

User Manual

Manual  
del usuario

**AMBIANO**

# 3.5 QT CASSEROLE SLOW COOKER

OLLA DE COCCIÓN LENTA PARA GUIOS DE 3.5  
CUARTOS DE GALÓN

English.....3

Español....20



# Contents

<b>Parts list</b> .....	<b>3</b>
Contents .....	3
Assembly .....	4
<b>Important safety instructions</b> .....	<b>5</b>
<b>User instructions</b> .....	<b>10</b>
Before first use .....	10
How to use.....	10
Helpful hints .....	12
Recipes .....	13
<b>Cleaning and maintenance</b> .....	<b>17</b>
<b>Other useful information</b> .....	<b>18</b>
Technical specifications .....	18
Storing .....	18

## Main parts

1. Glass lid with locking latches
2. Removable stoneware crock
3. Heating base
4. Lid handle
5. Lid Latches
6. Heating base handles
7. Heat control settings



## Contents of Packaging

- Glass lid with locking latches
- Removable stoneware crock
- Heating base
- Instruction manual

## Assembly

1. Unpack the Casserole Slow Cooker from the box.
2. Remove any packaging such as cardboard, paper and/or styrofoam.
3. Wipe clean all the parts with a soft damp cloth or sponge and warm water. Rinse and dry thoroughly. **DO NOT IMMERSE THE CASSEROLE 3.5QT SLOW COOKER BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
4. Using a damp cloth or sponge, wipe the base inside and out.

**DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIAL TO CLEAN THE SURFACE**

**DO NOT IMMERSE THE SLOW COOKER BASE INTO WATER AT ANY TIME**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.

## **PLEASE READ AND SAVE ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE 3.5 QT CASSEROLE SLOW COOKER. KEEP AWAY FROM WATER!**

1. To protect against electrical shock, do not immerse power cord or plug in water or any other liquid. This is an electrical appliance. To avoid the potential risk of fire, electrical shock or serious personal injury, always operate with dry hands.
2. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. NEVER pull the power cord to remove from outlet, grasp the plug.
4. DO NOT use the slow cooker for other than intended use. Do not use outdoors. For household use only. Keep 6 inches away from the wall and on all sides.
5. Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children. This slow cooker is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the slow cooker by a person responsible for their safety.
6. Unplug the slow cooker from the electrical outlet and allow to cool when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
7. If slow cooker stops working, turn power off and unplug from electrical outlet. DO NOT open the main base to repair. Contact customer service.
8. DO NOT operate the slow cooker with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner.
9. DO NOT let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surface.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. ALWAYS operate your slow cooker on a flat, dry, stable surface. Do not use on the floor.
12. DO NOT place slow cooker on or near wet surfaces.

13. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or risk of injury.
14. Turn the control knob to “OFF” before plugging the power supply cord into the wall outlet. To disconnect, turn the slow cooker to OFF before removing the plug from the wall outlet.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids. **DO NOT** carry the slow cooker base by the handles with a full stoneware crock in it. **ALWAYS** use oven mitts to move it when full and make sure the lid is locked in place.
16. NEVER cook directly in the base unit. Use the stoneware crock.
17. DO NOT use stoneware crock or glass lid if cracked or chipped.
18. The heating base is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after removing stoneware. Allow to cool before handling.
19. The glass lid and stoneware crock are fragile. Handle them with care.
20. **DO NOT** lock the lid while cooking. Locking the glass lid while cooking may lead to breakage, which can cause injuries.
21. DO NOT switch on the slow cooker when the stoneware crock is empty.
22. Allow lid and stoneware crock to cool before immersing in water.
23. Use caution when opening lid during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns.
24. The slow cooker lid is made of tempered glass. Always inspect the lid for chips, cracks or any other damage. Do not use the glass lid if it is damaged, as it may shatter during use.
25. DO NOT immerse base in water.
26. DO NOT pre-heat before adding ingredients.
27. DO NOT subject the stoneware crock to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot stoneware crock could cause it to crack.
28. DO NOT switch the slow cooker on when the stoneware crock is empty or out of the base.
29. There is an area on the base of the stoneware crock that must remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous and will soak up water. Do not leave stoneware crock in water while cleaning. However, you can leave water inside the stoneware crock to soak.
30. **NEVER** attempt to lift or carry the slow cooker by the lid handle. Always use the handles located at each side on the base.
31. Stoneware is fired at high temperatures therefore the stoneware crock may have minor surface blemishes; the glass lid may rock slightly due to these

- imperfections. Low heat cooking does not produce steam so there will be little heat loss. Due to normal wear and tear through the product's life, the outer surface may start appearing to have fine cracks on the surface of the glaze.
32. The removable stoneware crock is ovenproof and microwave safe. If desired, you can cook your recipe in the oven, and then transfer it to the heating base to take on the go or to keep warm while serving.
  33. This slow cooker was designed to use for cooking inside the heating base and then be removed and transferred directly to the table for serving. Use a trivet to protect your table when serving from the slow cooker stoneware crock.
  34. Do not use removable stoneware crock on gas or electric burner or under broiler. Do not put the stoneware crock or glass lid in a freezer or in a toaster oven.
  35. Do not set the heated base on a finished wood table. Place a hot pad or trivet under the slow cooker to prevent possible damage to the surface.
  36. Use caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table or other surface. The stoneware crock's rough bottom may scratch some surfaces if caution is not used. Always place heat resistant protective padding under the stoneware crock before setting on a table, countertop or other surface.
  37. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

## SAVE ALL INSTRUCTIONS!

## Safety instructions

**WARNING:** Read and understand all instructions. Failure to follow all instructions listed below may result in electric shock, fire or serious personal injury. The warnings, cautions, and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are a factor which cannot be built into this product, but must be supplied by the operator.

