

# Highland™

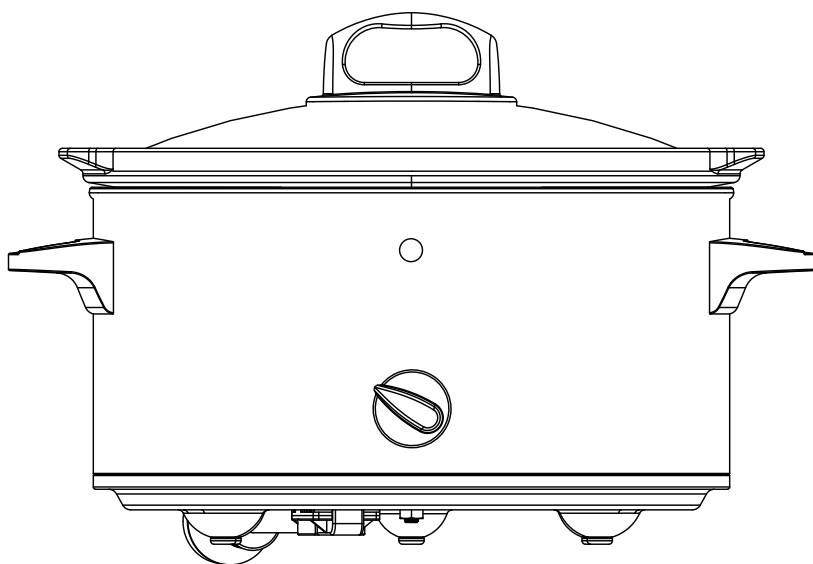
HIGHLAND™ and logo design are trademarks or registered trademarks of LF, LLC. All rights reserved.

ITEM #3846378

## 3.5 QT Slow Cooker

MODEL #MD-TH3504A

Español p. 9



Serial Number \_\_\_\_\_ Purchase Date \_\_\_\_\_



**Questions, problems, missing parts?** Before returning to your retailer, call our customer service department at 888-251-1024, 8 a.m. - 8 p.m., EST, Monday - Sunday.

You could also contact us at [partsplus@lowes.com](mailto:partsplus@lowes.com) or visit [www.lowespartsplus.com](http://www.lowespartsplus.com).

SM21474

**TABLE OF CONTENTS**

Package Contents ..... 3

Safety Information ..... 4

Operating Instructions ..... 6

Ingredients Setting ..... 7

Cleaning ..... 7

Warranty ..... 8

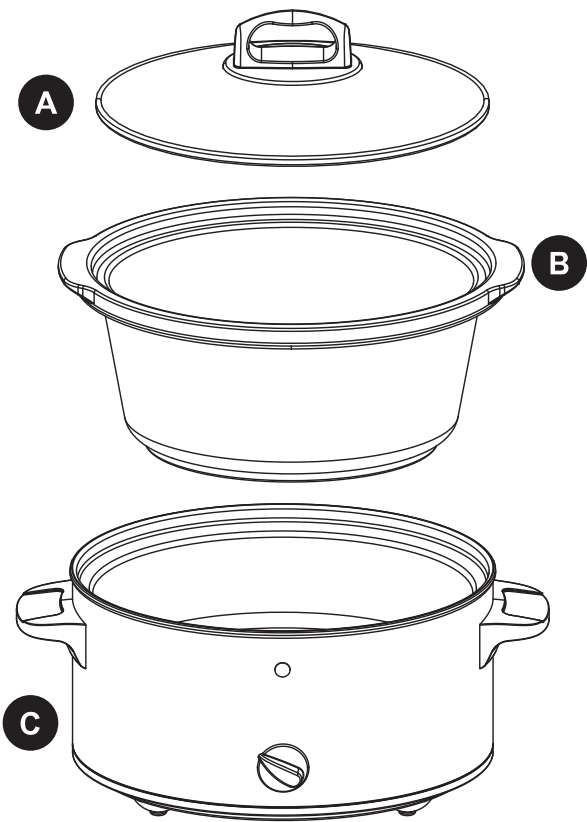
**PRODUCT SPECIFICATIONS**

---

| SPECIFICATIONS  |        |
|-----------------|--------|
| Rated Voltage   | 120V~  |
| Rated Frequency | 60Hz   |
| Rated Power     | 160W   |
| Warranty        | 1 Year |

PACKAGE CONTENTS

---



| PART | DESCRIPTION    | QUANTITY |
|------|----------------|----------|
| A    | Glass lid      | 1        |
| B    | Removable bowl | 1        |
| C    | Heating Base   | 1        |

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## SAFETY INFORMATION

---

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product.

