

IMUSA®

Please Read and Save this Use and Care Manual
Por Favor Lea y Guarde este Instructivo Antes de Usar el Producto

Model/Modelo: GAU-80114T



SÍGUENOS EN IMUSAUSA:
Look for IMUSAUSA:



Slow Cooker
USE AND CARE INSTRUCTIONS
Olla de Cocción Lenta
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Table of Contents

	Page
Important Safeguards	3
Polarized Plug	5
Extension Cord Use	5
Electric Power	5
Tamper-Resistant Screw	5
Learning About your Slow Cooker	6
Before First Use	7
How to Use your Slow Cooker	7
Getting the most from your Slow Cooker	9
Recipes	10-11
Care & Cleaning	12
Storage and Maintenance	12
Need Help?	13
Warranty	13

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- **Read all instructions before use.**
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, variable temperature control, or appliance in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 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 the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- 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.
- The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer. It may cause fire, electric shock or injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not place on or near 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.
- To disconnect the appliance, turn any control to off (if applicable), then remove plug from wall outlet.
- Place the appliance on a flat and heat-resistant surface and use it in a well-ventilated area.
- Do not place anything on top of the appliance when the lid is closed, when in use and when stored.
- Unwind the power cord fully before use.
- Be extremely cautious of steam when removing the lid. Lift the lid slowly directing steam away from you.
- Do not turn on the slow cooker if the ceramic pot is empty.

- Never cook directly in the base unit. Use the ceramic pot.
- Do not use ceramic pot or glass lid if cracked or chipped.
- The glass lid and ceramic pot are fragile. Handle them with care.
- Do not put the ceramic pot or glass lid in an oven, freezer, microwave or on a gas or electrical stove.
- Do not use the slow cooker to reheat food.
- Do not subject the ceramic pot to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot pot could cause it to crack.
- Intended for countertop use only.
- **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
THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit correctly into the outlet, flip it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

ELECTRIC POWER

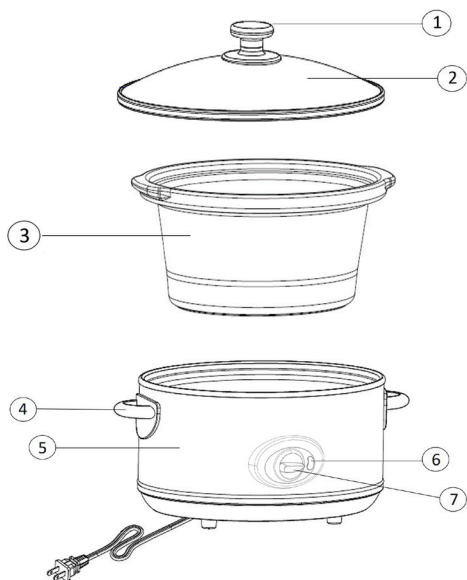
If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user serviceable parts inside.

LEARNING ABOUT YOUR SLOW COOKER

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Cool Touch Knob
2. Tempered Glass Lid
3. Ceramic Pot
4. Base Handles
5. Base
6. Indicator Light
7. Temperature Control Knob

BEFORE FIRST USE

- Remove all packing material and stickers from the product and save instruction manual.

Caution: Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.

- Cut and remove tie wrap located between the electric plug blades.
- Wash the ceramic pot and glass lid in hot soapy water with a sponge or a dish cloth, rinse thoroughly and dry.
- It is necessary to operate the appliance one time before placing food in the ceramic pot
 1. Pour 4 cups of water into the ceramic pot.
 2. Place ceramic pot inside the base.
 3. Cover with the glass lid.
 4. Make sure the temperature control knob is turned to the OFF position.
 5. Plug into a standard 120 Volt AC outlet.
 6. Turn the temperature control knob to the HIGH position. The light indicator will come on.
 7. Allow to heat for approximately 30 minutes.
 8. Turn the temperature control knob to the OFF position. The light indicator will come off.
 9. Allow to cool for 20 minutes.
 10. Wearing oven mitts, grasp the ceramic pot handles carefully to lift and remove the ceramic pot from the base.
 11. Pour out the water from the ceramic pot.
 12. Rinse ceramic pot, dry thoroughly and replace inside the base.

HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

When the appliance is operating for the first time, there may be a slight burning odor, as the heating elements warm up. This represents no danger to the user and does not indicate a defect in the appliance.

Allow the appliance to heat up until the odor clears.

- Place appliance on a flat stable surface.

Caution: Because some countertop finishes are more sensitive than others, use care not to place appliance on surfaces where heat may cause damage.

- Place food into the ceramic pot. Do not overfill.

Note: When cooking a meat and vegetable combination, place the vegetables in the bottom of the ceramic pot. Then add the meat and other ingredients.

Caution: The ceramic pot cannot stand the shock of sudden temperature changes. If the pot is hot, do not add cold food.

- Cover unit with glass lid.

Note: The frequent lifting of the lid during cooking, delays the cooking time.

- Make sure the temperature control knob is turned to the OFF position.
- Plug into a standard 120 Volt AC outlet.
- Turn the temperature control knob to the desired setting. The light indicator will come on.
- Cook according to recipe instructions.

Note: If you wish to extend the cooking period, you can use the LOW setting. If you wish to shorten the cooking period, you can use the HIGH setting. After cooking, you can turn the knob to the keep warm position.

• When cooking time is complete, turn the temperature control knob to the OFF position. The light indicator will come off.

Note: If you suspect that the power has gone out, the food inside may be unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was out, we suggest you discard the food inside.

- Unplug the unit from wall outlet.
- Wearing oven mitts, carefully remove the glass lid by grasping the knob and lifting slightly away from you.
- Allow ceramic pot to cool completely.

Caution: Even when turned OFF and unplugged, the slow cooker remains hot for some time after using.

Note: If you are moving the slow cooker, grasp the unit by the base handles and use pot holders or oven mitts.

WARM SETTING (Temperature Approx.)	LOW SETTING (Temperature Range)	HIGH SETTING (Temperature Range)
130 °F	150 °F – 190 °F	203 °F – 212 °F

GETTING THE MOST FROM YOUR SLOW COOKER

Vegetables

- 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 ceramic pot.

Pasta

- First partially cook the pasta in a pot of boiling water until just tender. Add the pasta to the ceramic pot slow cooker during the last 30 minutes of cooking time.

Rice

- Use long grain converted rice or a specialty rice as the recipe suggests. If the rice is not cooked completely after the suggested time, add extra 1 to 1 ½ cups of liquid per cup of cooked rice and continue cooking for 20 to 30 minutes.

Beans

- Beans must be softened completely before combining with sugar and /or acidic foods.
- Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe.
- Fully cooked canned beans may be used as a substitute for dried beans.

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.

Milk

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

Soups

- Some soups recipes call for large amounts of water. Add other soup ingredients to the slow cooker first then add water only to cover the food. 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.
- 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.
- When cooking frozen meats, at least 1 cup of warm liquid must first be added. An additional 4 hours on LOW or 2 hours on HIGH is typically required.

RECIPES

Slow Cooker Chicken Taco Soup

Ingredients

- 1- 16 ounce can navy beans
- 1- 16 ounce can small red beans
- 1- 16 ounce can sweet corn
- 3 garlic cloves, minced
- 2 Tbsp. canned green chili peppers
- 2 Tbsp. tomato paste
- 1 package taco seasoning
- 1 whole rotisserie chicken, skinned and meat pulled
- 8 cups chicken stock

Shredded Cheddar cheese

Flour Tortillas, sliced and toasted

For sour cream topping

- 1- 8 ounce container of sour cream
- 1 tsp. fresh lime juice
- 1 tsp. smoked paprika
- 1 tsp. salt

In the IMUSA electric slow cooker, place first 9 ingredients and gently mix. Place the lid onto the removable cooking pot and turn the knob to the “LOW” selection. Slow cook for around 5 hours. Stir from time to time throughout the cooking process.

For Sour Cream Topping

Place sour cream in a bowl and whisk in lime juice, paprika, and salt. Keep refrigerated until ready to serve.

Once the chicken soup is ready serve with grated cheddar, toasted tortilla chips, and a dollop of the sour cream topping.