**CAUTION:** A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available from local hardware stores and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is required, special care and caution is necessary. Also, the cord must be: (1) marked with an electrical rating of 125V, and at least 13 A., 1625 W., and (2) the cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

### Polarized plug

#### NOTE:

This slow cooker has a polarized plug (one blade is wider than the other).

As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way.

If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug.

If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

### Electric power

If electric circuit is overloaded with other appliances, your slow cooker may not operate properly. The slow cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.





## Safety warning

Although your slow cooker is easy to operate, for your safety, the warnings below must be followed:

1. Do not place the slow cooker near a heat source.
2. Never leave the slow cooker unattended while connected to the electrical outlet. Use the slow cooker on a stable work surface away from water.
3. Do not unplug from the wall outlet by pulling on the supply cord.
4. The slow cooker must be unplugged:
  - A. After each use.
  - B. If it appears to be faulty.
  - C. Before cleaning or maintenance.

**THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.  
SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

## User instructions

### Before first use

Please note that during initial use of the casserole slow cooker, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal and will eventually go away after the first few uses.

### How to use

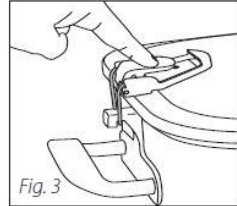
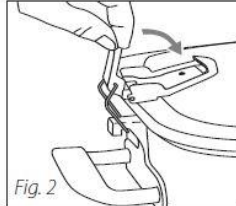
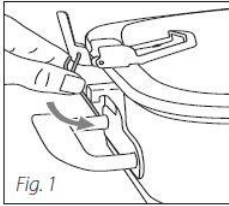
1. Always set your slow cooker on a level and stable heat resistant surface. Make sure the feet are sitting securely on the table or counter.
2. Prepare your recipe per the directions.
3. Place the stoneware crock into the heating base.
4. Assemble your ingredients in the stoneware crock. Cover with the glass lid. If you need to pre-cook or brown foods prior to slow cooking, this must be done in a pan on the stove, not in the slow cooker.
5. To begin cooking, plug the power cord into an outlet.
6. Select LOW (approx. 175-195°F) or HIGH (approx. 195-210°F) after referring to specific recipe for precise cooking time.
7. When cooking is complete, the slow cooker will NOT switch to WARM automatically. Turn slow cooker to OFF or WARM manually.
8. **THIS UNIT BECOMES VERY HOT DURING USE AND EXTREME CAUTION SHOULD BE USED DURING AND AFTER COOKING UNTIL THE UNIT HAS COOLED COMPLETELY AFTER UNPLUGGING FROM THE OUTLET.**

**PLEASE NOTE:** WARM setting is only used for keeping already cooked food warm and is not intended for cooking. It is not recommended to use the warm setting for more than 4 hours.

**NOTE:** Slow cooker lid should not be in the locked position while cooking. **NEVER** attempt to lift or carry the slow cooker by the lid handle.

## Locking the lid

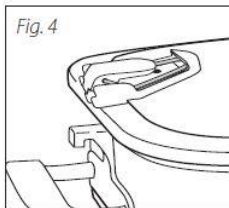
1. Place the lid on the stoneware crock (fig. 1)
2. Flip latch around to top (fig. 2)
3. Push latch down to securely lock (fig. 3)



4. Repeat steps on the other side of the lid.

## Unlocking the lid

1. Flip the latch up and around to loosen the wire clip. Clear the wire clip from the clip hook.
2. Repeat steps on other side of the lid.
3. Wire should remain in latch base when unit is unlocked (fig. 4)



Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids. **DO NOT** carry the slow cooker base by the handles with a full stoneware crock in it. **ALWAYS** use oven mitts to move it when full and make sure the lid is **locked** in place to prevent spillage.

## Helpful hints

- The slow cooker must be at least half full for best result.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch space between the top of the stoneware crock and the food surface to allow simmering.
- Many recipes call for all day cooking. Ingredients can be prepared the night before and stored in food containers in the refrigerator overnight. In the morning transfer the ingredients to the stoneware crock, add warm liquid or gravy and set the slow cooker for the desired temperature setting and time.
- Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on LOW or 4-6 hours on HIGH.
- Do not use frozen meat or poultry unless it is thoroughly thawed out first.
- This slow cooker is designed to cook recipes low and slow. It is recommended using casserole, lasagna, dessert and other recipes that are meant to be slow cooked over a longer period of time.
- Pieces of food cut into small pieces will cook quicker. A degree of 'trial and error' will be required to fully optimize the potential of your slow cooker.
- All food should be cooked with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan prepare your liquid, gravy or sauce and add to the food in the stoneware crock.
- Pre-brown meat and onions in a pan to seal in the juices. This also reduces the fat content if separated before adding to the stoneware crock. This is not necessary if the time is limited, but it does improve the flavor.
- It is recommended that you do not store foods in the stoneware crock in the refrigerator, however, if you do store food in the stoneware crock do not put the cold stoneware crock into the slow cooker base for a minimum of 45 minutes to allow it to warm up slightly. Make sure it is completely dry before placing it in the slow cooker base.
- To avoid over or under cooking, always fill the stoneware crock  $\frac{1}{2}$  to  $\frac{3}{4}$  full and conform to recommended cooking times.
- Do not overfill the stoneware crock. To prevent spillover, do not fill higher than  $\frac{3}{4}$  full.
- When cooking dishes like bread pudding, strata and pasta, push pieces of bread and pasta into liquid mixture to moisten before cooking.
- Unless the recipe instructs to do so, do not lift the lid during cooking. Significant heat can be lost and the cooking will be delayed.
- For a crisper or more browned top, turn off slow cooker when cooking is complete and remove stoneware crock from the base. Transfer to a preheated oven (350 to 400°F) and bake for 10 to 15 minutes.
- Allow casserole dishes to stand for 10 to 15 minutes before serving, allowing the food to set before cutting or scooping.
- Coat sides and bottom of stoneware crock with cooking spray or butter before cooking to make clean up easier.

