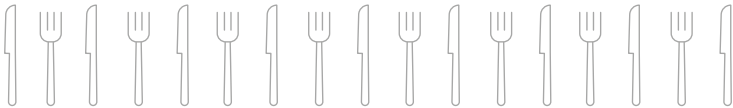


Heynemo

Inspired Living, Innovative Appliances



SKU:ZES019
CY - SCR315



Slow Cookers

Product Category · Instructions · Recipes

Categoría de Productos · Instrucciones · Recetas

**DISCOVER
more of our
products!**



Roaster Oven



2-Pot Slow Cooker



3-Pot Slow Cooker



6QT Slow Cooker



Wax Warmer

Heynemo

Experience the future of living:
HEYNEMO, where innovation meets
comfort.

At HEYNEMO, we believe in transforming your home into a haven of convenience and sophistication. With our cutting-edge smart home appliances, every moment becomes easier, smarter, and more enjoyable. Step into a world where technology works seamlessly to enhance your daily life. Choose HEYNEMO and elevate your home with a touch of innovation and comfort.



Locking Slow Cooker



12-in-1 Cooker

We are developing more...

For purchases and negotiation inquiries,
please feel free to contact us.



707-392-8405



service@heynemo.com



www.heynemo.com

Contents

1. Important Safeguards-----Page No.1-2

2. Before First Use-----Page No.3

3. Product Overview-----Page No.4

4. Using Your Dual Slow Cooker-----Page No.5

5. Care, Cleaning and Storage-----Page No.6

6. Troubleshooting-----Page No.7

7. Frequently Asked Questions-----Page No.8

8. Warranty Information-----Page No.9

9. Recipes-----Page No.10-19

Contenido

1.Las Salvaguardias Importantes-----Página No.20-21

2.Antes del Primer Uso-----Página No.22

3.La Visión General del Producto-----Página No.23

4.El Uso de su Olla de Cocción Lenta Doble-----Página No.24

5.El Cuidado, Limpieza y Almacenamiento-----Página No.25

6.La Solución de Problemas-----Página No.26

7.Las Preguntas Frecuentes-----Página No.27

8.La Información de Garantía-----Página No.28

9.Las Recetas-----Página No.29-38



IMPORTANT SAFEGUARDS

Location

1. Always use the appliance on a dry, level and heat resistant surface.
2. Always place the appliance away from the edge of the countertop.
3. Do not use the appliance outdoors or near water.

Power Cord

1. Ensure the power cord can reach the appliance from the socket without stretching the connections.
2. Avoid leaving the power cord hanging over the edge of the countertop or in open spaces accessible to children.
3. Do not run the power cord across a cooker or hot surface, as this may damage the cord.

Other safety considerations

1. Do not switch on the Slow Cooker if the Cooking Pot is empty.
2. Allow the Glass Lid and Cooking Pot to cool before immersing them in water.
3. Never cook directly on the Base Unit. Always use the Cooking Pot.
4. Do not switch on the Base Unit without the Cooking Pot properly in place.
5. Switch off the Base Unit before removing the Cooking Pot.
6. Do not use the Cooking Pot or Glass Lid if cracked or chipped.
7. Do not operate the appliance when it is overturned or positioned on its side.
8. The Glass Lid and Cooking Pot are fragile. Handle them with care.
9. The use of attachments or tools not recommended by Heynemo may cause fire, electric shock or injury.
10. Do not place the appliance on or near heat sources such as a hot gas or electric burner, or a heated oven.
11. The heating element surface is subject to residual heat after use. Allow the appliance to cool before handling.
12. Unplug the appliance when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.

Personal safety

1. **WARNING:** Do not touch the top or other hot parts of the appliance during or after use; always use handles or knobs. Improper use may result in injury.
2. To prevent the risk of electrical shock, do not immerse the base in water or any other liquid.
3. Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when removing the lid or handling hot containers.
4. Use extreme caution when moving the appliance containing hot food, water, or other liquids.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY





IMPORTANT SAFEGUARDS

The use of any electrical appliance requires the following common-sense safety rules. Please read these instructions carefully before using the product.

WARNING: Misuse of the appliance may cause injury.

- This appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities. Close supervision is necessary when this appliance is used near children and these individuals. Children should not use or play with this appliance.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its service agent, or qualified personnel to prevent any potential hazards.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before assembling, or removing parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Contact Heynemo customer service for examination, repair or adjustment.
- Do not use accessories or attachments not authorized by Heynemo. The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause injury, fire or electric shock.
- To disconnect, turn the controls to OFF, then remove the plug from the outlet.



BEFORE FIRST USE

Introduction

Thank you for purchasing your new Heynemo Slow Cooker. Your Heynemo Triple Slow Cooker will allow you to create a wide selection of meals with the added benefit of being able to sear the meal in the cookers and create richer, fuller flavors in your dishes.