Chicken Tikka Masala

1.5 Tbsp garam masala
1/2 tsp cumin
1/2 tsp turmeric
1/2 tsp smoked paprika
1/2 tsp salt
Freshly cracked pepper
2 lbs. boneless, skinless chicken thighs
1 Tbsp cooking oil
1 yellow onion, diced
3 cloves garlic, minced
1 Tbsp grated fresh ginger
15 oz. tomato sauce
1/3 cup heavy cream

FOR SERVING

In a small bowl, combine the garam masala, cumin, turmeric, smoked paprika, salt, and some freshly cracked pepper (about 10 cranks of a pepper mill). Coat and sprinkle the spice mix over the chicken thighs.

Place cooking oil on an Imusa Sauté Pan over medium-high heat. Then, add the seasoned chicken and cook for about 3 minutes on each side, or until well browned (the chicken does not need to be cooked through). Transfer the chicken to the slow cooker.

On the same Imusa Sauté pan, add the diced onion continue to cook until the onions are soft and slightly browned on the edges. Remove the pan from the heat. Add the onions to the slow cooker, then add 1/4 cup of water to the sauté pan and stir to dissolve the browned bits from the bottom of the sauté pan. Pour the water into the slow cooker.

Add the minced garlic, grated ginger, and tomato sauce to the slow cooker with the chicken and onion. Stir, then place the lid on top, and turn the slow cooker on. Cook on high for 3 hours or low for 6 hours. After 3 hours on high or 6 hours on low, the chicken should be fall-apart tender. Turn the slow cooker off, then add the heavy cream. Stir gently to combine the cream with the tomato sauce. Taste the sauce and add salt if needed.

To serve, spoon the chicken and tomato sauce over cooked rice and top with fresh cilantro.

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts.

- Unplug the unit.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning.
- Wash the ceramic pot and lid in warm sudsy water and then rinse and dry thoroughly.

Note: Do not place hot lid or ceramic pot under cold water or on cold surfaces. This may cause lid to break.

- The ceramic pot is dishwasher safe.
- 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.
- Never rinse the base of the appliance directly under tap water and never immerse it in water or other liquids.
- Do not use any abrasive cleaners or metal pads to clean the appliance, it will damage the surface.
- Never spray or apply cleaner directly onto or into the appliance.

STORAGE AND MAINTENANCE

- Always allow the appliance to completely cool before storing.
- Wind the electrical cord into a coil and secure with a twist fastener.
- Store your appliance in a dry location, such as on a tabletop, countertop, or on a cupboard shelf.
- Other than recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

NEED HELP?

For service, repairs, or any questions regarding your appliance, call the number on the last page of this manual. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer. You may also want to consult the website listed on the last page of this manual.

1 YEAR LIMITED WARRANTY

What does it cover?

- Manufacturer defects in materials or workmanship (returns will only be accepted if due to a manufacturer defect and will not be accepted after 1 year from date of purchase. Returns will only be accepted with original receipt).
- Applies only to products purchased and used in the United States, Hawaii or Alaska.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of purchase.
- Email customerserviceimusa@groupeseb.com, or call 1-800-850-2501.
- If you need parts or accessories, please contact us via email or phone.

Warranty does NOT cover:

- Damage from commercial use.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products that have been modified in any way.
- Other accessory items that are packed with the unit.
- Damage due to accidents or repairs.

ÍNDICE

	Página
Instrucciones Importantes de Seguridad	15
Enchufe Polarizado.....	17
Uso de un Cable de Extensión	17
Cable Eléctrico.....	17
Tornillo de Seguridad	17
Aprenda Acerca de su Olla de Cocción Lenta	18
Antes de Usar por Primera Vez	19
Como Usar su Olla de Cocción Lenta	19
Como Aprovechar al Máximo su Olla de Cocción Lenta	21
Recetas	23-24
Cuidado y Limpieza	25
¿Necesita Ayuda?	26
Garantía	26

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan electrodomésticos, siempre se deben respetar ciertas medidas de seguridad incluyendo las siguientes:

- **Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.**
- Con el objetivo de disminuir el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe, el control de temperatura variable o la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado cerca de los niños requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar, retirar las partes o limpiarlo.
- No use ningún aparato si el cable o el enchufe se encuentra dañado, si el aparato no funciona correctamente, o ha sufrido algún daño en general. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidad física limitada, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
- No utilice este aparato en exteriores.
- No permita que el cable del aparato cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con las superficies calientes.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el fin previsto.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- No coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni sobre un horno caliente.
- Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar el aparato coloque el control a la posición OFF y luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Coloque el aparato en una superficie plana y resistente al calor. Utilice en un área ventilada.
- No coloque ningún objeto encima del aparato cuando la tapa está colocada, cuando está en uso ó cuando se almacena.

- Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de usar el aparato.
- Tenga mucho cuidado con el vapor al quitar la tapa. Levante la tapa lentamente dirigiendo el vapor lejos de usted.
- No encienda el aparato si la olla de cerámica está vacía.
- Nunca cocine directamente en la base. Utilice la olla de cerámica.
- No utilice la olla de cerámica o la tapa de vidrio si están agrietados o astillados.
- La tapa de vidrio y la olla de cerámica son frágiles. Manipúlelos con cuidado.
- No coloque la olla de cerámica o la tapa de vidrio en un horno, congelador, microondas o sobre una cocina eléctrica o de gas.
- No utilice la olla de cocción lenta para recalentar los alimentos.
- Diseñado solo para uso de encimeras
- **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños. Nunca coloque el cable sobre el borde del mostrador, nunca use el tomacorriente debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe entra en un contacto polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra correctamente, inviértalo. Si aún así no encaja, busque la ayuda de un electricista calificado. No intente hacerle ninguna modificación al enchufe.

CABLE ELÉCTRICO

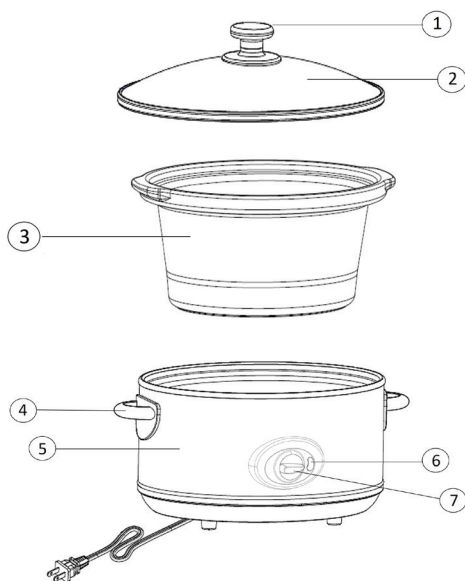
Si se recarga el circuito eléctrico con otros electrodomésticos, es posible que este aparato no funcione correctamente. Se debe utilizar en un circuito eléctrico separado de los otros electrodomésticos.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar que se remueva de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reemplazables en su interior.

APRENDA ACERCA DE SU OLLA DE COCCIÓN LENTA

El producto puede variar ligeramente al ilustrado.



1. Perilla Resistente al Calor
2. Tapa de Vidrio
3. Olla de Cerámica
4. Asas de la Base
5. Base
6. Luz Indicadora
7. Perilla de Control de Temperatura

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

- Retire todo el material de empaque y las calcomanías adheridas al producto y conserve el manual de instrucciones.

Advertencia: Rompa todas las bolsas de plástico ya que pueden representar un riesgo para los niños.

- Corte y retire la banda plástica que pasa por los contactos del enchufe.
- Lave la olla de cerámica y la tapa con agua tibia y jabón. Luego enjuague y seque bien.
- Es necesario hacer funcionar el aparato la primera vez sin colocar alimentos dentro de la olla de cerámica
 1. Vierta 4 tazas de agua en la olla de cerámica.
 2. Coloque la olla de cerámica dentro de la base.
 3. Cubra con la tapa de vidrio.
 4. Asegúrese de que la perilla de control de temperatura este en la posición OFF.
 5. Enchufe en una toma de corriente estándar de 120 voltios de corriente alterna.
 6. Gire la perilla de control de temperatura a la posición ALTA (HIGH). El indicador de luz se encenderá.
 7. Deje que se caliente durante aproximadamente 30 minutos.
 8. Gire la perilla de control de temperatura a la posición OFF. La luz indicadora se apagará.
 9. Deje enfriar durante 20 minutos.
 10. Use guantes de cocina para agarrar la olla de cerámica y manipúlela con cuidado para levantarla y retirarla de la base.
 11. Vierta el agua que está dentro de la olla de cerámica.
 12. Enjuague la olla de cerámica, seque completamente y vuelva a colocarla dentro de la base.