## BBQ Baby Back Ribs

(Serves 6)

### Ingredients:

2 Racks pork back ribs (2-1/2 to 3 pounds), cut into 3 to 4 rib portions  
Favorite barbecue sauce, warmed

### Spice Rub:

3 tablespoons packed brown sugar  
1 tablespoon each of salt, ground cumin, paprika and chili powder  
2 teaspoons each of onion powder and black pepper  
1 teaspoon of granulated garlic  
½ teaspoon cayenne pepper

### Directions:

1. Mix spice rub ingredients. Sprinkle on all surfaces of ribs.
2. Place ribs in the removable stoneware crock, arranging them so the lid will be able to close completely. (Note that it is not necessary to add water or sauce. The ribs will still turn out tender and delicious).
3. Cover and cook on LOW for 7 to 8 hours or on HIGH for 5 to 6 hours, or until ribs are tender. Brush ribs with barbecue sauce.

## Hash Brown Breakfast Casserole

(Serves 12)

### Ingredients:

1 package (30 ounces) frozen shredded hash brown potatoes  
1 package (9.6 ounces) fully cooked breakfast sausage links, sliced ½ inch thick  
1 cup chopped onion  
1 cup chopped red bell pepper  
2 cups shredded cheddar cheese  
12 large eggs  
1 cup heavy whipping cream or half-and-half  
1 teaspoon salt  
½ teaspoon pepper  
½ cup thinly sliced green onions

### Directions:

1. Generously spray the removable stoneware crock with cooking spray or butter.
2. Layer half of each of the first five ingredients in the stoneware crock and repeat layers.
3. Whisk eggs, cream, salt and pepper in a large bowl. Pour over top.
4. Cover and cook on LOW for 4-1/2 to 5-1/2 hours or on HIGH for 3-1/2 to 4-1/2 hours.
5. Sprinkle casserole with green onions. Let stand 5 minutes before serving.

**Tip: 1 pound bulk pork sausage, cooked and drained, may be used in place of fully-cooked sausage links.**

---

## **Bread Pudding with Warm Butterscotch Sauce**

*(Serves 12)*

### **Ingredients:**

- 1 pound challah or other egg bread, cut into 1 inch cubes (about 11 cups)
- 7 large eggs yolks
- 2 whole large eggs
- 3 cups whole milk
- 1-1/2 cups heavy whipping cream
- ¾ cup granulated sugar
- 2 teaspoons vanilla extract
- 1 teaspoon ground cinnamon
- ¼ teaspoon ground nutmeg
- Butterscotch Sauce (recipe below)

### **Directions:**

1. Preheat oven to 350°F and arrange evenly in a large shallow baking pan. Bake the bread cubes 10 to 12 minutes or until lightly browned. Cool slightly.
2. Generously spray the removable stoneware crock with cooking spray or butter.
3. Fill stoneware crock with bread cubes.
4. Whisk the remaining ingredients in a large bowl. Pour over bread and press bread into egg mixture to moisten.
5. Cover and cook on LOW for 3 to 4 hours or on HIGH for 2-1/2 to 3 hours. Turn off the slow cooker and remove stoneware crock from base.
6. Preheat oven to 400°F. Bake bread pudding 10 to 15 minutes or until top is lightly toasted. Cool slightly. Serve with warm Butterscotch Sauce.

### **Butterscotch Sauce:**

1. Combine 1 cup packed brown sugar, 1 cup heavy whipping cream and 6 tablespoons butter (cubed) in a small saucepan.
2. Bring to a boil, stirring frequently.
3. Reduce heat to medium; cook 5 minutes, stirring occasionally.
4. Remove from heat; stir in 1-1/2 teaspoons vanilla extract.

*(Makes 1-2/3 cups)*

## **Penne Macaroni and Cheese**

*(Serves 8-10)*

### **Ingredients:**

2 jars (15 to 16 ounces each) alfredo pasta sauce

2 cups milk

1 package (16 ounces) uncooked penne pasta

3 cups (12 ounces) shredded cheese, divided

Garlic crumb topping (recipe below), optional

### **Directions:**

1. Mix alfredo sauce and milk in a large bowl. Stir in uncooked pasta and 2 cups cheese.
2. Generously spray the removable stoneware crock with cooking spray or butter and transfer ingredients into it.
3. Cover and cook on LOW for 3 to 4 hours or on HIGH for 2-1/2 to 3 hours.
4. Sprinkle top with remaining cheese. Let stand, covered, 5 minutes before serving.
5. If topping with crumbs, turn off the slow cooker and remove the stoneware crock from the base. Preheat oven to 400°F. Sprinkle garlic crumb topping over macaroni & cheese. Bake 10 to 15 minutes or until topping is lightly toasted.

### **Garlic Crumb Topping:**

Toss 1 cup panko crumbs with 2 tablespoons melted butter and 1 clove minced garlic in a bowl. *(Makes 1 cup)*

## Sausage and Cheese Lasagna

(Serves 12)

### Ingredients:

- 1 container (15 ounces) ricotta cheese
- 3 cups (12 ounces) shredded mozzarella cheese, divided
- ½ cup grated parmesan cheese, divided
- ¼ cup chopped parsley
- 1 large egg, lightly beaten
- 1 teaspoon salt
- ¼ teaspoon pepper
- 2 jars (24 ounces each) tomato and basil pasta sauce
- 12 uncooked regular lasagna noodles
- 1 pound bulk spicy Italian sausage, cooked and drained

### Directions:

1. Mix ricotta, 2 cups mozzarella, ¼ cup parmesan, parsley, egg, salt and pepper in a medium bowl.
2. Reserve 1 cup pasta sauce for serving, cover and refrigerate.
3. Spread 1 cup pasta sauce onto bottom of the removable stoneware crock. Layer with 1/3 of the noodles (breaking noodles to fit), half of the ricotta cheese mixture, half of the sausage and 1 cup pasta sauce. Repeat layers. Top with remaining noodles and remaining sauce (be sure to completely cover the noodles with sauce).
4. Cover and cook on LOW for 4 to 5 hours or on HIGH for 2-1/2 to 3 hours.
5. Sprinkle lasagna with remaining cheeses. Let stand, covered, 5 minutes before serving. Warm reserved sauce and serve with lasagna.



