

Slow Cooker

User Manual
Model: CE33364



Continental®

IMPORTANT SAFEGUARDS

Definitions

Whenever used, the following identify safety and property damage messages and designate a level of hazard seriousness.



- This is the safety alert symbol. It alerts you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

DANGER - Indicates a hazardous situation, which, if not avoided, will result in death or serious injury. Usage of this signal word is limited to the most extreme situations.

WARNING - Indicates a hazardous situation, which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION - Indicates a hazardous situation, which, if not avoided, may result in minor/moderate injury.

NOTICE - Addresses practices not related to personal injury, such as product and/or property damage.

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions, including the following:



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.

! WARNING-To reduce the risk of fire, electric shock, or serious personal injury:

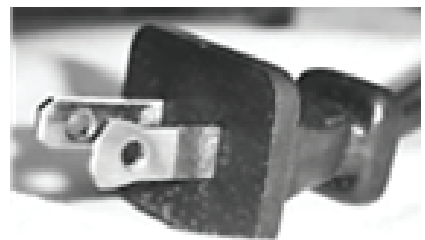
When using the SLOW COOKER, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all the instructions.
2. To protect against the risk of electrical shock do not put base in water or in any other liquid.
3. Close supervision is necessary when appliance is used near children.
4. NEVER ALLOW A CHILD TO USE THIS PRODUCT.
5. Unplug from the socket when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
6. The use of attachments or tools not recommended by supplier may cause fire, electric shock or injury.
7. Do not use outdoors.

8. DO NOT let the power cord hang over the edge of the table or kitchen countertop. Keep it away from any hot surfaces.
9. KEEP YOUR APPLIANCE AWAY FROM ANY HOT PLATES, BURNERS AND HEATED OVENS.
10. Extreme caution must be used when moving the slow cooker when it contains hot food, water, or other hot liquids.
11. Do not use the slow cooker other than for its intended use.
12. Do not switch on the slow cooker if the ceramic pot is empty.
13. Allow lid and ceramic pot to cool down first before cleaning with water.
14. Never touch the outer enclosure of the slow cooker during its operation or before it cools. Use the handles or knobs. Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when removing lid or handling contents.
15. Never cook directly in the base unit. Use the ceramic pot.
16. Do not use ceramic pot or glass lid if cracked or chipped.
17. Do not leave the slow cooker connected to the socket outlet when not in use.
18. Do not switch on the slow cooker when it is upside down or laid on its side.
19. The glass lid and ceramic pot are fragile. Handle them with care.
20. The appliance must not be immersed in water.
21. This appliance 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 use of the appliance by a person responsible for their safety.
22. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
23. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
24. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

POLARIZED PLUG

⚠ WARNING-- This appliance has a polarized plug. 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 in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in anyway.



SHORT CORD INSTRUCTIONS

- A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a long cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and (2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE USE

USING FOR FIRST TIME

Before using the SLOW COOKER for the first time:

Remove all labels and tags from the product.

Wash the ceramic pot and glass lid in hot soapy water with a sponge or a dish cloth, rinse thoroughly and dry.

IMPORTANT: DO NOT IMMERSE THE SLOW COOKER BASE IN WATER.

Note: During initial use you may notice a slight odor due to the burning off of manufacturing residues. This is completely normal and will disappear after using the unit for some time.

HOW TO USE

COOKING:

- Place the base on a dry, level, heatresistant surface, away from the edge of the table surface. Do not use on the floor.
- Place food and other ingredients into the ceramic pot, and place the pot into the base.
- 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. Do not try to brown or pre-cook food in the slow cooker.
- Set the control knob to the OFF position before plugging the unit into the main socket.
- Set the temperature to LOW or HIGH settings and cook according to the recipe.
- Do not exceed cooking for over 8-hours.

- Once food is finished cooking, you can switch off the slow cooker or set it to Keep Warm to keep food warm up to 4 hours.
- To turn off, set the knob to OFF and unplug the slow cooker after cooking is complete and remove the ceramic pot using heat resistant gloves or mitts.

CAUTION: BE CAREFUL NOT TO TOUCH THE BASE UNIT AFTER COOKING AS IT WILL REMAIN HOT.

WARM FUNCTION:

Food can be kept warm in the slow cooker for up to 4 hours. Pass 4 hours and food contents may start to become dry or the flavor may alter. Food cooked in other appliances can be transferred to the slow cooker to keep warm as well.