Before First Use

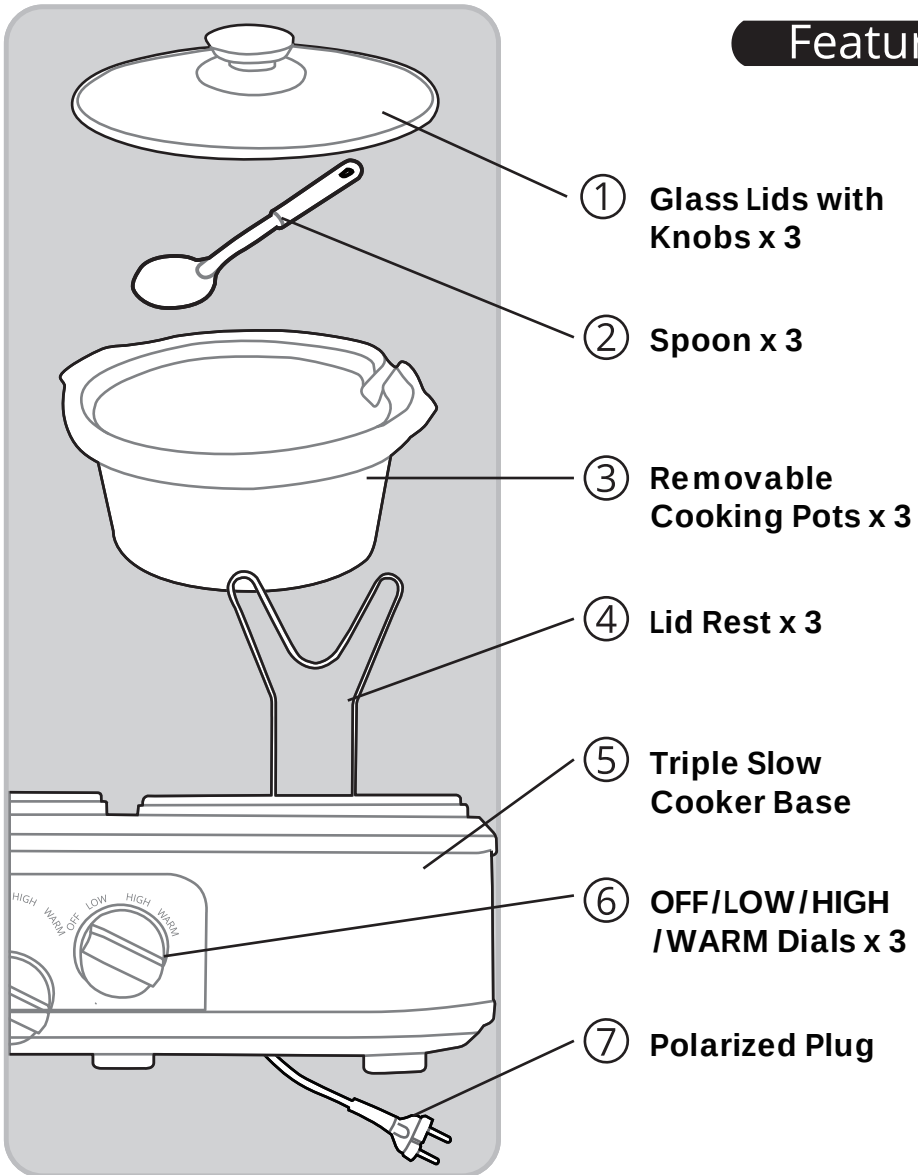
- Remove all packaging materials, labels, and tags from the product.
- Wash the lid and cooking pot in hot, soapy water. Rinse and dry.
- It is necessary to operate the Triple Slow Cooker one time before cooking food.
- Pour 4 cups of water into each of the pots. Cover each cooking pot with a glass lid.
- Plug the Triple Slow Cooker into a 120VAC outlet.
- Turn each of the dials to HIGH and allow to heat for approximately 30 minutes. You may notice a slight odor; this is normal and should quickly disappear.
- Turn each of the 3 dials to the OFF position and unplug the Dual Slow Cooker. Allow it to cool for at least 20 minutes.

IMPORTANT: DO NOT IMMERSE THE SLOW COOKER BASE IN WATER.



PRODUCT OVERVIEW

Features



USING YOUR SLOW COOKER

Basic Parameters

Material	Stainless Steel
Model	CY-SCR315
Wattage	300 Watts
Voltage	120 Volts
Capacity	3×1.5 Quarts

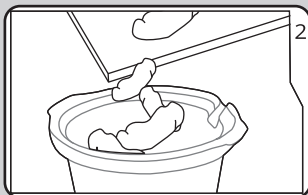
All times listed in the following chart are approximate and should serve only as cooking guidelines

Regular Cooking Time	Slow Cooker Cooking	
	LOW	HIGH
30 minutes	6-8 hours	3-4 hours
35-60 minutes	8-10 hours	5-6 hours
1-3 hours	10-12 hours	7-8 hours

Using Your Slow Cooker



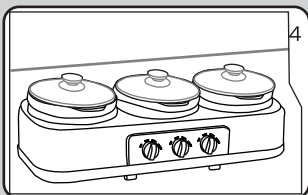
1 Place the cooking pot into the heating base



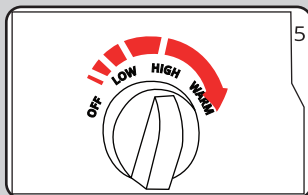
2 Add the ingredients in to the Cooking Pot



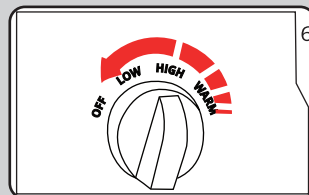
3 Cover the lid.



