



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

[www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com)

(rev. 06/13/16 NM)

**LIVING**  
**COLLECTION™**



**TSC250**  
**SERIES**

**Triple Slow Cooker Buffet**  
**Mijoteuse triple Buffet**  
**Triple Buffet de Cocción Lenta**

Instructions and Recipes  
Instructions et recettes  
Instrucciones y recetas



# 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 are 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, 405 Watts, 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. This appliance is not intended for use by young children nor the cognitively challenged without supervision.
11. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. DO NOT use outdoors.

## 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 nor 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. To reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord, a short power supply cord is provided.
14. Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food.
15. It is NOT recommended to use an extension cord with this appliance.
16. 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.
17. Extreme caution must be used when putting on and taking off the glass lids.
18. DO NOT let cord hang over the edge of countertop or touch hot surfaces.
19. Always use an oven mitt or potholder when using this appliance, as it gets very hot.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

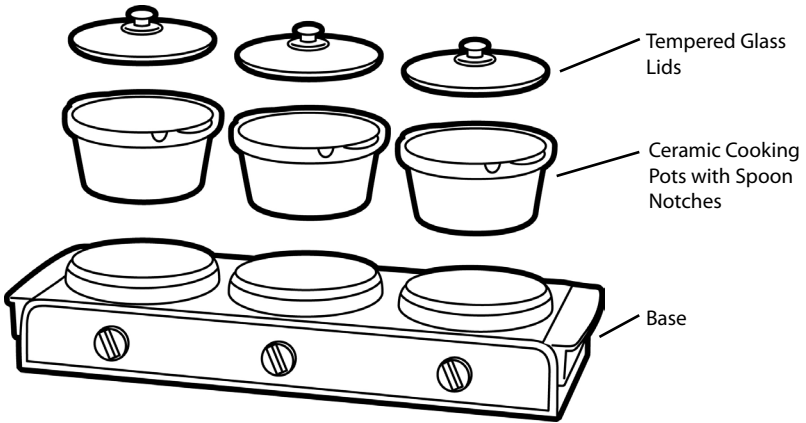
### INTRODUCTION

Thank you for purchasing the TRIPLE SLOW COOKER BUFFET from Nostalgia™. With the TRIPLE SLOW COOKER BUFFET you can slow cook and serve in style. The variety of meals that can be created using the TRIPLE SLOW COOKER BUFFET are virtually endless, making this a must-have item for every modern household. Three cooking pots makes it easy to create side dishes, entrees and dessert simultaneously.

Features include:

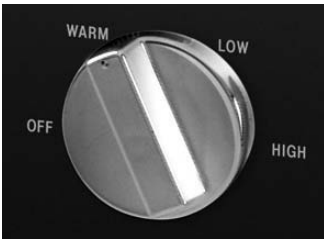
- Three 2.5-quart ceramic cooking pots detach for easy clean up.
- Contemporary black design with stainless steel accents.
- Clear, tempered glass lids for easy viewing.
- Stay-cool knobs and handles.
- Each pot has its own thermostat.
- Ceramic pots have notches to hold spoons.
- Cook slowly and keep warm while serving.

## PARTS & ASSEMBLY



### SWITCH POSITIONS

OFF / WARM / LOW / HIGH



## 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 potholder 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 and 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

1. NEVER leave the appliance unattended while operating.
2. Unit will get very HOT. Always use pot holders or oven mitts when cooking with this appliance.
3. 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:

- Turn all thermostats to the OFF position.
- Unplug cord from the wall outlet.
- Allow unit to cool completely.
- Once unit is completely cool, remove all Lids and Ceramic Cooking Pots.
- Clean Ceramic Cooking Pots and Lids in warm, soapy water. Rinse and dry.
- Wipe the buffet surface and Base with a damp, non-abrasive cloth and dry.
- 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.
- Never put the appliance in a dishwasher, nor immerse in water. Always keep the cord away from water.

It is that simple!

# RECIPES

Use your imagination and choose favorite ingredients to create a variety of meals using the TRIPLE SLOW COOKER BUFFET. Main dishes, desserts and sides 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 is virtually endless. Make stews, AND MORE!

Be creative and ENJOY your TRIPLE SLOW COOKER BUFFET!

## POT ROAST

- 5½ Pounds Pot Roast
  - 2 Cans Condensed Cream of Mushroom Soup
  - 1 Ounce Dry Onion Soup Mix
  - 1¼ Cups Water
  - Cracked Pepper to Taste
- In a 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.
- Cook on High setting for 3 to 4 hours or on Low setting for 8 to 9 hours.
- Yield: 12 Servings

## WHOLE CHICKEN

- 1 Whole Chicken
  - 1 Tsp Paprika
  - Lemon Wedge
  - Salt and Pepper to Taste
- Roll up three pieces of aluminum foil into 3 to 4 inch balls and place them in the bottom of a ceramic cooking pot.
- Clean the chicken in cold water. Pat dry with paper towels.
- Rub down chicken with lemon wedge and then season with salt, pepper and paprika.
- Place chicken into slow cooker on top of the aluminum foil.
- Cook on High setting for 1 hour, then turn to Low setting and cook for an additional 8 to 10 hours, or until chicken is no longer pink.
- Yield: 6 Servings

**PINTO BEANS**

- 1 Pound Dry Pinto Beans
  - 4 Cups Water
  - 1 Tsp Chili Powder
  - ½ Tsp Dried Oregano
  - 1 Onion, Chopped
  - 1 Tsp Garlic Powder
  - 1 Tsp Salt (or to taste)
  - 1 Tsp Black Pepper (or to taste)
- Wash the beans and soak overnight in cold water. Drain the beans and pour into ceramic cooking pot.
- Stir in seasonings.
- Pour in water.
- Add onions.
- Cover the pot and cook on High setting until beans are very tender, about 5 hours.
- Yield: 1½ Cups