SUITABLE FOODS FOR SLOW COOKING AND PREPARATION:

- Most foods are suited to slow cooking methods; however there are a few guidelines that need to be followed.
- Cut root vegetables into small, even pieces, as they take longer to cook than meat.
- They should be gently sautéed for 2-3 minutes before slow cooking. Ensure that root vegetables are always placed at the bottom of the pot and all ingredients are immersed in the cooking liquid.
- Trim all excess fat from meat before cooking, since the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
- If adapting an existing recipe from conventional cooking, you may need to cut down on the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from the slow cooker to the same extent as with conventional cooking.
- Never leave uncooked food at roomtemperature in the slow cooker.
- Do not use the slow cooker to reheat food.
- Uncooked red beans must be soaked and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before use in a health cooker.
- Authentic stoneware is fired at high temperatures; therefore the ceramic pot may have minor surface blemishes and 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 products life, the outer surface may start appearing “crazed”.
- Do not put the ceramic pot or glass lid in an oven, freezer, and microwave or on a gas/electrical hob.

- Do not subject the ceramic pot to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot pot could cause it to crack.
- Do not allow the pot to stand in water for a long time (You can leave water in the pot to soak).
- There is an area on the base of the ceramic pot that has to remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous and will soak up water when immersed in it. This should be avoided.
- Do not switch the cooker on when the ceramic pot is empty or out of the base.

TIPS FOR SLOW COOKING:

- The slow cooker pot must be at least half full for best results.
 - Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce moisture in the cooker, remove the lid after cooking and turn the control to high (if set to low or auto) and simmer for 30 to 45 minutes.
 - The lid is not a sealed fit. Don't remove unnecessarily as the built up heat will escape. Each time you remove the lid, allow an additional 10 minutes to the cooking time.
 - If cooking soups, leave a 5 cm space between the top of the cook pot and the food surface to allow simmering.
 - Many recipes demand all day cooking, if you do not have time to prepare food that morning prepare it the night before and store the food in a covered container in the refrigerator. Transfer the food to the ceramic pot and add liquid/gravy. Select the setting low, high or auto.
 - Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on low. 4-6 hours on high.
 - Food can be kept warm in the slow cooker for up to 4 hours. Pass 4 hours and food contents may start to become dry or the flavor may alter. Food cooked in other appliances can be transferred to the slow cooker to keep warm as well.
 - Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk, and cream should be added towards the end of the cooking time. Many things can affect how quickly a recipe will cook, water and fat content, initial temperature of the food and the size of the food.
 - Food cut into small pieces will cook more quickly. A degree of 'trial and error' will be required to fully optimize the potential of your slow cooker.
 - Root vegetables usually take longer to cook than meat, so try and arrange vegetables in the lower half of the pot.
 - After food is cooked, switch cooker off and leave covered with the lid. There will be enough heat in the ceramic pot to keep warm for 30 minutes. If you to keep warm switch to the low setting.
- All food may be covered with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan or jug prepare your liquid, gravy or sauce and completely cover the food in the ceramic pot.

CARE & CLEANING:

Always make sure the slow cooker is unplugged and in the OFF position before storing away or cleaning. Make sure the unit has cooled down completely before cleaning.

The stoneware insert is dishwasher safe or can also be cleaned with warm soapy water. To remove any foods that have been cooked onto the bottom of the pot, simply soak overnight in soapy water and rinse the next day.

The exterior of the slow cooker can be wiped with a damp cloth and dried.

DO NOT use harsh abrasive cleaner or scouring pad to clean any part of the slow cooker as this will damage the surface.

WARNING:

1. NEVER SUBMERGE THE ENTIRE SLOW COOKER INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID, OTHERWISE IT MAY DAMAGE THE SLOW COOKER.
2. NEVER PUT THE GLASS LID AND CERAMIC POT INTO THE DISHWASHER TO CLEAN, OTHERWISE BOTH OF THEM MAY CRACK.
3. NEVER PUT THE GLASS LID IN THE REFRIGERATOR, OTHERWISE IT MAY CRACK.
4. WHEN THE CERAMIC POT TAKEN OUT FROM REFRIGERATOR, PLEASE DO NOT USE IT IMMEDIATELY UNTIL IT DRYING AFTER ABOUT 40 MIN., OTHERWISE IT MAY CRACK.
5. NEVER PUT THE CERAMIC POT ON THE GAS STOVE TO USE, OTHERWISE IT MAY CRACK.
PLEASE DO NOT DO THE COOKING UNTIL THE FOOD UNFROZEN.

ELECTRICAL SPECIFICATIONS:

Voltage	Frequency	Wattage
120 VAC	60 Hz	200 W

Olla de Cocción Lenta

Manual de Usuario
Modelo: CE33364



Continental®

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Definiciones

Al momento de utilizar el electrodoméstico, las siguientes palabras indican mensajes de seguridad y de daños a la propiedad y designan el nivel gravedad de un peligro.



