

User Manual

**Manual
del usuario**

AMBIANO

5 QT. PROGRAMMABLE SLOW COOKER

**OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 5
CUARTOS DE GALÓN**

English.....3

Español.....14



Contents

Parts list	3
Contents	3
General information	4
Safety instructions	5
User instructions	7
Helpful hints	9
Cleaning and maintenance	11
Other useful information	12
Technical specifications	12
Storing	12

Main parts

1. Tempered glass lid
2. Removable ceramic pot
3. Base
4. Control panel



Contents of packaging

- Base unit
- Removable ceramic pot
- Tempered glass lid
- Instruction manual

General information

When using electrical appliances basic safety precautions should always be followed.
PLEASE READ AND SAVE ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE 4 QT. STAND MIXER.

1. To protect against electrical shock, do not immerse power cord, plug or Slow Cooker in water or any other liquid.
2. If the power cord is damaged, the manufacturer or qualified electrician must replace it in order to avoid hazard.
3. Do not use outdoors. For household use only. Do not use the appliance for other than intended use.
4. Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
5. Never touch the outer surface of the slow cooker during its operation or before it cools. Use the handles. Use oven gloves or a cloth when removing the lid or handling the ceramic pot. Tilt the lid away from you when removing the lid to avoid scalding.
6. Unplug this unit from the electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool completely before immersing the ceramic pot or lid in water. **DO NOT** immerse the slow cooker base in water or any other liquid.
7. 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.
8. Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surface.
9. Do not place this unit on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. To disconnect the unit, push the STOP button first and then remove the plug from the wall outlet. Never leave the slow cooker connected to the power outlet when not in use.
11. Do not clean the appliance with metal scouring pads. Pieces can break off from the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
12. Do not switch on the slow cooker if the ceramic pot is empty.
13. **NEVER** cook directly in the slow cooker base without the ceramic pot.
14. Extreme caution should be used when moving a slow cooker containing hot food, water, or other hot liquids. **DO NOT** carry the slow cooker base by the handles with a full ceramic pot in it. **ALWAYS** use oven mitts to move it when full.
15. Do not use the ceramic pot or glass lid if cracked or chipped.
16. Avoid sudden temperature changes, such as adding cold or frozen ingredients into a heated ceramic pot.
17. **DO NOT PLACE THE CERAMIC POT OR LID IN A HOT OVEN OR USE ON A STOVE TOP.**

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 instruction 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 appliances may not operate properly. The appliances 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 socket 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 there may be a faint smell when using the 5 Qt. Programmable Slow Cooker for the first time. This is dust burning off that has been collected in storage at the manufacturer. This faint smell will eventually go away after the first few uses.

- Unpack the slow cooker and other necessary parts from the box.
- Remove any unwanted packaging materials such as cardboard, plastics or styrofoam.
- Wipe clean all the parts with a soft damp cloth or sponge. Rinse and dry thoroughly. **DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIALS TO CLEAN THE SURFACE.**
- **DO NOT IMMERSE THE SLOW COOKER BASE INTO WATER AT ANY TIME.**
- Assemble all the parts to the slow cooker.

How to use

1. Always set your slow cooker on a level and stable heat resistant surface. Make sure the feet are setting securely on the table or counter.
2. Prepare your recipe according to the directions
3. Assemble your ingredients in 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 on the stove, not in the slow cooker.
4. To begin cooking, plug the power cord into an outlet. The unit will beep and 4 blue dashes will appear in the display window.



5. Press the TEMP button once. This will turn the unit on and 08:00 will flash in the display window. This sets the temperature to the LOW setting and the time will begin to count down from 8 hours. The light below the word LOW will turn on.
6. Press the TEMP button a second time and 04:00 will flash in the display window. This changes the temperature to the HIGH setting and the timer will start counting down from 4 hours. The light below the word HIGH will turn on.