4 3 Pot are ready

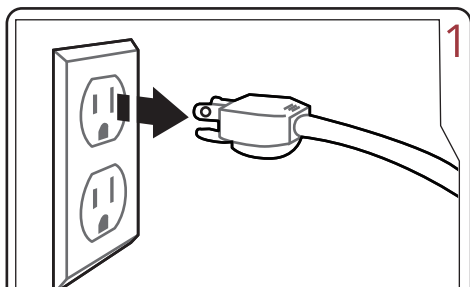


5 Plug in the slow cooker and select Low, High or Warm cooking setting on the Control Knob to start slow cooking.

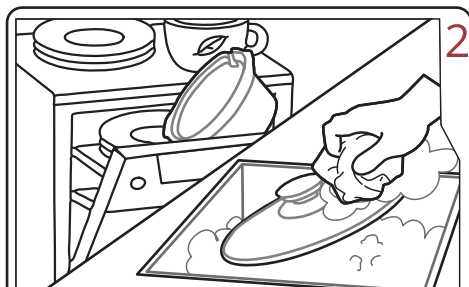


6 When cooking has finished, turn the Control Knob to Off. Unplug and allow it to cool before cleaning.

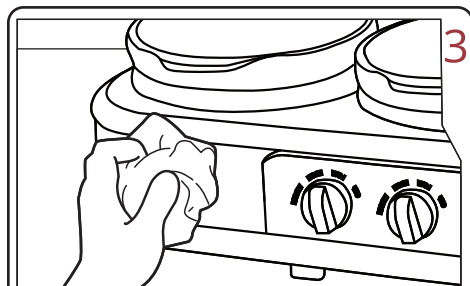
CARE, CLEANING AND STORAGE



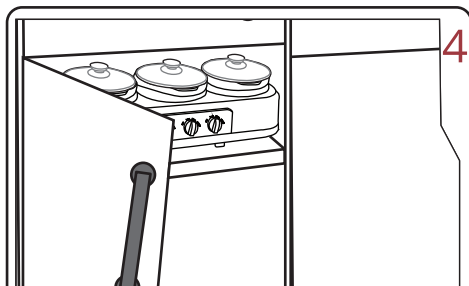
ALWAYS turn your slow cooker off, unplug it from the electrical outlet, and allow it to cool before cleaning.



The lid and pot can be washed in the dishwasher or with hot, soapy water. do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove residue.



The outside of the heating base may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners. CAUTION: Never immerse the heating base in water or other liquid.



Be sure all parts are clean and dry before storing. Store it in a clean, dry place. Never wrap cord tightly around the appliance; Keep it loosely coiled.



TROUBLESHOOTING

Troubleshooting		
Problem	Reason	Solution
Food is undercooked	Loss of power.	Test the mains outlet known to be working.
	Food cooked on wrong setting for cooking time.	Check the Control Knob position and the recipe details.
	Glass Lid not placed correctly on the cooking pot.	Check the Glass Lid is correctly placed and nothing is obstructing it.
Food is overcooked	Cooking Pot was under half full.	Your Slow Cooker has been designed to thoroughly cook food in a filled Cooking Pot. If the Cooking Pot is only half-filled, check to see if the food is cooked 1 to 2 hours earlier than recipe time.
	Food cooked too long.	Cooking Pot was under half full.
	Cooking Pot placed in Base Unit while still very hot.	Cooking time may be shortened. Check food is cooked 30 minutes to 1 hour earlier than the stated recipe time.



FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Question/Answer

● Q: The product has a burnt smell when used for the first time.

Due to the nature of ceramic material, it is recommended to boil the product in high temperature water for 15-30 minutes prior to first use. This process will help to eliminate any burnt smell that may occur during initial use.

● Q: The middle pot doesn't heat up as fast as the sides.

Please ensure that the heat switch for the middle pot is turned on. Additionally, it is important to note that each of the three pots are independently controlled and may have a temperature variance of 5-10 degrees Celsius. This has been tested by a third-party laboratory and should not affect the quality of food preparation.

● Q: Is it dishwasher safe?

Yes, both the ceramic pot and lid are dishwasher safe. To ensure the longevity of the product, we recommend placing it in the top rack of the dishwasher and avoiding abrasive detergents or scrubbers.

● Q: Does the gas escape from the gap between the spoon and the lid?

No, the gap between the spoon and the lid is designed to allow for ventilation and prevent excessive pressure buildup, but it will not cause gas to escape during use.

● Q: Can the ceramic pan go in the oven?

Please note that this product is made of ceramic material and should not be placed in the oven or any other high-temperature environments during use. It is recommended to only heat food at appropriate temperatures.

● Q: If one of the pots is damaged, can the other two still be used?

Yes, each of the three pots are independent and can be used separately. If one pot is damaged, the other two can still be used normally.



WARRANTY INFORMATION

AFTER- SALES SERVICE GTARANTE CARD

Dear user, thank you for purchasing and using Heynemo products. From the date of product purchase (calculated from the date of receipt by the user), you can enjoy one year warranty service for quality problems with valid order information, and the service commitments are as follows:

Quality Problems	Quality Problems	Cost
within 7 days	Return/replace/free maintenance	No
8-30 days	Replace/free maintenance	No
1 year	Free maintenance	Free maintenance Parts fee shipping fee

Any one of the following situations is no longer within the scope of warranty

1. no order record;
2. out of warranty;
3. Faults caused by the user not operating in accordance with the requirements of the instruction manual;
4. Damage caused by the user's storage, maintenance, impropo use, etc;
5. Household products are used for non-household use (such as production operation, commercial use, etc);
6. The user disassembles, modifies or adds other functions by himself;
7. Damage caused by irresistible factors (such as lightning, fire, land adnistration, flood and other natural disasters);
8. Products purchased from non-Heynemo authorized retailers.