**BEEF STEW**

- 2 Pounds of Stew Meat Beef Cubes
  - 1 Can Condensed Cream of Mushroom Soup
  - 4 Tablespoons of Water Mixed With 4 Tablespoons of Cold Water
  - 2 Cups Beef Broth
  - 2 Medium Carrots, Sliced
  - 3 Red Skinned Potatoes, Diced
  - 1 Stalk Celery, Sliced
  - 1 Bay Leaf
  - 1 Clove Garlic, Minced
  - 1 Yellow Onion, Chopped
  - Salt & Pepper to Taste (about ¼-½ Teaspoon of Each)
- Place beef in ceramic cooking pot.
- In a small bowl combine the flour mixture, salt, and pepper. Pour it over the meat and stir to coat meat with flour mixture.
- Stir in the garlic, bay leaf, soup, onion, beef broth, potatoes, carrots, and celery.
- Cover, and cook on Low setting for 10 to 12 hours, or on High setting for 4 to 6 hours.
- Yield: 6 Servings

**JAMBALAYA**

- 1 Pound Boneless Chicken, Cubed
  - 10 Ounces of Andouille Sausage, Sliced
  - 1 Pound Shrimp, Cooked
  - 2 Cups Long Grain White Rice, Cooked
  - 1 Cup Chicken Broth
  - ¼ Cup Water
  - ¼ Cup White Wine Vinegar
  - ½ Cup Chopped White Onion
  - 1 Green Bell Pepper, Chopped
  - 1 Large Can (28 oz) Stewed Tomatoes
  - 2 Tsp Oregano
  - 2 Tsp Parsley
  - 2 Tsp Cajun Seasoning
  - 1 Tsp Cayenne Pepper
- In a ceramic cooking pot, combine chicken, sausage, bell pepper, and onion.
- Add tomatoes, chicken broth, water, vinegar, oregano, parsley, Cajun seasoning, and cayenne pepper. Stir.
- Cover and cook on Low setting for 6 to 8 hours, or on High setting for 3 to 4 hours.
- About 30 to 45 minutes before serving, add cooked shrimp and hot cooked rice; heat thoroughly and stir well.
- Yield: 8 Servings

**ARTICHOKE DIP**

- 16 Ounces Mozzarella Cheese, Shredded
- 1 Cup Parmesan Cheese, Shredded
- 1 Cup Mayonnaise
- 1 Cup (8 oz) Frozen Artichoke Hearts, Thawed & Chopped
- 2 Garlic Cloves, Minced
- 2 Teaspoons Minced White Onion
- Parsley for Garnish

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

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.

Tip: 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

**BERRY COBBLER**

- 10 oz. Frozen Strawberries  
Spray the insert of a slow cooker with nonstick cooking spray.
- 10 oz. Frozen Blueberries  
In a large mixing bowl, toss together all the frozen fruit, sugar and ½ cup baking mix.
- 10 oz. Frozen Raspberries  
Transfer the fruit to the slow cooker.
- ½ Cup Sugar  
In another large mixing bowl, stir together 2¼ cups baking mix, ¼ cup sugar, melted butter and milk with a wooden spoon.
- ½ Cup Biscuit Mix

**Topping:**

- 2¼ Cups Biscuit Mix  
Using your hands, drop spoonfuls of dough on top of the fruit in the slow cooker.
- ½ Cup Sugar (separated into 2 separate servings of ¼ Cup each)  
In a small mixing bowl, stir together the remaining ¼ cup sugar and ground cinnamon. Sprinkle the cinnamon sugar on top of the dough and place the lid on the slow cooker.
- ½ Cup Milk  
Slow cook on High setting for 3 to 4 hours until the topping has puffed and the fruit is bubbling.
- 2 Teaspoons Ground Cinnamon  
Serve warm with whipped cream or ice cream.

**RICE PUDDING**

- 1 Cup Uncooked, Short Grain White Rice  
Put all ingredients (rice, sugar, evaporated milk, vanilla, cinnamon stick, and nutmeg) into a ceramic cooking pot.
- 1 Cup White Sugar  
Cover, and cook on Low setting for 4 hours, stirring every 30 minutes.
- 24 Ounces Evaporated Milk  
Add another cup of water or milk and cook on High setting for an additional 1½ hours.
- 1 Teaspoon Vanilla  
Remove cinnamon stick and serve warm.
- 1 Cinamon Stick  
Yield: 8 Servings
- 1 Teaspoon 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 / TSC250 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](http://www.nostalgiaproducts.com)

### Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to [www.nostalgiaproducts.com](http://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](http://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](http://www.nostalgiaproducts.com).

Like us on Facebook at [www.facebook.com/NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Follow our boards on Pinterest at [www.pinterest.com/nostalgielectrx](http://www.pinterest.com/nostalgielectrx).

Tweet along with us on Twitter at [www.twitter.com/NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

# TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ . . . . .	14
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES . . . . .	15
IMPORTANTES MISES EN GARDE. . . . .	15
INTRODUCTION . . . . .	16
PIÈCES ET ASSEMBLAGE . . . . .	17
COMMENT FAIRE FONCTIONNER . . . . .	18
CONSEILS UTILES . . . . .	19
NETTOYAGE ET ENTRETIEN . . . . .	19
RECETTES . . . . .	20
RETOURS ET GARANTIE . . . . .	25

## SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous avons fourni plusieurs messages importants de sécurité dans ce manuel et sur votre appareil. Toujours lire et respecter les consignes de sécurité.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous signale les dangers potentiels qui peuvent tuer ou vous blesser et en blesser d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure, et vous dire ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

### Spécifications d'appareils:

120 Volts, 60 Hz, 405 Watts, approuvé ETL et CETL

CE PRODUIT EST POUR UNE UTILISATION DANS UNE PRISE DE 120V AC SEULEMENT.



## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS immerger l'appareil ou le cordon dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser 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 pendant l'utilisation.
5. NE JAMAIS placer autre chose que ce qui est destiné à être cuit dans les chaudrons en céramique.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant quand ce n'est pas en service et lors du nettoyage.
7. NE PAS placer l'appareil dans le lave-vaisselle.
8. Garder hors de la portée des enfants.
9. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
10. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants, ni les personnes qui ont un déficit cognitif sans les surveiller.
11. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
12. NE PAS utiliser à l'extérieur.

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours respecter des précautions de base, y compris celles-ci :

1. **Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. NE PAS utiliser à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, les fiches ni appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. NE PAS faire fonctionner tout appareil si le câble ou la prise est endommagé, suite à un mauvais fonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque autre façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service à la clientèle autorisé le plus proche de chez vous pour examen, réparation ou ajustement électrique ou mécanique.
6. Le fabricant de l'appareil ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ce qui est fourni avec l'appareil. Ils peuvent causer des blessures.
7. Lorsque tout appareil est utilisé par ou près d'enfants, la surveillance d'un adulte est fortement recommandée.
8. NE PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ni dans un four chauffé.
9. NE PAS surcharger la prise murale ou les rallonges, car cela peut entraîner un risque d'incendie ou de choc électrique.
10. Cet appareil ne doit pas servir à des fins autres que celles mentionnées dans les instructions fournies avec l'appareil.

11. Pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébucher sur une longue corde, un cordon d'alimentation court est fourni.
12. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de retirer les pièces pour le nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de fixer ou retirer des pièces et avant le nettoyage.
13. Pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébucher sur une longue corde, un cordon d'alimentation court est fourni.
14. Une extrême prudence doit être utilisée pour déplacer un appareil avec de la nourriture chaude.
15. Il N'EST PAS recommandé d'utiliser une rallonge avec cet appareil.
16. Ne pas essayer de réparer cet appareil vous-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles peut vous exposer à des tensions dangereuses ou autres dangers. Référer toute réparation à du personnel qualifié.
17. Une extrême prudence doit être utilisée lors de la mise en marche et le retrait des couvercles en verre.
18. NE PAS laisser le cordon pendre sur le bord du comptoir ou toucher à des surfaces chaudes.
19. Toujours utiliser des mitaines à four ou des poignées (maniques) lors de l'utilisation de cet appareil, car il devient très chaud.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

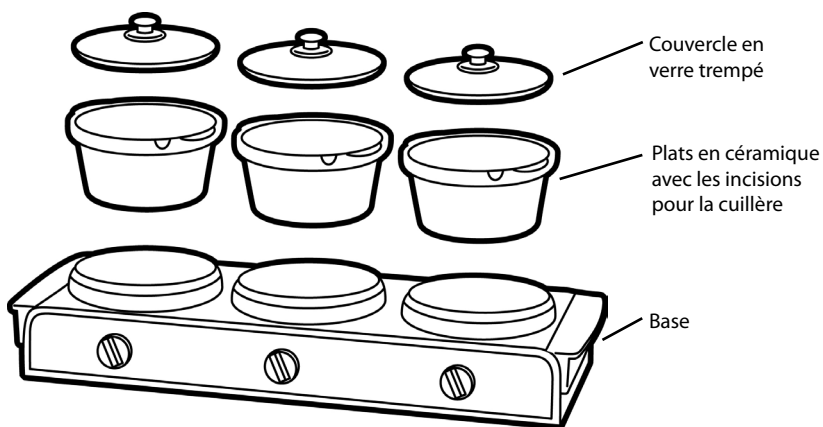
### INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la MIJOTEUSE TRIPLE BUFFET de Nostalgie™. Avec la MIJOTEUSE TRIPLE BUFFET vous pouvez ralentir la cuisson et servir avec classe. La variété de repas qui peuvent être créés en utilisant la MIJOTEUSE TRIPLE BUFFET est illimitée, ce qui en fait un élément incontournable pour tous les foyers modernes. Les trois marmites rendent facile la création de plats d'accompagnement, plat principal et dessert simultanément.

Les caractéristiques comprennent les éléments suivants :

- Trois plats en céramique pour la cuisson, de 2,5 litres, se détachent pour un nettoyage facile.
- Une conception contemporaine noire avec des accents en acier inoxydable.
- Couvercles en verre trempé transparent pour le visionnement facile.
- Boutons et poignées décontractés.
- Chaque plat a son propre thermostat.
- Les plats en céramique ont des incisions pour y placer les cuillères.
- Faire cuire lentement et garder au chaud pendant le service.