7. Press the TEMP button a third time and 06:00 will flash in the display window. This will change the temperature to the WARM setting and the timer will start counting down from 6 hours. The light below the word WARM will turn on.
8. PLEASE NOTE: The WARM setting is only used for keeping foods warm and is not intended for cooking.
9. When the timer expires the slow cooker will automatically switch to WARM for up to six hours. To turn the unit OFF, press the STOP button. The unit will turn off and the 4 blue dashes will begin blink until you unplug the slow cooker. Remove the ceramic pot using oven mitts. ALWAYS unplug the unit when not in use.
10. 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 WALL OUTLET.
11. **NEVER CARRY THE SLOW COOKER BY THE HANDLES WHEN THE CERAMIC POT IS FULL OF HOT FOOD OR LIQUID. ALWAYS USE OVEN MITTS.**

Helpful hints

- Authentic stoneware is fired at high temperatures therefore the ceramic pot 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.
- Do not put the ceramic pot or glass lid in an oven, freezer, microwave, or in a toaster oven.
- Do not pre-heat before adding ingredients.
- Do not subject the ceramic pot to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot ceramic pot could cause it to crack.
- Do not allow the ceramic pot to stand in water for a long time as there is an area on the base of the ceramic pot that has to remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous, therefore will soak up water. However, you can leave water in the ceramic pot to soak.
- Do not switch the Slow Cooker on when the ceramic pot is empty or out of the base.
- The Slow Cooker must be at least half full for best result.
- 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 10 minutes of extra cooking time.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch space between the top of the ceramic pot 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 ceramic pot, 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.
- 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, such as water and fat content, initial temperature of the food, and the size of the food.
- 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.

- After food is cooked, switch control knob to OFF and leave covered with the lid. There will be enough heat in the ceramic pot to keep the food warm for approximately 30 minutes. If you require longer time to keep the food warm switch to the WARM setting.
- 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 ceramic pot.
- 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 ceramic pot. This is not necessary if the time is limited, but it does improve the flavor.
- We recommend that you do not store foods in the ceramic pot in the refrigerator, however, if you do store food in the ceramic pot do not put it 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.
- Never use the ceramic pot on top of the stove. It is meant for use in the Slow Cooker only.

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.

1. Use a soft cloth moistened with a mild soap solution to clean the base of the slow cooker, lid, and ceramic pot.
2. If food is cooked on to the inner lining of the ceramic pot you may soak the inside of the ceramic pot in warm soapy water. Do NOT soak the whole ceramic pot in water.
3. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
4. DO NOT immerse the Slow Cooker base in water or any other liquid. NEVER use gasoline, benzene, or paint thinner to clean the surface. This will damage the surface of the Slow Cooker.
5. Do not use abrasive materials to clean the surface of the Slow Cooker.

Other useful information

Technical specifications

Model Number	LY-5000DE
Rating Voltage	120V – 60Hz
Nominal Power	190W

Storing

- Store the Slow Cooker in a dry location.
- Do not place heavy items on top of the Slow Cooker as this may damage the Slow Cooker.

Service center

If you have any questions in regards to the operation of this Slow Cooker please contact the service center at:

Tel: 1-888-367-7373

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

Email: help@myproduct.care



Environmental protection

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

Contenido

Lista de componentes	14
Contenido	14
Información general	15
Instrucciones de seguridad	17
Instrucciones para el usuario	19
Consejos útiles	21
Limpieza y almacenamiento	23
Información adicional de utilidad	24
Especificaciones técnicas	24
Almacenamiento.....	24

Componentes principales

1. Tapa de vidrio templado
2. Cazuela de cerámica extraíble
3. Base
4. Panel de control



Contenido del embalaje

- Unidad base
- Cazuela de cerámica extraíble
- Tapa de vidrio templado
- Manual de instrucciones

Información general

Al usar aparatos electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas. **POR FAVOR, LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA OLLA DE COCCIÓN LENTA.**

1. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la olla de cocción lenta en agua ni en ningún otro líquido.
2. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por personal calificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
3. No utilizar al aire libre. Para uso doméstico solamente. No utilice el aparato para un uso que no sea el previsto.
4. Es necesaria una atenta supervisión cuando el aparato es usado por niños o cerca de estos.
5. Nunca toque la superficie externa de la olla de cocción lenta durante el uso o antes de que se enfríe. Utilice las asas. Utilice guantes de cocina o un paño para quitar la tapa o manipular la cazuela de cerámica. Al quitar la tapa siempre inclínela lejos de usted para evitar quemaduras.
6. Desenchufe esta unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que se enfríe por completo antes de sumergir la cazuela de cerámica o la tapa en agua. NO sumerja la base de la olla de cocción lenta en agua o cualquier otro líquido.
7. 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.
8. No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, ni que toque ninguna superficie caliente.
9. No coloque esta unidad sobre o cerca de una hornilla caliente de gas o eléctrica, ni adentro de un horno caliente.
10. Para desconectar la unidad, presione primero el botón STOP (ALTO) y luego retire el enchufe de la toma de corriente. Nunca deje la olla de cocción lenta conectada al tomacorriente cuando no está en uso.
11. No limpie la olla de cocción lenta con estropajos de metal. Es posible que se desprendan pedazos del estropajo, entren en contacto con piezas eléctricas y generen un riesgo de descarga eléctrica.
12. No encienda la olla de cocción lenta si el recipiente de cerámica está vacío.

