

430*840mm



2-QUART SLOW COOKER 1.9 LITER OLLA DE COCCIÓN LENTA 1.9 LITER MIJOTEUSE



Operating and Safety Instructions
Instrucciones de uso y seguridad
Instructions d'utilisation et de sécurité



SC2-MVC-LK1

Electrical Specifications:
Especificaciones eléctricas:
Spécifications électriques:

| Voltage Voltage | Frequency Frecuencia | Wattage Potencia |
|--------------------|-------------------------|---------------------|
| 120V AC | 60 Hz | 120W |

FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.
POUR L'UTILISATION DU MÉNAGE SEULEMENT.



MADE IN CHINA
HECHO EN CHINA
FABRIQUÉ EN CHINE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

- Read all instructions before using this product.
- This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions,

or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or repair a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.

- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outlets or for commercial purposes.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not connect to any near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- The heating base is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after removing stoneware. Allow to cool before handling.
- Use caution when opening the lid during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns.
- Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.

Always use the power cord with a polarized plug (one blade is wider than the other).

- Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
- Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods or cold liquids into a heated pot.
- The slow cooker lid is made of tempered glass. Always inspect the lid for chips, cracks or any other damage. Do not use the glass lid if it is damaged, as it may shatter during use.
- CAUTION: To protect against electrical shock and product damage, do not cook directly in the heating base. Cook only in the stoneware provided.
- WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter and never use with an extension cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POWER CORD INSTRUCTIONS

- A short power-supply cord is provided to reduce the hazard resulting from entanglement or tripping over a long cord.
- Extension cords may be used if care is exercised. If it is necessary to use an extension cord, it should be positioned so that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- The electrical rating of the extension cord must be the same or more than the wattage of the appliance (the wattage is shown on the rating label located on the underside or back of the appliance).
- Avoid pulling or straining the power cord at outlet or appliance connections.

POLARIZED PLUG

- Your appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other).
- To reduce the risk of electrical 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, please consult a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

WARNING: Improper use of the power cord may result in electric shock. Consult a qualified electrician if necessary.

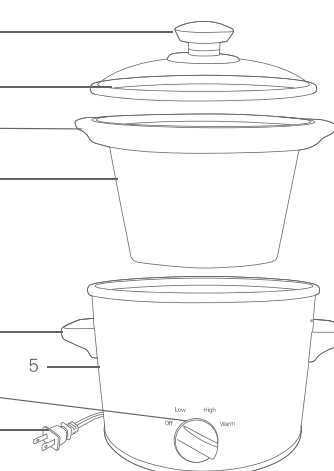
NOTICES

- Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your slow cooker to prevent possible damage to the surface.
- During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.
- Please use caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table or other surface. Due to the nature of the stoneware, its rough bottom may scratch some surfaces if caution is not used. Always place heat resistant protective padding under the stoneware before setting on a table, countertop or other surface. A short power-supply cord is provided to reduce the hazard resulting from entanglement or tripping over a long cord.

SLOW COOKER COMPONENTS

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATION

- Lid Knob
- Glass Lid
- Outer Handles
- Stoneware Liner
- Base Handles
- OFF/LOW/MID/HIGH/WARM Control Dial
- Powercord Plug



PREPARING YOUR SLOW COOKER FOR USE

Before you use your slow cooker, remove all packaging components and wash the lid and stoneware with warm soapy water and dry thoroughly.

ASSEMBLY

- Place stoneware into the heating base.
- Lower the lid horizontally down onto the stoneware.

MEATS

- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked foods such as beans or fruit, or light vegetables such as mushrooms, diced onion, eggplant, or finely minced vegetables. This enables all food to cook at the same rate.
- When cooking frozen meats, at least 1 cup of warm liquid must first be added. The liquid will act as a "cushion" to prevent sudden temperature changes. An additional 4 hours on LOW or 2 hours on HIGH is typically required. For larger cuts of frozen meat, it may take much longer to defrost and tenderize.

FISH

- Fish cooks quickly and should be added at the end of the cooking cycle during last fifteen minutes to hour of cooking.

LIQUID

- For best results and to prevent food from drying or burning, always ensure an adequate amount of liquid is used in the recipe.
- Ensure the stoneware is always filled a minimum of 3/4 full, and conform to recommended cook times.

VEGETABLES

- Many vegetables benefit from slow cooking and are able to develop their full flavor. They tend not to overcook in your slow cooker as they might in your oven or your stovetop.
- When cooking recipes with vegetables and meat, place vegetables in slow cooker before meat. Vegetables usually cook slower than meat in the slow cooker.
- Place vegetables near the sides or bottom of the stoneware to facilitate cooking.

HERBS AND SPICES

- Fresh herbs add flavor and color, but should be added at the end of the cooking cycle as the flavor will dissipate over long cook times.
- Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at the beginning.
- The flavor power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life. Use herbs sparingly, taste at end of cook cycle and adjust seasonings just before serving.

MILK

- Milk, cream, and sour cream break down during extended cooking. When possible, add during the last 15 to 30 minutes of cooking.

- Condensed soups may be substituted for milk and can cook for extended times.

SOUPS

- Some soup recipes call for large amounts of water. Add other soup ingredients to the slow cooker first then add water only to cover. If thinner soup is desired, add more liquid at serving time.

MEATS

- Trim fat, rinse well, and pat meat dry with paper towels.
- Browning meat in a separate skillet or broiler allows fat to be drained off before slow cooking and also adds greater depth of flavor. Meat should be positioned so that it rests in the stoneware without touching the lid.
- For smaller or larger cuts of meat, alter the amount of vegetables or potatoes so that the stoneware is always 3/4 full.
- The size of the meat and the recommended cook times are just estimates and can vary depending upon the specific cut, type, and bone structure. Lean meats such as chicken or pork tenderloin tend to cook faster than meats with more connective tissue and fat such as beef chuck or pork shoulder. Cooking meat on the bone versus boneless will increase required cook times.

AVISO

- Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la unidad calentada sobre una mesa de madera terminada. Recomendamos colocar una almohadilla térmica o un salvamanteles debajo de la olla de cocción lenta para evitar posibles daños a la superficie.
- Durante el uso inicial de este electrodoméstico, puede notarse un poco de humo y / u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción y no se percibirá después de algunos usos.
- Tenga cuidado al colocar su gres en una estufa de vidrio cerámico o de vidrio liso, encimera, mesa u otra superficie. Debido a la naturaleza del gres, su fondo áspero puede rayar algunas superficies si no se tiene precaución. Siempre coloque un acolchado protector resistente al calor debajo del gres antes de colocarlo en una mesa, encimera u otra superficie. Se proporciona un cable corto de suministro de energía para disminuir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable largo.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.