# PIÈCES ET ASSEMBLAGE



FRANÇAIS

## POSITIONS DU COMMUTATEUR ARRÊT / CHAUD / BAS / HAUT



## COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyer toutes les surfaces avec un chiffon humide, non abrasif et sec.
2. Trouver une surface plane, sèche, non glissante, propre et à proximité d'une prise électrique.
3. Prévoir environ huit pouces d'espace dégagé autour de l'extérieur de l'unité.
4. S'assurer que tous les thermostats sont ÉTEINTS.
5. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale.
6. Préparer les ingrédients pour l'aliment à cuire. Voir la section des recettes pour des idées de repas.
7. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance.
8. Toujours porter des mitaines à four ou utiliser une poignée tout en utilisant la MIJOTEUSE TRIPLE BUFFET pour prévenir les brûlures.
9. Le temps de cuisson dépend du plat qui est cuisiné
10. Retirer les aliments des chaudrons en céramique en utilisant des cuillères en plastique ou en bois. NE PAS utiliser d'ustensiles métalliques, car ils pourraient rayer et endommager les chaudrons.
11. Garder les aliments au chaud en fixant les thermostats sur le réglage le plus bas.
12. Avant de débrancher l'appareil, s'assurer que les thermostats sont ÉTEINTS afin de prévenir les étincelles dans la prise.
13. Une fois que l'appareil est complètement refroidi, retirer les casseroles en céramique pour vider et nettoyer.

## CONSEILS UTILES

1. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
2. L'appareil deviendra très CHAUD. Toujours utiliser les poignées ou des mitaines de four lorsque vous cuisinez avec cet appareil.
3. NE JAMAIS utiliser un tampon à récurer ou autres éponges abrasives ou chiffons sur cet appareil, car cela rayerait l'appareil.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

S'il vous plaît prendre soin de votre MIJOTEUSE TRIPLE BUFFET en suivant ces simples instructions :

- Placer tous les thermostats à la position ÉTEINTE.
- Débrancher le cordon de la prise murale.
- Autoriser l'appareil à complètement refroidir.
- Une fois que l'appareil est totalement refroidi, enlever tous les couvercles et les chaudrons de cuisson en céramique.
- Nettoyer les couvercles et chaudrons de cuisson en céramique dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
- Essuyer la surface du buffet et la base avec un chiffon humide, non abrasif et sec.
- Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, ne jamais empiler des objets autres que la nourriture sur la surface du buffet ou dans les marmites en céramique et ne jamais utiliser une cuillère en métal pour mélanger et servir les aliments.
- Ne jamais mettre l'appareil dans un lave-vaisselle, ni immerger dans l'eau. Toujours tenir le cordon éloigné de l'eau.

C'est aussi simple que cela !

# RECETTES

Utiliser votre imagination et choisir des ingrédients préférés pour créer une variété de repas en utilisant la MIJOTEUSE TRIPLE BUFFET. Plats principaux, desserts et accompagnements peuvent être cuits simultanément épargnant temps et efforts dans la cuisine.

La variété des repas et d'aliments qui peuvent être cuits avec la MIJOTEUSE TRIPLE BUFFET est pratiquement infinie. Faire des ragoûts, ET PLUS !

Être créatif et PROFITER de votre MIJOTEUSE TRIPLE BUFFET !

## RÔTI BRAISÉ

- 5½ Livres de Rôti
  - 2 Boîtes de Crème de Champignons Condensée
  - 1 Once de Mélange À Soupe À L'oignon Séché
  - ¼ Tasse d'eau
  - Poivre Noir Concassé au Goût
- Dans une mijoteuse en céramique, mélanger la crème de champignons, le mélange à soupe à l'oignon séché et l'eau.
- Placer le rôti dans le chaudron en céramique de la mijoteuse et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé avec le mélange à soupe.
- Cuire à réglage élevé pendant 3 à 4 heures ou à bas réglage pour 8 à 9 heures.
- Rendement: 12 portions

## POULET ENTIER

- 1 Poulet Entier
  - 1 c. à thé Paprika
  - Quartier de Citron
  - Sel et Poivre au Goût
- Rouler trois morceaux de papier d'aluminium formant des balles de 3 à 4 pouces et les placer dans le fond d'un récipient de cuisson en céramique.
- Nettoyer le poulet dans l'eau froide. Éponger avec des serviettes en papier.
- Frotter le poulet avec le quartier de citron, puis assaisonner avec le sel, le poivre et le paprika.
- Placer le poulet dans la mijoteuse sur le dessus de la feuille d'aluminium.
- Cuire à puissance élevée pendant 1 heure, puis ramener au réglage bas et faire cuire pour encore 8 à 10 heures, ou jusqu'à ce que le poulet ne soit plus rose.
- Rendement : 6 portions

**HARICOTS PINTO**

- 1 Livre de Haricots secs Pinto
- 4 Tasses d'eau
- 1 c. à thé de Poudre de Chili
- Une demi-Cuillerée À thé Origan Séché
- 1 Oignon,Haché
- 1 c. à thé d'ail en Poudre
- 1 c. à thé Sel (ou au goût)
- 1 c. à thé Poivre Noir (ou au goût)

Laver les haricots et laisser tremper dans l'eau froide pendant une nuit. Égoutter les haricots et verser dans la mijoteuse en céramique.

Incorporer les assaisonnements.

Verser l'eau.

Ajouter les oignons.

Couvrir la casserole et faire cuire au réglage élevé jusqu'à ce que les haricots soient très tendres, environ 5 heures.

Rendement : 1½ Tasses

**RAGOÛT DE BOEUF**

- 2 Livres de Ragoût de Viande de Bœuf en Cubes
- 1 Boîte de Crème de Champignons Condensée
- 4 Cuillères À Soupe d'eau Mélangée Avec 4 Cuillères À Soupe d'eau Froide
- 2 Tasses de Bouillon de Bœuf
- 2 Carottes Moyennes, Coupées en Tranches
- 3 Pommes de Terre Rouge Pelées, Coupées en dés
- 1 branche de céleri, Coupée en tranches
- 1 Feuille de Laurier
- 1 Gousse d'ail Hachée
- 1 Oignon Jaune, Émincé
- Sel & Poivre au Goût (environ ¼-½ Cuillère à thé de Chacun)

Placer le bœuf dans la mijoteuse en céramique.

