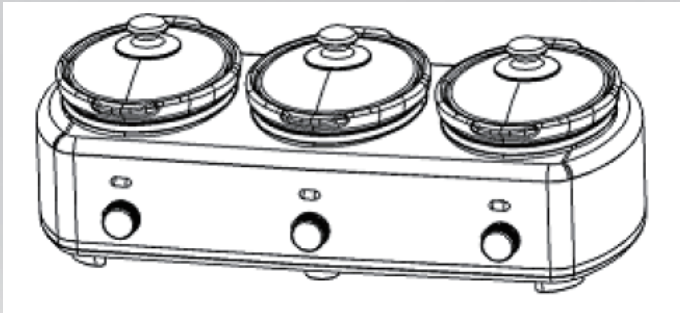




User Manual

Instruction Manual

M3SC1715-B



Important safeguards.....	2
Before Using for the First Time.....	3
Using Your Appliance.....	3
Helpful Hints.....	4
Cleaning Your Appliance.....	4
Recipes.....	5
Mushroom Beef Stroganoff.....	6

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDES

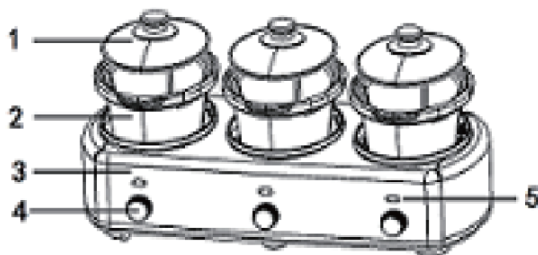
When using your electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric hazard and injury to persons, including the following.

1. Read All Instructions.
2. Do not touch hot surface. Use handles or buttons of control panel. The unit body will become very hot during long-time using, handle it carefully.
3. CAUTION: To reduce the risk or electric shock, cook only in removable container.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or cooker body in water or other liquid.
6. Do not add too much water beyond the edge of the porcelain inner pot, or the water will flow out during cooking.
7. Unplug from outlet when do not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return it should be to contact the customer service agent tel number 866-646-4332.
9. The use of accessory attachment not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Intended for countertop use only.
11. Do not use the appliance for other than intended use.
12. Do not use outdoors.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. Do not let cord hang over edge of table and counter, or touch hot surface.
15. A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in or tripping over a longer cord.
16. 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.
17. Prior to first use, please make sure that the electric rating of the appliance is in conformity with the current electric rating.
18. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.

IMPORTANT SAFEGUARDES

19. DO NOT place unit on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
20. Do NOT add frozen food to ceramic cooking vessels when cooking vessels are HOT. DO NOT rinse with COLD water when ceramic cooking vessel is HOT.
21. DO NOT uncover the lid when in cooking, otherwise the heat will run out and more cook time will be needed.
22. To reduce the risk or electric shock, cook only in removable container. DO NOT cooking food directly in the Aluminum pot.
23. DO NOT place the ceramic inner pot on gas stove.
24. To avoid any cracks or spoilage that may bring to the slow cooker, proper maintenance is necessary.
25. The appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
26. HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



- | | |
|-------------------|--------------------|
| 1. Lid | 4. Switch knob |
| 2. Removable bowl | 5. Power Indicator |
| 3. Cooker housing | |

SAVE THESE INSTRUCTIONS

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Please check all packaging material carefully before discarding. Many accessory parts are contained within the packaging material.

USING YOUR APPLIANCE

This slow cooker has a total volume of 3X1.5QT including the lid capacity which can accommodate any solids above the liquid level. Do not fill liquids to the brim of the bowl; leave a minimum of 0.5 cm between the rim where the lid sits and the top of the liquid.

