas de mantequilla o margarina derretida. Sirva con el asado.

ARROZ A LA ESPAÑOLA

- 675 gramos de carne molida o filete
- 1 taza de agua
- 1 cebolla mediana picada
- 2 1/2 cucharaditas de chile en polvo
- 1 pimienta verde picado
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 lata (840 gramos) de jitomates
- 2 cucharaditas de salsa Worcestershire
- 1 lata (240 gramos) de salsa de tomate
- 3/4 de taza de arroz sin cocinar

Fría la carne para qué quede café y retire toda la grasa. Coloque todos los ingredientes en la Olla. Revuelva bien. Tape y cocine en temperatura baja (**"LOW"**) de 7 a 9 horas. En temperatura alta (**"HIGH"**) por 3 horas.

JAMÓN ASADO ENVUELTO

Sirva media taza de agua en la Olla. Envuelva un jamón precocido de 1350 a 1800 gramos en papel de estaño y colóquelo en la Olla. Tápele y cocine en temperatura alta (**"HIGH"**) por 1 hora, después en temperatura baja (**"LOW"**) de 4 a 6 horas o hasta que el jamón esté cocido. Si lo desea, salpique el jamón con líquido ahumado antes de envolverlo en el papel de estaño.

CHILE FAVORITO

- 120 gramos de frijoles rojos (ver página 4)
- 1 lata (435 gramos) de jitomates
- 1/2 kg de carne para hamburguesas asada a que se vuelva café y seca
- 1 diente de ajo machacado
- 2 cucharadas de chile en polvo
- 1/2 cucharadita de comino en polvo
- 1/2 cucharadita de pimienta negra en polvo
- 1/2 pimienta verde sin semillas y picado
- 1 cebolla pequeña picada
- Sal al gusto

Suavice completamente los frijoles como se indica en la página 4. Ponga todos los ingredientes en la Olla y revuelva para combinar. Tape y cocine en temperatura baja (**"LOW"**) de 8 a 10 horas. En temperatura alta (**"HIGH"**) de 3 o 4 horas.

Nota: 1 lata (480 gramos) de frijoles rojos drenados pueden ser sustituidos por frijoles secos.

FILETES SUAVIZADO

- 2 cebollas medianas rebanadas
- 1/4 de cucharadita de paprika
- 675 gramos de filete de 1,5 a 2 cm de grueso cortado en 5 o 6 piezas
- 1/4 de taza de harina
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 lata (120 gramos) de champiñones rebanados y drenados
- 1/2 taza de caldo de res
- 2 cucharaditas de salsa Worcestershire
- 1/4 cucharadita de pimienta

Coloque una cama de cebollas en el fondo de la Olla. Mezcle la harina, sal, pimienta y paprika y revuelva los pedazos de carne en la mezcla de harina hasta que se cubran. Coloque la mitad de la carne sobre las cebollas; agregue otra cama de cebollas y de champiñones. Agregue el resto de la carne y cebollas. Mezcle el caldo de res y la salsa Worcestershire y sívala sobre la mezcla de la carne en la Olla. Tape y cocine en temperatura baja (**"LOW"**) de 8 a 10 horas.

RECETAS

Para gravy: Mezcle 2 cucharadas de harina con 3 cucharadas de agua. Revuelva y cocine hasta que espese. Sirva sobre la carne.

POLLO EN OLLA

- 1 a 2 zanahorias rebanadas
- 1 cucharadita de sal
- 1 a 2 cebollas rebanadas
- 1 a 2 tallos de apio rebanados
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 1/2 taza de agua, caldo de pollo o vino blanco
- 900 a 1350 gramos de pollo para asar
- 1/2 a 1 cucharadita de albahaca

Coloque los vegetales en el fondo de la Olla. Añada el pollo. Ponga sal y pimienta y el líquido. Espolvoreé la albahaca encima. Tape y cocine en temperatura baja ("**LOW**") de 8 a 10 horas. En temperatura alta ("**HIGH**") de 3 1/2 a 5 horas, añadiendo una taza de agua. Retire el pollo y los vegetales con una espátula.