Dans un petit bol mélanger: le mélange de farine, le sel et le poivre. Verser ce mélange sur la viande et agiter pour enrober la viande avec ce mélange de farine.

Incorporer ail, feuille de laurier, soupe, oignon, bouillon de bœuf, pommes de terre, carottes et céleri.

Couvrir et cuire à réglage bas pendant 10 à 12 heures ou à réglage élevé pour 4 à 6 heures.

Rendement : 6 Portions

## JAMBALAYA

- 1 Livre de Poulet Désossé, en Cubes
- 10 Onces de Saucisse Andouille, Tranchée
- 1 Livre Crevettes, Cuites
- 2 Tasses Riz Blanc À Longs Grains, Cuits
- 1 Tasse Bouillon de Poulet
- ¼ Tasse Eau
- ¼ Tasse de Vinaigre de Vin Blanc
- ½ Tasse Oignon Blanc Coupé en Dés
- 1 Poivron Vert Coupé en Dés
- 1 Grande Boîte (28 on.) Tomates Étuvées
- 2 c. à thé Origan
- 2 c. à thé Persil
- 2 c. à thé Assaisonnement Cajun
- 1 c. à thé de Poivre de Cayenne

Dans une mijoteuse en céramique, mélanger poulet, saucisses, poivron et oignon.

Ajouter tomates, bouillon de poulet, eau, vinaigre, origan, persil, assaisonnement Cajun et poivre de Cayenne. Remuer.

Couvrir et cuire à réglage bas pendant 6 à 8 heures ou à réglage élevé pour 3 à 4 heures.

Environ 30 à 45 minutes avant de servir, ajouter les crevettes cuites et le riz cuit chaud ; chauffer à fond et bien mélanger.

Rendement : 8 portions



**CLAFOUTIS AUX BAIES**

- 16 Onces de Fromage Mozzarella, Râpé
- 1 Tasse de Fromage Parmesan, Râpé
- 1 Tasse Mayonnaise
- 1 Tasse (8 on.) Coeurs d'artichauts Décongelés, et Hachés
- 2 Gousses d'Ail Hachées
- 2 Cuillères à thé d'oignon Blanc Émincé
- Persil pour Garnir

Dans une mijoteuse en céramique, mélanger tous les ingrédients.

Couvrir la casserole et cuire à bas réglage pendant 2 heures ou jusqu'à ce que les fromages aient fondu et que le plat soient très chaud.

Mélanger et servir avec du persil saupoudré sur le dessus, si vous le souhaitez.

Truc : Servir avec du pain Français grillé, croustilles pita, assortiment de craquelins ou sur des pâtes.

**FARINE D'AVOINE**

- 1 Tasse Avoine Concassée
- 4 Tasses d'eau
- ½ Tasse Lait mi-Écrémé

Dans une mijoteuse en céramique, mélanger tous les ingrédients.

Couvrir et cuire à bas réglage pendant 8 à 9 heures.

Mélanger et servir.

Vous pouvez également ajouter d'autres ingrédients pour une saveur additionnelle telle: cannelle et sucre, fruits secs ou noix

Rendement : 1½ Tasses

## BERRY COBBLER

- 10 on. Fraises Congelées  
SVaporiser l'intérieur d'une mijoteuse avec un aérosol de cuisson antiadhésif.
  - 10 on. Bleuets Congelées  
Dans un grand bol, mélanger tous les fruits congelés, le sucre et ½ tasse de mélange à cuisson.
  - 10 on. Framboises Congelées  
Transférer le fruit dans la mijoteuse.
  - ½ Tasse de Sucre  
Dans un autre grand bol, mélanger ensemble le 2¼ tasses de mélange à cuisson, ¼ tasse de sucre, le beurre fondu et le lait avec une cuillère en bois.
  - ½ Tasse Mélange à Biscuit  
À l'aide de vos mains, déposer des cuillerées de pâte sur le dessus du fruit dans la mijoteuse.
- Garniture:**
- 2¼ Tasses Biscuit Mix  
Dans un petit bol, mélanger le ¼ de tasse de sucre restant et la cannelle moulue. Saupoudrer le sucre cannelle sur le dessus de la pâte et placer le couvercle sur la mijoteuse.
  - ½ Tasse de Sucre (séparé en 2 portions distinctes de ¼ Tasse chacune)  
Cuisson lente à pleine puissance pendant 3 à 4 heures jusqu'à ce que la garniture soit soufflée et que le fruit bouillonne.
  - ½ Tasse Lait
  - 2 Cuillères à thé Cannelle Moulue  
Servez chaud avec la crème fouettée ou de la crème glacée.

## RIZ AU BOUDIN

- 1 Tasse de Riz Blanc Court Non Cuit  
Mettez tous les ingrédients (riz, sucre, lait évaporé, vanille, bâton de cannelle et muscade) dans la mijoteuse.
- 1 Tasse de Sucre Granulé  
Couvrir et cuire à faible intensité pendant 4 heures, en remuant toutes les 30 minutes.
- 24 Onces de Lait Évaporé  
Ajouter une tasse d'eau ou de lait et cuire à réglage élevé pour 1½ heures supplémentaires.
- 1 Cuillère à Café de Vanille  
Retirer le bâton de cannelle et servez chaud.
- 1 Bâton de Cannelle  
Rendement : 8 Portions
- 1 Cuillère à Café de Noix de Muscade Moulue

# 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.

## **BUFFET RÉCHAUD TRIPLE / SÉRIES TSC250**

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](http://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](http://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](http://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, conséquentiel 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 conséquentiels, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

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

Veillez 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](http://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 / nostalgiaelectrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).  
Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

# CONTENIDO

SEGURIDAD . . . . .	26
PRECAUCIONES IMPORTANTES . . . . .	27
PROTECCIONES IMPORTANTES. . . . .	27
INTRODUCCIÓN . . . . .	28
PIEZAS Y ENSAMBLAJE . . . . .	29
CÓMO UTILIZAR . . . . .	30
CONSEJOS ÚTILES . . . . .	31
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO . . . . .	31
RECETAS . . . . .	32
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA. . . . .	37

## SEGURIDAD

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos dado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en el aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matar o herir a otros.