Note : Warranty service is only valid within the United States





Scan QR code
for more
recipes.

Chili With Taco Seasoning

Taco seasoning flavors this easy ground beef and bean chili. Flavor and color make this chili a winning dish! The chili is perfect for game day parties, tailgating, potluck dinners - you name it!

Ingredients

- 2 pounds lean ground beef
- 1 cup chopped onion
- 1/4 ounce (1 envelope) taco seasoning
- 2 (14.5-ounce) cans diced tomatoes
- 1 (10-ounce) can diced tomatoes with green chiles
- 1 (15-ounce) can pinto beans, rinsed and drained
- 1 (15-ounce) can chili beans in sauce
- 1 cup frozen corn
- 1 cup shredded cheddar, mozzarella, or a Mexican or taco blend of cheeses
- 1 bag tortilla chips, slightly crushed

Steps to Make It

1. Heat the oil in a large skillet over medium heat. Add the ground beef and chopped onion. Cook, stirring and breaking the ground beef up into smaller chunks until the meat is no longer pink.
2. Transfer the ground beef and onions to a 3 1/2 to 5-quart crockpot.
3. Stir in the dry taco seasoning mix, diced tomatoes, and tomatoes with green chilies, pinto beans, chili beans in chili sauce, and corn.
4. Cover the pot and cook on low for 6 to 8 hours or on high for 3 to 4 hours.
5. Sprinkle each serving with some cheese and tortilla chips or strips.



Easy Cheesy Chicken

This slow cooker chicken dish is all about convenience. The combination of condensed soups makes a tasty sauce that is delicious served with the chicken, and it can be dressed up with some fresh herbs and extra shredded cheese.

Ingredients

- 6 boneless chicken breasts
- 1 dash kosher salt, or to taste
- 1 dash ground black pepper, or to taste
- 1/4 teaspoon garlic powder, or to taste
- 2 (10.75-ounce) cans condensed cream of chicken soup
- 1 (10.75-ounce) can condensed cheddar cheese soup
- 1/2 cup shredded cheddar cheese, or grated Parmesan, optional
- 1/4 cup chopped fresh parsley, optional

Steps to Make It

1. Pat the chicken breasts with paper towels to dry; sprinkle with salt, pepper and garlic powder.
2. Place the chicken breasts in the crock pot.
3. In a bowl, combine the soups and pour over the chicken.
4. Cover and cook on low for 6 to 8 hours, or until the chicken is done. The minimum safe temperature for chicken is 165 F.
5. If desired, top the chicken with some shredded cheese just before it's done.
6. Serve the chicken with the cheese sauce over rice or noodles and garnish with fresh chopped parsley and shredded cheese, if desired.



Easy Pork Chop

These pork chops are slow cooked to perfection with a simple list of ingredients. Serve these chops with hot cooked rice or potatoes for a meal your family will ask for again and again.

Ingredients

- 4 (3/4-inch thick) pork chops
- 2 teaspoons olive oil
- Salt, to taste
- Freshly ground black pepper, to taste
- 1 clove garlic, minced
- 3 tablespoons soy sauce
- 1/4 cup chicken broth
- 2 tablespoons brown sugar, or honey
- 1 dash cayenne pepper
- 1 tablespoon cornstarch mixed with 1 tablespoon water to make a smooth paste

Steps to Make It

1. Season pork chops with salt and freshly ground black pepper to taste.
2. Heat the olive oil in a large skillet over medium heat.
3. When the olive oil is hot, add pork chops and sear, turning once, until nicely browned on both sides.
4. Transfer the pork chops to the crock pot. Add the minced garlic to the pan drippings and sauté until it just begins to brown. Add the soy sauce, chicken broth, sugar, and cayenne pepper. Stir to blend and bring to a boil.
5. Pour sauce over the chops.
6. Cover and cook on low until pork chops are tender, about 6 to 7 hours.
7. Stir in cornstarch and water mixture until well blended. Cover and cook about 15 to 20 minutes longer.



Pork Chops With Apples

Pork chops and apples complement each other nicely and are the perfect combination for a fall or winter meal. The aroma of apples and pork wafts through the kitchen while this food is cooking creating a wonderful atmosphere of anticipation for eating this delicious dish.

Ingredients

6 pork chops, about 1-inch thick
2 tablespoons vegetable oil
Salt, to taste
6 tart apples, such as Granny Smith, cored and thickly sliced
1/4 cup currants, or raisins, optional
1 tablespoon lemon juice
1/4 cup brown sugar

Steps to Make It

1. Trim the pork chops and discard any excess fat.
2. Heat the oil in a large skillet over medium - high heat. Add the pork chops to the skillet and sear, turning to brown both sides.
3. Sprinkle the pork chops with salt and place them in the slow cooker.
4. Combine remaining ingredients—apple slices, currants or raisins, lemon juice, and brown sugar—and pour over the pork chops.
5. Cover and cook on low for 6 to 8 hours, or on high for about 3 to 4 hours.



RECIPES

Chicken Cacciatore

This great-tasting chicken dish is made with chicken breasts, mushrooms, tomatoes, and seasonings. It's easy to prepare and cook in the slow cooker.

