



5445 BCN

Crock-Pot[®] Stoneware Slow Cooker

The Original and America's #1 Brand of Slow Cookers



Owner's Guide

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



5445 BCN

Crock-Pot[®] Olla de Cerámica de Gres para Cocción Lenta

La olla de cocción lenta original y la No. 1 en EE.UU



Guía del Propietario

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
The lid handle may get hot while cooking, use of an oven mitt while handling is advised.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or cooking unit in water or other liquid. **CAUTION:** Never submerge the heating unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Turn control to OFF before unplugging from wall outlet. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to Rival® (see warranty) for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Rival® may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Always use hot pads when moving your heated Crock-Pot® slow cooker.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. To disconnect, turn control to OFF, then remove plug from wall outlet.

PAUTAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar artefactos eléctricos siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Leer todas las instrucciones cuidadosamente.
2. No tocar las superficies calientes. Siempre agarrar de las asas y perillas. El asa de la tapa puede calentarse durante la cocción. Se recomienda usar un mitón para agarrar la tapa.
3. Para proteger contra el riesgo de choque eléctrico, no sumergir el cordón, el enchufe ni la base de la unidad en agua ni líquido alguno.
4. Se requiere supervisión estrecha cuando los niños usan cualquier artefacto o cuando se opere cerca de ellos.
5. Antes de desenchufar la unidad, siempre apagarla poniendo el control en "OFF". Siempre desenchufar la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalarle o desmontarle piezas y antes de limpiarla.
6. No operar artefacto alguno que tenga el cordón o el enchufe dañado o después que hubiese funcionado mal o que se hubiese o dañado de cualquier forma. Devolver la unidad a Rival® (ver la garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Rival® puede causar lesiones personales.
8. No usar en exteriores.
9. No permitir que el cordón cuelgue del borde de la mesa ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No colocar sobre ni cerca de quemadores de gas o eléctricos ni dentro de un horno caliente.
11. Se debe tener mucho cuidado al mover cualquier artefacto que contenga alimentos, agua, aceite u otros líquidos calientes. Usar almohadillas agarradoras aislantes cuando se mueva la olla caliente de cocción lenta Crock-Pot®.
12. No darle a este artefacto usos diferentes a aquel para el cual fue diseñado.
13. Para desconectar del tomacorriente, no jalar del cordón, hacerlo jalando del enchufe y siempre apagar la unidad primero.

GUIDE TO ADAPTING YOUR OWN RECIPES (CONT.)

IF RECIPE FOR OVEN SAYS:	COOK ON LOW IN SLOW COOKER:	OR COOK ON HIGH IN SLOW COOKER:
15 to 30 minutes	4 to 6 hours	1½ to 2 hours
35 to 45 minutes	6 to 10 hours	3 to 4 hours
50 minutes to 3 hours	8 to 18 hours	4 to 6 hours

TIME GUIDE

Most uncooked meat and vegetable combinations will require at least 8 hours on **LOW**.

PASTA AND RICE

If recipe calls for cooking noodles, macaroni, etc., cook on rangetop before adding to slow cooker. Don't overcook — just until slightly tender. If cooked rice is called for, stir in with other ingredients; add ¼ cup extra liquid per ¼ cup of raw rice. Use long grain converted rice for best results in all-day cooking.

LIQUIDS

Use less in slow cooking — usually about half the recommended amount. One cup of liquid is enough for any recipe unless it contains rice or pasta.

SAUTEING VEGETABLES

Sauteing is generally not necessary! Stir in chopped or sliced vegetables with other ingredients. **ONLY EXCEPTION:** eggplant should be parboiled or sauteed, due to strong flavor. Since vegetables develop their full flavor potential with slow cooking, expect delicious results even when you reduce quantities. Because vegetables take longer to cook than meat, slice or chop them when possible.

GUÍA PARA ADAPTAR SUS RECETAS (CONT.)

SI LA RECETA PARA HONEAR DICE:	COCINAR EN OLLA LENTA EN TEMP. BAJA:	O COCINAR EN OLLA LENTA EN TEMP ALTA
15 a 30 minutos	4 a 6 horas	1½ a 2 horas
35 a 45 minutos	6 a 10 horas	3 a 4 horas
50 minutos a 3 horas	8 a 18 horas	4 a 6 horas

GUÍA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

La mayoría de combinaciones de carne y legumbres crudas requerirán por lo menos 8 horas de cocción en temperatura baja (LOW).

PASTAS Y ARROZ

Si la receta indica el uso de fideos, macarrones, etc., cocinarlos en forma convencional antes de agregarlos a la olla de cocción lenta. No recocinarlos, sólo cocinarlos hasta que estén levemente tiernos. Si la receta requiere arroz cocido, mezclarlo con los otros ingredientes y agregar 1/4 de taza extra de líquido por cada 1/4 de taza de arroz crudo. Para mejores resultados cuando se cocina por todo el día, usar arroz de grano largo.

LÍQUIDOS

Usar menos líquidos cuando se cocina lentamente, usualmente la mitad de lo recomendado. Una taza de líquido es suficiente para cualquier receta que contenga arroz o pasta.

FRITURA DE LEGUMBRES

¡Generalmente no es necesario! Mezclar las legumbres picadas o rebanadas con los otros ingredientes. **LA ÚNICA EXCEPCIÓN** es la berenjena que debe hervirse o freírse debido a su sabor fuerte. Como las legumbres desarrollan todo su sabor en la cocción lenta, se pueden obtener resultados deliciosos aún cuando se reduzcan las cantidades. Debido a que las legumbres se demoran más en cocinar que las carnes, picarlas o cortarlas siempre que sea posible.