1. Clean thoroughly before use.
2. Place the cooker housing on a stable, flat, heat resistant surface and away from surfaces that may be damaged by steam.
3. After making reference to the food safety and general cooking advice, place the ingredients to be cooked into the removable bowl. Heat liquids such as water and stock before adding to the bowl and do not fill to the brim.
4. Cover the bowl with the lid and place into the cooker housing.
5. Fully unwind the cable, plug in and switch on. For your safety do not allow the cable to dangle over the edge of units.
6. Press the knob switch, cooking function (low, medium, high or warm mode)
7. When ready to serve and no further warming is required unplug the slow cooker.

A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils -this is normal.

Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling -this is normal.

A small amount of smoke and/or odor may occur upon use due to the release of manufacturing oils -this is normal.

(USE ONLY ONE OF THESE SETS OF TWO NOTES ABOUT SMOKE/ODOR)

HELPFUL HINTS

Thoroughly defrost frozen meat, poultry, fish and seafood in the refrigerator before cooking. Keep raw meat and poultry separate from cooked foods.

- Always wash hands after handling raw meat and poultry, before handling any ready to eat foods.
- Wipe and disinfect surfaces that have been in contact with raw meat and poultry.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Use separate utensils for handling raw meat/poultry and cooked food or wash them thoroughly between uses.
- Slow cookers cook food at much lower temperatures than conventional cooking, always ensure that cooking times are adjusted for raw and chilled foods such as meat and poultry to ensure they are cooked until piping hot throughout.
- To check whether meat, particularly poultry is cooked, use a temperature probe or pierce the flesh with a skewer or fork; the juices should run clear.

CLEANING YOUR APPLIANCE

1. Switch off and unplug the slow cooker and allow cooling completely.
 2. Wash loose parts (removable bowl and lid) in hot water with a little washing up liquid. Rinse and dry thoroughly.
 3. Ceramic vessels and glass lids are safe for dishwasher.
- Wipe the external surface of the slow cooker with a soft damp cloth and dry surfaces with a soft dry cloth. Do not use detergent or abrasives as these may scratch the surface. Never immerse the cooker housing in water.

RECIPES

Recipes

Orange Chicken with Asparagus and Carrots

Orange juice and asparagus complement the heartiness of the dark chicken meat. Boneless, skinless thighs, available in most supermarkets, make this a healthy and tasty dish that the entire family will enjoy.

1/2 cup orange juice	2 cups chopped carrots
1/2 cup chicken stock	1 onion, chopped
2 tablespoons melted orange marmalade	2 lbs. boneless, skinless chicken thighs(4 thighs)
1/4 tsp. Kosher salt	3 tablespoons brown stone ground mustard
1/4 tsp. red pepper	1 tablespoons sour cream
2 lbs. skinny asparagus spears. trimmed to 5"	

SAVE THESE INSTRUCTIONS

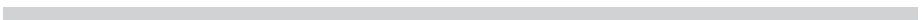
1. Rinse chicken, pat dry and set aside.
2. Place the orange juice, chicken stock, orange marmalade, salt and pepper into the cooking pot. Stir well to combine.
3. Add the vegetables to the bottom of the cooking pot: asparagus, carrots and onion.
4. Place the chicken pieces on top of the vegetables. Cover and cook on LOW for 10 hours or on HIGH for 8 hours.
5. At the end of the cooking time, drain the liquid from the slow cooker.
6. Chop the chicken into bite-sized pieces or shred using 2 forks. Place chicken back into the cooking pot.
7. Place liquid into a saucepan, add mustard and reduce until thickened. At the very end of the cooking time, add the sour cream and stir until warmed.
8. Pour sauce over the chicken in the Slow Cooker's cooking pot and stir well.

