

LIVING
COLLECTION™

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2016 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 06/13/16 NM)

LIVING
COLLECTION™



TSC150
SERIES

Triple Slow Cooker Buffet
Cocina buffet lenta de tres hornillos
Triple cuiseur lent de buffet

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes

Make everyday a party!
 Visit www.nostalgiaproducts.com for more fun products.

CONTENTS

SAFETY	2
IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	7
RECIPES	8
RETURNS & WARRANTY	13

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.



This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz, 95 Watts x 3, ETL & CETL Approved

THIS PRODUCT IS FOR USE IN 120V AC OUTLET ONLY.

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse appliance or cord in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the appliance.
4. NEVER leave appliance unattended while in use.
5. NEVER place anything other than what is intended to be cooked in the ceramic cooking pots.
6. Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT place appliance in dishwasher.
8. Keep out of reach of children.
9. This appliance is NOT A TOY.
10. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
11. Young children should be supervised while in proximity of the appliance to ensure their safety.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or any other liquid.
5. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, or to a repair shop for electrical or mechanical adjustment.
6. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. They may cause injuries.
7. When any appliance is used by or near children, adult supervision is strongly recommended.
8. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, nor in a heated oven.
9. DO NOT overload wall outlet or extension cords as this can result in a risk of fire or electric shock.
10. This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
11. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
12. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.

13. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
14. This appliance has 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, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**
15. Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food.
16. It is NOT recommended to use an extension cord with this appliance.
17. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.
18. Extreme caution must be used when putting on and taking off the glass lids.
19. DO NOT let cord hang over the edge of countertop or touch hot surfaces.
20. Always use an oven mitt or pot holder when using this appliance, as it gets very hot.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

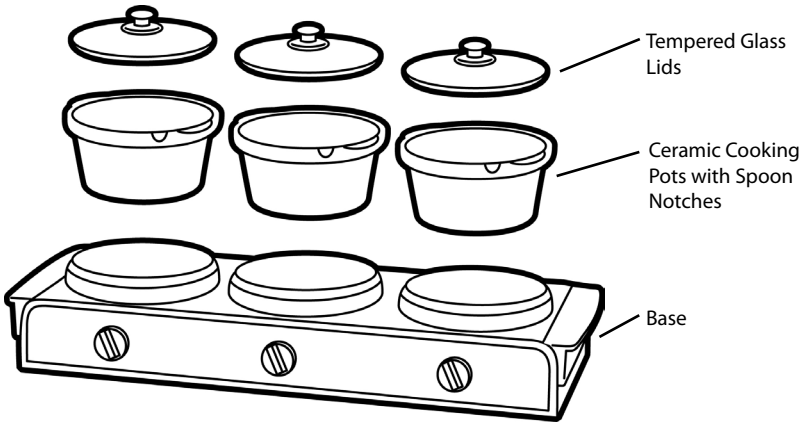
INTRODUCTION

Thank you for purchasing the TRIPLE SLOW COOKER BUFFET from Nostalgia™. Warm, slow cook and serve in style at all your special occasions with this versatile unit. The variety of meals you can create using the TRIPLE SLOW COOKER BUFFET are virtually endless, making this a must-have item for every modern household. Three cooking pots make it easy to create side dishes, entrees and desserts simultaneously.

Features include:

- Three 1.5-quart ceramic cooking pots detach for easy clean up.
- Clear, tempered glass lids for easy viewing.
- Stay-cool knobs and handles.
- Each pot has its own thermostat with Warm, Low and High settings.
- Ceramic pots have notches to hold spoons.
- Cook slowly and keep warm while serving.

PARTS & ASSEMBLY



SWITCH POSITIONS


OFF / LOW / HIGH / WARM



HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down all surfaces with a non-abrasive, damp cloth and dry.
2. Find a clean, dry, non-slippery, level surface near an electrical outlet.
3. Allow about eight inches of cleared space all around the exterior of the unit.
4. Make sure all thermostats are turned OFF.
5. Plug the power cord with into the wall outlet.
6. Prepare the ingredients for the food to be cooked. See the Recipes section for meal ideas.
7. NEVER leave the appliance unattended.
8. Always wear oven mitts or use a pot holder while using the TRIPLE SLOW COOKER BUFFET to prevent burns.
9. The cooking time depends on the dish that is being made.
10. Remove foods from the ceramic cooking pots using plastic or wooden spoons. DO NOT use metal utensils, as they may scratch or damage the cooking pots.
11. Keep foods warm by setting thermostats on the lowest setting.
12. Before unplugging the appliance, make sure the thermostats are turned OFF to prevent any sparking from the outlet.
13. Once the appliance is completely cool, remove the ceramic cooking pots to empty and clean.

HELPFUL TIPS

-  **NEVER leave the appliance unattended while operating.**
- Unit will get very HOT. Always use pot holders or oven mitts when cooking with this appliance.
- NEVER use a scouring pad or other abrasive sponges or cloths on this unit, as this will scratch the appliance.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your TRIPLE SLOW COOKER BUFFET by following these simple instructions:

1. Turn all thermostats to the OFF position.
2. Unplug cord from the wall outlet.
3. Allow unit to cool completely.
4. Once unit is completely cool, remove all Lids and Ceramic Cooking Pots.
5. Clean Ceramic Cooking Pots and Lids in warm, soapy water. Rinse and dry.
6. Wipe the buffet surface and Base with a damp, non-abrasive cloth and dry.
7. To prolong the life of your appliance, never stack objects other than food on the surface of the buffet or in the ceramic cooking pots and never use a metal spoon to stir or serve foods.
8. Never immerse the appliance in water or put in a dishwasher. Always keep the cord away from water.

It is that simple!

RECIPES

Create and serve a variety of your favorite meals using the TRIPLE SLOW COOKER BUFFET. Main dishes, sides and desserts can be cooked simultaneously saving both time and effort in the kitchen.

The variety of meals and foods that can be cooked with the TRIPLE SLOW COOKER BUFFET are virtually endless. Make stews, warm dips, cobblers and more.

Be creative and enjoy your TRIPLE SLOW COOKER BUFFET!

POT ROAST

- 1 Can Condensed Cream of Mushroom Soup
 - ½-oz. Dry Onion Soup Mix
 - ¾ Cup Water
 - 2 Pounds Pot Roast
 - Cracked Pepper, to taste
- In ceramic slow cooker pot, combine cream of mushroom soup, dry onion soup mix and water.
- Place pot roast in ceramic slow cooker pot and stir until well coated with soup mixture. Season with pepper.
- Cook on High setting for 3 to 4 hours or on Low setting for 8 to 9 hours.
- Yield: 6 Servings

SLOW COOKER CHICKEN BARBECUE

- 2 Boneless Skinless Chicken Breasts
 - 1½ Cups Tomato Ketchup
 - 3 Tbsp. Brown Sugar
 - 1 Tbsp. Worcestershire Sauce
 - 1 Tbsp. Soy Sauce
 - 1 Tbsp. Cider Vinegar
 - 1 Tsp. Ground Hot Red Pepper Flakes, or to taste
 - 2 Garlic Cloves, minced (or ½ Tsp. Garlic Powder)
- Combine all ingredients except chicken breasts in ceramic slow cooker pot.
- Add the chicken, coating it well with the sauce.
- Cook on high 3-4 hours, or until chicken is fully cooked.
- Shred the chicken and mix with sauce so all pieces are coated.
- Serve on buns.
- Yield: 2 - 4 Servings