Read Rules for Safe Operation and Instructions carefully.

## WARNING

For safety reasons and to avoid damage to the appliance or injuries to people, please abide by all the safety instructions below. Ignoring safety warnings may result in injuries.

This appliance does not take into consideration the following situations:

- Use by children or disabled people without supervision;
- children treating it as a toy.

1. Read all instructions.
2. This appliance is for household use only. Do not use outdoors.
3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
8. Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids.
12. Do not use the appliance for other than intended use.
13. Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into unit.
14. To disconnect turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
15. Containers are designed for use with this appliance only. They must never be used on a range top. Do not set a hot container on a wet or cold surface. Do not use a cracked container.
16. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
17. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
18. Children shall not play with the appliance. The surfaces of the appliance are liable to get hot during use.
  19. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.
  20. The heating element surface is subject to residual heat after use, do not touch.
  21. Do not touch hot surface. Use handles or buttons of control panel. The unit body will become very hot during long-time using, handle it carefully.
  22. **CAUTION:** To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.
  23. Do not add too much water beyond the edge of the porcelain inner pot, or the water will flow out during cooking.
  24. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
  25. Intended for countertop use only.
  26. A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.
  27. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
  28. Prior to first use, please make sure that the electric rating of the appliance is in conformity with the current electric rating.
  29. **DO NOT** put frozen articles inside the porcelain pot when it is too much heat, nor do wash the porcelain pot with the cold water.
  30. **DO NOT** uncover the lid when in stewing, otherwise the heat will run out and more stewing time will be needed.
  31. **DO NOT** cooking food directly in the Aluminum pot.
  32. **DO NOT** place the porcelain inner pot on gas stove.
  33. To avoid any cracks or spoilage that may bring to the slow cooker, proper maintenance is necessary.
  34. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## OPERATING INSTRUCTIONS

---

1. Clean thoroughly before use.
2. Place the cooker housing on a stable, flat, heat resistant surface and away from surfaces that may be damaged by steam.
3. After referring to the food safety and general cooking advice, place the ingredients to be cooked into the removable bowl. Heat liquids such as water and stock before adding to the bowl and do not fill to the brim.
4. Cover the bowl with the glass lid and place into the cooker housing.
5. Fully unwind the cable, plug in and switch on. For your safety do not allow the cable to dangle over the edge of units.
6. Using the function switch, select the cooking function of choice (the indicator light will illuminate) and if cooking times allow, select the HIGH setting in preference to the low setting. Cooking food on HIGH will require less time than cooking at LOW. The slow cooker can operate on LOW all day and night if required.
7. When the cooking is complete, select the WARM function to keep the food warm (maximum 4 hours) until it is ready to serve.
8. When ready to serve, turn the slow cooker off using the function switch. The indicator light will extinguish.

### Notes:

**Before using for the first time, wash loose parts (removable bowl and lid) in hot water with a little washing up liquid. Rinse and dry thoroughly. Not suitable for the dishwasher.**

### General Cooking Advice

1. When adding liquid or stock to the slow cooker is recommended that hot liquid is added to reduce the cooking time and to ensure that the slow cooker reaches the higher cooking temperatures more quickly.
2. Avoid lifting the glass lid during the cooking process as this breaks the seal formed around the lid and adds time to the cooking process.
3. Vegetables such as carrots, potatoes and turnips require longer cooking than many types of meat and should be cut into the smallest sizes practical. Place in the bottom or the sides of the bowl and cover with liquid.
4. Trim excess fat from meat, as the cooking method does not allow the fat to drain away.
5. If adding fresh milk or yoghurt, this should be done in the final two hours of cooking. Evaporated milk may be added at the start of cooking.
6. Rice, noodles and pasta are not recommended for long cooking periods. Cook them separately and then add to the slow cooker during the final 30 minutes.