Mushroom Beef Stroganoff

- | | |
|------------------------------------|-----------------------|
| 2 lbs. beef top round, thin sliced | 1/4tsp. rosemary |
| 6 tablespoons flour | 1 bay leaf |
| 2 cubes mushroom bullion | 8 oz. sour cream salt |
| 2 cups boiling water | egg noodles, cooked |
| 3 carrots(1-1/2 cups)fine diced | |
| 1/4 onion fine diced | |
| 4 cups fresh mushrooms, sliced | |
| 1/4 tsp. oregano | |

SAVE THESE INSTRUCTIONS

1. Cut beef into strips.
2. Place flour in a plastic freezer bag.
3. Add beef to the bag and shake until the meat is lightly coated with flour.
4. Dissolve bullion in boiling water.
5. Add all ingredients except sour cream to the cooking pot. Cover and cook on Low for 8-10 hours or on HIGH for 6-8 hours. Remove and discard bay leaf.
6. 30 minutes before serving, add sour cream to the cooking pot. Stir to mix well.
7. Reduce heat to LOW. After 30 minutes, turn heat down to WARM. Add salt to taste.
8. Serve beef stroganoff over egg noodles.

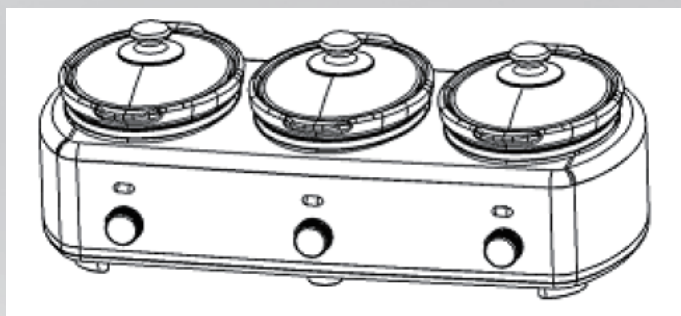




MODE D'EMPLOI

Guide d'utilisation

M3SC1715-B



Protections Importantes	2
Avant la première utilisation	3
Utilisation de votre appareil	3
Conseils utiles	4
Nettoyage de votre appareil	4
Recettes	5
Bœuf stroganoff avec champignon.....	6

CONSERVEZ CE MANUEL POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE.

PROTECTIONS IMPORTANTES

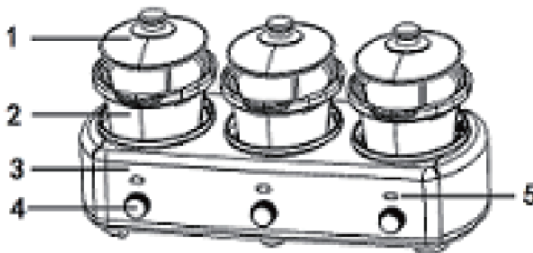
Des mesures de sécurité élémentaires, dont les suivantes, s'imposent lors de l'utilisation d'un appareil électrique, afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessures.

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons du panneau de commande. Il faut faire attention au corps de l'appareil qui risque de devenir très chaud pendant une longue utilisation.
3. ATTENTION : Pour réduire les risques d'électrocution, cuisiner uniquement dans un récipient amovible.
4. Une attention particulière est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon électrique, ni sa fiche ni l'unité dans l'eau ou tout autre liquide.
6. N'ajoutez pas trop d'eau dans le pot intérieur en porcelaine, car il risque de déborder pendant la cuisson.
7. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant son nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
8. Ne pas faire fonctionner l'appareil ayant le cordon ou la fiche endommagé, ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou qu'il ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Avant de retourner le produit, appelez le service à la clientèle au 866-646-4332.
9. L'utilisation d'accessoires non-recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
10. Prévu que pour une utilisation sur un plan de travail.
11. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.
12. Ne pas utiliser à l'extérieur.
13. Une grande prudence doit être utilisée pour déplacer un appareil contenant de l'huile ou un autre liquide chauds.
14. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation de la table ou du comptoir, ou toucher une surface chaude.
15. Une courte rallonge est utilisée pour réduire le risque qu'elle ne soit attrapée par des enfants, qu'elle étrangle ou que l'on trébuché avec une rallonge plus grande.
16. MISE EN GARDE : Le déversement des aliments peut provoquer de graves brûlures. Tenir l'appareil et le cordon à l'écart des enfants. Ne jamais enrouler le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise sous le comptoir et ne jamais utiliser avec une rallonge.
17. Avant la première utilisation de l'appareil, assurez-vous que les exigences électriques de celui-ci peuvent être satisfaites par votre secteur.
18. Pour débrancher, tourner toute commande sur la position d'arrêt, puis retirer la fiche de la prise de courant.