PINTO BEANS

- 1 Pound Dry Pinto Beans
Wash the beans and soak overnight in cold water. Drain the beans and pour into ceramic slow cooker pot.
- 4 Cups Water
Pour in water.
- 1 Small Onion, chopped
Add onion.
- 1 Tsp. Chili Powder
Stir in seasonings.
- ½ Tsp. Dried Oregano
Cover the pot and cook on High setting until beans are tender (about 4 hours).
- 1 Tsp. Garlic Powder
- 1 Tsp. Salt (or to taste)
Yield: 1½ Cups
- 1 Tsp. Black Pepper (or to taste)

BEEF STEW

- ¼ Cup All-Purpose Flour
Mix flour, kosher salt, black pepper, onion powder, and garlic powder together in a large plastic bag.
- ½ Tsp. Kosher Salt
Add beef stew chunks, coating well.
- ½ Tsp. Ground Black Pepper
Place coated meat into ceramic slow cooker pot.
- 1 Tsp. Onion Powder
Top meat with potatoes and carrots.
- ½ Tsp. Garlic Powder
Mix together beef broth and worcestershire sauce, and pour over potatoes.
- 1 Pounds Beef Stew Meat, cut into 1 inch chunks
Top with bay leaf, and cover.
- 1½ Cups Potatoes, peeled and diced, cut into 1 inch pieces
Cook on low for 6 hours.
- ¾ Cup Carrot, diced
After cooked, remove bay leaf and stir to combine meat and veggies.
- 1½ Cups Beef Broth
Yield: 2 - 4 Servings
- ½ Tsp. Worcestershire Sauce
- 1 Bay Leaf

BEAN SOUP

- $\frac{2}{3}$ Cup Dried Great Northern Beans, soaked over night and drained
- 2 Cups Water
- $\frac{1}{4}$ Cup Chopped Ham
- 2 Tbsp. Chopped Celery Leaves
- $\frac{1}{2}$ Cup Onion, chopped
- 1 Small Bay Leaf
- Salt and Pepper, to taste

Wash the beans and soak overnight in cold water.

Drain the beans and pour into ceramic slow cooker pot.

Add remaining ingredients. Stir.

Cover and cook on Low setting for 6 to 8 hours, or on High setting for 3 to 4 hours.

Yield: 4 Servings

POLISH SAUSAGE & CABBAGE

- $\frac{1}{2}$ Head of Cabbage, coarsely chopped
- 1 Small Potato, peeled and diced
- 1 Tsp. Salt
- $\frac{1}{2}$ Tsp. Caraway Seed
- 1 Large Onion, sliced
- $1\frac{1}{2}$ Pounds Polish Sausage, sliced
- 14-oz. Chicken Broth

Place chopped cabbage in ceramic slow cooker pot.

Toss with diced potato, salt and caraway seed.

Add sliced onion and Polish sausage.

Pour chicken broth over ingredients and stir gently.

Cover and cook on Low setting for 6 to 8 hours or on High setting for 2 to 4 hours.

Yield: 4 Servings

ARTICHOKE DIP

- 8-oz. Mozzarella Cheese, shredded
- ½ Cup Parmesan Cheese, shredded
- ½ Cup Mayonnaise
- ½ Cup (4-oz.) Frozen Artichoke Hearts, thawed and chopped
- 1 Garlic Clove, minced
- 2 Tsp. White Onion, minced
- Parsley, for garnish

Combine all of the ingredients in ceramic slow cooker pot.

Cover the pot and cook on Low setting for 2 hours or until cheeses have melted and dish is very warm.

Stir and serve with parsley sprinkled on top, if desired.

Serve with toasted French bread, pita chips, assorted crackers or over pasta.

OATMEAL

- 1 Cup Steel Cut Oats
- 4 Cups Water
- ½ Cup Half-and-Half

In a ceramic cooking pot, combine all of the ingredients.

Cover the pot and cook on Low setting for 8 to 9 hours.

Stir and serve.

You can also try adding other ingredients for additional flavor such as: cinnamon & sugar, dried fruit or nuts.

Yield: 1½ Cups

APRICOT CIDER

- 1 (12-oz.) Can Apricot Nectar
- 1 Cup Water
- 2 Tbsp. Lemon Juice
- 2 Tbsp. Sugar
- 1 Whole Clove
- 1 Cinnamon Stick (3 inches)

In a ceramic cooking pot, combine all ingredients; mix well.

Cover and cook on low for 2 hours or until cider reaches desired temperature.

Remove clove and cinnamon stick before serving.

Yield: 3 Servings

APPLE COBLER

- ½ Cup All-Purpose Flour
Mix flour, brown sugar, ¼ cup of white sugar, ¼ teaspoon cinnamon, nutmeg, and salt together in a bowl.
- ¼ Cup Light Brown Sugar
Combine butter with the flour mixture using fingers or a fork until coarse crumbs form. Stir in walnuts and set aside.
- ¼ Cup White Sugar
In a separate bowl, whisk together remaining sugar, cornstarch, ginger, and ¼ teaspoon cinnamon.
- ¼ Tsp. Ground Cinnamon
Place the apples in a slow cooker. Stir in the cornstarch mixture; toss with lemon juice.
- ⅛ Tsp. Ground Nutmeg
Sprinkle the walnut crumb topping on top.
- Tiny Pinch of Salt
Cover and cook on High for 1 to 2 hours or Low for 3 to 4 hours, until apples are tender. Partially uncover the slow cooker to allow the topping to harden, about ½ hour.
- ¼ Cup Butter, cut into pieces
Yield: 4 Servings
- ½ Cup Chopped Walnuts
- 2 Tbsp. and 2 Tsp. White Sugar, or to taste
- 1½ Tsp. Cornstarch
- ¼ Tsp. Ground Ginger
- ¼ Tsp. Ground Cinnamon
- 3 Cups Apples, peeled, cored and chopped
- 1 Tbsp. Lemon Juice

RICE PUDDING

- ½ Cup Uncooked, Short Grain White Rice
Put all ingredients (rice, sugar, evaporated milk, vanilla, cinnamon stick, and nutmeg) into a ceramic cooking pot.
- ½ Cup White Sugar
Cover, and cook on Low setting for 2 hours, stirring every 30 minutes.
- 12-oz. Evaporated Milk
Add another ½ cup of water or milk and cook on High setting for an additional 1 hour.
- 1 Tsp. Vanilla
Remove cinnamon stick and serve warm.
- 1 Cinnamon Stick
Yield: 4 Servings
- 1 Tsp. Ground Nutmeg

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

TRIPLE SLOW COOKER BUFFET / TSC150 SERIES

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaproducts.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

Nostalgia Products LLC (the "Company") hereby warrants that for a period of one (1) year from the date of original purchase, this product will be free of defects in material and workmanship under normal home use, provided that the product is operated and maintained in accordance with the operating instructions. As the sole and exclusive remedy under this warranty, the Company will at its discretion either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. This warranty is only available to the original retail purchaser of the product from the date of initial retail purchase, and is only valid with the original sales receipt, as proof of purchase date is required to obtain warranty benefits. All warranty claims must be brought to the attention of the Company within the warranty period and no later than 30 days of the failure to perform. This warranty does not cover normal wear or damage caused by shipping, mishandling, misuse, accident, alteration, improper replacement parts, or other than ordinary household use. You may be required to return the product (with shipping prepaid by you) for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns damaged or lost in transit. Unless otherwise specifically permitted by the operating instructions, this warranty applies to indoor household use only. In order to obtain service under this warranty, please contact the Company at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaproducts.com. Warranty valid only in USA and Canada.