FRIJOLAS PREPARADAS ESTILO NEW ENGLAND

- 450 gramos de frijoles secos
- 1/2 taza de azúcar morena
- 450 gramos de jamón ahumado o hueso de pierna con carne o 225 gramos de recorte de jamón
- 1/2 taza de jarabe de maple
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1 cucharadita de mostaza seca
- 1 1/2 tazas de agua

Suavice los frijoles como se indica en la página 4. Drénelos y colóquelos en la Olla. Agregue todos los ingredientes restantes junto con el agua; mezcle bien. Tape y cocine a temperatura baja ("**LOW**") de 10 a 12 horas. En temperatura alta ("**HIGH**") de 4 a 5 horas moviendo ocasionalmente. Corte el jamón del hueso y regréselo a la Olla.

POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

- 1 a 1,5 kgs de pollo cortado o 3 pechugas de pollo a la mitad
- 1/4 de taza de vino blanco seco o caldo de pollo
- 1 lata (120 gramos) de champiñones rebanados y drenados
- 1 lata (325 gramos) de crema condensada o sopa de champiñones
- Sal y pimienta al gusto

Coloque las piezas de pollo en la Olla. Póngales sal y pimienta para dar sabor. Revuelva el vino y la sopa; sirva sobre el pollo. Agregue los champiñones, drénelos y colóquelos en la Olla. Agregue todos los ingredientes restantes junto con el agua; mezcle bien. Tape y cocine a temperatura baja ("**LOW**") de 7 a 9 horas. En temperatura alta ("**HIGH**") de 3 a 4 horas.

Pollo a la parisienne: Prepare la receta como se indica arriba. Retire las piezas de pollo cocinadas a una charola caliente para servir. Mezcle una taza de crema agria y 1/4 de taza de harina. Revuelva la mezcla de la crema agria con el gravy de champiñones. Cocine por 30 minutos en temperatura baja ("**LOW**"). Sirva la salsa sobre el pollo con arroz o fideos.

PECHUGAS DE POLLO A LA NARANJA

- 3 pechugas de pollo en mitades
- 1 lata (325 gramos) de crema condensada de apio o sopa de crema de pollo
- 2/3 de taza de harina
- 1/2 cucharadita de canela
- 1/2 cucharadita de cáscara de naranja rayada
- 1 pizca de pimienta negra molida
- 2 cucharaditas de azúcar morena

RECETAS

- 1 cucharadita de sal
- 1 lata (120 gramos) de champiñones rebanados y drenados
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1/2 taza de jugo de naranja
- 1 pizca de ajo en polvo
- 3 cucharadas de harina
- 2 o 3 papas dulces, peladas y cortadas en rebanadas de 7 mm
- Arroz con mantequilla

Enjuague las pechugas de pollo y séquelas. Mezcle en 2/3 de taza de harina con sal, nuez moscada, canela, pimienta y el ajo en polvo. Cubra muy bien las pechugas con la mezcla de la harina. Coloque las papas dulces en rebanadas en el fondo de la Olla. Coloque las pechugas de pollo encima. Combine la sopa con el resto de los ingredientes excepto el arroz con mantequilla. Mezcle bien. Sirva la mezcla de la sopa sobre las pechugas. Tape y cocine a temperatura baja ("**LOW**") de 8 a 10 horas. En temperatura alta ("**HIGH**") de 3 a 4 horas, o hasta que el pollo y los vegetales estén suaves.

Sirva el pollo y la salsa sobre el arroz con mantequilla caliente.

SOPA DE CARNE

- 2 a 3 tazas de agua
- 2 zanahorias rebanadas
- 1 lata (435 gramos) de jitomates
- 1 paquete (300 gramos) de vegetales mixtos congelados
- 1 a 2 cebollas picadas
- 2 o 3 tallos de apio picados
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 2 a 4 cucharadas de consomé de res
- 500 gramos de carne de res cortada en pedazos
- 1/2 taza de mantequilla derretida
- 1/2 taza de harina

Coloque todos los ingredientes excepto la mantequilla y la harina en la Olla. Tape y cocine a temperatura baja ("**LOW**") de 8 a 12 horas. En temperatura alta ("**HIGH**") de 4 a 6 horas. Una hora antes de servir, gire a temperatura alta ("**HIGH**"). Haga una pasta de mantequilla y harina. Revuelva hasta que se suavice. Sirva en la Olla y revuelva hasta se mezcle. Cocine en temperatura alta ("**HIGH**") hasta que espese.