Este es un símbolo de alerta de seguridad. Indica situaciones de posibles lesiones personales. Preste atención a todos los mensajes seguridad que se indican con este símbolo para evitar lesiones o la muerte.

PELIGRO - Indica una situación de peligro inminente, la cual, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones serias. El uso de esta palabra de advertencia está limitado para aquellas situaciones de peligro extremo.

ADVERTENCIA - Indica una situación de peligro potencial, la cual, sino se evita, podría ocasionar la muerte o lesiones serias.

PRECAUCIÓN - Indica una situación de peligro potencial, la cual, si no se evita, podría ocasionar lesiones menores.

Al momento de utilizar cualquier electrodoméstico, debe seguirse las siguientes precauciones de seguridad básicas:



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR



ADVERTENCIA - Con el fin de reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o lesiones personales graves:

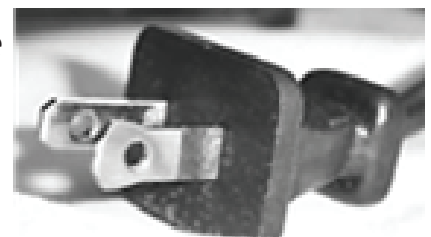
Al momento de utilizar la olla a cocción lenta, debe seguirse las siguientes precauciones de seguridad básicas:

1. Lea todas las instrucciones.
 2. Con el fin de evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no coloque la base en agua ni en ningún otro tipo de líquido.
 3. Debe supervisarse el electrodoméstico si se va a utilizar en la presencia de niños.
 4. **NUNCA PERMITA QUE UN NIÑO UTILICE ESTE PRODUCTO.**
 5. Desenchufe el electrodoméstico si no lo va a utilizar, antes de colocar o retirar piezas y antes de proceder con la limpieza.
6. El uso de accesorios no recomendados por parte del fabricante podría causar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.

7. No utilice el electrodoméstico en exteriores.
8. No permita que el cordón cuelgue del borde la mesa o repostero de cocina. Manténgalo lejos de cualquier superficie caliente.
9. MANTENGA EL ELECTRODOMÉSTICO LEJOS DE PLANCHAS CALIENTES, QUEMADORES DE COCINA Y HORNOS CALIENTES.
10. Tenga sumo cuidado al momento de trasladar la olla si ésta contiene alimentos, agua u otros líquidos calientes.
11. No utilice la olla para otros fines.
12. No encienda el electrodoméstico si no se coloca la olla en su lugar.
13. Deje que la tapa y la olla se enfríen primero antes de lavar con agua.
14. Nunca toque la parte externa de la olla durante su funcionamiento o antes de que se enfríe. Utilice los mangos o perillas. No toque las superficies calientes. Utilice guantes o un paño al momento de retirar la tapa o manipular los contenidos.
15. Nunca lleve a cabo la cocción directamente en la base. Utilice la olla de cerámica.
16. No utilice la olla de cerámica ni la tapa si se encuentran rajadas o desportilladas.
17. No deje la olla enchufada si no se va a utilizar.
18. No encienda la olla si se encuentra de cabeza o apoyada de costado.
19. La tapa de vidrio y la olla de cerámica son frágiles. Manipúlela con cuidado.
20. No sumerja el electrodoméstico en agua.
21. Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser utilizado por parte de personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con la falta de experiencia y conocimiento necesarios, a menos que cuenten con la debida supervisión o instrucción con respecto al uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad. Debe supervisarse a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
22. Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
23. Si el cordón se dañara, éste debe reemplazarse con un cable especial disponible del fabricante o de su representante de ventas.
24. Si el cordón se dañara, éste debe reemplazarse por parte del fabricante, su representante de servicio técnico o cualquier otra persona calificada con el fin de evitar eventualidades

ENCHUFE POLARIZADO

ADVERTENCIA - Este electrodoméstico cuenta con un enchufe polarizado. Con el fin de reducir el riesgo de que se produzca una descarga eléctrica, este tipo de enchufe debe encajar dentro de un tomacorriente polarizado solamente de una manera. Si el enchufe no encajara totalmente dentro del tomacorriente, intente dándole la vuelta. Si aún así no encajara, póngase en contacto con el electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.



INSTRUCCIONES DE CORDÓN CORTO

- El electrodoméstico viene con un cordón corto con el fin de reducir el riesgo de que alguien se enrede o se tropiece con un cordón más largo.
- Se puede usar un cordón desacoplable o un cable de extensión si se tiene el debido cuidado al momento de usarlos.