This warranty is in lieu of all other warranties, expressed or implied, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, which are hereby excluded to the extent permitted by law. In no event shall the Company be liable for any indirect, incidental, consequential, or special damages arising out of or in connection with this product or the use thereof. Some states, provinces or jurisdictions do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing exclusion or limitation may not apply to you.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read the operating instructions carefully. Failure to comply with the operating instructions will void this warranty.

For more information, visit us online at www.nostalgiaproducts.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Follow our boards on Pinterest at www.pinterest.com/nostalgielectrx.

Tweet along with us on Twitter at www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

¡Convierta todos los días en una fietsa!
Visite www.nostalgiaproducts.com para
ver más productos divertidos.

CONTENIDO

SEGURIDAD	14
PRECAUCIONES IMPORTANTES	15
MEDIDAS IMPORTANTES.	15
INTRODUCCIÓN	16
PARTES Y ENSAMBLE	17
CÓMO FUNCIONA	18
CONSEJOS ÚTILES.	19
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	19
RECETAS	20
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA.	25

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.
Hemos incluido varios mensajes importantes de seguridad en este manual y en su aparato.

Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.



Éste es un símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo lo alerta de potenciales peligros que lo
puedan matar o dañar a usted o a otros.

Todos los mensajes de seguridad tendrán el símbolo de alerta de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir
la probabilidad de daños y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Especificaciones del Aparato:

120 Volts, 60 Hertz,
95 vatios x 3, aprobación ETL y CETL

ESTE PRODUCTO ES PARA USAR SOLAMENTE EN TOMAS DE CORRIENTE DE 120 VCA.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA sumerja el aparato o el cable en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA use una esponja o paño abrasivo en el aparato.
4. NUNCA deje el aparato sin supervisar mientras está en uso.
5. NUNCA coloque nada aparte de lo que va a cocinar en las vasijas cerámicas.
6. Desenchufe el aparato del toma corriente cuando no está en uso y para su limpieza.
7. NO coloque el aparato en el lava vajillas.
8. Mantenga fuera del alcance de los niños.
9. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
10. Nunca deben utilizar esta unidad niños ni personas con capacidades cognitivas reducidas.
11. Es necesario supervisar de cerca los niños cuando se encuentren cerca de la unidad para asegurar su seguridad.

MEDIDAS IMPORTANTES

Cuando utiliza aparatos eléctricos, siempre se deben seguir algunas medidas básicas de seguridad que incluyen las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.**
2. NO toque las superficies calientes. Utilice las asas y los pernos.
3. NO lo utilice en exteriores. PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.
4. Para protegerse ante el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
5. NO utilice ninguna unidad con el cable o el enchufe dañados, después de que haya funcionado mal o cuando haya caído o se haya dañado en algún modo. Devuelva la unidad al centro de reparación autorizado más cercano para que la reparen, también la puede llevar a un taller de reparaciones para que le hagan los ajustes mecánicos o eléctricos que correspondan.
6. El fabricante de la unidad no recomienda la utilización de accesorios adicionales salvo los proporcionados con la unidad. Pueden provocar heridas.
7. Cuando la unidad sea utilizada por niños o cerca de ellos es necesaria la supervisión de un adulto.
8. NO coloque la unidad sobre un hornillo de gas, quemador eléctrico u horno caliente.
9. NO sobrecargue la toma de pared ni los prolongadores ya que resultaría en riesgo de incendio o descarga eléctrica.
10. Esta unidad no debería ser utilizada para ningún otro propósito salvo los establecidos en las instrucciones que acompañan a la unidad.
11. NO deje la unidad sin atender mientras la está utilizando o cuando esté conectada a una toma.
12. Desenchufe la unidad de la toma cuando no la esté utilizando y

antes de quitar piezas para su limpieza. Deje que la unidad se enfríe antes de colocar o sacar piezas y antes de limpiar la unidad.

13. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de tropezar o engancharse en un cable largo.
14. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado solamente en una posición. Si el enchufe no encaja totalmente en el toma corriente, invierta el enchufe. **Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna forma.**
15. Debe utilizar extrema precaución al mover la unidad con comida caliente.
16. NO se recomienda utilizar un cable prolongador con esta unidad.
17. No intente reparar usted mismo la unidad, ya que abrir o quitar las cubiertas puede exponerle a voltaje peligroso u otros peligros. Envíe la unidad a reparar a personal cualificado.
18. Debe tener extrema precaución al poner y quitar las tapas de cristal.
19. NO deje el cable colgando sobre el extremo de un mostrador ni que toque superficies calientes.
20. Utilice siempre guantes de cocina o un soporte de ollas cuando utilice esta unidad, se calienta mucho.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

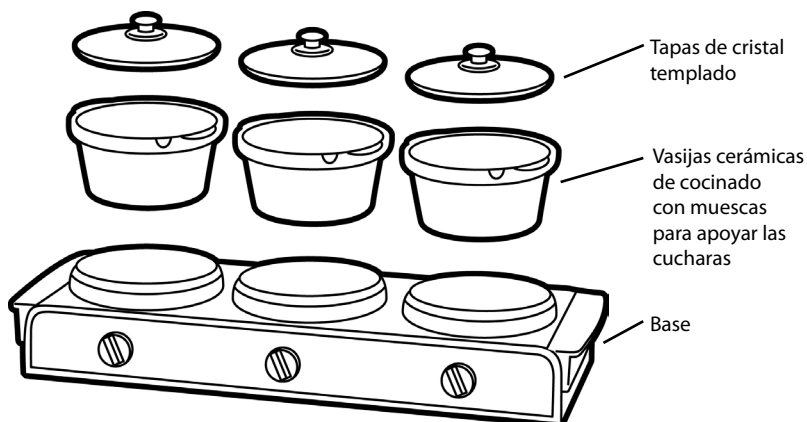
INTRODUCCIÓN

Gracias por haber adquirido la COCINA BUFFET LENTA DE TRES HORNILLOS de Nostalgia™. Cocine de forma lenta y a un calor medio y sirva con estilo en todas las ocasiones especiales con esta unidad tan versátil. La variedad de comidas que puede crear utilizando la COCINA BUFFET LENTA DE TRES HORNILLOS son virtualmente infinitas, lo que lo convierte en una unidad esencial en los hogares modernos. Tres ollas de cocinado facilitan la preparación de pescados, entrantes y postres simultáneamente.

Características:

- Tres vasijas de cocinado de 1,5 cuartos desmontables para una fácil limpieza.
- Tapas de cristal transparente templado para una fácil visualización.
- Pernos de rápido enfriado.
- Cada vasija tiene su propio termostato con configuración templada, temperatura alta y baja.
- Las vasijas de cerámica tienen muescas para apoyar las cucharas.
- Cocine lentamente y mantenga el calor mientras sirve los alimentos.