## Cleaning and maintenance

### **CAUTION:**

Always be sure that the slow cooker is unplugged and completely cooled before cleaning or attempting to store the item. **NEVER IMMERSE** base in water or any other liquid.

It is important to clean your slow cooker thoroughly after each use to prevent sticky build ups that are difficult to clean later. Proper cleaning of the slow cooker can lead to clean, better tasting food.

1. When performing any cleaning or maintenance to this unit, be sure to unplug from power outlet first.
2. Remove the individual parts from the slow cooker base.
3. Wash the parts in warm soapy water, rinse, and dry thoroughly before storing.
4. Do not let the stoneware crock sit in water for more than a few minutes, however you may let water sit in the stoneware crock to soak if necessary.
5. Use a soft cloth moistened with a mild soap solution to clean the base of the slow cooker, lid, and stoneware crock. Dry the surfaces with a soft cloth or paper towel before storing. **NOTE:** All parts, **EXCEPT** the base, are dishwasher safe.
6. Do not use abrasive cleaners on any part of the slow cooker.

## Other useful information

### Technical specifications

Model Number	L-SC40F
Rating Voltage	120V, 50Hz
Nominal Power	270W

### Storing

- Allow the slow cooker to cool completely before storing.
- Store the slow cooker in a dry location in the original box if possible.
- Do not place any heavy items on top of the slow cooker during storage as this may result in possible damage.

### Service center

If you have any questions in regards to the operation of this slow cooker or need a spare part, please contact our service center at:

Tel: 1-888-367-7373

Business Hours: Mon-Fri 10:00am – 5:00pm EST

Email: [help@myproduct.care](mailto:help@myproduct.care)



### Environmental protection

If the slow cooker should no longer work at all, please make sure that it is disposed of in an environmentally friendly way.

# Contenido

<b>Lista de piezas .....</b>	<b>20</b>
Contenido .....	20
Ensamblaje .....	21
<b>Instrucciones importantes de seguridad.....</b>	<b>22</b>
<b>Instrucciones para el usuario .....</b>	<b>27</b>
Antes del primer uso.....	27
Modo de empleo .....	27
Consejos útiles.....	29
Recetas .....	31
<b>Limpieza y mantenimiento.....</b>	<b>35</b>
<b>Información adicional de utilidad .....</b>	<b>36</b>
Especificaciones técnicas .....	36
Almacenamiento.....	36

## Piezas principales

1. Tapa de vidrio con pestillos de bloqueo
2. Cazuela de cerámica extraíble
3. Base de calentamiento
4. Asa de la tapa
5. Pestillos de la tapa
6. Asas de la base de calentamiento
7. Ajustes de control de calor



## Contenido del embalaje

- Tapa de vidrio con pestillos de bloqueo
- Cazuela de cerámica extraíble
- Base de calentamiento
- Manual de instrucciones

## Ensamblaje

1. Desempaque la olla de cocción lenta para guisos de la caja.
2. Quite el material de embalaje como cartones, papeles y poliestireno.
3. Limpie todas las piezas desmontables con un trapo suave o esponja humedecidos con agua tibia. Enjuagar y secar bien. **NO SUMERJA LA BASE DE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA PARA GUISOS DE 3.5 CUARTOS DE GALÓN EN AGUA NI NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
4. Con una esponja o paño húmedo, limpie la base por dentro y por fuera.

**NO USE MATERIALES ABRASIVOS PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE**

**NO SUMERJA LA BASE DE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA EN AGUA EN NINGÚN MOMENTO.**

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar aparatos electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas.

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA OLLA DE COCCIÓN LENTA PARA GUIOS DE 3.5 CUARTOS DE GALÓN. ¡MANTÉNGALA ALEJADA DEL AGUA!

1. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable ni el enchufe en agua o cualquier otro líquido. Este aparato es un electrodoméstico. Para evitar el riesgo potencial de incendio, de sufrir descargas eléctricas o lesiones personales graves, utilice siempre el aparato con las manos secas.
2. NO toque las superficies calientes. Utilice las asas o agarraderas.
3. No jale NUNCA del cable de alimentación para sacarlo de un tomacorriente; jale del enchufe.
4. NO utilice la olla de cocción lenta para un uso que no sea el previsto. No utilizar al aire libre. Para uso doméstico solamente. Mantener a 6 pulgadas de paredes de todos los lados.
5. Es necesaria una atenta supervisión cuando el aparato es usado por niños o cerca de estos. La olla de cocción lenta no está diseñada para ser utilizada por personas (incluido niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimiento, a menos que sean supervisados o reciban instrucciones acerca de su uso por parte de una persona responsable de su seguridad.
6. Desenchufe la olla de cocción lenta del tomacorriente y deje que se enfríe cuando no la está usando, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarla.
7. Si la olla de cocción lenta deja de funcionar, apáguela y desenchúfela del tomacorriente. NO abra la base principal para repararla. Comuníquese con el centro de servicio al cliente.
8. NO utilice la olla de cocción lenta si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, después de una avería o si se ha caído o dañado de cualquier manera.
9. NO deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, ni que toque ninguna superficie caliente.