PROTECTIONS IMPORTANTES

19. Ne pas placer l'unité sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four.
20. N'ajoutez PAS des aliments surgelés dans des ustensiles en céramique CHAUDS. NE lavez PAS à l'eau FROIDE des ustensiles en céramique CHAUDS.
21. N'enlevez PAS le couvercle pendant la cuisson, car la chaleur s'échappe et la cuisson nécessitera plus de temps.
22. Pour réduire les risques d'électrocution, cuisiner uniquement dans un récipient amovible. Ne faites pas cuire les aliments directement dans un pot en aluminium.
23. NE placez PAS le pot intérieur en céramique sur une cuisinière à gaz.
24. Un entretien approprié de la mijoteuse est nécessaire pour éviter toute fissure ou détérioration.
25. Cet appareil à une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, la fiche est prévue pour une prise de courant polarisée qui ne s'insère que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise de courant, l'inverser. Si elle ne rentre toujours pas, faire appel à un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
26. USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| 1. Couvercle | 4. Bouton d'allumage |
| 2. Bol amovible | 5. Témoin d'alimentation |
| 3. Corps de l'autocuiseur | |

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Vérifiez tous les matériaux d'emballage avant de les jeter. De nombreuses pièces et accessoires font partie des matériaux d'emballage.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Cette mijoteuse a un volume total de 3 X 1,4L, y compris celui du couvercle qui peut contenir des aliments solides au-dessus du niveau du liquide. Les liquides ne doivent pas atteindre le bord du bol; laissez au moins 0,5 cm entre le couvercle et le haut du liquide.

1. Nettoyez soigneusement avant l'utilisation.
2. Placez la cuisinière sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur loin de tout objet pouvant être endommagé par la vapeur.
3. Après avoir pris connaissance des consignes de sécurité alimentaire et des conseils généraux sur la cuisson, placez les ingrédients dans le bol amovible. Faites chauffer les liquides tels que l'eau avant de les mettre dans le bol sans en atteindre le bord.
4. Couvrez le bol avec le couvercle et le placer dans le corps de la cuisinière.
5. Déployez complètement le câble, branchez et allumez. Pour votre sécurité, ne laissez pas le câble passer au dessus des unités.
6. Appuyez sur le sélecteur de fonction de cuisson (mode basse, moyenne, élevée ou chaude)
7. Lorsque la préparation est prête à être servie sans réchauffement supplémentaire, débranchez la mijoteuse.

Il est normal qu'une légère fumée et/ou odeur, due aux huiles de fabrication, soit émise lors du chauffage.

Il est également normal que certains bruits dus à la dilatation/contraction se produisent pendant le chauffage et le refroidissement.

Il est normal qu'une légère fumée et/ou odeur, due aux huiles de fabrication, soit émise lors de l'utilisation.

(UTILISEZ SEULEMENT L'UN DES DEUX NOTES SUR LA FUMÉE/ODEUR)

CONSEILS UTILES

Décongelez complètement viande congelée, volaille, poisson et fruits de mer dans le réfrigérateur avant de les cuisiner. Séparez la viande et la volaille crues des aliments cuits.

- Lavez toujours les mains après avoir touché de la viande ou de la volaille crue, avant de toucher des aliments cuits.
- Essuyez et désinfectez les surfaces qui ont été en contact avec la viande ou la volaille crue.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- Utilisez différents ustensiles pour manipuler de la viande ou de la volaille crue et des aliments cuits ou les laver soigneusement entre les utilisations.
- Les mijoteuses préparent des aliments à des températures beaucoup plus basses que la cuisson conventionnelle, veillez toujours à ce que les temps de cuisson soient ajustés pour les aliments crus et réfrigérés tels que viande et volaille afin de s'assurer qu'ils sont cuits comme il faut.
- Pour vérifier si la viande, en particulier la volaille est bien cuite, utilisez une sonde de température ou piquez la chair avec une brochette ou une fourchette : le jus doit être clair.

NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

1. Éteignez et débranchez la mijoteuse et la laisser refroidir complètement.
2. Lavez les pièces amovibles (bol et couvercle) dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Les rincer et les sécher complètement.
3. Les ustensiles en céramique et les couvercles en verre peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Essayez la surface externe de la mijoteuse avec un chiffon doux humidifié et la sécher avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de détergents ou produits abrasifs car ils risquent de rayer la surface. Ne plongez jamais le corps de la mijoteuse dans l'eau.

RECETTES

Recettes

Poulet à l'orange, aux asperges et carottes

Le jus d'orange et les asperges complètent la bonne saveur de la viande de poulet brune. Des cuisses désossées et sans peau, disponibles dans la plupart des supermarchés, peuvent faire un plat sain et savoureux, apprécié par toute la famille.

1/2 tasse de jus d'orange	2 tasses de carottes hachées
1/2 tasse de bouillon de volaille	1 oignon haché
2 cuillères à soupe de marmelade d'orange fondue	900 g de poulet désossé, cuisses de poulet sans peau (4 cuisses)
1/4 cuillère à café Sel Casher	3 cuillères à soupe de moutarde marron
1/4 cuillère à café de poivre rouge	1 cuillère à soupe de crème aigre
900 g de tiges minces d'asperge coupés en morceaux de 5"	

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1. Rincez le poulet, le sécher et le mettre de côté.
2. Placez le jus d'orange, le poulet, la marmelade d'orange, le sel et le poivre dans un chaudron. Bien remuer pour mélanger le tout.
3. Ajoutez les légumes au fond du chaudron : asperges, carottes et oignon.
4. Placez les morceaux de poulet au dessus des légumes. Couvrez et laissez cuire à feu doux (LOW) pendant 10 heures ou à feu fort (HIGH) pendant 8 heures.
5. À la fin de la cuisson, égouttez le jus de la mijoteuse.
6. Coupez le poulet en petits morceaux ou le déchiqueter à l'aide de 2 fourchettes. Remettez le poulet dans le chaudron.
7. Mettez le jus dans une casserole, ajoutez de la moutarde et faites réduire jusqu'à épaississement. À la fin du temps de cuisson, ajoutez la crème aigre et remuez jusqu'au réchauffement.
8. Versez la sauce sur le poulet dans le chaudron et bien remuer.

Bœuf strogonoff avec champignon

900 g Tranches minces de ronde de bœuf

6 cuillères à soupe de farine

2 barquettes de champignon

2 tasses d'eau bouillante

3 carottes (1-1/2 tasses) finement coupées en dés

1/4 d'oignon finement coupé en dés

4 tasses de champignon frais coupé

1/4 cuillère à café d'origan

1/4 cuillère à café de romarin

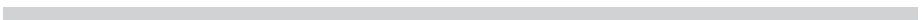
1 feuille de laurier

225 g de crème aigre salée

Nouilles aux œufs cuis

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1. Coupez le bœuf en bandes.
2. Mettez la farine dans un sac de congélation en plastique.
3. Mettez le bœuf dans le sac et agitez jusqu'à ce que la viande soit recouverte de farine.
4. Faites dissoudre les barquettes dans de l'eau bouillante.
5. Mettez tous les ingrédients dans le chaudron sauf la crème aigre. Couvrez et laissez cuire à feu doux (LOW) pendant 8-10 heures ou à feu fort (HIGH) pendant 6-8 heures. Retirez et jetez la feuille de laurier.
6. 30 minutes avant de servir, ajoutez la crème aigre dans le chaudron. Bien remuer pour mélanger le tout.
7. Réduisez la chaleur à LOW (basse). Après 30 minutes, ramenez la chaleur à WARM (chaude). Ajoutez du sel et goûtez.
8. Servez le bœuf Stroganoff au dessus des nouilles aux œufs.