## INGREDIENTS SETTING

---

1. The cooking times stated in the chart below gives an approximate guide. For slow cooker recipes, techniques and specific cooking times consult a specialist recipe book.
2. Browning meats before they are added to the slow cooker can reduce cooking times.

|                                                                     | Finished quantity (approx.) | Approximate cooking times (hr) |      |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|------|
|                                                                     |                             | Low                            | High |
| Chicken soup (made with approx 1kg diced chicken):                  | 2½ - 3 litres               | 8-10                           | 6-8  |
| Split pea soup                                                      | 2½ - 3 litres               | 8-11                           | 4-6  |
| Minestrone soup                                                     | 1½ - 2 litres               | 8-9                            | 5-6  |
| Beef casserole (made with approx 500g diced beef):                  | 1 litres                    | 8-10                           | 6-7  |
| Pork or lamb chops (6 thick chops):                                 | 2½ - 3 litres               | 8-10                           | 6-8  |
| Beef or lamb curry (made with approx 1.3kg diced meat): Beef 1.3 kg | 1½ - 2 litres               | 8-11                           | 6-8  |
| Beef stroganoff (made with approx 1.3kg diced beef)                 | 1½ - 2 litres               | 8-11                           | 7-9  |
| Porridge                                                            | 1 litres                    | 8-10                           | 4-6  |
| Baked apples (4 apples with 125ml water)                            | 1½ - 2 litres               | 5-6                            | 2-4  |
| Mulled wine                                                         | 2 litres                    | 2-3                            | 1-2  |

## CLEANING

---

Clean after each use.

1. Switch off and unplug the slow cooker and allow to cool completely.
2. Wash loose parts (removable bowl and lid) in hot water with a little washing up liquid. Rinse and dry thoroughly. Not suitable for the dishwasher.
3. Wipe the external surface of the slow cooker with a soft damp cloth and dry surfaces with a soft dry cloth. Do not use detergent or abrasives as these may scratch the surface. Never immerse the cooker housing in water.

## **WARRANTY**

---

**ONE YEAR LIMITED WARRANTY.** The manufacturer warrants this product to be free from manufacturing defects in material and workmanship. This one year warranty does not cover transit damages.

This warranty does not apply to the finish on any portion of the product. Serving performed by unauthorized persons shall render the warranty invalid. For warranty service, contact Customer Service at 888-251-1024, 8 a.m.-8 p.m., EST, Monday – Sunday.

Some states do not allow the limitation or exclusion of certain damages. Therefore, these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives the consumer specific legal rights. You may have other rights that vary from state to state.

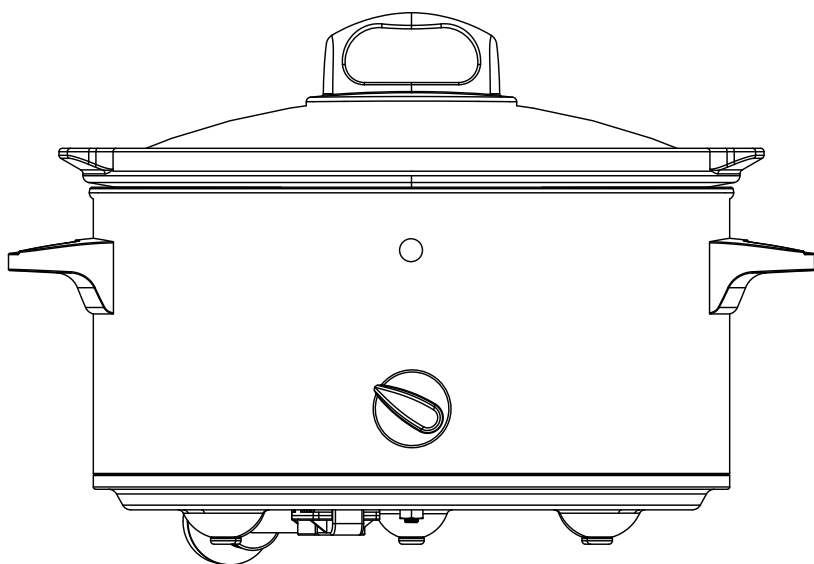
# Highland™

HIGHLAND™ y el diseño del logotipo son marcas comerciales o marcas registradas de LF, LLC. Todos los derechos reservados.