Todos los mensajes de seguridad seguirán al símbolo de alerta de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán qué tanto es el peligro potencial, cómo reducir la posibilidad de lesiones, y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

### **Especificaciones del aparato:**

120 Voltios, 60 Hz, 405 vatios, Aprobación de ETL y CETL

ESTE PRODUCTO SÓLO DEBE USARSE CON UN TOMACORRIENTE DE 120V AC.

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. No sumerja NUNCA el aparato o el cable en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca de agua.
3. No utilice NUNCA una esponja o un paño abrasivo con el aparato.
4. NUNCA deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
5. No introduzca NUNCA ninguna otra cosa en las ollas de cocción de cerámica, aparte de para lo que se han diseñado.
6. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando y para limpiarlo.
7. NO introduzca el aparato en el lavavajillas.
8. Manténgalo alejado de los niños.
9. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
10. Este aparato no se ha diseñado para que lo utilicen los niños ni personas con dificultades de aprendizaje sin supervisión.
11. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
12. NO utilice el aparato al aire libre.

## PROTECCIONES 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 utilizar este aparato.**
2. NO toque las superficies calientes. Use agarraderas o mangos.
3. NO utilice el aparato al aire libre. SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
4. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua o cualquier otro líquido.
5. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que haya sufrido una avería, de que haya caído o de que se haya dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, o a un taller para su ajuste eléctrico o mecánico.
6. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios que no se hayan proporcionado con la unidad. Los mismos pueden ocasionar lesiones.
7. Cuando se usa un aparato por niños o cerca de niños, se recomienda contar con la supervisión de un adulto.
8. NO lo coloque sobre o cerca de una hornilla eléctrica o gas caliente, ni en un horno caliente.
9. NO sobrecargue los enchufes domésticos ni los cables alargadores ya que esto podría suponer un peligro de incendio o de descarga eléctrica.
10. Este aparato no se debe utilizar para otros usos distintos de los indicados en las instrucciones adjuntas.
11. NO deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.

12. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando y antes de desmontarlo para limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o retirar partes y antes de limpiar el aparato.
13. Para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable largo, se proporciona un cable de alimentación corto.
14. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato con comida caliente.
15. NO se recomienda usar un cable de extensión con este aparato.
16. No intente revisar este aparato usted mismo, ya que abrirlo o retirar las cubiertas podría estar expuesto a tensiones peligrosas u otros peligros. Solicite al personal de servicio calificado que realice las tareas de servicio.
17. Se debe tener mucho cuidado al colocar y quitar las tapaderas de vidrio.
18. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde del mostrador, ni que toque superficies calientes.
19. Siempre utilice un guante de horno o un agarra ollas al utilizar este aparato, ya que se calienta mucho.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

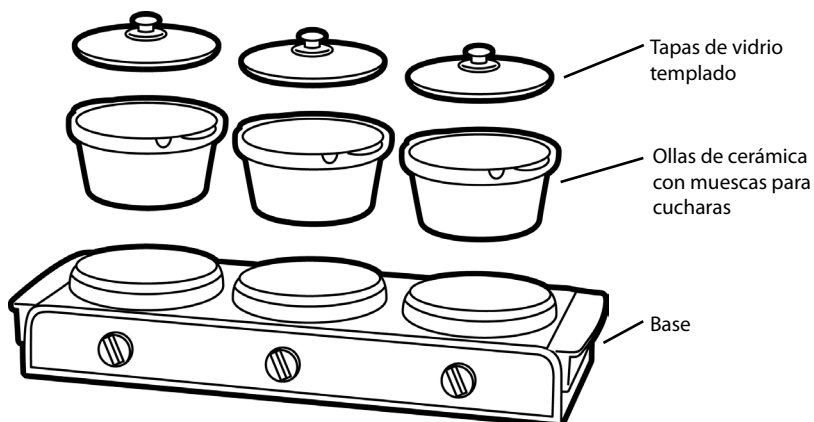
### INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar el TRIPLE BUFFET DE COCCIÓN LENTA de Nostalgia™! Con el TRIPLE BUFFET DE COCCIÓN LENTA puede cocinar lentamente y servir con estilo. La variedad de platos que se puede crear utilizando el TRIPLE BUFFET DE COCCIÓN LENTA son prácticamente infinitas, haciendo de este un elemento imprescindible para cualquier hogar moderno. Las tres ollas de cocción facilitan la creación de acompañamientos, platos principales y postres simultáneamente.