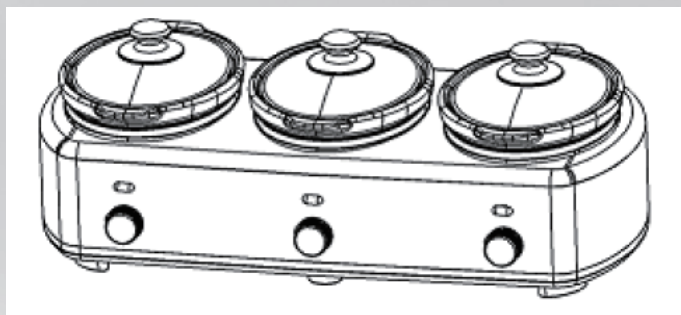




MANUAL DEL USUARIO

Manual de instrucciones

M3SC1715-B



Instrucciones de seguridad importantes.....	2
Antes de usar por primera vez	3
Uso del electrodoméstico	3
Consejos útiles	4
Limpeza del electrodoméstico	4
Recetas	5
Bife a la stroganoff con hongos.....	6

**GUARDE ESTE MANUAL DE
INSTRUCCIONES PARA FUTURAS REFERENCIAS**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

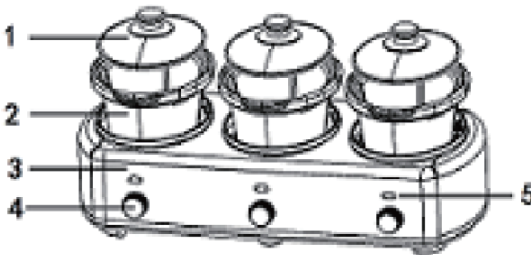
Cuando se utiliza cualquier artefacto eléctrico siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los botones del panel de control. El cuerpo del artefacto puede alcanzar altas temperaturas si se utiliza durante un tiempo prolongado, manipúlelo con cuidado.
3. **PRECAUCIÓN:** Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, cocine solamente en el recipiente de cocción desmontable.
4. Se requiere estricta supervisión cuando se utilice el artefacto cerca de los niños.
5. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el artefacto eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
6. No exceda el límite máximo del nivel de agua indicado en el recipiente interior de porcelana, de lo contrario el agua se derramará durante la cocción.
7. Desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar el artefacto antes de colocar o retirar sus piezas, y antes de limpiarlo.
8. No utilice el artefacto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el artefacto no funciona correctamente o ha sido dañado de alguna manera. La devolución se debe hacer a través del contacto con el representante del servicio de atención al cliente 866-646-4332.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede causar lesiones personales.
10. Solo para uso en un mueble o mostrador.
11. Utilice el artefacto solo para el fin previsto.
12. No utilice este artefacto eléctrico en exteriores.
13. Tenga especial cuidado cuando mueva un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Evite que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
15. Se provee un cable eléctrico corto para evitar que los niños jalen el cable y reducir los riesgos de enredos o tropiezos que pueda causar un cable largo.
16. **ADVERTENCIA:** Tenga cuidado al derramar los alimentos ya que pueden provocar quemaduras graves. Mantenga el artefacto y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de un mostrador ni utilice un tomacorriente que se encuentre debajo de un mostrador ni utilice un cable de extensión.
17. Antes de utilizar el artefacto por primera vez, asegúrese de que la clasificación eléctrica del artefacto corresponde con la clasificación eléctrica actual.
18. Para desconectar el artefacto, apague el control y retire el enchufe del tomacorriente.
19. No coloque el artefacto sobre o cerca de una hornalla de gas o eléctrica ni de un horno caliente.
20. **NO** agregue alimentos congelados a los recipientes de cocina cerámicos cuando estén **CALIENTES**. **NO** enjuague con agua **FRÍA** los recipientes de cocina cerámicos cuando estén **CALIENTES**.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