COMO USAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA

Cuando utilice el producto por primera vez, puede producirse un ligero olor a quemado mientras la resistencia se calienta. Esto no representa ningún tipo de peligro para el usuario y no significa que el aparato tenga algún defecto.

- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

Advertencia: Debido a que el recubrimiento de ciertos mostradores puede ser afectado más que otros, asegúrese de no colocar el aparato sobre superficies susceptibles al calor.

- Coloque los alimentos en la olla de cerámica. No llene demasiado.

Nota: Cuando se cocina una combinación de carne y verduras, coloque las verduras en el fondo de la olla

de cerámica. A continuación, añadir la carne y demás ingredientes.

Advertencia: La olla de cerámica no soporta el impacto de los cambios bruscos de temperatura. Si la olla está caliente, no añada comida fría.

- Cubra con la tapa de cristal.

Nota: Destapar constantemente la olla retrasa el tiempo de cocción.

- Asegúrese que el control de temperatura se encuentra en la posición de apagado (OFF).
- Enchufe en un tomacorriente de 120 Voltios de CA.
- Fije la temperatura deseada girando la perilla que se encuentra en el control de temperatura. La luz indicadora se encenderá.
- Cocine de acuerdo a las instrucciones de la receta.

Nota: Si desea prolongar el período de cocción, puede utilizar la temperatura baja (LOW). Si desea acortar el período de cocción se puede utilizar la temperatura alta (HIGH). Después de la cocción, se puede girar la perilla a la posición para mantener caliente (WARM).

- Cuando termine de cocinar, gire la perilla de control de temperatura a la posición OFF. La luz indicadora se apagará.

Nota: Si sospecha que la electricidad ha sido interrumpida, la comida en el interior puede ser peligrosa para comer. Si no sabe cuánto tiempo el aparato estuvo sin electricidad, le sugerimos que descarte la comida.

- Desenchufe la unidad del tomacorriente.
- Utilice guantes de cocina, retire con cuidado la tapa de vidrio agarrando la perilla y levante alejando el vapor de usted.
- Espere a que se enfríe el aparato completamente antes de agarrarlo.

Advertencia: Incluso cuando esta apagada y desenchufada, la olla de cocción lenta se mantiene caliente durante algún tiempo después de usar.

Nota: Si va a mover la olla de cocción lenta, sujete la unidad por las asas de la base y utilice agarraderas o guantes de cocina.

CONFIGURACIÓN CALIENTE (WARM SETTING) (Temperatura Aprox.)	BAJA CONFIGURACIÓN (LOW SETTING) (Rango de temperatura)	ALTA CONFIGURACIÓN (HIGH SETTING) (Rango de temperatura)
130 °F	150 °F – 190 °F	203 °F – 212 °F

COMO APROVECHAR AL MÁXIMO SU OLLA DE COCCIÓN LENTA

Vegetales

- Al cocinar recetas que tengas verduras y carne, coloque las verduras en la olla de cerámica antes de la carne. Las verduras se cocinan por lo general más lento que la carne en la olla de cocción lenta.
- Coloque los vegetales cerca de los lados o en el fondo de la olla de cerámica.

Pasta

- Primero cocine parcialmente la pasta en una olla de agua hirviendo hasta que la pasta se ablande, luego añada la pasta a la olla de cerámica en los últimos 30 minutos del tiempo de cocción de la receta.

Arroz

- Utilice el arroz de grano largo o un arroz especial según como la receta lo sugiere. Si el arroz no se cocina por completo después de que el tiempo sugerido culmine, debe añadir de 1 a 1 ½ tazas de líquido adicional por cada taza de arroz cocido y continuar la cocción durante 20 a 30 minutos.