10. No coloque la olla de cocción lenta sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, o en un horno caliente.
11. Utilice SIEMPRE la olla de cocción lenta sobre una superficie plana, seca y estable. No usar en pisos.
12. No coloque la olla de cocción lenta sobre o cerca superficies húmedas.
13. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o el riesgo de sufrir lesiones.
14. Gire la perilla de control a "OFF" (Apagado) antes de enchufar el cable de alimentación eléctrica en un tomacorriente. Para desconectarla, apague la olla de cocción lenta antes de sacar el enchufe del tomacorriente.
15. Debe tener mucho cuidado al mover cualquier electrodoméstico que contenga alimentos, agua u otros líquidos calientes. **NO** transporte la base de la olla de cocción lenta por las asas con la cazuela de cerámica llena. **SIEMPRE** use guantes de cocina para moverla cuando está llena y asegúrese de que la tapa esté trabada.
16. NUNCA cocine directamente en la unidad base. Use la cazuela de cerámica.
17. NO use la cazuela de cerámica o la tapa de vidrio si están agrietadas o astilladas.
18. La base de calentamiento está sujeta a calor residual del ciclo de cocción. No toque la base de calentamiento de inmediato tras quitar la cerámica. Espere que se enfríe antes de manipularla.
19. La tapa de vidrio y la cazuela de cerámica son frágiles. Manipúlelas con cuidado.
20. **NO** bloquear la tapa mientras está cocinando. Bloquearla mientras cocina puede llevar a su rotura, lo cual puede causar lesiones.
21. NO encender la olla de cocción lenta mientras la cazuela de cerámica está vacía.
22. Deje que la tapa y la cazuela de cerámica se enfríen antes de sumergirlas en agua.
23. Tenga cuidado al abrir la tapa durante o después de un ciclo de cocción. El vapor que escapa puede causar quemaduras.
24. La tapa de la olla de cocción lenta está hecha de vidrio templado. Siempre inspeccione si la tapa tiene astillas, grietas u otro tipo de daño.
25. NO sumergir la base en agua.
26. NO precalentar antes de agregar ingredientes.
27. NO exponer la cazuela de cerámica a cambios repentinos de temperatura. La adición de agua fría a una cazuela de cerámica muy caliente podría provocar que esta se agriete.
28. NO encender la olla de cocción lenta mientras la cazuela de cerámica está vacía o fuera de la base.

29. Hay un área en la base de la cazuela de cerámica que debe permanecer sin esmaltar por propósitos de fabricación. Esta zona no esmaltada es porosa y absorberá agua. No deje la cazuela de cerámica en agua mientras la limpia. Sin embargo, puede dejar agua dentro de esta para que se remoje.
30. **NUNCA** intente levantar o transportar la olla de cocción lenta por el asa de la tapa. Use siempre las asas que están a los costados de la base.
31. La cerámica de gres auténtica se cuece a altas temperaturas, por tanto, la cazuela de cerámica podría tener imperfecciones menores superficiales; la tapa de vidrio podría oscilar ligeramente debido a estas imperfecciones. Cocinar a fuego lento no produce vapor por lo que habrá poca pérdida de calor. Debido al desgaste normal a lo largo de la vida del producto, la superficie exterior podría comenzar a aparecer que tiene grietas finas en la superficie del esmalte.
32. La cazuela de cerámica extraíble es apta para el horno y el microondas. Si así lo desea, puede cocinar su receta en el horno y luego llevarla a la base de calentamiento para transportarla o mantenerla tibia mientras sirve.
33. Esta olla de cocción lenta está diseñada para usarse en la cocción dentro de la base de calentamiento y luego extraerse y transferirse a la mesa para servir. Use un posafuentes para proteger la mesa mientras sirve de la cazuela de cerámica de la olla de cocción lenta.
34. No use la cazuela de cerámica extraíble en un quemador de gas o eléctrico o gratinador de horno. No coloque la cazuela de cerámica o la tapa de vidrio en un congelador o en un horno tostador.
35. No apoye la base caliente en una mesa con acabado de madera. Coloque una agarradera o posafuente debajo de la olla de cocción lenta para evitar daños posibles a la superficie.
36. Tenga cuidado al colocar la cazuela en un horno de vidrio o cerámica, mesada, mesa u otra superficie. La parte inferior rugosa de la cazuela de cerámica puede rayar algunas superficies si no se tiene cuidado. Siempre coloque una protección resistente al calor debajo de la cazuela de cerámica antes de apoyarla sobre una mesa, mesada u otra superficie.
37. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga este producto y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca deje el cable sobre el borde de la mesada, nunca use tomacorrientes que estén debajo de esta y nunca use cables de extensión.

**¡GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES!**



## Instrucciones de seguridad

**ADVERTENCIA:** Lea y comprenda todas las instrucciones. Si no se cumplen todas las instrucciones indicadas a continuación se pueden producir descargas eléctricas, incendios o lesiones graves. Las advertencias, precauciones e instrucciones que se detallan en este manual de instrucciones no cubren todas las condiciones y situaciones posibles que podrían suceder. El operador debe entender que el sentido común y la precaución son factores que no se pueden incluir en el producto, sino que los debe aportar el operador mismo.

**PRECAUCIÓN** Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de lesiones personales resultantes de enredarse o tropezar con un cable más largo. Hay disponibles cables de extensión en las tiendas locales de hardware y estos se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si se requiere usar un cable de extensión, es necesario tener especial cuidado y precaución. Además, el cable debe: (1) estar marcado con una clasificación eléctrica de 125 V y al menos 13 A, 1625 W; y (2) el cable debe colocarse de manera que no cuelgue de un mostrador o mesa en donde los niños pudieran jalarlo o tropezar con él accidentalmente.

### Enchufe polarizado

#### NOTA:

Esta olla de cocción lenta posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra).

Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado en un solo sentido.

Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gire el enchufe.

Si el enchufe aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente eliminar esta característica de seguridad.

### Alimentación eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, la olla de cocción lenta podría no funcionar correctamente. La olla de cocción lenta debe conectarse en un circuito eléctrico diferente al de otros aparatos en funcionamiento.