13. NUNCA cocine directamente en la base de la olla de cocción lenta, sin la cazuela de cerámica.
14. Tenga mucho cuidado al mover una olla de cocción lenta que contenga alimentos, agua u otros líquidos calientes. NO transporte la base de la olla de cocción lenta por las asas con una cazuela de cerámica llena en ella. SIEMPRE use guantes de cocina para moverla cuando está llena.
15. No utilice la cazuela de cerámica o la tapa de vidrio si están agrietadas o astilladas.
16. Evitar los cambios bruscos de temperatura, tales como la adición de ingredientes fríos o congelados en una cazuela de cerámica caliente.
17. NO COLOQUE LA CAZUELA DE CERÁMICA O LA TAPA EN UN HORNO CALIENTE NI LAS USE EN UNA ESTUFA.

¡GUARDAR 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 halarlo 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, estos podrían no funcionar correctamente. Los electrodomésticos se deben utilizar 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.
3. Utilice la olla de cocción lenta en una superficie de trabajo estable lejos del agua.
4. No la desconecte del tomacorriente tirando del cable de alimentación.
5. La olla de cocción lenta debe desenchufarse:
 - A. Después de usarla.
 - B. Si parece estar defectuosa.
 - 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

Tenga en cuenta que puede haber un ligero olor cuando utilice la olla programable de cocción lenta por primera vez. Esto se debe al polvo que recogió mientras estaba almacenada en la fábrica que está quemándose. Este olor débil va a desaparecer paulatinamente después que la use las primeras veces.

- Desempaquete la olla de cocción lenta y las otras partes necesarias de la caja.
- Quite todos los materiales de embalaje como cartones, plásticos o espuma de poliestireno.
- Limpie todas las piezas con un paño suave húmedo o una esponja. Enjuagar y secar bien. **NO USE MATERIALES ABRASIVOS PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE.**
- **NO SUMERJA LA BASE DE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA EN AGUA EN NINGÚN MOMENTO.**
- Monte todas las partes de la olla de cocción lenta.

Modo de empleo

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 su receta según las instrucciones
3. Reúna sus ingredientes en la cazuela de cerámica y coloque la cazuela en la base. 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.
4. Para empezar a cocinar, conecte el cable de alimentación en un tomacorriente. La unidad emitirá un pitido y en la pantalla de indicación se mostrarán 4 guiones azules.



5. Presione el botón TEMP (TEMPERATURA) una vez. Esto encenderá la unidad y se mostrará 08:00 de manera intermitente en la pantalla de indicación. Esto establece la temperatura al nivel LOW (BAJO) y el temporizador comenzará una cuenta regresiva de 8 horas. La luz debajo de la palabra LOW (BAJA) se encenderá.

6. Presione el botón TEMP por segunda vez y se mostrará 04:00 de manera intermitente en la pantalla de indicación. Esto cambia la temperatura al nivel HIGH (ALTO) y el temporizador empezará una cuenta regresiva de 4 horas. La luz debajo de la palabra HIGH (ALTA) se encenderá.
7. Presione el botón TEMP por tercera vez y se mostrará 06:00 de manera intermitente en la pantalla de indicación. Esto cambia la temperatura al nivel WARM (CALENTAR) y el temporizador empezará una cuenta regresiva de 6 horas. La luz debajo de la palabra WARM (CALENTAR) se encenderá.
8. NOTA: La opción WARM sólo se utiliza para mantener los alimentos calientes y no está destinada para cocinar.
9. Cuando el temporizador llega a cero la olla de cocción lenta cambiará automáticamente a WARM por un máximo de seis horas. Para apagar la unidad, presione el botón STOP (ALTO). La unidad se apagará y los 4 guiones azules comenzarán a parpadear hasta que desenchufe la olla de cocción lenta. Retire la cazuela de cerámica usando guantes para horno. SIEMPRE desenchufe la unidad cuando no está en uso.
10. 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.
11. **NUNCA** TRANSPORTE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA POR LAS ASAS CUANDO LA CAZUELA DE CERÁMICA ESTÁ LLENA DE COMIDA O LÍQUIDOS CALIENTES. SIEMPRE USE GUANTES PARA HORNO.