PIEZAS Y ENSAMBLAJE



POSICIONES DEL INTERRUPTOR


DESCONECTADO / BAJO / ALTO / TEMPLADO



CÓMO FUNCIONA

1. Antes de utilizar por primera vez, limpie todas las superficies con un paño no abrasivo, limpio y seco.
2. Busque una superficie limpia, seca, no resbaladiza y nivelada cerca de una toma de corriente.
3. Deje aproximadamente 8 pulgadas de espacio libre alrededor de la unidad.
4. Asegúrese de que todos los termostatos estén APAGADOS.
5. Enchufe el cable en la toma de corriente.
6. Prepare los ingredientes para la comida que va a preparar. Consulte la sección de Recetas para ver ideas sobre menús.
7. NUNCA deje la unidad desatendida.
8. Lleve siempre guantes para horno o para ollas cuando utiliza la COCINA BUFFET LENTA DE TRES HORNILLOS para evitar quemarse.
9. El tiempo de cocción variará dependiendo del plato que cocine.
10. Retire los alimentos de las vasijas de cocinado utilizando cucharas plásticas o de madera. NO utilice utensilios metálicos, ya que pueden rayar o dañar la unidad.
11. Mantenga los alimentos templados configurando los termostatos a la temperatura más baja.
12. Antes de desenchufar la unidad, asegúrese de que los termostatos estén APAGADOS para evitar chispas en la toma de corriente.
13. Una vez se haya enfriado por completo la unidad, quite las vasijas cerámicas para vaciarlas y limpiarlas.

CONSEJOS ÚTILES

-  **NUNCA deje la unidad desatendida mientras la está utilizando.**
- La unidad se CALIENTA MUCHO. Utilice siempre guantes cuando cocine con esta unidad.
- NUNCA utilice un estropajo o esponja abrasiva para limpiar la unidad, puesto que se puede rayar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por favor, cuide su COCINA BUFFET LENTA DE TRES HORNILLOS siguiendo estas sencillas instrucciones:

1. Gire todos los termostatos a la posición APAGADO.
 2. Desenchufe el cable de la fuente de alimentación.
 3. Deje que la unidad se enfríe completamente.
 4. Una vez se haya enfriado por completo la unidad, quite todas las tapas y las vasijas de cocinado.
 5. Limpie las tapas y las vasijas de cerámica con agua templada con jabón. Aclara y seque.
 6. Seque la superficie de la cocina y la base con un paño suave no abrasivo y seque.
 7. Para alargar la vida de su dispositivo, nunca coloque objetos que no sean alimentos sobre la cocina ni en las vasijas ni utilice cucharas metálicas para dar vueltas o retirar los alimentos.
 8. Nunca sumerja la unidad ni la meta en el lavavajillas. Mantenga el cable lejos del agua.
- ¡Es simple!

RECETAS

Cree y sirva una variedad de recetas utilizando la COCINA BUFFET LENTA DE TRES HORNILLOS. Puede cocinar primeros platos, segundos platos y postres al mismo tiempo, ahorrando esfuerzos y tiempo en la cocina.

La variedad de platos y alimentos que puede preparar en COCINA BUFFET LENTA DE TRES HORNILLOS es prácticamente infinita. Carne de caza, asados, pescados y mucho más.

¡Sea creativo y disfrute de su COCINA BUFFET LENTA DE TRES HORNILLOS!

GUISO

- 1 lata de crema de champiñones
 - ½ onza de mezcla de cebolla
 - ¾ de una taza de agua
 - 2 libras de carne para guisar
 - Pimienta para dar sabor
- En la vasija de cerámica, combine la crema de champiñones, la cebolla y eche el agua.
- Coloque la carne en la vasija y cocine a fuego lento hasta que se haya cubierto bien con la mezcla. Sazone con pimienta.
- Cocine a fuego alto durante 3 o 4 horas o a fuego bajo durante 8 o 9 horas.
- Raciones: 6 personas

BARBACOA DE POLLO

- 2 pechugas de pollo sin hueso
 - ½ taza de tomate ketchup
 - Tres cucharaditas De azúcar moreno
 - Una cucharadita De salsa Worcestershire
 - Una cucharadita De salsa de soja
 - Una cucharadita De vinagre de sidra
 - 1 cucharadita de Gindillas o ajo
 - 2 dientes de ajo, picados (o ½ cucharadita de ajo en polvo)
- Mezcle todos los ingredientes excepto el pollo en una vasija a fuego lento.
- Añada el pollo, cocínelo con la salsa.
- Cocine a fuego alto 3 o 4 horas o hasta que se haya cocinado bien.
- Mueva el pollo y mézclelo con la salsa para que quede recubierto.
- Sirva en cuenquitos.
- Raciones: 2 - 4 personas

JUDÍAS

- 1 libra de judías
 - 4 tazas de agua
 - 1 cebolleta picada
 - 1 cucharadita de picante
 - ½ cucharadita De orégano
 - 1 cucharadita de Ajo picado
 - 1 cucharadita de Sal o cantidad a gusto
 - 1 cucharadita de Pimienta negra (o cantidad a gusto)
- Lave las judías y déjelas reposar toda la noche en agua fría. Drene las judías y póngalas en la vasija de cerámica.
- Eche agua.
- Añada cebolla.
- Eche los demás ingredientes.
- Cubra la vasija y cocine a fuego alto hasta que las judías estén tiernas (aprox. 4 horas).
- Raciones: 1 taza y media

ESTOFADO DE TERNERA

- ¼ Taza de harina
 - ½ cucharadita de sal Kosher
 - ½ cucharadita De pimienta picada
 - 1 cucharadita de Cebolla en polvo
 - ½ cucharadita De Ajo picado
 - 1 libra de carne de ternera, picada en pedacitos de 1 pulgada
 - 1 taza y media de patatas, peladas y cortadas en cubos de 1 pulgada
 - ¾ de una taza de zanahorias, cortadas
 - 1 taza y media de caldo de ternera
 - ½ cucharadita De salsa Worcestershire
 - 1 hoja de laurel
- Mezcle la harina, el sal, la pimienta, la cebolla y el ajo en una bolsa.
- Añada la carne, recubriéndola bien.
- Coloque la carne recubierta en la vasija de cerámica.
- Eche las patatas y las zanahorias.
- Mezcle todo con la salsa y eche encima las patatas.
- Eche las hojitas de laurel por encima.
- Cocine a fuego lento 6 horas.
- Una vez cocinado, quite la hoja de laurel y mezcle para combinar la carne con los vegetales.
- Raciones: 2 -4 personas

SOPA DE JUDÍAS

- $\frac{2}{3}$ de taza de judías del norte que hayan quedado a remojo en la noche y que estén secas
- 2 tazas de agua
- $\frac{1}{4}$ de taza de jamón picado
- 2 cucharadas De hojas picadas de apio
- $\frac{1}{2}$ cucharada de cebolla picada
- 1 hoja pequeña de laurel
- Sal y pimienta al gusto

Lave las judías y déjelas reposar toda la noche en agua fría.

Drene las judías y póngalas en la vasija de cerámica.

Añada el resto de los ingredientes. remueva

Cocine a fuego lento durante 6 u 8 horas, o a fuego alto durante 3 o 4 horas.

Raciones: 4 personas

SALSA POLACA Y COL

- $\frac{1}{2}$ Cabeza de col, cortada en cuadrados
- 1 patata pequeña, pelada y picada
- 1 cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ cucharadita De semilla de comino
- 1 cebolla grande picada
- 1 libra y media de salchicha polaca, cortada en rodajas
- 14 onzas de caldo de pollo

Coloque la col picada en la vasija cocinar.