## Advertencia de seguridad

Si bien la olla de cocción lenta es fácil de utilizar, se deben cumplir las siguientes advertencias por razones de seguridad:

1. No coloque la olla de cocción lenta cerca de una fuente de calor.
2. No deje la olla de cocción lenta desatendida mientras está conectada a la red eléctrica. Utilice la olla de cocción lenta en una superficie de trabajo estable lejos del agua.
3. No lo desconecte del tomacorriente tirando del cable de alimentación.
4. La olla de cocción lenta debe desenchufarse:
  - A. Después de usarla.
  - B. Si parece estar defectuoso.
  - C. Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.  
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

## Instrucciones para el usuario

### Antes del primer uso

Observe que durante el uso inicial de la olla de cocción lenta para guisos, puede detectarse algo de humo u olor. Esto es normal y va a desaparecer paulatinamente después que la use las primeras veces.

### Uso

1. Coloque siempre su olla de cocción lenta sobre una superficie estable y plana y que sea resistente al calor. Asegúrese de que las patas están asentadas firmemente sobre la mesa o mostrador.
2. Prepare la receta según las instrucciones.
3. Coloque la cazuela de cerámica en la base de calentamiento.
4. Ensamble los ingredientes en la cazuela de cerámica. Cubrir con la tapa de cristal. Si necesita precocinar o dorar los alimentos antes de someterlos a la cocción lenta, esto debe hacerse en una sartén en la estufa, no en la cazuela de cocción lenta.
5. Para empezar a cocinar, conecte el cable de alimentación en un tomacorriente.
6. Seleccione LOW (aprox. 175-195 °F (80-90 °C)) o HIGH (aprox. 195-210 °F (90-99 °C)) tras consultar la receta específica para conocer el tiempo de cocción preciso.
7. Cuando termine de cocinar, la olla de cocción lenta NO pasará a WARM automáticamente. Apague la olla de cocción lenta o colóquela en WARM manualmente.
8. **ESTA UNIDAD SE CALIENTA MUCHO DURANTE EL USO Y SE DEBE UTILIZAR EXTREMA PRECAUCIÓN DURANTE Y DESPUÉS DE COCINAR HASTA QUE SE HAYA ENFRIADO POR COMPLETO DESPUÉS DE DESENCHUFARLA DEL TOMACORRIENTE.**

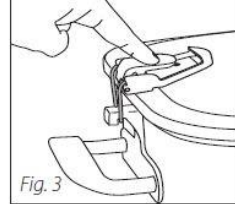
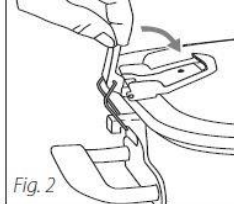
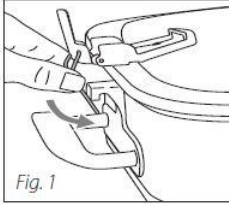
**OBSERVE:** La opción WARM sólo se utiliza para mantener los alimentos calientes ya cocinados y no está destinado para cocinar. No se recomienda usar el ajuste WARM por más de 4 horas.

**NOTA:** La tapa de la olla de cocción lenta no debe estar en posición de bloqueo mientras cocina.

**NUNCA** intente levantar o transportar la olla de cocción lenta por el asa de la tapa.

### Bloquear la tapa

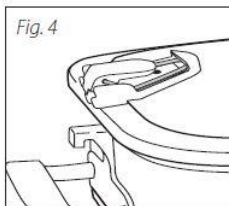
1. Coloque la tapa en la cazuela de cerámica (fig. 1)
2. Gire el pestillo hacia arriba (fig. 2)
3. Haga presión sobre el pestillo para trabarlo (fig. 3)



4. Repita los pasos en el otro lado de la tapa.

### Desbloquear la tapa

1. Gire el pestillo hacia arriba para aflojar el mosquetón. Quite el gancho del mosquetón.
2. Repita los pasos en el otro lado de la tapa.
3. El alambre debe permanecer en la base del pestillo cuando la unidad esté desbloqueada (fig. 4)



Debe tener mucho cuidado al mover cualquier electrodoméstico que contenga alimentos, agua u otros líquidos calientes. **NO** transporte la base de la olla de cocción lenta por las asas con la cazuela de cerámica llena. **SIEMPRE** use guantes de cocina para moverla cuando está llena y asegúrese de que la tapa esté **trabada** para evitar derrames.

## Consejos útiles

- La olla de cocción lenta debe estar al menos medio llena para obtener los mejores resultados.
- Si cocina sopas o guisos, deje un espacio de 2 pulgadas entre la parte superior de la cazuela de cerámica y la superficie de los alimentos para permitir que hiervan a fuego lento.
- Muchas recetas requieren todo el día para cocinarlas. Los ingredientes se pueden preparar la noche anterior y guardarse en contenedores de alimentos en el refrigerador durante la noche. Por la mañana transfiera los ingredientes a la cazuela de cerámica, añada líquido caliente o salsa y establezca la olla de cocción lenta a la temperatura y tiempo de cocción deseados.
- La mayoría de las recetas de carne y vegetales requieren de 8 a 10 horas en LOW o de 4 a 6 horas en HIGH.
- No use carne o carne de ave congeladas, a menos que primero se hayan descongelado por completo.
- Esta olla de cocción lenta está diseñada para cocinar recetas con fuego bajo y lento. Se recomienda usar recetas de guisos, lasagna, postres y otras diseñadas para ollas de cocción lenta por períodos largos de tiempo.
- Los alimentos cortados en trozos pequeños se cocinan más rápido. Se requiere un grado de “ensayo y error” para optimizar al máximo el potencial de su olla de cocción lenta.
- Todos los alimentos deben cocinarse utilizando un líquido, un caldo o una salsa. En una sartén aparte prepare el líquido, caldo o salsa y añádalo a la comida en la cazuela de cerámica.
- Dore la carne y las cebollas previamente en una sartén para sellar en los jugos. Esto también reduce el contenido de grasa si esta se separa antes de añadir la carne a la cazuela de cerámica. Esto no es necesario si dispone de tiempo limitado, pero mejora el sabor.
- Se recomienda que no almacene alimentos en la cazuela de cerámica en el refrigerador. Sin embargo, si almacena alimentos en la cazuela de cerámica, no la coloque fría en la base de la olla de cocción lenta. Espere por un mínimo de 45 minutos para permitir que se caliente un poco. Asegúrese de que estén completamente secos antes de colocarlos en la base de la olla de cocción lenta.
- Para evitar cocinar de más o de menos, siempre llene la cazuela de cerámica entre  $\frac{1}{2}$  y  $\frac{3}{4}$  y conforme a los tiempos de cocción recomendados.