Consejos útiles

- La cerámica de gres auténtica se cuece a altas temperaturas, por tanto, la cazuela de cerámica podría tener imperfecciones menores superficiales y 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.
- No coloque la cazuela de cerámica o la tapa de vidrio en un horno, congelador, microondas, o en un horno tostador.
- No precalentar antes de añadir los ingredientes.
- No someta la cazuela de cerámica a cambios bruscos de temperatura. La adición de agua fría a una cazuela de cerámica muy caliente podría provocar que esta se agriete.
- No deje que la cazuela de cerámica permanezca en el agua durante mucho tiempo, ya que hay un área en la base de la cazuela de cerámica que tiene que permanecer sin esmaltar con fines de su fabricación. Esta zona no esmaltada es porosa, por lo tanto, absorberá agua. Sin embargo, puede dejar agua en la cazuela de cerámica para remojar.
- No encienda la olla de cocción lenta cuando la cazuela de cerámica está vacía o fuera de la base.
- La olla de cocción lenta debe estar al menos medio llena para obtener los mejores resultados.
- La tapa no tiene un ajuste sellado. No la quite innecesariamente ya que el calor acumulado se escapará. Cada vez que quite la tapa, debe dejar 10 minutos de tiempo de cocción adicional.
- 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.
- Algunos ingredientes no son adecuados para una cocción lenta. Las pastas, mariscos, leche y nata deben añadirse al final del tiempo de cocción. Muchas cosas pueden afectar la rapidez con que una receta se va a cocinar, tales como el contenido de agua y el de grasa, la temperatura inicial del alimento, y el tamaño de los trozos de alimentos.
- 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.
- Después de que se cocine la comida, gire la perilla de control a la posición OFF (APAGADO) y deje la cazuela con la tapa puesta. Habrá suficiente calor en la cazuela de cerámica para mantener la comida caliente durante aproximadamente 30 minutos. Si necesita mantener la comida caliente durante más tiempo gire la perilla a la posición WARM (CALIENTE).
- 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 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.
- Le recomendamos que no almacene los alimentos en la cazuela de cerámica en el refrigerador, sin embargo, si lo hace no ponga la cazuela de cerámica en la base de cocción lenta durante un mínimo de 45 minutos para permitir que se caliente ligeramente. Asegúrese de que esté completamente seca antes de colocarla en la base de cocción lenta.
- Nunca utilice la cazuela de cerámica en una hornilla. Esta se debe usar solamente en la olla de cocción lenta.

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.

1. 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.
2. Si quedan alimentos cocidos pegados en el interior de la cazuela de cerámica puede poner el interior de la cazuela de cerámica en remojo con agua jabonosa caliente. NO deje en remojo en agua a toda la cazuela de cerámica.
3. Enjuague bien y seque con un paño suave.
4. NO sumerja la base de la olla de cocción lenta en agua o cualquier otro líquido. NUNCA utilice gasolina, benceno o diluyente para limpiar la superficie. Esto dañará la superficie de la olla de cocción lenta.
5. No utilice materiales abrasivos para limpiar la superficie de la olla de cocción lenta.

Información adicional de utilidad

Especificaciones técnicas

Número de modelo	LY-5000DE
Voltaje nominal	120 V – 60 Hz
Potencia nominal	190 W

Almacenamiento

- Guarde la olla de cocción lenta en un lugar seco.
- No coloque objetos pesados en la parte superior de la olla de cocción lenta, ya que la podría dañar.

Centro de servicio

Si tiene alguna pregunta sobre la operación de la olla de cocción lenta, 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., hora del Este)

Correo electrónico: 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.