SOPA FRANCESA DE CEBOLLA

- 1 lt de caldo de res
- 1 cucharada de azúcar
- 3 cebollas amarillas medianas picadas finamente
- 2 cucharadas de harina
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1/4 de taza de Vermouth seco o Cognac (opcional)
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de queso parmesano

Sirva el caldo en la Olla. Cocine las cebollas lentamente en la mantequilla (por unos 15 minutos) en una charola tapada. Mueva ocasionalmente. Destape y agregue la sal, azúcar, harina y el Vermouth. Revuelva bien. Añada esto al caldo en la Olla, Tape y cocine a temperatura baja ("**LOW**") de 6 a 8 horas. En temperatura alta ("**HIGH**") por 3 horas. Antes de servir, espolvoreé encima el queso parmesano.

PLATO DE MACARRONES Y QUESO

- 1 paquete (240 gramos) de macarrones cocidos y drenados
- 1/2 cucharadita de sal
- 3 tazas de queso rallado
- 2 cucharadas de aceite
- 1/4 de taza de mantequilla derretida
- 1 lata (390 gramos) de leche evaporada
- 1 1/2 del tazas de leche
- 2 cucharadas de cebolla picada

Revuelva los macarrones cocidos con dos cucharadas de aceite. Agregue el resto de los ingredientes. Sirva en la en la Olla previamente engrasada ligeramente. Revuelva bien. Tape y cocine a temperatura baja ("**LOW**") de 3 a 4 horas. Mueva ocasionalmente.

RECETAS

PUDÍN DE ARROZ TRADICIONAL

- 2 1/2 tazas de arroz cocido
- 2 cucharaditas de vainilla
- 1 1/2 tazas de leche evaporada
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 4 huevos
- 2/3 taza de azúcar
- 3 cucharadas de mantequilla derretida
- 1/2 taza de pasitas (opcional)

Combine muy bien el arroz con el resto de los ingredientes. Sirva en la olla previamente engrasada ligeramente. Tape y cocine en la temperatura alta (**"HIGH"**) por 2 horas. Mueva después de la primera hora.

NOTA: Este instructivo aplica para los modelos: 5025-W, 5025 W, 5025-WG, 5025 WG, 5025WG, 5025-WN, 5025 WN, 5025MX-WG, 5025MX WG, 50301-FT, 50301 FT, 50301-GI, 50301 GI, 50301-W, 50301 W, 50351-FL, 50351 FL, 50351-W, 50351 W, 3040-BC, 3040 BC, 3040TC-C, 3040TC C, 3735-W, 3735 W, 3735W, 3735-WN, 3735WN, 3735 WN, 3735-MX, 3735MX, 3735 MX, 3040-VG, 3040 VG, SCR300-KM, SCR300 KM, SCR300KM, SCV401, SCV401 TR, SCV401-TR



"UNA RESPUESTA PARA CADA PREGUNTA"

¿Tiene Ud. alguna pregunta o comentario?

Llámenos sin costo al: 01-800-506-17-00

De lunes a viernes de las 8:00 hrs. a 20:00 hrs.
Sábados de 9:00 hrs. A 14:00 hrs.

PARA MÉXICO SÓLAMENTE - FOR MEXICO ONLY
OLLA DE COCCIÓN LENTA, CROCK POT, RIVAL®
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: E.U.A., HONG KONG, CHINA
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO



MODELO	CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
5025	60 Hz 120 V ~ 180 W
3040	60 Hz 120 V ~ 190 W
50301	60 Hz 120 V ~ 170 W
3735	60 Hz 120 V ~ 190 W
50351	60 Hz 120 V ~ 200 W
SCV401	60 Hz 120 V ~ 210 W
SCR300KM	60 Hz 120 V ~ 200 W



SUNBEAM MEXICANA, S.A. de C.V.

Avenida Juárez 40-201

Ex Hacienda de Santa Mónica

Tlalneptantla, Estado de México, C.P. 54050

Tel: 53-66-08-00 Fax: 53-66-08-09/10

SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.