Ingredients

- 1-1/2 pounds chicken cutlets or boneless chicken breast halves
- Salt and pepper
- 3 tablespoons flour
- 1 tablespoon butter
- 1 tablespoon olive oil
- 1 large can (28 ounces) crushed tomatoes
- 1 teaspoon dried leaf oregano
- 3/4 teaspoon dried leaf basil
- 3 cloves garlic, pressed and crushed or minced
- 1/4 to 1/2 teaspoon red pepper flakes, or to taste
- 1 jar or can (4 to 6 ounces) sliced mushrooms (drained)

Steps to Make It

1. Pat chicken dry.
2. If chicken breasts are large or very thick, slice each one horizontally to make 2 thin cutlets, then pound between sheets of plastic wrap to even thickness.
3. In a large skillet over medium heat, melt butter with olive oil. Sprinkle the chicken breast cutlets with salt and pepper, lightly dip in the flour. Brown the chicken on both sides.
4. In the slow cooker insert, combine the crushed tomatoes, oregano, basil, garlic, red pepper, and mushrooms. Add the browned chicken pieces.
5. Cover and cook on LOW for 6 hours, or until chicken is tender.



Easy Crock Pot Beef and Mushroom Stew

It's an easy beef stew to prepare and cook in the slow cooker. The condensed soup keeps the stew thick while it adds mushroom flavor and it gives it a creamy texture. Add a salad and some crusty bread, and you'll have a memorable meal your family will ask for again and again.

Ingredients

- 1 1/2 pounds lean beef chuck, or round steak
- 4 (10 3/4-ounce) cans condensed cream of mushroom soup
- 1 (4-ounce) can sliced mushrooms
- 1 dash ground ginger, optional
- 5 cloves garlic, coarsely chopped
- 1/2 teaspoon dried oregano
- 1/2 teaspoon dried basil
- 1/2 teaspoon onion powder
- 1/4 cup water
- 1/2 teaspoon freshly ground black pepper
- Salt, to taste

Steps to Make It

1. Cut the beef into 1/2-inch to 1-inch cubes.
2. Put the beef cubes in the slow cooker along with the condensed soup, mushrooms, ginger, garlic, oregano, basil, onion powder, water, and black pepper.
3. Cover the pot and cook on low for 7 to 9 hours.
4. Serve the beef and sauce with mashed potatoes, rice, or noodles.



Pulled Pork Barbecue

Nothing beats slow-cooked pulled pork for a party or gathering. The melt-in-your-mouth pork is shredded and served on sandwiches. It's simple and versatile, and your guests can build their sandwiches on toasted soft buns with this Carolina coleslaw and more barbecue sauce.

Ingredients

3 medium onions; 2 sliced, 1 finely chopped, divided
4 pounds pork roast (boneless pork shoulder, fresh picnic, or Boston butt)
Salt, to taste
Freshly ground black pepper, to taste
2 cups water
1 (16-ounce) bottle barbecue sauce
1 teaspoon crushed red pepper flakes, optional
2 drops liquid smoke, optional
3 to 4 whole cloves, optional

Steps to Make It

1. Place 1 sliced onion at the bottom of the slow cooker.
2. Stud the pork roast with cloves (or put them in a small cheesecloth bag or tea strainer), if using. Season with salt and pepper.
3. Place the pork in the slow cooker on top of the sliced onion. Cover with the second sliced onion and add 2 cups of water.
4. Cover and cook on low 9 to 12 hours, or until the pork is very tender and falling apart.
5. Remove the pork roast from the pot. Remove and discard the cloves and excess fat and liquids along with bones if the roast was not boneless. You may also discard the sliced onions, if desired.
6. When the pork roast is cool enough to handle, use a fork or your fingers to pull it apart until the entire roast is shredded.
7. Return the pulled pork to the slow cooker. Add the finely chopped onion, barbecue sauce, and optional red pepper flakes, and optional liquid smoke. Cover the pot and continue to cook on the high setting for 1 to 2 hours, or until the onions are tender.
8. Serve the pulled pork on large, crusty buns with your favorite barbecue sauce. Garnish with dill pickles, thinly sliced raw onion, and pickled banana peppers. Serve with crisp, homemade slaw, either piled on the pork sandwiches or on the side.



Sticky Chicken Drumsticks

Sticky slow cooker chicken drumsticks are so tasty, and it's a wonderful recipe for kids and adults alike. The sauce is highly flavored but with simple ingredients.

Ingredients

- 1-1/2 teaspoons kosher salt
- 1 tablespoon plain or smoked paprika
- 1 tablespoon chili powder
- 1 teaspoon onion powder
- 1 teaspoon thyme
- 1 teaspoon white pepper
- 1/2 teaspoon garlic powder
- 1/2 teaspoon black pepper
- 4 pounds chicken drumsticks, skinned
- 1 onion, chopped
- 1/3 cup honey
- 1/4 cup brown sugar
- 2 tablespoons ketchup

Steps to Make It

1. In a small bowl, thoroughly combine salt, paprika, chili powder, onion powder, thyme, white pepper, garlic powder, and black pepper.
2. Rub spice mixture into chicken, skin side and bone side, making sure it is evenly distributed and pressed down deep into chicken.
3. Place chicken in a resealable plastic bag, seal, place in a baking pan to catch any drips, and refrigerate overnight.
4. In the morning, spray a 4-quart slow cooker with nonstick cooking spray. Place onion in bottom of prepared crock pot and top with chicken.
5. In a small bowl, combine honey, brown sugar, and ketchup.
6. Marinade drizzled over drumsticks in a crock pot
7. Cover and cook on low for 8 to 12 hours until very tender. If you have a newer crock pot, the chicken will most likely be done in 7 to 8 hours. Check with a food thermometer (an instant-read thermometer is great)—the temperature should be 165 F. Serve immediately with lots of napkins.