ARTÍCULO #3846378

**3,31 litros de  
estofado lento**

MODELO #MD-TH3504A



Número de serie \_\_\_\_\_ Fecha de compra \_\_\_\_\_



**¿Preguntas, problemas, piezas faltantes?** Antes de volver a la tienda, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 888-251-1024, de lunes a domingo de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este. También puede comunicarse con nosotros a través de [partsplus@lowes.com](mailto:partsplus@lowes.com) o visitar [www.lowespartsplus.com](http://www.lowespartsplus.com).

SM21474

ÍNDICE

Contenido del paquete ..... 11

Información de seguridad ..... 12

Instrucciones de funcionamiento ..... 14

Ajustes para los ingredientes ..... 15

Limpieza ..... 15

Garantía ..... 16

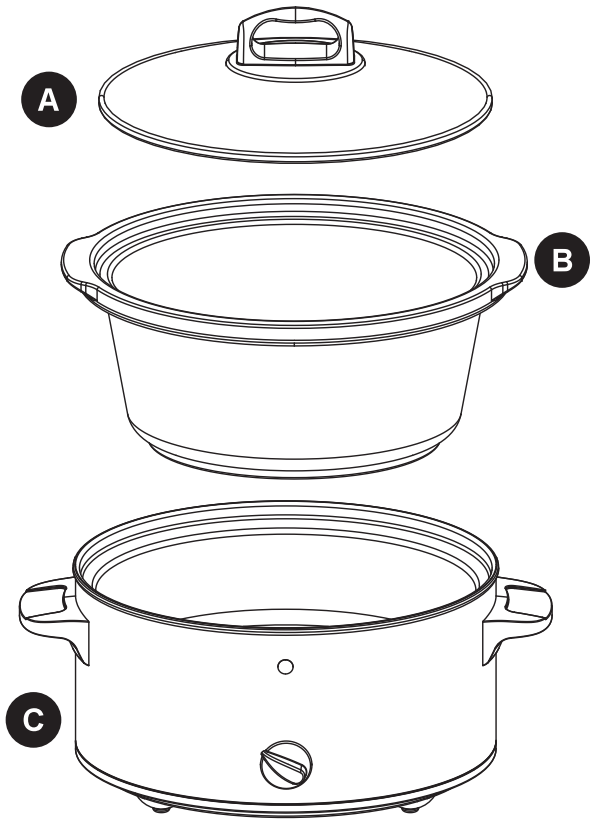
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

---

| ESPECIFICACIONES   |            |
|--------------------|------------|
| Rango de voltaje   | 120 V~     |
| Frecuencia nominal | 60 Hz      |
| Potencia nominal   | 160 vatios |
| Garantía           | 1 año      |

**CONTENIDO DEL PAQUETE**

---



| PIEZA | DESCRIPCIÓN       | CANTIDAD |
|-------|-------------------|----------|
| A     | Tapa de vidrio    | 1        |
| B     | Tazón desmontable | 1        |
| C     | Base calentadora  | 1        |

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Lea y comprenda completamente este manual antes de intentar ensamblar, usar o instalar el producto. Lea cuidadosamente las normas para un funcionamiento seguro y las instrucciones.



## ADVERTENCIA

Por razones de seguridad y para evitar daños al electrodoméstico o lesiones a las personas, siga todas las instrucciones de seguridad detalladas a continuación. Ignorar las advertencias de seguridad puede provocar lesiones.

No se consideran las siguientes situaciones en el uso de este electrodoméstico:

- Niños o personas discapacitadas que lo usen sin supervisión;
- niños que lo traten como un juguete.

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este electrodoméstico es solo para uso doméstico. No lo use en exteriores.
3. Los niños de 8 años y mayores y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos pueden usar este electrodoméstico si una persona responsable de su seguridad les brinda supervisión o capacitación para usarlo de forma segura y entienden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Dejar enfriar antes de limpiar.
5. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, su empresa de servicio o alguna persona con calificación similar debe reemplazarlo para evitar peligros.
6. Se debe supervisar a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
8. Apague y desenchufe el electrodoméstico antes de limpiarlo, realizar mantenimiento o reubicarlo y cuando no esté en uso.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o el mostrador, ni que toque superficies calientes.
10. No coloque el electrodoméstico sobre un quemador a gas o eléctrico caliente ni cerca de él, ni dentro de un horno con calor.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un electrodoméstico que contenga comida, agua u otros líquidos calientes.
12. No utilice el electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.
13. Levante y abra la tapa con cuidado para evitar quemaduras por agua caliente y permita que el agua gotee en la unidad.
14. Para desconectar, gire el control a OFF (APAGADO), luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
15. Los recipientes están diseñados para usarse solo con este electrodoméstico. Nunca deben usarse sobre una superficie de cocción. No coloque un recipiente caliente sobre una superficie húmeda o fría. No use un recipiente roto.