Avenida Juárez No. 40-201, Ex-Hacienda de Santa Mónica,
Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54050, Tel. 5366-0800, Fax 5366-0810

**PARA SEVICIO DE GARANTÍA Y VENTA DE PARTES,
REFACCIONES Y ACCESORIOS ORIGINALES DIRÍJASE A:**

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO

Estado	Ciudad / Dirección	Teléfono
Aguascalientes	Aguascalientes / Doméstica Muñoz (5 de Mayo No. 638, Col. Centro)	449 - 9150151
Baja California	Tijuana / Casa Eléctrica Rothenhauster (Sa. Emiliano Zapata No. 1637, Col. Centro)	664 - 6851149 / 6854915
Chiapas	San Cristóbal de las Casas / Refaccionaria Electri - Hogar (20 De Noviembre No. 17-A Col. Centro)	967 - 6781137
Chiapas	Tapachula / Criosistemas (16 Av. Norte, Local No. 1-D Col. Centro)	962 - 6259341 / 1270451
Chiapas	Tuxtla Gutiérrez / COPARE (2da. Poniente Sur No. 590, Col. Centro)	961 - 6137325 / 6113682
Chihuahua	Cd. Juárez / Distribuidora Turmix (Paseo Triunfo de la República No. 5298, Local 2-A, Col. San Lorenzo)	656 - 6178030
Chihuahua	Cd. Juárez / Refaccionaria del Hogar de Chihuahua (Av. Insurgentes No. 1689, Col. El Barrial)	656 - 6122321 / 6122496
Chihuahua	Chihuahua / Reparato Express (Lázaro Cárdenas No. 4326, Unidad Presidentes)	614 - 4136310
Coahuila	Saltillo / Electricidad y Novedades (José Ma. Morelos y Pavón No. 199 Sur, Col. Centro)	844 - 4125525 / 4125250 / 4123242 / 4125425
Coahuila	Torreón / Ryspado Santa Lucía (Av. Presidente Carranza No. 655, Poniente, Col. Centro)	871 - 7165189 / 7163165 / 7111101
Colima	Coquimatlán / Refrigeración y Electrodomésticos San José (Benito Juárez No. 440-A Col. Centro)	312 - 3231858
Distrito Federal	Coyacacan / Servicio Técnico Miramontes (Pedro Saenz de Baranda No. 16, Local 7, Col. Avante)	55 - 59234772
Distrito Federal	Cuauhtémoc / Econohogar (Artículo 123 No. 21-B)	55 - 55128006 / 55186980
Distrito Federal	Cuauhtémoc / Servicio y Mantenimiento del Hogar (Art. 123 No. 124, Col. Centro)	55 - 55103758
Distrito Federal	Norte A Madero / Doméstica Norte (Calle 7 No. 123, Col. Progreso Nacional)	55 - 53927651
Distrito Federal	Iztapalapa / Casa Huerta Suc. Plaza el Salado (Calz. Ignacio Zaragoza No. 3254 Local 13-B)	55 - 57381972
Distrito Federal	Magdalena Contreras / Casa León (Av. Contreras 386, local 10, Col. San Jerónimo Lídice)	55 - 55959296
Distrito Federal	Tlahuac / Reparadora del Hogar Tlahuac (Rafael Atlitico No. 1 Local F, Barrio la Asunción)	55 - 5842489
Durango	Durango / Servicio Esparza (Carlos León de la Peña No. 320-A Sur)	618 - 8254658
Edo.Mex	Ecatepec / Servicio Hergar (Vía Morelos No. 26 Manzana 1, Col. Nuevo Laredo)	55 - 57877536
Edo.Mex	Nauyacalpan / La Proveedora del Hogar (Circunvalación Poniente No. 1 Local C, Col. Satélite)	55 - 55726525
Edo.Mex	Tlalnepantla / Macro Centro Oster (Vía gustavo Baz Prada No. 305 Loc. 3, Col. La Lomas)	55 - 53622997