EASY
HOME

WARRANTY CARD

5 QT PROGRAMMABLE SLOW COOKER

Your details:

Name _____

Address _____

 _____ Email _____

Date of purchase* _____

*We recommend you keep the receipt with this warranty card

Location of purchase _____

Description of malfunction:





Return your completed warranty card to:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.
1015 Hawthorn Drive
Itasca, IL
60143
USA
help@myproduct.care

AFTER SALES SUPPORT

51790

 888 367 7373

 help@myproduct.care

MODEL:

LY-5000DE

01/2017

Hotline:

888-367-7373

Operating hours:

Monday – Friday

10:00am – 5:00pm EST

2

**YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**

ALDI INC. FULL WARRANTY CONDITIONS

Dear Customer:

The **ALDI warranty** is a fully warranty offering you the following benefits:

Warranty period: **2 years** from date of purchase.
 6 months for movable parts and consumables under normal and proper conditions of use (e.g. rechargeable batteries).

Costs: Free repair/exchange or refund.
 No transport costs.

ADVICE: Please contact our service hotline by phone, e-mail or fax before sending in the device. This allows us to provide support in the event of possible operator errors.

In order to make a claim under the warranty, please send us:

The faulty item with all the component parts, the original receipt and the warranty card properly completed.

The warranty does not cover damage caused by:

Accident or unanticipated events (e.g. lightning, water, fire).

Improper use or transport.

Failure to follow the safety and maintenance instructions.

Other **improper treatment** or **modification** of the product.

After the expiration of the warranty period, you may wish to have your product repaired at your own expense.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state but this warranty is not intended to exceed statutory minimum requirements beyond what is included above.

This warranty does not limit the statutory obligation of the seller arising from any implied warranties. The period of warranty can only be extended in accordance with applicable law.

Neither the service company nor ALDI will assume any liability for data or settings stored on any returned product.

EASY
HOME


TARJETA DE GARANTÍA

OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 5 CUARTOS DE GALÓN

Sus datos:

Nombre _____

Dirección _____

 _____ Correo electrónico _____

Fecha de la compra* _____

*Le recomendamos que guarde el recibo con esta tarjeta de garantía

Lugar de la compra _____

Descripción de la avería:





Devuelva su tarjeta de garantía completada a:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.
1015 Hawthorn Drive
Itasca, IL
60143
USA
help@myproduct.care

SERVICIO POSVENTA

51790

 888 367 7373

 help@myproduct.care

NO. DEL MODELO:

LY-5000DE

01/2017

Servicio al cliente:

888-367-7373

Disponibilidad:

De lunes a viernes de

10:00a.m. – 5:00p.m.

(horario del Este en EE.UU.)

2

**YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**

ALDI INC. CONDICIONES DE LA GARANTÍA COMPLETA

Estimado cliente:

La **garantía ALDI** es una garantía completa que le ofrece los siguientes beneficios:

Período de garantía: **2 años** a partir de la fecha de la compra.
6 meses para las piezas de recambio y consumibles en condiciones normales y adecuadas de uso (por ejemplo, baterías recargables).

Costos: Reparación/sustitución gratis o reembolso.
No hay costos de transporte.

AVISO: Por favor, póngase en contacto con nuestra línea directa de atención por teléfono, correo electrónico o fax antes de retornar el producto. Esto nos permite proporcionar ayuda en caso de posibles errores del operador.
--

Para hacer una reclamación bajo la garantía, por favor envíenos:

El artículo defectuoso junto con todas las piezas, el recibo de compra original y la tarjeta de garantía completada de manera apropiada.

La **garantía no cubre** los daños ocasionados por:

Accidentes o eventos imprevistos (por ejemplo, rayos, agua, fuego).

Uso o transporte inadecuados.

Incumplimiento de las instrucciones de seguridad y mantenimiento.

Otro **tratamiento o modificación** inadecuados del producto.

Después del vencimiento del período de garantía, tiene la posibilidad de mandar a reparar su producto si usted corre con los gastos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro, pero no tiene como fin exceder los requisitos legales mínimos que aquí se incluyen.

Esta garantía no limita la obligación legal del vendedor derivada de cualquier garantía implícita. El período de garantía solo se puede extender hasta donde lo permita la ley.

Ni la compañía de servicio ni ALDI asumen ninguna responsabilidad por los datos o configuraciones que puedan haberse almacenado en cualquier producto retornado.

DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510

WWW.ALDI.US

**AFTER SALES SUPPORT •
SERVICIO POSVENTA**

51790



1-888-367-7373



help@myproduct.care

MODEL: LY-5000DE

03/2017

2

**YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**