Frijoles

- Los frijoles deberán ser remojados para ablandarse antes de combinarse con azúcar y/o alimentos ácidos. El azúcar o el ácido tienen un efecto de endurecimiento en los granos.
- Los frijoles secos, especialmente los rojos, se deben hervir antes de añadir a una receta.
- Los frijoles enlatados completamente cocidos se pueden usar como sustituto de granos secos.

Hierbas y Especias

- Las hierbas frescas añaden sabor y color, pero se deben añadir al final del ciclo de cocción.
- Las especias y/o las hierbas molidas o deshidratadas funcionan bien en cocción lenta y pueden añadirse al principio.

Leche

- La leche, la nata y la crema agria se descomponen durante la cocción prolongada. Agregue en los últimos 15 a 30 minutos de cocción.

Sopas

- Algunas recetas de sopas requieren grandes cantidades de agua. Añadir otros ingredientes de la

sopa a la olla de cocción lenta primero y luego agregar el agua sólo para cubrirlos. Si se desea una sopa espesa, agregue más líquido en el momento de servir.

Carnes

- Retire la grasa, enjuague bien y seque la carne con toallas de papel.
- Dore la carne en una sartén, esto permite que la grasa se elimine antes de la cocción lenta.
- Corte la carne en trozos más pequeños cuando se cocina con alimentos precocinados, como los frijoles, frutas, champiñones, cebolla picada, berenjena o verduras finamente picadas.
- Al cocinar carnes congeladas, en primer lugar hay que añadir al menos 1 taza de líquido caliente. Y se requerirá adicionalmente de 4 horas en temperatura baja (LOW) o 2 horas en temperatura alta (HIGH).

Pescado

- El pescado se cocina rápidamente y debe añadirse al final del ciclo de cocción durante los últimos 15 minutos a 1 hora de cocción.

RECETAS

Sopa de Taco con Pollo, Hecha en Olla de Cocción Lenta

Ingredientes

- 1- lata de 16 onzas de frijoles blancos
- 1- lata de 16 onzas de frijoles rojos pequeños
- 1- lata de 16 onzas de maíz dulce
- 3 dientes de ajo, picados
- 2 cucharadas de chiles verdes enlatados
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 1 paquete de condimento para tacos
- 1 pollo asado entero, desollado y desmenuzado
- 8 tazas de caldo de pollo

Queso Cheddar rallado

Tortillas de harina, en rodajas y tostadas

Ingredientes Para la crema agria

- 1- 8 onzas de crema agria
- 1 cucharadita de jugo de lima fresco
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- 1 cucharadita de sal

En la olla de cocción lenta eléctrica IMUSA, coloque los primeros 9 ingredientes y mezcle suavemente. Coloque la tapa sobre la olla y gire la perilla a la selección "LOW". Cocine a fuego lento por alrededor de 5 horas.

Para crema agria

Coloque la crema agria en un tazón y mezcle junto con el jugo de lima, el pimentón y la sal. Mantener refrigerado hasta que la sopa esté lista para servir.

Una vez que la sopa de pollo esté lista, sívala con queso cheddar rallado, chips de tortilla y una cucharada de crema agria.

Pollo Tikka Masala

- 1.5 cucharadas de garam masala
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/2 cucharadita de cúrcuma
- 1/2 cucharadita de pimentón ahumado
- 1/2 cucharadita de sal
- Pimienta recién molida
- 2 libras. de muslos de pollo, deshuesados y sin piel
- 1 cucharada de aceite de cocina
- 1 cebolla amarilla, cortada en cubitos
- 3 dientes de ajo, picados
- 1 cucharada de jengibre fresco, rallado
- 15 oz. de salsa de tomate
- 1/3 taza de crema espesa

PARA SERVIR

En un tazón pequeño, combine el garam masala, el comino, la cúrcuma, el pimentón ahumado, la sal y un poco de pimienta recién molida (moler la pimienta alrededor de 10 veces). Cubra y esparce la mezcla de especias sobre los muslos de pollo.