21. NO levante la tapa mientras cocina, porque el calor se escapará y será necesario y usar más tiempo.
22. Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, cocine solamente en el recipiente de cocción desmontable. NO cocine los alimentos directamente en el recipiente de aluminio.
23. NO coloque el recipiente interior cerámico sobre una cocina a gas.
24. Se requiere realizar el mantenimiento de la olla de cocción lenta para evitar cualquier tipo de rajadura o deterioro.
25. Este artefacto cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto cuenta, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra correctamente en el tomacorriente, colóquelo al revés. Si aun así no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
26. SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.



- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 1. Tapa | 4. Perilla interruptora |
| 2. Bol extraíble | 5. Indicador de encendido |
| 3. Carcasa de la olla | |

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Verifique que todo el material de embalaje detenidamente antes de descartarlo. Muchas de las piezas accesorias se encuentran entre el material de embalaje.

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

Esta olla de cocción lenta tiene un volumen total de 3X1.4 L (3X1.5 QT) incluida la capacidad de la tapa que contener cualquier sólido que se encuentre sobre el nivel del líquido. No llene con líquidos hasta el borde del bol; deje un mínimo de 0.5 cm entre el borde sobre el que se apoya la tapa y la parte superior del líquido.

1. Limpie a fondo antes de usar.
2. Coloque la carcasa de la olla en una superficie estable, plana y resistente al calor y lejos de superficies que se puedan dañar con el vapor.
3. Después de ocuparse de la seguridad de los alimentos y del dispositivo de cocción en general, coloque los ingredientes que se van a cocinar en el bol extraíble. Caliente los líquidos como el agua y el caldo antes de agregarlos al bol y no lo llene hasta el borde.
4. Cubra el bol con la tapa y colóquelo en la carcasa de la olla.
5. Desenrolle el cable por completo, enchúfelo y encienda. Por razones de seguridad, no deje que el cable cuelgue sobre los bordes de los artefactos.
6. Presione la perilla interruptora, función de cocción (modo lento, medio, rápido o tibio)
7. Cuando esté listo para servir y ya no sea necesario calentar más, desenchufe la olla de cocción lenta.

Es posible que se produzca una pequeña cantidad de humo u olor con el calentamiento debido a la liberación de los aceites de fabricación. Es normal.

Durante el calentamiento y el enfriamiento se pueden producir algunos sonidos menores de expansión/contracción. Es normal.

Es posible que se produzca una pequeña cantidad de humo u olor durante el uso debido a la liberación de los aceites de fabricación. Es normal.

(SOLO USE UNO DE ESTOS GRUPOS DE NOTAS SOBRE EL HUMO/OLOR)

CONSEJOS ÚTILES

Descongele a fondo la carne roja, la de aves, el pescado y los mariscos congelados que se encuentren en la heladera antes de cocinarlos. Mantenga la carne cruda roja y de aves separada de los alimentos cocidos.

- Siempre lávese las manos después de manipular carne cruda roja y de aves por una parte y antes de manipular cualquier alimento listo para consumir por otra.
- Limpie y desinfecte las superficies con las que la carne roja y de aves haya estado en contacto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

- Use utensilios diferentes para manipular carne cruda roja y de aves por una parte, y para los alimentos cocidos por otra. O bien lávelos a fondo entre cada uso.
- Las ollas de cocción lenta cocinan los alimentos a temperaturas mucho más bajas que las de la cocción convencional. Siempre asegúrese de que los tiempos de cocción estén graduados para alimentos crudos y refrigerados tales como la carne roja y de aves a fin de garantizar que se cocinen bien en todas partes.
- Para verificar que la carne roja, y particularmente la de aves, esté cocida, use un sensor de temperatura o atravesese la carne con un elemento punzante o con un tenedor; los jugos deberían salir claros.