Añada patatas picadas, sal y comino.

Añada la cebolla y la salchicha polaca.

Vierta el caldo de pollo y remueva lentamente.

Cocine a fuego lento durante 6 u 8 horas, o a fuego alto durante 2 o 4 horas.

Raciones: 4 personas

SALSA DE ALCACHOFA

- 8-oz. queso muzzarella, rallado
 - ½ taza queso Parmesano, rallado
 - ½ taza de mayonesa
 - ½ taza (4-oz.) corazones de alcachofas, congelados, descongelados y picados
 - 1 diente de ajo, picado
 - 2 Cdas de cebolla blanca picada
 - Perejil para espolvorear
- Combine todos los ingredientes en la vasija de cerámica de cocción lenta.
- Cubra la vasija y cocine en potencia Baja por 2 horas o hasta que los quesos se derritan y el plato esté muy caliente.
- Mezcle y sirva con perejil espolvoreado, si lo desea.
- Sirva con pan francés tostado, bocadillos pita, galletas variadas o sobre pasta.

AVENA

- 1 taza de avena cortada al acero
 - 4 tazas de agua
 - ½ taza de leche de tipo "Half-and-Half"
- En una vasija de cocción de cerámica, combine todos los ingredientes.
- Cubra la vasija y cocine en posición Baja por 8 a 9 horas.
- Mezcle y sirva.
- También puede intentar agregar otros ingredientes para un sabor adicional como canela y azúcar, frutas secas o nueces.
- Rinde: 1½ taza

CIDRA DE MANZANA

- 1 (12-oz.) lata de néctar de damasco
 - 1 taza agua
 - 2 Cdas. jugo de limón
 - 2 Cdas. azúcar
 - 1 clavo de olor
 - 1 varilla de canela (3 pulgadas)
- En una vasija de cocción de cerámica, combine todos los ingredientes; mezcle bien.
- Cubra y cocine en Bajo por 2 horas o hasta que la cidra alcance la temperatura deseada.
- Retire el clavo de olor y la varilla de canela antes de servir.
- Rinde: 3 raciones

PASTEL DE MANZANA

- ½ taza de harina común
 - ¼ taza de azúcar rubia
 - ¼ taza de azúcar blanca
 - ¼ Cdita. de canela molida
 - 1/8 Cdita. de nuez moscada molida
 - Una pizca de sal
 - ¼ taza de manteca, cortada en trozos
 - ½ taza de avellanas picadas
 - 2 Cdas. y 2 Cdas. de azúcar blanca, o cantidad a gusto
 - 1½ Cda. de almidón de maíz
 - ¼ Cda. de jengibre molido
 - ¼ Cda. de canela molida
 - 3 tazas de manzanas, peladas, descaroizadas y ralladas
 - 1 Cda. de jugo de limón
- Mezcle la harina, azúcar rubia, ¼ taza de azúcar blanca, ¼ cucharadita de canela, nuez moscada y sal en un contendor.
- Combine la manteca con la mezcla de harina con las puntas de los dedos o un tenedor hasta que se formen grumos gruesos. Una las avellanas y reserve.
- En una vasija separada, mezcle el azúcar restante, el almidón de maíz, el jengibre y ¼ cdita de canela.
- Coloque las manzanas en una cocina lenta. Agregue la mezcla de almidón; rocíe con jugo de limón.
- Rocíe la mezcla de avellanas por encima.
- Cubra y cocine en Alto por 1 a 2 horas o en Bajo por 3 a 4 horas, hasta que las manzanas estén tiernas. Destape parcialmente la cocina lenta para permitir que se endurezca la cubierta, alrededor de ½ hora.
- Rinde: 4 raciones

BUDÍN DE ARROZ

- ½ taza de arroz blanco crudo, de grano corto
 - ½ taza de azúcar blanca
 - 12-oz. leche en polvo
 - 1 Cda. esencia de vainilla
 - 1 varilla de canela
 - 1 Cda. nuez moscada molida
- Coloque todos los ingredientes (arroz, azúcar, leche en polvo, esencia de vainilla, varilla de canela y nuez moscada) en una vasija de cerámica.
- Cubra y cocine en Bajo por 2 horas, revolviendo cada 30 minutos.
- Agregue ½ taza de agua o leche y cocine en Alto por 1 hora adicional.
- Retire la varilla de canela y sirva tibio.
- Rinde: 4 raciones

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI LA UNIDAD NO FUNCIONA O ESTÁ DAÑADA AL SACARLA POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA AL LUGAR DE COMPRA INMEDIATAMENTE.

COCINA BÚFET LENTA DE TRES HORNILLOS / SERIE TSC150

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 8:00 AM a 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio al cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaproducts.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

Po este medio, Nostalgia Products LLC (la "Compañía") garantiza que por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original, este producto estará sin defectos en cuanto a materiales y mano de obra en uso normal en casa, siempre que el producto se maneje y mantenga de acuerdo con las instrucciones de manejo. Como único y exclusivo remedio en virtud de esta garantía, la Compañía, a su discreción, podrá optar por reparar o sustituir el producto que se encuentre defectuoso, o emitir un reembolso por el producto durante el período de garantía. Esta garantía sólo está disponible para el comprador original minorista del producto a partir de la fecha inicial de compra al por menor, y sólo es válida con el recibo de compra original, y como prueba de la fecha de compra, es necesario obtener los beneficios de la garantía. Todos los reclamos de garantía deben hacerse a la atención de la Compañía dentro del período de garantía y no más tarde que 30 días desde la imposibilidad de realizarlo. Esta garantía no cubre el desgaste normal o daños ocasionados por el embarque, malos manejos, mal uso, accidentes, alteración, piezas de cambio incorrectas, o algo distinto al uso doméstico normal. Es posible que deba devolver el producto (con los gastos de envío pagados por usted) para inspección y evaluación. Los costos de envío no son reembolsables. La empresa no se hace responsable por devoluciones dañadas o perdidas en tránsito. A menos que se indique lo contrario específicamente permitido por las instrucciones de manejo, esta garantía sólo se aplica al uso en interiores de las viviendas. Para realizar una reparación bajo esta garantía, comuníquese con la Compañía mediante el número de teléfono indicado anteriormente o al llenar el formulario de consulta para el servicio de Atención al Cliente en www.nostalgiaproduct.com. El período de garantía sólo es válido en EE.UU. y Canadá.

Esta garantía está en lugar de cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluso las garantías de comerciabilidad y conveniencia para un propósito en particular, que quedan excluidas en la medida permitida por la ley. En ningún caso la compañía será responsable de cualquier daño indirecto, incidental, consecuente, especial o daños que surjan o estén relacionados con este producto o la utilización del mismo. Algunos estados, provincias o correjimientos no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la exclusión o la limitación anterior quizás no se aplique a usted.

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea las instrucciones de manejo cuidadosamente. El incumplimiento de las instrucciones de manejo anulará esta garantía.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaproducts.com.