Coloque el aceite de cocina en un sartén Imusa a fuego medio-alto. Luego, agregue el pollo sazonado y cocine durante aproximadamente 3 minutos por cada lado, o hasta que esté bien dorado (no es necesario que el pollo esté bien cocido). Transfiere el pollo a la olla de cocción lenta.

En el mismo sartén de Imusa, agregue la cebolla picada y continúe cocinando hasta que las cebollas estén suaves y ligeramente doradas en los bordes. Retire el sartén del fuego. Agregue la cebolla a la olla de cocción lenta, luego agregue 1/4 taza de agua al sartén para saltear y revuelva para disolver los trozos dorados del fondo de el sartén. Vierte el agua en la olla de cocción lenta.

Agregue el ajo picado, el jengibre rallado y la salsa de tomate a la olla de cocción lenta con el pollo y la cebolla. Revuelva todos los ingredientes de forma uniforme y luego coloque la tapa. Encienda la olla de cocción lenta y cocine a fuego alto durante 3 horas o fuego bajo durante 6 horas.

Después de 3 horas en lo alto o 6 horas en lo bajo, el pollo debe estar tierno desmoronado. Apague la olla de cocción lenta, luego agregue la crema espesa. Revuelva suavemente para combinar la crema con la salsa de tomate. Pruebe la salsa y agregue sal si es necesario.

Para servir, ponga la salsa de pollo y tomate sobre el arroz cocido y cubra con cilantro fresco.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor.
- Desconecte el cable del tomacorriente.
- Espere que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Lave la olla de cerámica y la tapa en agua tibia jabonosa y luego enjuagar y secar bien.

Nota: No coloque la tapa caliente en agua fría o en una superficie fría. Esto puede hacer que la tapa se rompa.

- La olla de cerámica es apta para el lavaplatos.
- Para eliminar los alimentos que se han pegado en el fondo de la olla, simplemente deje en remojo toda la noche con agua y jabón y enjuague el día siguiente.
- El exterior de la olla de cocción lenta se puede limpiar con un paño húmedo y luego secar.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- No utilice limpiadores abrasivos o almohadillas metálicas para limpiar el aparato puede dañar la superficie.
- Nunca rocíe o aplique el limpiador directamente sobre o dentro del aparato.

ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

- Siempre deje enfriar completamente el aparato antes de guardarlo.
- Enrolle el cable eléctrico en espiral y asegúrelo con una atadura.
- Guarde el aparato en un lugar seco. Por ejemplo encima de la mesa, el mostrador o en un estante del armario.
- Adicional a la limpieza recomendada, no se requiere ningún mantenimiento especial.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o cualquier pregunta relacionada con su electrodoméstico, llame al número que se encuentra en la última página de este manual. NO devuelva el producto al lugar de compra. NO envíe el producto por correo al fabricante. También puedes consultar el sitio web que se encuentra en la última página de este manual.

1 AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

¿Qué cubre la garantía?

- Cualquier defecto de materiales o de mano de obra (devoluciones sólo se aceptarán si se debe a un defecto del fabricante, y no serán aceptadas después de 1 año desde la fecha de compra. Devoluciones sólo se aceptarán con el recibo original).
- Aplica solo a productos comprados y usados en los Estados Unidos, Hawaii o Alaska.

¿Cómo se obtiene servicio?

- Conserve el recibo original de la compra.
- Escriba un correo electrónico a customerserviceimusa@groupeseb.com, o llame a 1-800-850-2501.
- Si necesita partes o accesorios por favor llámenos o escribanos un correo electrónico.

Esta garantía NO cubre:

- Daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Daños por mal uso, abuso o negligencia.
- Productos que han sido alterados de alguna manera.
- Otros accesorios empacados con el aparato.
- Daños ocasionados por accidentes o reparaciones.

SLOW COOKER

GAU-80114T: 170W 120 V 60Hz

OLLA DE COCCIÓN LENTA

**INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**If you have any questions, please contact
us at:**

Para mayor información puede contactarnos

a:

IMUSA USA, LLC

Doral, FL 33178

1-800-850-2501

customerserviceimusa@groupeseb.com

www.imusausa.com

MADE IN CHINA / HECHO EN CHINA

imusa®