LIMPIEZA DEL ELECTRODOMÉSTICO

1. Apague y desenchufe la olla de cocción lenta y espere a que se enfríe por completo.
2. Lave las piezas sueltas (el bol y la tapa extraíbles) con agua caliente con un poco de detergente líquido. Enjuague y seque a fondo.
3. Los recipientes cerámicos y las tapas de vidrio se pueden lavar en lavavajilla. Limpie la superficie externa de la olla de cocción lenta con un paño húmedo suave y seque las superficies con un paño seco suave. No use detergentes o sustancias abrasivas ya que pueden rayar la superficie. Nunca sumerja la carcasa de la olla en agua.

RECETAS

Recetas

Pollo a la naranja con espárragos y zanahorias

El jugo de naranja y los espárragos complementan el espíritu de la carne de pollo dorada. Los muslos sin piel y deshuesados, disponibles en la mayoría de los supermercados, transforman a este plato en uno saludable y delicioso que toda la familia va a disfrutar.

1/2 taza de jugo de naranja	2 tazas de zanahorias picadas
1/2 taza de caldo de pollo	1 cebolla, picada
2 cucharadas de mermelada de naranjas derretida	2 lbs. boneless, skinless chicken thighs (4 thighs)
1/4 cucharadita de sal kosher	3 cucharadas de mostaza marrón molida en granos
1/4 cucharadita de pimienta roja	1 cucharada de crema ácida

Aprox. 900 g (2 lbs.) de espárragos pelados. Cortados aprox. cada 12,5 cm (5")

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

1. Enjuague el pollo, séquelo con golpecitos y resérvelo a un lado.
2. Coloque el jugo de naranja, el caldo de pollo, la mermelada de naranja, la sal y el pimienta en el recipiente para cocción. Revuelva bien para mezclar.
3. Agregue los vegetales al fondo del recipiente para cocción: los espárragos, las zanahorias y la cebolla.
4. Coloque las piezas de pollo encima de los vegetales. Tápelos y cocine en el modo LOW (bajo) durante 10 horas o HIGH (alto) durante 8 horas.
5. Al finalizar el tiempo de cocción, drene el líquido de la olla de cocción lenta.
6. Corte el pollo en trozos del tamaño pequeños o desmenúcelo con 2 tenedores. Vuelva a colocar el pollo en el recipiente de cocción.
7. Eche el líquido en una sartén profunda, agregue la mostaza y redúzcalo hasta que espese. Al final de la cocción agregue la crema ácida y revuelva hasta entibiar.
8. Vierta la salsa sobre el pollo en el recipiente para cocción de la Olla de cocción lenta y revuelva bien.

Bife a la stroganoff con hongos

Aprox. 900 g (2 lbs.) de bifos de tapa de nalga, cortado en rebanadas delgadas

6 cucharas de harina

2 cubitos de caldo de hongos

2 tazas de agua hirviendo

3 zanahorias (1-1/2 tazas) en daditos

1/4 de cebolla en daditos

4 tazas de hongos frescos, trozados

1/4 cdtas de orégano

1/4 cucharadita de romero

1 hoja de laurel

225 g (8 oz.) de crema ácida, sal

Fideos de huevo, cocidos

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

1. Corte el bife en tiras.
2. Coloque la harina en una bolsa de plástico.
3. Introduzca el bife en la bolsa y sacúdala hasta que la carne se cubra con una fina capa de harina.
4. Disuelva el caldito en el agua hirviendo.
5. Agregue todos los ingredientes en el recipiente de cocción a excepción de la crema ácida. Tape y cocine en el modo Low (bajo) entre 8 y 10 horas o HIGH (alto) entre 6 y 8 horas. Extraiga y deseche la hoja de laurel.
6. 30 minutos antes de servir, agregue la crema ácida en el recipiente de cocción. Revuelva hasta mezclar bien.
7. Reduzca el calor a LOW (bajo). Después de 30 minutos, baje el calor a WARM (tibio). Agregue sal a gusto.
8. Sirva el bife a la Stroganoff sobre los fideos de huevo.