Edo.Mex	Nezahualcoyotl / Casa Huerta (Av. Adolfo López Mateos No. 150, Col. Metropolitana)	55 - 57978131
Edo.Mex	Nezahualcoyotl / Casa Huerta Suc. Pantitlán (Av. Pantitlán No. 407, Col. Vicente Villada)	55 - 57920735 / 36160082
Edo.Mex	Nezahualcoyotl / Casa Huerta Suc. Plaza Neza (Plaza Neza Local E-27, Col. Benito Juárez)	55 - 57319345
Edo.Mex	Valle de Chalco Solidaridad / Casa Huerta Suc. Valle de Chalco (Av. Alfredo del Mazo Mz. 374 Lt. 9, Col. Sta. Cruz)	55 - 59715324
Edo.Mex	Nicolas Romero / Servitec (Palomas No. 52, Col. Granjas Guadalupe)	55 - 58270324 / 58278001
Edo.Mex	Tlalnepantla / Casa Montoya (Av. Río Lerma No. 111, Col. La Romana)	55 - 55658942
Edo.Mex	Toluca / Servicio Doméstico Maralib (Ignacio López Rayón No. 206-D, Col. Centro)	722 - 2141411
Guanajuato	Acambaro / Grupo Proveedor Coma (Vicente Guerrero No. 21, Esquina Morelos)	417 - 1721445
Guanajuato	Celaya / Electrodomésticos del Bajío (Morelos No. 143, Col. Centro)	461 - 6161934 / 6161927
Guanajuato	Irapuato / Ryse de Irapuato (Ramón Corona No. 137, Col. Centro)	462 - 6264446 / 6276767
Guanajuato	León / Magnetos y Refacciones (Av. Tepeyac No. 228-A, Col. León Moderno)	477 - 7129475 / 7120556
Guanajuato	León / Reparaciones Frausto (Rosas Moreno No. 104-B, Col. Centro)	477 - 7160343
Guanajuato	León / Servi Master 2000 (Compuerta No. 113, Jardines del Moral)	477 - 7186634
Guerrero	Acapulco de Juárez / Televicentro (Av. Cuauhtémoc No. 134, Col. Centro)	744 - 4860181 / 4867247
Guerrero	Acapulco de Juárez / Televicentro (Velásquez de León No. 52, Col. Centro)	744 - 4828561
Guerrero	Chilpancingo / Gasel (Av. Álvarez Sur No. 26, Col. Centro)	747 - 4729552
Guerrero	Iguala / Electro Suriana (Av. Bandera Nacional No. 1-A, Col. Centro)	733 - 3321099
Hidalgo	Pachuca / Refacciones y Servicio de Electrodomésticos de Hidalgo (Fernando Soto No. 102-B, Col. Centro)	771 - 7151837
Jalisco	Zapotlán el Grande / Nuevo Radio Servicio de Zapotlán (1 de Mayo No. 26, Col. Centro)	341 - 4120464
Jalisco	Guadalajara / Implementos y Refacciones Domésticas (Manuel Avila Camacho No. 1280, Col. Centro)	33 - 38231927
Jalisco	Guadalajara / Magnetos y Refacciones (Av. La Paz No. 80, Col. Mexicalizingo)	33 - 36134116
Jalisco	Guadalajara / Magnetos y Refacciones Suc. Central Camionera (Dr. R Michel No. 200-1, Col. Las Conchas)	33 - 36193076 / 36194847 / Fax 36194583
Jalisco	Guadalajara / Magnetos y Refacciones Suc. Mercado de Abastos (Nance No. 1560-1, Col. Mercado de Abastos)	33 - 36712108 / 36712079
Jalisco	Guadalajara / Magnetos y Refacciones Suc. San Juan Bosco (Industria No. 1678-1, Col. San Juan Bosco)	33 - 36440313 / 36440595
Jalisco	Guadalajara / Magnetos y Refacciones Suc. Santa Tere (Juan Alvarez No. 1585 - 1, Col. Sta. Tere)	33 - 38258697 / 38258487
Jalisco	Guadalajara / Servicio de Mantenimiento Castillo (Garibaldi No. 1450, Sector Hidalgo)	33 - 38253480 / 38259819