Crockpot Broccoli Casserole

Broccoli is one of the most nutritious vegetables there is. Filled with fiber, vitamins, and protein (yes, 3 grams per 100-gram serving!) this cruciferous vegetable is a real star. Our recipe takes it to a more indulgent and creamy level by adding condensed soup, cheese, and some simple seasonings.

Ingredients

24 ounces frozen broccoli, partially thawed and broken up
1 (10 3/4-ounce) can cream of broccoli, or cream of celery soup
1 1/2 cups shredded cheddar cheese
1/4 cup finely chopped onion
1/2 teaspoon Worcestershire sauce
1/4 teaspoon freshly ground black pepper
1 cup cracker crumbs, such as Townhouse, or Saltines
2 tablespoons unsalted butter, melted

Steps to Make It

1. Partially thaw the frozen broccoli under cold running water or steam for a minute or two in the microwave or on the stovetop in a few tablespoons of water.
2. Spray the inside of the slow cooker with nonstick cooking spray or grease it with butter or margarine.
3. In a large bowl, combine the chopped broccoli, condensed soup, 1 cup of the shredded cheese, chopped onion, Worcestershire sauce, and freshly ground black pepper. Mix well and pour the mixture into the greased slow cooker.
4. In a small bowl, toss the cracker crumbs with the melted butter and sprinkle over the broccoli mixture.
5. Cover the pot and cook on HIGH for 2 to 3 hours, or until the broccoli is tender. Check 1 hour in the cooking process—if the sides are burning too fast, lower the temperature.
6. Around 10 minutes before the cooking time is over, sprinkle with the remaining shredded cheese and cover to let the cheese melt. If needed, give it 5 to 7 more minutes.



RECIPES

You can't go wrong with these tasty meatballs. They are delicious served over egg noodles or mashed potatoes, or another great way to enjoy them is as sliders. Best of all, you can make the meatballs ahead, then just pop them into the slow-cooker with the gravy in the morning for a super-easy meal for one of those busy weeknights.

Ingredients

Meatballs:

- 3/4 pound lean ground beef
- 1/2 pound ground pork
- 1/2 cup finely chopped onions
- 3/4 cup breadcrumbs
- 1 tablespoon chopped fresh parsley
- 1 large egg, lightly beaten
- 1/2 cup milk
- 2 tablespoons Worcestershire sauce
- 1/2 teaspoon salt
- 1/2 teaspoon garlic powder
- 1/4 teaspoon freshly ground black pepper

Gravy:

- 1/4 cup all-purpose flour
- 1 teaspoon paprika
- 1/4 teaspoon garlic powder
- 1/4 teaspoon freshly ground black pepper
- 2 cups low-sodium chicken broth
- 1/2 cup sour cream

Steps to Make It

1. Make the Meatballs: Put the ground beef and pork into a medium bowl. Add the onions, bread crumbs, parsley, egg, milk, Worcestershire sauce, salt, garlic powder, and pepper. Mix until well blended.
2. Shape the mixture into 1 1/2-inch meatballs. Heat the oil in large skillet over medium heat. Cook the meatballs, in batches, until browned all over. Using a slotted spoon, transfer the meatballs to a 4-quart slow-cooker. Reserve the drippings in the pan. Cover and cook on high for 15 minutes.
3. Meanwhile, Make the Sauce: Add the flour, paprika, garlic powder, and pepper to the same skillet used for cooking meatballs. Stir in the chicken broth until well blended. Pour the sauce over the meatballs. Cover and cook on low for 4 to 5 hours.
4. To serve, stir the sour cream into the meatball sauce, cover and heat through. Serve the meatballs with the gravy over egg noodles or mashed potatoes.



Heynemo



Any Problem? Let Us Know



We're here to help!



707-392-8405



service@heynemo.com



www.heynemo.com



@heynemo



Heynemo

¡Descubre
más
de nuestros
productos!



Horno de Asar



Olla de Cocción
Lenta de 2 Recipientes



Olla de Cocción
Lenta de 3 Recipientes



Olla de Cocción
Lenta de 6QT



Calentador de Cera

Heynemo

Experimenta el futuro de la vida:
HEYNEMO, donde la innovación se
encuentra con el confort.

En HEYNEMO, creemos en transformar tu hogar en un refugio de conveniencia y sofisticación. Con nuestros electrodomésticos inteligentes de última generación, cada momento se vuelve más fácil, más inteligente y más agradable. Entra en un mundo donde la tecnología trabaja de manera fluida para mejorar tu vida diaria. Elige HEYNEMO y eleva tu hogar con un toque de innovación y confort.



Olla de Cocción Lenta
con Bloqueo



Cocinero 12 en 1

Estamos desarrollando más...

Para consultas sobre compras y negociaciones, no
dudes en contactarnos.



707-392-8405



service@heynemo.com



www.heynemo.com



LAS SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Ubicación

1. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor.
2. Coloque siempre el aparato alejado del borde de la encimera.
3. No utilice el aparato al aire libre ni cerca del agua.

Cable de alimentación

1. Asegúrese de que el cable de alimentación pueda llegar al aparato desde la toma de corriente sin estirar las conexiones.
2. Evite dejar el cable de alimentación colgando sobre el borde de la encimera o en espacios abiertos accesibles a los niños.
3. No pase el cable de alimentación por una cocina o superficie caliente, ya que podría dañarlo.