Me Gusta en Facebook en [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).
Siga nuestros consejos sobre Pinterest en [www.pinterest.com / nostalgiaelectrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).
Tweet con nosotros en Twitter en [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

Faire une fête tous les jours!
Visiter le site Web www.nostalgiaproducts.com pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	26
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	27
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	27
INTRODUCTION	28
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	29
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	30
CONSEILS PRATIQUES	31
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	31
RECETTES	32
RETOURS ET GARANTIE	37

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Spécifications des Appareils:

120 volts, 60 Hz,
95 watts x 3, homologué par ETL et CETL

CE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT DANS UNE PRISE DE COURANT DE 120 V CA.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge abrasive ou un chiffon sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
5. NE JAMAIS mettre à cuire autre chose que ce qui est prévu dans les marmites en céramique.
6. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment du nettoyage.
7. NE PAS placer l'appareil au lave-vaisselle.
8. Garder hors de portée des enfants.
9. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
10. Les enfants laissés sans surveillance et les personnes ayant une déficience cognitive ne devraient pas utiliser cet appareil.
11. Les jeunes enfants devraient être supervisés lorsqu'ils sont à proximité pour assurer leur sécurité.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Des mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, y compris :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. NE PAS utiliser à l'extérieur. À USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
4. Pour se protéger contre l'électrisation, ne pas immerger le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
5. NE PAS faire fonctionner cet appareil lorsque la prise ou le cordon est endommagé(e), qu'il ne fonctionne pas correctement ou qu'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation agréé le plus proche pour qu'il soit révisé ou à un atelier de réparation pour un réglage électrique ou mécanique.
6. Le fabricant de l'appareil ne recommande l'utilisation d'un aucun accessoire autre que ce qui est fourni avec l'appareil. Il pourra causer des blessures.
7. Lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité, la surveillance d'un adulte est recommandée.
8. NE PAS placer sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chaud.
9. NE PAS surcharger la prise murale ou la rallonge, car ceci peut entraîner un risque d'incendie ou d'électrisation.
10. Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins autres que celles indiquées dans les consignes accompagnant le présent appareil.
11. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement ou lorsqu'il est branché dans une prise de courant.

12. Débrancher de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de retirer des pièces ou de le nettoyer. Laisser refroidir complètement avant de mettre ou de retirer des pièces et pour le nettoyage de l'appareil.
13. Un cordon d'alimentation court est prévu pour diminuer le risque d'emmêlement ou de trébuchement que pourrait provoquer un cordon plus long.
14. Cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de choc électrique, cette fiche est conçue de façon à être branchée dans une prise électrique polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser celle-ci. **Si elle ne convient toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque façon.**
15. Faire preuve d'une extrême prudence au moment de déplacer un appareil avec des aliments chauds à l'intérieur.
16. AUCUNE rallonge ne devrait être utilisée avec le présent appareil.
17. Ne pas tenter de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourra provoquer une exposition à des tensions dangereuses ou autres dangers. Toute réparation doit être effectuée par un personnel agréé.
18. Faire preuve d'une extrême prudence au moment de mettre et de retirer les couvercles en verre.
19. NE PAS laisser pendre le cordon d'un bord de table, de comptoir ou toucher aux surfaces chaudes.
20. Toujours utiliser des gants de cuisinier ou une manique au moment de l'utilisation de cet appareil, car il devient très chaud.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

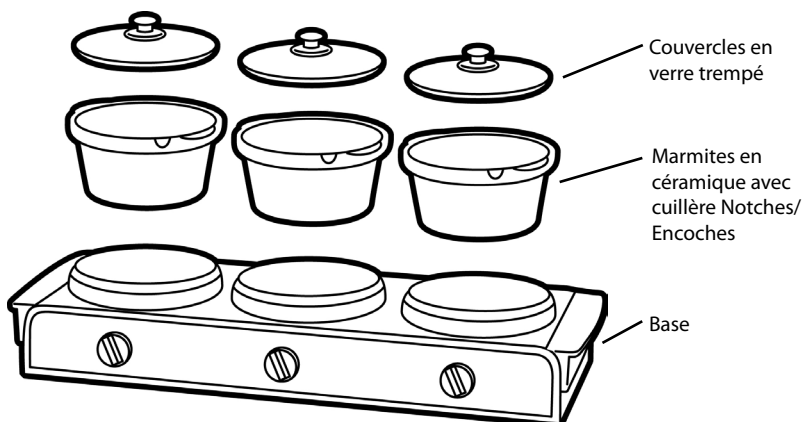
INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté le TRIPLE CUISEUR LENT DE BUFFET de Nostalgia^{MC}. La cuisson lente et le service en toute élégance pour toutes les occasions spéciales en font un appareil polyvalent. La variété des repas préparés à l'aide du TRIPLE CUISEUR LENT DE BUFFET est pratiquement illimitée, ce qui en fait un élément incontournable pour tous les foyers modernes. Les trois marmites facilitent la préparation simultanée de plats d'accompagnement, de hors-d'œuvre et desserts.

Les fonctionnalités comprennent :

- Trois marmites en céramique de 470 mL (1,5 pinte) amovibles pour un nettoyage facile.
- Couvercles en verre trempé transparents pour mieux voir.
- Trois boutons et poignées demeurant froids.
- Chaque marmite comporte son propre thermostat avec les réglages WARM (feu moyen), LOW (feu doux) et HIGH (feu vif).
- Les marmites en céramique comportent des encoches pour tenir les cuillères.
- Faire cuire lentement et garder au chaud tout en servant.

PIÈCES ET ASSEMBLAGE



POSITIONS DES COMMUTEURS


OFF (arrêt) / LOW (feu doux) / HIGH (feu vif) / WARM (feu moyen)



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon non abrasif, humide, puis assécher.
2. Identifier une surface de niveau non glissante, propre, appropriée, près d'une prise de courant.
3. Prévoir environ 20 cm (8 po) d'espace tout autour de l'extérieur de l'appareil.
4. S'assurer que tous les thermostats sont à la position OFF (arrêt).
5. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale.
6. Préparer les ingrédients pour les aliments à cuire. Consulter la section Recettes pour des idées de repas.
7. **NE JAMAIS** laisser l'appareil sans surveillance.
8. Toujours porter des gants de cuisinier ou une manique au moment de l'utilisation du TRIPLE CUISEUR LENT DE BUFFET pour éviter les brûlures.
9. Le temps de cuisson varie en fonction du mets qui est préparé.
10. Retirez les aliments des marmites en céramique à l'aide d'une cuillère en plastique ou en bois. N'utiliser aucun ustensile en métal, car il pourra égratigner ou endommager les marmites.
11. Garder les aliments au chaud en mettant les thermostats sur le réglage le plus bas.
12. Avant de débrancher l'appareil, s'assurer que les thermostats sont à la position OFF (arrêt) pour éviter les étincelles provenant de la prise de courant.
13. Une fois que l'appareil se sera complètement refroidi, retirer les marmites en céramique pour les vider et les nettoyer.

CONSEILS PRATIQUES

-  **NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.**
- L'appareil sera très CHAUD. Toujours utiliser des maniques ou des gants de cuisinier au moment de cuire à l'aide de cet appareil.
- NE JAMAIS utiliser aucun tampon à récurer ou autre éponge ou chiffon abrasif(ve) sur cet appareil, car ceci égratignera l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Prendre soin de son TRIPLE CUISEUR LENT DE BUFFET en suivant ces simples consignes et mesures de précaution :

1. Mettre tous les thermostats à la position OFF (arrêt).
2. Débrancher le cordon de la prise murale.
3. Laisser l'appareil se refroidir complètement.
4. Une fois que l'appareil se sera complètement refroidi, retirer tous les Couverts et les Marmites en céramique.
5. Nettoyer les marmites en céramique et les couvercles à l'eau tiède savonneuse. Rincer, puis assécher.
6. Essuyer la Base à l'aide d'un chiffon non abrasif, humide, puis assécher.
7. Pour prolonger la durée de vie de l'appareil, ne jamais mettre des objets autres que les aliments sur la surface du cuiseur de buffet ou dans les marmites en céramique et ne jamais utiliser aucune cuillère en métal pour remuer ou servir les aliments.
8. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou le mettre au lave-vaisselle. Toujours garder le cordon loin de toute source d'eau.