Estado	Ciudad / Dirección	Teléfono
Jalisco	Guadalajara / Servicio y Venta de Refacciones para Electrodomésticos (Medrano No. 1344, Col. Olímpica)	33 - 36176215
Jalisco	Tepatitlán / Tecno Gas de los Altos (Colón No. 151, Col. Centro)	37 - 87810558
Jalisco	Tlaquepaque / Magnetos y Refacciones Suc. Tlaquepaque (Av. Revolución No.80, Col. Meseros)	33 - 36559408 / 38386951
Jalisco	Zapopan / Magnetos y Refacciones Suc. Universidad (Pablo Neruda Local 4, Centro Comercial Universidad)	33 - 36100783
Michoacán	La Piedad / Refrigeración Calderón (Vicente Guerrero No. 88, Col. Centro)	352 - 5221504 / 5220897
Michoacán	Morelia / Casa Mary (Álvaro Obregón No. 22, Col. Centro)	443 - 3125415
Michoacán	Puruandiro / Mueblería la Casa Mas Barata de Puruandiro (Fagoaga no. 72-A, Col. Centro)	438 - 3831405
Michoacán	Uruapán / El Surtidor del Hogar (Madero No. 3-A, Col. Centro)	452 - 5242926 / 5232053
Morelos	Cuernavaca / Mecánica Doméstica Industrial (Matamoros No. 38, Col. Centro)	777 - 3124612 / 3185021
Nayarit	Tepec / Tecno Hogar (Av. México No. 37 Sur, Col. Centro)	311 - 2121936 / 2160336
Nuevo León	Monterrey / Electrodoméstica de Refacciones (Fidel Velásquez No. 1513 Poniente, Local 4-F, Col. Central)	81 - 83717373
Nuevo León	Monterrey / Fernando Sepúlveda (Ruperto Martínez Oriente, No. 238, Col. Centro)	81 - 83436700 / 83431815
Nuevo León	Monterrey / Refacciones Electrodomésticas (Ruperto Martínez No. 238 Oriente, Col. Centro)	81 - 83436700 / 83431815
Oaxaca	Bahías de Huatulco / Representaciones Capricornio (Cocotillo No. 320, Col. La Cruzcita)	958 - 5870427
Oaxaca	Oaxaca / Servicio Electrodoméstico Aparicio (Av. Periférico Sur No 111, Col. Postal)	951 - 5136277
Oaxaca	Tuxtpec / Electromecánica y Refrigeración (Av. Libertad No. 103, Col. Centro)	287 - 8750979
Puebla	Puebla / AL&FRA Service (5 Norte 603-B, Col. Centro)	222 - 2329196
Puebla	Puebla / El Mundo del Chef (3 Poniente No. 523-B, Col. Centro)	222 - 2424955 / 2420681
Puebla	Puebla / Magnetos y Refacciones (Av. 2 Poniente No. 2909-1, Col. Amor)	222 - 2310440 / 2265440
Puebla	Puebla / Refaccionaría Alger (10 Oriente No. 7, Col. Centro)	222 - 2324287
Puebla	Tehuacan / Almacenes Patjane Ceja (Av. Independencia Poniente No. 407, Col. Centro)	238 - 3823835
Querétaro	Querétaro / Electrodomésticos Corregidora (Av. Presidentes, Mercado 1ro. de Agosto, Loc. 177 y 178	442 - 2228550 / 4972997
	/ 2144349	
Querétaro	Querétaro / Electrodomésticos Corregidora II (Prolongación Corregidora Norte No. 457 Local 30)	442 - 2146302
Quintana Roo	Cancón / Refaccionaría del Hogar (Av. Torcasita, SM. 66 MZ. 3 Lot 47 Local 4, Col. Centro)	998 - 8840783
San Luis Potosí	Cd. Valles / Refaccionaría del Hogar de Valles (Abasolo No. 500, Col. Centro)	481 - 3810167 / 3821148
San Luis Potosí	San Luis Potosí / P.C. Electrodomésticos (Himno Nacional No. 1410-E, Col. Las Águilas)	444 - 8115808
Sinaloa	Culiacán / Magnetos y Refacciones (Gabino Vásquez No. 840-1C, Fraccionamiento Los Pinos)	667 - 7173051 / 7175193
Sinaloa	Los Mochis / Nuevo Japón de los Mochis (Benito Juárez No. 430 Poniente, Col. Centro)	668 - 8125850
Sinaloa	Mazatlán / Magnetos y Refacciones (Salvador Robles Quintero No. 3408, Col. Ramón F. Iturbe)	669 - 9845465
Sonora	Hermosillo / Servicios Integrales Electrodomésticos (Presa del Fuerte No. 4, Col. El Ranchito)	662 - 2171600/2138627
Sonora	Novoja / Sim Servicio Electrónico (Severiano Talamante No. 505 Col. Centro)	642 - 4227886
Tabasco	Villahermosa / Servicio y Refacciones Frías (Sánchez Magallanes No. 918, Col. Centro)	993 - 3127002
Tamaulipas	Cd. Mante / Electro Centro del Mante (Guerrero No. 306 Poniente, Col. Centro)	831 - 2322018 / 2323435
Tamaulipas	Cd. Victoria / Tecnología Electrónica Avanzada (Andador A No. 104)	834 - 3165285
Tamaulipas	Matamoros / Multiservicios del Golfo (Valle desierto No. 40 Fracc. Valle Real)	868 - 8258937
Tamaulipas	Matamoros / Abastecedora de Hoteles y Restaurantes (Calle 14 No. 40, Col. Centro)	868 - 8136686
Tamaulipas	Tampico / Servicio Allende (Fray Andres de Olmos Norte No. 602, Col. Centro)	833 - 2190662 / 2192352
Veracruz	Coatzacoalcos / Cacsá Ing. (Madero 602 - B, Col. Centro)	921 - 2125648 / 2131084
Veracruz	Córdoba / Pulser (Av. 7 No. 316-B, Col. Centro)	271 - 7141241
Veracruz	Minatitlán / Electrorefacciones Refrigeración (Atenas No. 75, Col. Hidalgo)	922 - 1121088
Veracruz	Orizaba / Ms Multi - Servicios (Poniente 2 No. 38, Col. Centro)	272 - 7254497
Veracruz	Poza Rica / Refaccionaría Internacional del Hogar (Mariano Arista SN, Col. Tajín)	782 - 8235119
Veracruz	Tuxpan / Refacciones y Línea Blanca de Tuxpan (Arteaga No. 1, Col. Centro)	783 - 8345953 / 83455087
	/ 8343953	
Veracruz	Veracruz / Electrodomésticos del Puerto (Zamora No. 1479, Col. Centro)	229 - 9382154 / 1386892
Veracruz	Xalapa / Doméstica Tapia (Av. Rafael Murillo Vidal No. 3-F, Fraccionamiento Ensueño)	228 - 8188759
Yucatán	Mérida / Refaccionaría del Hogar (Calle 67 No. 511 Depto. 1, Col. Centro)	999 - 9235652
Zacatecas	Juchipila / Eléctrica el Palo Verde (Nicolás Bravo No. 3-A, Col. Centro)	467 - 9520599