Otras consideraciones de seguridad

1. No encienda la olla de cocción lenta si el recipiente de cocción está vacío.
2. Deje enfriar la Tapa de Cristal y la Olla de Cocción antes de sumergirlas en agua.
3. Nunca cocine directamente sobre la Unidad Base. Utilice siempre la Olla de Cocción.
4. No encienda la Unidad Base sin la Olla de Cocción correctamente colocada.
5. Apague la Unidad Base antes de retirar la Olla de Cocción.
6. No utilice la Olla de Cocción o la Tapa de Cristal si están agrietadas o astilladas.
7. No utilice el aparato cuando esté volcado o colocado de lado.
8. La Tapa de Cristal y la Olla son frágiles. Manéjelas con cuidado.
9. El uso de accesorios o herramientas no recomendadas por Heynemo puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de fuentes de calor como un quemador de gas o eléctrico caliente, o un horno caliente.
11. La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso. Deje que el aparato se enfríe antes de manipularlo.
12. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.

Seguridad personal

1. ADVERTENCIA: No toque la parte superior ni otras partes calientes del aparato durante o después de su uso; utilice siempre asas o mandos. El uso inadecuado puede provocar lesiones.
2. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.





LAS SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

3. No toque las superficies calientes. Utilice guantes de cocina o un paño cuando retire la tapa o manipule recipientes calientes.
4. Extreme las precauciones al mover el aparato que contenga alimentos calientes, agua u otros líquidos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

El uso de cualquier aparato eléctrico requiere seguir unas normas de seguridad basadas en el sentido común. Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el producto.

ADVERTENCIA: El uso indebido del aparato puede causar lesiones.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Es necesaria una estrecha supervisión cuando este aparato se utilice cerca de niños y de estas personas. Los niños no deben utilizar ni jugar con este aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personal cualificado para evitar cualquier peligro potencial.
- Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de montar, o desmontar piezas y antes de limpiar.
- No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o haya sido dañado de alguna manera. No intente sustituir o empalmar un cable dañado. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Heynemo para que lo examinen, reparen o ajusten. No utilice accesorios o complementos no autorizados por Heynemo. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones, incendios o descargas eléctricas.
- Para desconectar el aparato, gire los mandos a la posición OFF y desenchúfelo de la toma de corriente.



ANTES DEL PRIMER USO

Introducción

Gracias por comprar su nueva Olla de Cocción Lenta Heynemo. Su Olla de cocción lenta triple Heynemo le permitirá crear una amplia selección de comidas con el beneficio añadido de poder dorar la comida en las ollas y crear sabores más ricos y completos en sus platos.

Antes del Primer Uso

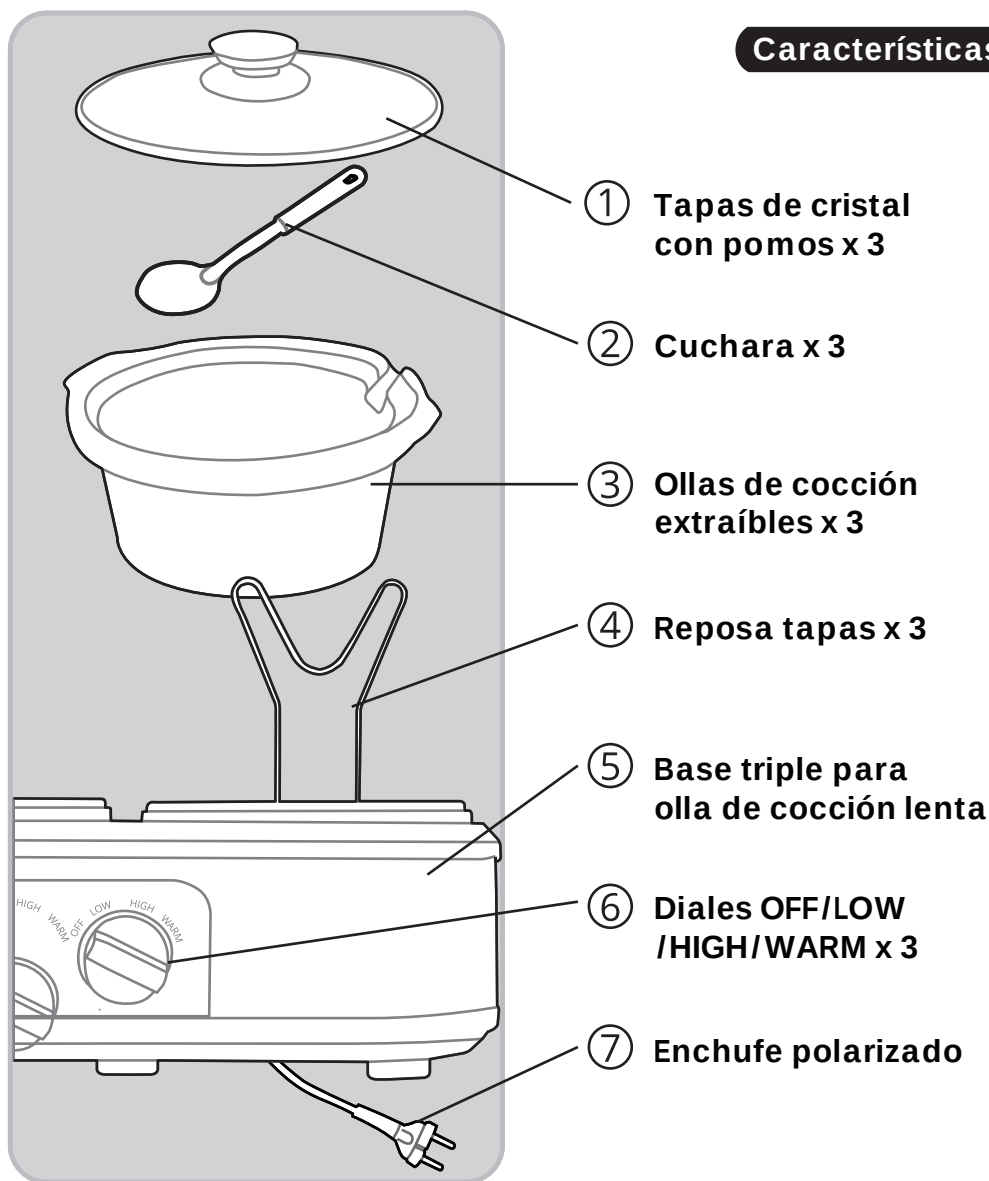
- Remove all packaging materials, labels, and tags from the product.
- Wash the lid and cooking pot in hot, soapy water. Rinse and dry.
- It is necessary to operate the Triple Slow Cooker one time before cooking food.
- Pour 4 cups of water into each of the pots. Cover each cooking pot with a glass lid.
- Plug the Triple Slow Cooker into a 120VAC outlet.
- Turn each of the dials to HIGH and allow to heat for approximately 30 minutes. You may notice a slight odor; this is normal and should quickly disappear.
- Turn each of the 3 dials to the OFF position and unplug the Dual Slow Cooker. Allow it to cool for at least 20 minutes.