Si se utiliza un cordón desacoplable o un cable de extensión, (1) la resistencia eléctrica del cable de extensión debe ser por lo menos igual a la resistencia eléctrica del electrodoméstico, y (2) el cordón más largo debe acomodarse de manera que no cuelgue del borde de la mesa o repostero de cocina en donde un niño pueda tirar de él o tropezarse accidentalmente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA CUALQUIER CONSULTA EN EL FUTURO

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO POR PRIMERA VEZ

Antes de utilizar el electrodoméstico por primera vez:

Retire todas las etiquetas y rótulos del producto.

Lave la olla de cerámica y la tapa de vidrio con agua caliente jabonosa utilizando una esponja o un paño. Enjuague completamente y seque.

IMPORTANTE: NO SUMERJA LA BASE EN AGUA

Durante el primer uso se podría detectar un ligero olor debido al quemado de cualquier residuo de fabricación. Esto es completamente normal y desaparecerá después de utilizar el equipo algunas veces.

CÓMO UTILIZAR

COCCIÓN:

- Coloque la base sobre una superficie seca y nivelada, resistente al calor y lejos del borde de la mesa. No la coloque sobre el piso.
- Coloque los alimentos y otros ingredientes dentro de la olla de cerámica y luego proceda a colocar la olla dentro de la base.
- Cubra con la tapa de vidrio. Si fuera necesario pre cocer o dorar los alimentos antes de colocarlos en la olla, esto deberá llevarse a cabo en una sartén. No intente dorar o pre cocer los alimentos en esta olla.
- Coloque la perilla de control en la posición OFF antes de conectar el electrodoméstico al tomacorriente.
- Coloque el nivel de temperatura en LOW o HIGH Y proceda a efectuar la cocción conforme a la receta.
- No exceda el tiempo de cocción en más de 8 horas.
- Una vez terminada la cocción de los alimentos, se podrá apagar el

electrodoméstico y colocarlo en Mantener Caliente para mantener los alimentos calientes hasta un máximo de 4 horas.

- Para apagar, coloque la perilla en OFF y proceda a desenchufar una vez terminada la cocción. Retire la olla de cerámica utilizando guantes resistentes al calor.

PRECAUCIÓN: TENGA CUIDADO DE NO TOCAR LA BASE DESPUÉS DE LA COCCIÓN YA QUE ÉSTA PERMANECE CALIENTE.

FUNCIÓN DE MANTENER CALIENTE:

Se puede mantener los alimentos calientes en la olla hasta un máximo de 4 horas. Pasadas las 4 horas los alimentos podrían empezar a secarse y los sabores podrían alterarse. También se puede trasladar alimentos preparados en otros electrodomésticos a esta olla para mantenerlos calientes.



ALIMENTOS APROPIADOS PARA COCCIÓN LENTA Y PREPARACIÓN:

- La mayoría de alimentos son apropiados para métodos de cocción lenta; sin embargo, existen algunas pautas que deben seguirse.
- Corte las verduras en trozos pequeños y parejos ya que éstos podrían tomar más tiempo para cocerse que la carne.
- Las verduras deben saltearse durante 2 a 3 minutos antes de colocarse en la olla. Asegúrese de que las verduras queden en el fondo de la olla y que todos los ingredientes queden sumergidos en el líquido de cocción.
- Retire cualquier exceso de grasa de la carne antes de cocerse ya que el método de cocción lenta no permite la evaporación de la que la grasa.
- Si se está adaptando una receta existente de cocción convencional, podría ser necesario reducir a la cantidad de líquido. El líquido no se evapora de esta olla a cocción lenta en la misma medida que sucede con una receta de cocción convencional.
- Nunca deje alimentos no cocidos a temperatura de ambiente dentro de la olla.
- No utilice esta olla para recalentar alimentos.
- Los frejoles no cocidos deben remojar y hervirse por lo menos 10 minutos para retirar las toxinas antes de colocarlos en la olla.
- Las ollas de cerámica auténticas se fabrican al fuego a altas temperaturas. Por lo tanto la olla de cerámica podría tener algunas imperfecciones en la superficie de manera que la tapa de vidrio podría moverse ligeramente debido a estas imperfecciones. La cocción lenta no produce vapor de tal manera que habrá poca pérdida de calor. Debido al desgaste natural de los productos, la superficie externa podría tener una apariencia de desgaste.