16. No sumerja el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
17. Este electrodoméstico está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, como:
  - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - casas de campo;
  - clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - clientes en alojamientos de tipo bed and breakfast.
18. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Las superficies del electrodoméstico pueden calentarse durante el uso.
19. Como protección contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua u otro líquido.
20. La superficie del quemador puede quedar caliente después del uso; no la toque.
21. No toque la superficie caliente. Use los mangos o botones del panel de control. El cuerpo de la unidad se calentará mucho durante un uso prolongado; manipúlelo con cuidado.
22. **PRECAUCIÓN:** para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, cocine solo en el recipiente desmontable.
23. No agregue demasiada agua de manera que sobrepase el borde de la olla interna de porcelana. Si hace esto, el agua rebalsará durante la cocción.
24. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, ni después de haberse roto o dañado de alguna forma, o funcionado incorrectamente. Devuelva el electrodoméstico al establecimiento de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
25. Está diseñado solo para usarse sobre encimeras.
26. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir los riesgos si los niños tiran de él y para evitar enredarse o tropezar con un cable más largo.
27. **ADVERTENCIA:** los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y su cable lejos de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde del mostrador, nunca use el tomacorriente debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.
28. Antes del primer uso, asegúrese de que la clasificación eléctrica del electrodoméstico esté en conformidad con la clasificación eléctrica actual.
29. NO ponga artículos congelados dentro de la olla de porcelana cuando esté demasiado caliente, ni la lave con agua fría.
30. NO destape la tapa cuando esté cocinando a fuego lento, de lo contrario el calor se escapará y necesitará más tiempo para cocinar.
31. NO cocine alimentos directamente en la olla de aluminio.
32. NO coloque la olla interna de porcelana en una cocina de gas.
33. Para evitar que la olla de cocción lenta se rompa o deteriore, necesitará un mantenimiento adecuado.
34. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja por completo en el tomacorriente, inviértalo. Si aún no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

---

1. Limpie minuciosamente antes de usar.
2. Coloque el cuerpo de la olla sobre una superficie estable, plana, resistente al calor y lejos de superficies que puedan dañarse por el vapor.
3. Después de consultar los consejos generales de cocina y seguridad alimentaria, coloque los ingredientes para cocinar en el tazón desmontable. Caliente los líquidos como el agua y el caldo antes de agregarlos al tazón y no lo llene hasta el borde.
4. Cubra el tazón con la tapa de vidrio y colóquelo en el cuerpo de la olla.
5. Desenrolle completamente el cable, enchúfelo y encienda el electrodoméstico. Por su seguridad, no permita que el cable cuelgue sobre el borde de las unidades.
6. Use el interruptor de función para seleccionar la función de cocción que prefiera (la luz indicadora se encenderá) y, si los tiempos de cocción lo permiten, seleccione el ajuste HIGH (ALTO) en lugar del ajuste bajo. Cocinar alimentos en el ajuste HIGH (ALTO) requerirá menos tiempo que cocinar en el ajuste LOW (BAJO). La olla de cocción lenta puede funcionar en el ajuste LOW (BAJO) todo el día y la noche si es necesario.
7. Cuando finalice la cocción, seleccione la función WARM (CALENTAR) para mantener la comida caliente (máximo 4 horas) hasta que esté lista para servir.
8. Cuando esté lista para servir, apague la olla de cocción lenta con el interruptor de función. La luz indicadora se apagará.