Sus funciones incluyen:

- Las tres ollas de cocción de cerámica de 2,5 litros se separan para una fácil limpieza.
- Moderno diseño en negro con acentos de acero inoxidable.
- Tapas de vidrio templado transparente para una fácil visualización.
- Manijas y agarraderas que permanecen frías.
- Cada olla tiene su propio termostato.
- Las ollas de cerámica tienen muescas para sujetar cucharas.
- Cocine lentamente y mantenga la comida caliente mientras la sirve

## PIEZAS Y ENSAMBLAJE



### POSICIONES DE LOS INTERRUPTORES

APAGADO / TIBIO / BAJO / ALTO



# CÓMO UTILIZAR

1. Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo no abrasivo y seque todas las superficies.
2. Encuentre una superficie limpia, seca, antideslizante y nivelada cerca de una toma de corriente de electricidad.
3. Deje un espacio de alrededor de ocho pulgadas alrededor de la parte exterior de la unidad.
4. Asegúrese de que todos los termostatos estén APAGADOS.
5. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente.
6. Preparar los ingredientes de los alimentos que cocinará. Consulte la sección de Recetas para tener ideas de comidas.
7. NUNCA deje el aparato sin atención.
8. Siempre use guantes de hornos o utilice un sujetador de ollas mientras utiliza el TRIPLE BUFFET DE COCCIÓN LENTA para evitar quemaduras.
9. El tiempo de cocción depende del plato que se esté cocinando.
10. Retire los alimentos de las ollas de cerámica mediante cucharas de madera o de plástico. NO use utensilios de metal, ya que pueden rayar y dañar las ollas de cocción.
11. Mantenga los alimentos calientes al ajustar los termostatos al nivel más bajo.
12. Antes de desenchufar el aparato, asegúrese de que el termostato se APAGUE para evitar cualquier chispa de la toma.
13. Una vez que el aparato esté completamente frío, retire los potes de cocción de cerámica para vaciar y limpiar.



## CONSEJOS ÚTILES

1. NUNCA deje el aparato sin supervisión mientras está en uso.
2. La unidad estará MUY CALIENTE. Siempre use agarra ollas o guantes de horno para cocinar con este aparato.
3. NUNCA utilice estropajos u otras esponjas o paños abrasivos en esta unidad, ya que esto puede rayar el aparato.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide el TRIPLE BUFFET DE COCCIÓN LENTA siguiendo las siguientes instrucciones sencillas:

- Gire todos los termostatos a la posición de APAGADO.
- Desenchufe el cable de la toma de corriente.
- Deje enfriar la unidad por completo.
- Una vez que la unidad esté completamente fría, quite todas las tapas y ollas de cocción de cerámica.
- Limpie las ollas de cerámica y las tapas con agua tibia y jabón. Enjuague y seque.
- Limpie la superficie del buffet y la base con un paño húmedo no abrasivo y a continuación séquelas.
- Para prolongar la vida útil del aparato, nunca apile objetos aparte de los alimentos sobre la superficie del buffet o sobre las ollas de cerámica y nunca use una cuchara de metal para retirar o servir alimentos.
- No coloque nunca el aparato en un lavavajillas ni lo sumerja en agua. Siempre mantenga el cable alejado del agua.

¡Es así de simple!

# RECETAS

Use su imaginación y elija sus ingredientes favoritos para crear una variedad de comidas con el TRIPLE BUFFET DE COCCIÓN LENTA. Platos principales, acompañamientos y postres pueden cocinarse simultáneamente, ahorrando así tiempo y esfuerzo en la cocina.

La variedad de comida y alimentos que puede cocinarse con el TRIPLE BUFFET DE COCCIÓN LENTA es prácticamente interminable. ¡Hacer pucheros, Y MUCHO MÁS!

¡Sea creativo y DISFRUTE del el TRIPLE BUFFET DE COCCIÓN LENTA!

## POT ROAST

- 5½ PLibras de asado de Pot Roast
  - 2 Latas de crema condensada de champiñones
  - 1 Onza de mezcla de sopa de cebolla seca
  - 1¼ Taza de agua
  - Pimienta molida al gusto
- En una olla de cocción lenta de cerámica, combine la crema de champiñones, le mezcla de cebolla seca y agua.
- Coloque el pot roast en la olla cerámica olla y revuelva hasta bien hasta que se recubra con la mezcla de sopa.
- Cocine en el nivel alto durante 3 a 4 horas o en el nivel bajo durante 8 a 9 horas.
- Rinde: 12 porciones

## POLLO ENTERO

- 1 Pollo entero
  - 1 Cucharaditas de paprika
  - Trozo de limón
  - Sal y pimienta al gusto
- Enrolle tres pedazos de papel de aluminio en bolas de 3 a 4 pulgadas y colóquelas en el fondo de la olla de cerámica.
- Lave el pollo con agua fría. Seque los pedazos con papel toalla.
- Frote el pollo con el trozo de limón y sazónelo con sal, pimienta y pimentón.
- Coloque el pollo en la olla en la parte superior de la lámina de aluminio.
- Cocine en el nivel alto durante 1 hora y luego cambie a nivel bajo y cocine por un tiempo adicional de 8 a 10 horas, o hasta que el pollo ya no esté rosado.
- Rinde: 6 porciones

## FRIJOLES PINTOS

- 1 Libra de frijoles pintos secos
  - 4 Tazas agua
  - 1 Cucharadita de chile en polvo
  - ½ Cucharadita de orégano seco
  - 1 Cebolla picada
  - 1 Cucharadita de ajo en polvo
  - 1 Cucharadita de sal (o al gusto)
  - 1 Cucharadita de pimienta negra (o al gusto)
- Lave los frijoles y remójelos en agua fría durante toda la noche. Drene los frijoles y viértalos en la olla cocción de cerámica.
- Revuelva los condimentos.
- Vierta agua.
- Agregue las cebollas.
- Cubra la olla y cocine en nivel alto hasta que los frijoles estén muy suaves, aproximadamente 5 horas.
- Rinde: 1½ taza