COMPRADOR

ESTABLECIMIENTO VENDEDOR

NOMBRE: _____ NOMBRE: _____ DIRECCIÓN: _____

DIRECCIÓN: _____ CIUDAD: _____

CIUDAD: _____ ESTADO: _____

ESTADO: _____ PRODUCTO: _____

MARCA: _____ MODELO: _____

PÓLIZA DE GARANTÍA

SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.

Sunbeam Mexicana, S.A. de C.V. Garantiza por el término de un año este producto en todas sus partes, piezas, componentes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, en uso doméstico normal a partir de la fecha de entrega.

Incluye la reparación o reemplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación, así como los gastos de transportación del producto, a partir de la fecha de su recepción dentro de la Red de los Centros de Servicio Autorizado, derivados del cumplimiento de esta póliza.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y esta póliza, debidamente llenada, sellada y fechada por el establecimiento que lo vendió, en el lugar donde fue adquirido o en cualquiera de los Centros de Servicio Autorizado que se indican en el reverso.
2. Los Centros de Servicio Autorizado por Sunbeam Mexicana, S.A. de C.V. repararán y devolverán el producto en un plazo no mayor a 30 días naturales contados a partir de la fecha de su recepción en cualquiera de los Centros de Servicio Autorizado. El tiempo de entrega podría ser mayor en caso de demoras en el servicio originado por causas de fuerza mayor o cualquier otro motivo fuera del control del Centro de Servicio, situación que será comunicada a usted a través del Centro de Servicio respectivo.
3. Esta póliza de garantía también cubre cualquier daño o desperfecto en el producto que llegara a ocurrir en el interior de los Centros de Servicio Autorizado o en el transporte de sus vehículos, pero sin asumir la responsabilidad por daños, robos, extravíos o destrucción del producto durante los almacenamientos o transportes efectuados por personas no autorizadas por Sunbeam Mexicana, S.A. de C.V.
4. En caso de extravío de esta póliza de garantía, usted podrá acudir al lugar donde adquirió su producto, donde le expedirán otra póliza de garantía previa presentación del comprobante de compra, remisión o factura respectiva.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Sunbeam Mexicana, S.A. de C.V.

Al término de su póliza de garantía, los Centros de Servicio Autorizado, seguirán a sus órdenes para brindarle el servicio que usted se merece, siempre con la confianza Sunbeam[®], Osterizer[®], Oster[®] y Bionaire[®].

SELLO

PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

DÍA: _____ MES: _____ AÑO: _____

La presente póliza de garantía contará a partir de la fecha de entrega del producto.

SELLO

PARA USO DEL PROPIETARIO DEL PRODUCTO

SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
Avenida Juárez No. 40-201
Ex-Hacienda de Santa Mónica
Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54050
Tel. 5366-0800, Fax 5366-0810

TIMBRE