Rien n'est plus simple !

RECETTES

Créer et servir une variété de plats de son choix à l'aide du TRIPLE CUISEUR LENT DE BUFFET. Les mets principaux, les plats d'accompagnement et les desserts peuvent être cuits simultanément pour épargner temps et efforts dans la cuisine.

La variété des repas et des aliments qui peut être cuite avec le TRIPLE CUISEUR LENT DE BUFFET est pratiquement illimitée. Préparer les ragoûts, les trempettes chaudes, les tourtes aux fruits et plus encore.

Laisser aller son imagination et profiter du TRIPLE CUISEUR LENT DE BUFFET !

BŒUF BRAISÉ

- 1 boîte de crème de champignons condensée
 - 15 mL (½ oz) de mélange de soupe à l'oignon
 - 80 mL (⅓ tasse) d'eau
 - 480 g (2 livres) de bœuf à braiser
 - Poivre concassé, au goût
- Dans une marmite en céramique, mélanger la crème de champignons condensée, le mélange de soupe à l'oignon sec et l'eau.
- Mettre le bœuf à braiser dans le cuiseur lent en céramique jusqu'à ce qu'il soit recouvert du mélange de soupe. Assaisonner de poivre.
- Faire cuire à HIGH (feu vif) de 3 à 4 heures ou à LOW (feu doux) de 8 à 9 heures.
- Rendement : 6 portions

POULET BARBECUE AU CUISEUR LENT

- 2 poitrines de poulet sans peau
 - 360 mL (1 ½ tasse) de sauce tomate
 - 3 c. à table de cassonade
 - 1 c. à table de sauce Worcestershire
 - 1 c. à table de sauce de soja
 - 1 c. à table de vinaigre de cidre
 - 1 c. à café de piments forts, moulu, ou au goût
 - 2 gousses d'ail, hachées fin (ou ½ c. à café de poudre d'ail)
- Mettre tous les ingrédients à l'exception des poitrines de poulet dans le cuiseur lent en céramique.
- Ajouter le poulet, bien le recouvrir avec la sauce.
- Faire cuire à HIGH (feu vif) de 3 à 4 heures ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.
- Émietter le poulet et mélanger avec la sauce pour que tous les morceaux soient recouverts.
- Servir sur des pains.
- Rendement : de 2 à 4 portions

HARICOTS PINTO

- 450 g (1 livre) de haricots pinto
 - 960 mL (4 tasses) d'eau
 - 1 petit oignon vert, haché
 - 1 c. à café de poudre de chili
 - ½ c. à café d'origan séché
 - 1 c. à café de poudre d'ail
 - 1 c. à café de sel (ou au goût)
 - 1 c. à café de poivre noir (ou au goût)
- Laver les haricots, puis les laisser tremper dans l'eau froide pendant la nuit. Égoutter les haricots, puis verser dans le cuiseur lent de buffet en céramique.
- Verser l'eau.
- Ajouter l'oignon.
- Incorporer les assaisonnements.
- Couvrir la marmite et faire cuire à HIGH (feu vif) jusqu'à ce que les haricots soient tendres (environ 4 heures).
- Rendement : 360 mL (1 ½ tasse)

RAGOÛT DE BŒUF

- 60 g (¼ tasse) de farine tout usage
 - ½ c. à café de sel caché
 - ½ c. à café de poivre noir, moulu
 - 1 c. à café de poudre d'oignon
 - ½ c. à café de poudre d'ail
 - 450 g (1 livre) de bœuf à ragoût, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 pouce)
 - 360 g (1 ½ tasse) de pomme de terre, pelée et en dés, coupée en morceaux de 2,5 cm (1 pouce)
 - 160 g (¾ tasse) de carotte, coupée en dés
 - 360 mL (1 ½ tasse) de bouillon de bœuf
 - ½ c. à café de sauce Worcestershire
 - 1 feuille de laurier
- Mélanger la farine, le sel casher, le poivre noir, la poudre d'oignon et la poudre d'ail dans un grand sac en plastique.
- Ajouter les morceaux de bœuf à ragoût, bien les recouvrir.
- Mettre la viande dans le cuiseur lent en céramique.
- Recouvrir la viande de pommes de terre et de carottes.
- Mélanger le bouillon de bœuf avec la sauce Worcestershire, puis verser sur les pommes de terre.
- Recouvrir d'une feuille de laurier, puis mettre le couvercle.
- Faire cuire pendant 6 heures.
- Une fois la cuisson terminée, retirer la feuille de laurier, puis remuer pour mélanger la viande et les légumes.
- Rendement : de 2 à 4 portions

SOUPE AUX HARICOTS

- 180 g ($\frac{2}{3}$ tasse) de haricots Great Northern, trempés pendant la nuit et égouttés
 - 480 mL (2 tasses) d'eau
 - 60 g ($\frac{1}{4}$ tasse) de jambon haché
 - 2 c. à table de feuille de céleri, haché
 - 120 g ($\frac{1}{2}$ tasse) d'oignon, haché
 - 1 petite feuille de laurier
 - Sel et poivre, au goût
- Laver les haricots, puis les laisser tremper dans l'eau froide pendant la nuit.
- Égoutter les haricots, puis verser dans le cuiseur lent en céramique.
- Ajouter les autres ingrédients. Remuer.
- Couvrir et faire cuire à LOW (feu doux) de 6 à 8 heures ou à HIGH (feu vif) de 3 à 4 heures).
- Rendement : 4 portions

SAUCISSE POLONAISE ET CHOUX

- $\frac{1}{2}$ tête de chou, grossièrement haché
 - 1 petite pomme de terre, pelée et en dés
 - 1 c. à café de sel
 - $\frac{1}{2}$ c. à café de graines de carvi
 - 1 gros oignon, en dés
 - 360 g (1 $\frac{1}{2}$ livre) de saucisse polonaise, en dés
 - 400 mL (14 oz) de bouillon de poulet
- Mettre le chou haché dans le cuiseur lent en céramique.
- Mélanger avec les pommes de terre coupées en dés, le sel et les graines de carvi.
- Ajouter l'oignon tranché et la saucisse polonaise.
- Verser le bouillon de poulet sur les ingrédients, puis remuer doucement.
- Couvrir et faire cuire à LOW (feu doux) de 6 à 8 heures ou à HIGH (feu vif) de 3 à 4 heures).
- Rendement : 4 portions

TREMPETTE À L'ARTICHAUT

- 225 g (8 oz) de mozzarella, râpé
- 120 g (½ tasse) de parmesan, râpé
- 120 g (½ tasse) de mayonnaise
- 120 g (½ tasse) (110 g/4 oz) de cœur d'artichaut congelé, décongelé et haché
- 1 gousse d'ail, hachée fin
- 2 c. à café d'oignon blanc, haché fin
- Persil, comme garniture

Mettre tous les ingrédients dans le cuiseur lent en céramique.