- No coloque la olla de cerámica ni la tapa de vidrio en un horno, congeladora, horno microondas ni dentro de ningún aparato eléctrico.
- No someta la olla de cerámica a cambios bruscos de temperatura. Por ejemplo no añada agua muy fría a la olla caliente ya que ésta podría rajarse.
- No deje la olla en agua durante un periodo prolongado (se puede dejar agua dentro de la olla para remojar).
- Hay una parte de la base de la olla de cerámica que no presenta una cobertura de esmalte para fines de fabricación. Esta zona sin cobertura de esmalte es porosa y puede absorber agua si se la sumerge. Evite hacer esto.
- No encienda el electrodoméstico si no se ha colocado la olla de cerámica en la base.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA COCCIÓN LENTA:

- La olla debe encontrarse por lo menos llena hasta la mitad para mejores resultados.
- El método de cocción lento retiene la humedad. Si se desea reducir la humedad, retire la tapa después la cocción y gire la perilla de control al nivel más alto (si la perilla se encuentra en el nivel bajo o automático) y deje cocer a potencia lenta durante 30 a 45 minutos.
- La tapa no es hermética. No la retire si no fuera necesario ya que el calor podría escapar. Deje unos 10 minutos adicionales de tiempo de cocción cada vez que se retire la tapa.
- Si se está preparando sopas, deje por lo menos un espacio de 5 centímetros entre la parte superior de la olla y la superficie de los alimentos para permitir el hervor.
- Algunas recetas requieren de largos tiempos de cocción. Si no se cuenta con el tiempo necesario para preparar estos alimentos, proceda a prepararlos durante la noche anterior y consérvelos en un recipiente en la refrigeradora. Traslade los alimentos a la olla de cerámica y añada el líquido o salsa. Seleccione el nivel de cocción, alto o automático.
- La mayoría de recetas de carnes y verduras requieren de 8 a 10 horas de cocción en el nivel bajo y de 4 a 6 horas en el nivel alto.
- Se puede mantener los alimentos calientes en la olla hasta un máximo de 4 horas. Pasadas las 4 horas los alimentos podrían empezar a secarse y los sabores podrían alterarse. También se puede trasladar alimentos preparados en otros electrodomésticos a esta olla para mantenerlos calientes.
- Algunos ingredientes no son apropiados para el método de cocción lento. Las pastas, mariscos, leche y cremas deben añadirse al final del tiempo de cocción. Muchas cosas pueden afectar la velocidad con la que se prepara una receta por ejemplo el agua y el contenido de grasa, la temperatura inicial de

los alimentos y el tamaño de los alimentos.

- Aquellos alimentos que se corten en trozos pequeños se cocerán más rápidamente. Se necesitará de experimentar un poco con el fin de optimizar completamente el potencial de la olla a cocción lenta.
- Las verduras generalmente toman más tiempo en cocerse que la carne de manera que trate de colocarlas o acomodarlas en la parte inferior de la olla.
- Una vez terminada la cocción de los alimentos, proceda a apagar el electrodoméstico y deje la tapa en su lugar. Habrá suficiente calor en la olla de cerámica para mantener los alimentos calientes durante 30 minutos. Sí se desea mantener caliente, deje en el nivel bajo.
- Los alimentos pueden quedar cubiertos con líquidos o salsas. En una olla o sartén por separado prepare los líquidos o salsas para cubrir completamente los alimentos en la olla de cerámica.

CUIDADO Y LIMPIEZA:

Asegúrese de que el electrodoméstico se encuentre desenchufado y apagado antes de guardarlo o proceder con la limpieza. Asegúrese de que el electrodoméstico se haya enfriado completamente antes de proceder con la limpieza.

La olla de cerámica puede lavarse en una máquina lavavajillas o también puede utilizarse agua caliente jabonosa. Para retirar cualquier alimento que se haya adherido en la parte inferior de la olla, simplemente proceda a remojarla durante toda la noche en agua jabonosa y enjuague al siguiente día. La parte exterior de la olla puede limpiarse con un paño húmedo procediendo luego a secar. No utilice limpiadores abrasivos ni esponjas para refregar para limpiar la olla ya que éstos pueden dañar la superficie.

ADVERTENCIA:

1. Nunca sumerja el electrodoméstico en agua ni ningún otro tipo de líquido ya que esto lo puede dañar.
2. Nunca coloque la tapa de vidrio y la olla de cerámica en una máquina lavavajillas ya que podrían rajarse.
3. Nunca coloque la tapa de vidrio en la refrigeradora ya que podría rajarse.
4. Al momento de retirar la olla de cerámica de una refrigeradora, no la utilice inmediatamente sino después de unos 40 minutos ya que podría rajarse.
5. No coloque la olla de cerámica sobre un quemador de cocina ya que podría rajarse. No lleve a cabo la cocción hasta haber descongelado los alimentos.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:

Voltaje	Frecuencia	Vatios
120 VAC	60 Hz	200 W