### **Notas:**

**Antes de usar por primera vez, lave las partes sueltas (tazón desmontable y tapa) con agua caliente y un poco de detergente líquido. Enjuague y seque bien. No apto para lavavajillas.**

### **Consejos generales de cocina**

1. Al agregar líquido o caldo a la olla de cocción lenta, se recomienda que dicho líquido esté caliente para reducir el tiempo de cocción y garantizar que la olla alcance las temperaturas de cocción más altas más rápidamente.
2. Evite levantar la tapa de vidrio durante el proceso de cocción ya que esto rompe el sellado que se forma alrededor de la tapa y hace que la cocción lleve más tiempo.
3. Las verduras como zanahorias, papas y nabos requieren una cocción más prolongada que muchos tipos de carne y deben cortarse de forma práctica en tamaños pequeños. Colóquelas en el fondo del tazón o en los lados y cúbralas con líquido.
4. Corte el exceso de grasa de la carne, ya que el método de cocción no permite que la grasa se drene.
5. Si agrega leche fresca o yogur, esto debe hacerse en las últimas dos horas de cocción. La leche evaporada se puede agregar al comienzo de la cocción.
6. No se recomienda cocinar el arroz, los fideos y las pastas durante periodos prolongados. Cocínelos por separado y luego agréguelos a la olla de cocción lenta durante los últimos 30 minutos.

## AJUSTES PARA LOS INGREDIENTES

1. Los tiempos de cocción indicados en el siguiente cuadro ofrecen una guía aproximada. Para recetas de cocción lenta, técnicas y tiempos de cocción específicos, consulte un libro de recetas especializado.
2. Dorar las carnes antes de agregarlas a la olla de cocción lenta puede reducir los tiempos de cocción.

|                                                                                                    | Cantidad terminada (aprox.) | Tiempo aproximado de cocción (h) |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|------|
|                                                                                                    |                             | Bajo                             | Alto |
| Sopa de pollo (hecha aproximadamente con 1 kg de pollo troceado):                                  | 2½ - 3 litros               | 8-10                             | 6-8  |
| Sopa de guisantes partidos                                                                         | 2½ - 3 litros               | 8-11                             | 4-6  |
| Sopa minestrone                                                                                    | 1½ - 2 litros               | 8-9                              | 5-6  |
| Cazuela de ternera (hecha aproximadamente con 500 g de carne troceada):                            | 1 litro                     | 8-10                             | 6-7  |
| Chuletas de cerdo o cordero (6 chuletas gruesas):                                                  | 2½ - 3 litros               | 8-10                             | 6-8  |
| Ternera o cordero al curry (hecho aproximadamente con 1,3 kg de carne troceada): 1,3 kg de ternera | 1½ - 2 litros               | 8-11                             | 6-8  |
| Lomo Stroganoff (hecho con aproximadamente 1,3 kg de carne troceada)                               | 1½ - 2 litros               | 8-11                             | 7-9  |
| Gachas de avena                                                                                    | 1 litro                     | 8-10                             | 4-6  |
| Manzanas al horno (4 manzanas con 125 ml de agua)                                                  | 1½ - 2 litros               | 5-6                              | 2-4  |
| Vino caliente                                                                                      | 2 litros                    | 2-3                              | 1-2  |

## LIMPIEZA

Límpielas después de cada uso.

1. Apague y desenchufe la olla de cocción lenta y deje que se enfríe por completo.
2. Lave las partes sueltas (tazón desmontable y tapa) con agua caliente y un poco de detergente líquido. Enjuague y seque bien. No apto para lavavajillas.
3. Limpie la superficie externa de la olla de cocción lenta con un paño suave y húmedo, y seque las superficies con un paño suave y seco. No use detergentes ni abrasivos ya que pueden rayar la superficie. Nunca sumerja el cuerpo de la olla en agua.

## **GARANTÍA**

---

UN AÑO DE GARANTÍA LIMITADA. El fabricante garantiza que este producto no presentará defectos de fabricación en el material ni en la mano de obra. Esta garantía de un año no cubre los daños durante el transporte.

Esta garantía no se aplica al acabado de ninguna parte del producto. El mantenimiento realizado por personas no autorizadas invalidará la garantía. Para obtener servicio de garantía, póngase en contacto con el Servicio al Cliente al 888-251-1024, de lunes a domingo, de 8 a.m. a 8 p.m., hora estándar del Este.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de ciertos daños, por lo que es posible que estas exclusiones o limitaciones no se apliquen en su caso. Esta garantía otorga derechos legales específicos al consumidor. Usted podría tener otros derechos que varían según el estado.