Couvrir la marmite et faire cuire à LOW (feu doux) pendant 2 heures ou jusqu'à ce que les fromages aient fondu, et le mets est très chaud.

Remuer et servir avec du persil saupoudré sur le dessus, le cas échéant.

Servir avec du pain français grillé, des croustilles de pita, des craquelins assortis ou sur des pâtes.

GRUAU

- 240 g (1 tasse) d'avoine épointée
- 960 mL (4 tasses) d'eau
- 120 mL (½ tasse) moitié-moitié

Dans un cuiseur lent en céramique, mélanger tous les ingrédients.

Couvrir la marmite et faire cuire à LOW (feu doux) de 8 à 9 heures.

Remuer, puis servir.

Essayer également d'ajouter d'autres ingrédients pour plus de saveur, tels que la cannelle et le sucre, les fruits séchés ou les noix.

Rendement : 360 mL (1 ½ tasse)

CIDRE À L'ABRICOT

- 1 boîte de conserve (340 mL/12 oz) de nectar d'abricot
- 240 mL (1 tasse) d'eau
- 2 c. à table de jus de citron
- 2 c. à table de sucre
- 1 clou de girofle
- 1 bâtonnet de cannelle (7,5 cm/3 pouces)

Dans un cuiseur lent en céramique, combiner tous les ingrédients; bien mélanger.

Couvrir et faire cuire à LOW (feu doux) pendant 2 heures ou jusqu'à ce que le cidre atteigne la température souhaitée.

Retirer le clou de girofle et le bâtonnet de cannelle avant de servir.

Rendement : 3 portions

TOURRE AUX POMMES

- 120 g (½ tasse) de farine tout usage
- 60 g (¼ tasse) de cassonade blonde
- 60 g (1 tasse) de sucre blanc
- ¼ c. à café de cannelle moulue
- ⅛ c. à café de muscade moulue
- Petite pincée de sel
- 60 g (¼ tasse) de beurre, coupé en morceaux
- 120 g (1 tasse) de noix, hachée
- 2 c. à table et 2 c. à café de sucre blanc, ou au goût
- 1 ½ c. à café de féculé de maïs
- ¼ c. à café de gingembre moulu
- ¼ c. à café de cannelle moulue
- 720 g (3 tasses) de pomme, pelée, évidée et hachée
- 1 c. à table de jus de citron

Mélanger la farine, la cassonade, 60 g (¼ tasse) de sucre blanc, ¼ c. à café de cannelle, la muscade et le sel dans un bol.

Incorporer le beurre au mélange de farine à l'aide des doigts ou d'une fourchette jusqu'à ce qu'une chapelure grossière se forme. Incorporer les noix, puis réserver.

Dans un autre bol, mélanger au fouet le reste de sucre, la féculé de maïs, le gingembre, la cannelle et ¼ cuillère à café de cannelle

Mettre les pommes dans un cuiseur lent. Incorporer le mélange de féculé de maïs; remuer avec le jus de citron.

Saupoudrer la garniture de miettes de noix sur le dessus.

Couvrir et faire cuire à HIGH (feu vif) de 1 à 2 heure(s) ou à LOW (feu doux) de 3 à 4 heures, jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Retirer partiellement le couvercle du cuiseur lent pour laisser la garniture durcir, une demi-heure environ.

Rendement : 4 portions

POUDING AU RIZ

- 120 g (½ tasse) de riz blanc, rond non cuit
- 120 g (½ tasse) de sucre blanc
- 340 mL (12 oz) de lait évaporé
- 1 c. à café de vanille
- 1 bâtonnet de cannelle
- 1 c. à café de muscade moulue

Mettre tous les ingrédients (le riz, le sucre, le lait évaporé, la vanille, le bâtonnet de cannelle et la muscade) dans un cuiseur en céramique.

Couvrir et faire cuire à LOW (feu doux) pendant 2 heures, en remuant toutes les 30 minutes.

Ajouter une autre 120 mL (½ tasse) d'eau ou de lait, puis faire cuire à HIGH (feu vif) pendant 1 heure supplémentaire.

Retirer le bâtonnet de cannelle, puis servir chaud.

Rendement : 4 portions

RETOURS ET GARANTIE

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU S'IL EST ENDOMMAGÉ QUAND VOUS LE RETIREZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ IL A ÉTÉ ACHETÉ.

TRIPLE CUISEUR LENT DE BUFFET / SÉRIE TSC150

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 08 h 00 et 17 h 00, du lundi au vendredi, heure normale du Centre.

Distribué par :

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Web : www.nostalgiaproducts.com

Demande pour le service à la clientèle

Pour soumettre une demande au service à la clientèle, rendez vous au www.nostalgiaproducts.com puis remplissez le formulaire de demande au service à la clientèle puis cliquez sur le bouton Soumettre.

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

Le groupe Nostalgia Products LLC (référé tel « l'Entreprise ») garantit que pour une période d'un (1) an en date d'achat, ce produit est sans défaut de matériel et de fabrication selon une utilisation normale à domicile, seulement si le fonctionnement et l'entretien du produit sont conformes aux directives fournies. À titre de réparation exclusive et entière sous cette garantie, l'Entreprise pourra à sa discrétion, réparer ou remplacer le produit défectueux, voire émettre un remboursement du produit durant la période couverte sous garantie. Cette garantie n'est disponible seulement qu'à l'acheteur d'origine du produit, en date d'achat au détail dudit produit et sera valide uniquement avec le reçu de caisse d'origine, à titre de preuve d'achat, lequel est requis pour obtenir les bienfaits reliés à cette garantie. Toute réclamation doit être rapportée à l'attention de l'Entreprise dans la fenêtre de la période de la garantie, sans dépasser 30 jours à défaut de performance. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale ou dommage cause par l'expédition, la mauvaise manipulation, la mauvaise utilisation, les accidents, les modifications, les mauvaises pièces de remplacement, voire toute autre utilisation anormale du produit à domicile. Il est possible que vous ayez à retourner le produit (avec les frais de retour prépayés par vous) pour une inspection et une évaluation. Les frais des coûts de retour ne sont pas remboursables. L'Entreprise n'est aucunement responsable pour les retours endommagés ou perdus en transit. Autrement que spécifiquement permis selon les directives de fonctionnement, cette garantie s'applique à une utilisation à domicile à d'intérieur seulement. Afin d'obtenir un service couvert sous cette garantie, veuillez contacter l'Entreprise au numéro de téléphone inclut ci-haut ou en remplissant le formulaire de demande au service à la clientèle, sur le site www.nostalgiaproducts.com. La garantie est valide seulement aux États-Unis et au Canada.

Cette garantie prévaut toute autre garantie, expresse ou implicite incluant les garanties de qualité marchande ou ayant une aptitude pour une intention en particulier, lesquelles sont exclues selon la loi. Sous aucun prétexte l'Entreprise ne pourra être tenue responsable pour tout dommage indirect, accidentel, consécutif ou spécial provenant de ou en relativité avec ce produit ou son utilisation. Certains états, provinces ou juridictions n'allouent pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages accidentels ou consécutifs, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie ne s'applique pas à la marchandise de renaissance.

Veuillez lire les directives de fonctionnement attentivement. Ne pas se conformer aux directives de fonctionnement annulera cette garantie.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaproducts.com.

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).
Suivez nos conseils sur Pinterest à [www.pinterest.com / nostalgiaeIctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).
Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