- No sobrellene la cazuela de cerámica. Para evitar derrames, no la llene más de  $\frac{3}{4}$ .
- Cuando cocine platos como budín de pan, strata y pasta, coloque trozos de pan y pasta en la mezcla líquida para humedecerlos antes de cocinar.
- A menos que la receta lo pida, no levante la tapa durante la cocción. Se puede perder mucho calor y la cocción demorará más.
- Para obtener una parte superior más crujiente y dorada, apague la olla de cocción lenta cuando se complete la cocción y quite la cazuela de cerámica de la base. Pásela a un horno precalentado (350 a 400 °F (177 a 205 °C)) y cocine por 10 o 15 minutos.
- Deje que los guisos reposen unos 10 o 15 minutos antes de servir, lo que permite que el alimento se asiente antes de servirlo.
- Cubra los lados y la parte inferior de la cazuela con aerosol para cocinar o manteca antes de cocinar a fin de facilitar la limpieza.

## Costillas a la barbacoa

(6 raciones)

### Ingredientes:

2 paquetes de costillas de cerdo (2-1/2 a 3 libras), cortar en porciones de 3 a 4 costillas.

Salsa de barbacoa favorita, tibia

### Aderezo de especias:

3 cucharadas de azúcar morena

1 cucharada de sal, de comino molido, de pimentón y de ají molido

2 cucharaditas de cebolla molida y de pimienta negra

1 cucharadita de ajo granulado

½ cucharadita de pimienta de cayena

### Instrucciones:

1. Mezcle los ingredientes del aderezo de especias. Esparcir sobre todas las superficies de las costillas.
2. Coloque las costillas en la cazuela de cerámica extraíble, ordenándolas de modo tal que la tapa pueda cerrarse por completo. (Tenga en cuenta que no es necesario agregar agua o salsa. Las costillas seguirán estando tiernas y deliciosas).
3. Cubra y cocine en LOW por 7 a 8 horas o en HIGH por 5 a 6 horas, o hasta que las costillas estén tiernas. Cubra las costillas con salsa barbacoa.

## Guiso hash brown

(12 raciones)

### Ingredientes:

1 paquete (30 onzas) papas congeladas cortadas para hash brown

1 paquete de (9.6 onzas) de salchichas de desayuno bien cocidas, cortadas en ½ pulgadas

1 taza de cebollas picadas

1 taza de pimienta roja picado

2 tazas de queso cheddar rallado

12 huevos grandes

1 taza de crema batida espesa o descremada

1 cucharadita de sal

½ cucharadita de pimienta

½ taza de cebollas de verdeo picadas finas

### Instrucciones:

1. Rocíe la cazuela de cerámica extraíble con bastante aerosol para cocinar o manteca.
2. Cubra la cazuela de cerámica con capas de la mitad de los primeros cinco ingredientes y repita.
3. Bata los huevos, la crema, la sal y la pimienta en un recipiente grande. Vierta sobre la parte superior.
4. Cubra y cocine en LOW por 4-1/2 a 5-1/2 horas o en HIGH por 3-1/2 a 4-1/2 horas.
5. Cubra el guiso con la cebolla de verdeo. Deje reposar durante 5 minutos antes de servir.

**Consejo:** Se puede usar 1 libra de salchichas de cerdo, cocinadas y drenadas, en lugar de las salchichas cocidas.

## Budín de pan con salsa de butterscotch tibia

(12 raciones)

### Ingredientes:

1 libra de pan challah u otro pan de huevo, cortado en cubos de 1 pulgada (unas 11 tazas)

7 yemas de huevo grandes

2 huevos grandes

3 tazas de leche entera

1-1/2 tazas de crema batida espesa

¾ tazas de azúcar granulada

2 cucharaditas de extracto de vainilla

1 cucharadita de canela molida

¼ cucharadita de nuez moscada molida

Salsa de butterscotch (receta a continuación)

### Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 350 °F (177 °C) y distribuya uniformemente en una bandeja de cocción honda. Cocine los cubos de pan por 10 a 12 minutos o hasta que estén ligeramente dorados. Deje enfriar un poco.
2. Rocíe la cazuela de cerámica extraíble con bastante aerosol para cocinar o manteca.
3. Llene la cazuela de cerámica con cubos de pan.
4. Bata los ingredientes restantes en un recipiente grande. Vierta el pan y coloque el pan en la mezcla de huevo para humedecer.
5. Cubra y cocine en LOW por 3 a 4 horas o en HIGH por 2-1/2 a 3 horas. Apague la olla de cocción lenta y quite la cazuela de cerámica de la base.
6. Precaliente el horno a 400 °F (205 °C). Hornee el budín de pan por 10 a 15 minutos o hasta que la parte superior esté ligeramente dorada. Enfríe. Servir con salsa de butterscotch tibia.

### Salsa de butterscotch:

1. Combine 1 taza de azúcar morena, 1 taza de crema batida espesa y 6 cucharadas de manteca (en cubos) en una sartén pequeña.
2. Lleve a hervor, revolviendo con frecuencia.
3. Reduzca el calor a medio; cocine por 5 minutos, revolviendo periódicamente.
4. Quite del calor; agregue 1-1/2 cucharaditas de extracto de vainilla.