## ESTOFADO DE CARNE

- 2 Libras de estofado de carne en cubos
  - 1 Lata de crema condensada de champiñones
  - 4 Cucharadas de agua mezclada con 4 cucharadas de agua fría
  - 2 Tazas de caldo de carne
  - 2 Zanahorias medianas en rodajas
  - 3 Papas de cáscara roja en trocitos
  - 1 Tallos de apio en rodajas
  - 1 Hoja de laurel
  - 1 Diente de ajo picado
  - 1 Cebolla amarilla picada
  - Sal y pimienta al gusto (aproximadamente ¼-½ cucharadita de cada una)
- Coloque la carne en la olla de cocción de cerámica.
- En un tazón pequeño combine la mezcla de harina, sal y pimienta. Viértala sobre la carne y revuelva para recubrir la carne con la mezcla de harina.
- Añada el ajo, el laurel, la sopa de cebolla, el caldo de carne, la papas, las zanahorias y el apio.
- Cubra y cocine en el nivel bajo durante 10 a 12 horas o en el nivel alto durante 4 a 6 horas.
- Rinde: 6 porciones

## JAMBALAYA

- 1 Libra de pollo deshuesado en cubos
- 10 Onzas de salchichas andouille en rodajas
- 1 Libra de camarones cocidos
- 2 Tazas de arroz blanco de grano largo cocido
- 1 Taza de caldo de pollo
- ¼ Taza de agua
- ¼ Taza de vinagre y vino blanco
- ½ Taza de cebolla blanca picada
- 1 Ají dulce verde picado
- 1 Lata grande (28 onzas) de compota de tomate
- 2 Cucharaditas de orégano
- 2 Cucharaditas de perejil
- 2 Cucharaditas de sazón cajún
- 1 Cucharadita de pimienta de cayena

En una olla de cerámica, mezcle el pollo, las salchichas, el ají dulce verde y la cebolla.

Añada los tomates, el caldo de pollo, el agua, el vinagre, el orégano, el perejil, el sazón cajún y la pimienta de cayena. Revuelva.

Cubra y cocine en el nivel bajo durante 6 a 8 horas o en el nivel alto durante 3 a 4 horas.

Entre 30 a 45 minutos antes de servir, agregue los camarones cocidos y el arroz caliente; caliente bien y revuelva bien.

Rinde: 8 porciones

### ARTICHOKE DIP

- 16 Ounces Mozzarella Cheese, Shredded
- 1 Cup Parmesan Cheese, Shredded
- 1 Cup Mayonnaise
- 1 Cup (8 oz) Frozen Artichoke Hearts, Thawed & Chopped
- 2 Garlic Cloves, Minced
- 2 Teaspoons Minced White Onion
- Parsley for Garnish

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

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.

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

### HARINA DE AVENA

- 1 Taza de Avena Steel Cut
- 4 Tazas Agua
- ½ Tazas de Half-And-Half

En una olla de cerámica, combine todos los ingredientes.

Tape la olla y cocine en nivel bajo durante 8 a 9 horas.

Revuelva y sirva.

También puede tratar de añadir otros ingredientes para un sabor adicional, tales como: canela y azúcar, frutas secas y nueces.

Rinde: 1½ Taza

## TARTA CUBIERTA DE FRUTAS

- 10 Onzas de Fresas Congeladas  
Rocíe el inserto de una olla antiadherente con rociador para cocinar.
  - 10 Onzas de Arándanos Congelados  
En un tazón grande de mezcla, revuelva toda la fruta congelada, el azúcar y ½ taza de mezcla para hornear.
  - 10 Onzas de Frambuesas Congeladas  
Transfiera la fruta a la olla.  
En otro tazón grande de mezcla, revuelva 2¼ tazas de mezcla para hornear, ¼ de taza de azúcar, mantequilla derretida y leche con una cuchara de madera.
  - ½ Taza de Azúcar
  - ½ Taza de Mezcla de Magdalenas  
Utilizando sus manos, deje caer cucharadas de masa en la parte superior de las frutas en la olla de cocción lenta.
- Aderezo:**
- 2¼ Tazas de Mezcla de Magdalenas  
En un tazón pequeño, mezcle el resto de ¼ de taza de azúcar y de canela molida. Espolvoree la canela y el azúcar sobre la masa y coloque la tapa de la olla.
  - ½ Taza de Azúcar (separada en 2 porciones de ¼ de taza cada una)  
Cocine en nivel alto durante 3 a 4 horas hasta que el aderezo se haya esponjado y las frutas estén burbujeando.
  - ½ Taza de Leche
  - 2 Cucharaditas de Canela Molida  
Sirva caliente con crema batida o helado.

## ARROZ DE BUDÍN

- 1 Taza De Arroz Blanco de Grano Corto Sin Cocer  
Vierta todos los ingredientes (arroz, azúcar, leche evaporada, vainilla, canela y nuez moscada) en una olla de cocción de cerámica.
- 1 Taza de Azúcar Blanca  
Tape, y cocine en nivel bajo por 4 horas, revolviendo cada 30 minutos.
- 24 Onzas de Leche Evaporada  
Añada otra taza de leche o agua y cocine en nivel alto por un tiempo adicional de 1½ hora.
- 1 Cucharadita de Vainilla  
Retire la barra de canela y sirva caliente.
- 1 Barra de Canela  
Rinde: 8 porciones
- 1 Cucharadita de Nuez Moscada Molida

# 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.

## TRIPLE BUFFET DE COCCIÓN LENTA / SERIE TSC250

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](http://www.nostalgiaproducts.com)

### Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a [www.nostalgiaproducts.com](http://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](http://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 corregimientos 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](http://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/nostalgiaelctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).  
Tweet con nosotros en Twitter en [www.twitter.com/NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