(Rinde 1-2/3 taza)



## Penne macaroni y queso

(8-10 raciones)

### Ingredientes:

2 tarros (15 a 16 cada uno) de salsa alfredo para pasta

2 tazas de leche

1 paquete (16 onzas) de pasta penne cruda

3 tazas (12 onzas) de queso rallado, dividido

Relleno de migas de ajo (receta debajo), opcional

### Instrucciones:

1. Mezcle la salsa alfredo y la leche en un recipiente grande. Vierta la pasta cruda y 2 tazas de queso.
2. Rocíe la cazuela de cerámica extraíble con bastante aerosol para cocinar o manteca.
3. Cubra y cocine en LOW por 3 a 4 horas o en HIGH por 2-1/2 a 3 horas.
4. Cubra con el queso restante. Deje reposar, cubierto, durante 5 minutos antes de servir.
5. Si cubre con migas, apague la olla de cocción lenta y quite la cazuela de cerámica de la base. Precaliente el horno a 400 °F (205 °C). Cubra los macarones y el queso con migas de ajo. Hornee por 10 a 15 minutos o hasta que la parte superior esté ligeramente dorada.

### Cobertura de migas de ajo:

Eche 1 taza de migas panko con 2 cucharadas de manteca derretida y 1 diente de ajo picado en un recipiente. *(Rinde 1 taza)*

## Lasagna de salchicha y queso

(12 raciones)

### Ingredientes:

- 1 contenedor (15 onzas) de queso de ricota
- 3 tazas (12 onzas) de queso mozzarella rallado, dividido
- ½ taza de queso parmesano gratinado, dividido
- ¼ taza perejil picado
- 1 huevo grande, poco batido
- 1 cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta
- 2 tarros (24 onzas cada uno) de salsa de tomate y albahaca para pasta
- 12 fideos de lasagna normales crudos
- 1 libra de salchichas italianas especiadas, cocidas y drenadas

### Instrucciones:

1. Mezcle ricota, 2 tazas de mozzarella, ¼ taza de parmesano, perejil, huevo, sal y pimienta en un recipiente mediano.
2. Aparte 1 taza de salsa de pasta para servir, cubrir y refrigerar.
3. Esparza 1 taza de salsa de pasta en la parte inferior de la cazuela de cerámica extraíble. Cubra con 1/3 de los fideos (rómpalos para que quepan), la mitad de la mezcla de queso de ricota, la mitad de las salchichas y 1 taza de salsa de pasta. Repita las capas. Cubra con los fideos restantes y la salsa restante (asegúrese de cubrir por completo los fideos con la salsa).
4. Cubra y cocine en LOW por 4 a 5 horas o en HIGH por 2-1/2 a 3 horas.
5. Cubra la lasagna con el todo el queso restante. Deje reposar, cubierto, durante 5 minutos antes de servir. Caliente la salsa apartada y sívala con la lasagna.

## Limpieza y mantenimiento

### **PRECAUCIÓN:**

Asegúrese siempre de que la olla de cocción lenta esté desenchufada y se haya enfriado completamente antes de limpiarla o tratar de guardarla. **NUNCA SUMERJA** la base en agua o cualquier otro líquido.

Es importante limpiar la olla de cocción lenta a fondo después de cada uso para evitar acumulaciones pegajosas que son difíciles de limpiar después. Una olla de cocción lenta limpia puede preparar alimentos más limpios y con mejor sabor.

1. Al limpiar o dar mantenimiento a esta unidad, asegúrese de desenchufarla del tomacorriente primero.
2. Quite las piezas individuales de la base de la olla de cocción lenta.
3. Lave las piezas en agua tibia jabonosa, enjuáguelas y séquelas completamente antes de guardarlas.
4. No deje la cazuela de cerámica en agua por varios minutos. Sin embargo, quizás quiera dejar que el agua dentro de esta para remojarla de ser necesario.
5. Utilice un paño suave y húmedo con jabón suave para limpiar la base de la olla de cocción lenta, la tapa y la cazuela de cerámica. Seque las superficies con un paño suave o una toalla de papel antes de guardar la cafetera. **NOTA:** Todas las piezas, **EXCEPTO** la base, son aptas para el lavavajillas.
6. No use limpiadores abrasivos en ninguna parte de la olla de cocción lenta.

## Información adicional de utilidad

### Especificaciones técnicas

Número de modelo	L-SC40F
Clasificación de voltaje	120 V, 50 Hz
Potencia nominal	270 W

### Almacenamiento

- Deje que la olla de cocción lenta se enfríe completamente antes de guardarla.
- Guarde la olla de cocción lenta en un lugar seco, en la caja original de ser posible.
- No coloque objetos pesados sobre la olla de cocción lenta durante el almacenamiento, ya que esto puede dar lugar a posibles daños.

### Centro de servicio

Si tiene alguna pregunta en relación con el funcionamiento de la olla de cocción lenta o necesita un recambio, póngase en contacto con nuestro centro de servicio en:

Tel.: 1-888-367-7373

Horario de atención: de lunes a viernes, de 10:00 a.m. a 5:00 p.m. EST

Correo electrónico: [help@myproduct.care](mailto:help@myproduct.care)



### Protección del medio ambiente

Si la olla de cocción lenta dejase de funcionar por completo, asegúrese de desecharla de forma respetuosa con el medio ambiente.



**DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:**

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510

WWW.ALDI.US

**AFTER SALES SUPPORT •  
SERVICIO POSVENTA**

**57131**



**1-888-367-7373**



**help@myproduct.care**

**MODEL: L-SC40F**

**11/2019**

**3**

**YEAR WARRANTY  
AÑOS DE GARANTÍA**

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

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

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

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

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>