IMPORTANT: DO NOT IMMERSE THE SLOW COOKER BASE IN WATER.



LA VISIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características



EL USO DE SU OLLA DE COCCIÓN LENTA DOBLE

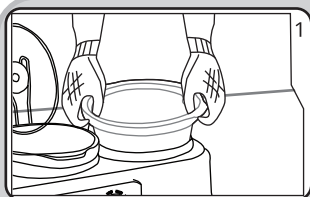
Parámetros Básicos

Material	Acero inoxidable
Modelo	CY-SCR315
Potencia	300 vatios
Tensión	120 voltios
Capacidad	3×1.5 QT

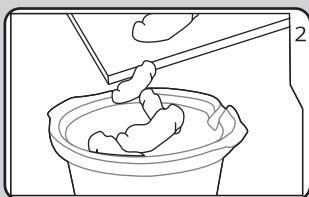
Todos los tiempos indicados en la siguiente tabla son aproximados y deben servir sólo de guía para cocciones.

Tiempo Regular de Cocción	Cocción en olla lenta	
	BAJA	ALTA
30 minutos	6-8 horas	3-4 horas
35-60 minutos	8-10 horas	5-6 horas
1-3 horas	10-12 horas	7-8 horas

Uso de La Olla de Cocción Lenta



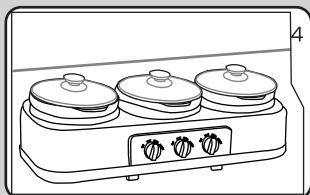
1
Coloque la olla en la base calefactora.



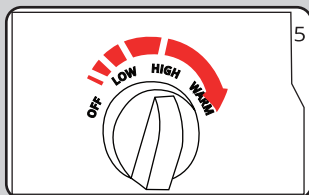
2
Añada los ingredientes en la olla de cocción.



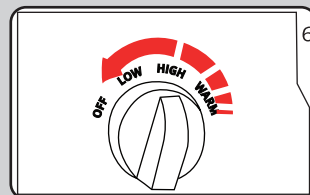
3
Cubra la tapa.



4
3 Ollas listas.

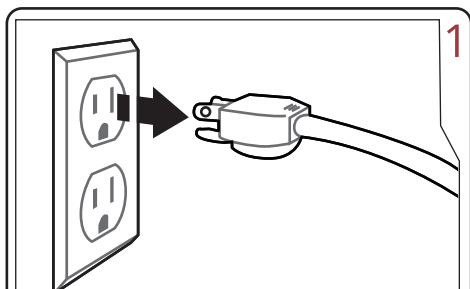


5
Enchufe la olla de cocción lenta y seleccione el ajuste de cocción Bajo, Alto o Caliente en el mando de control para iniciar la cocción lenta.

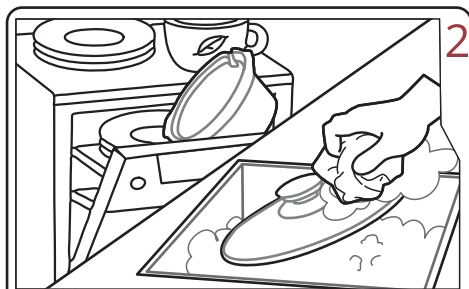


6
Cuando termine la cocción, gire el botón de control a la posición Off. Desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

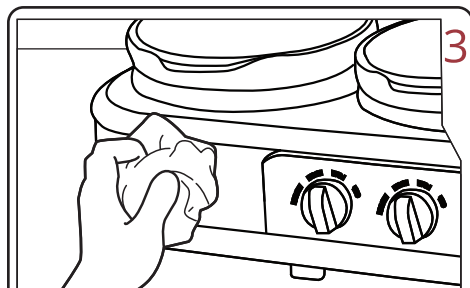
EL CUIDADO, LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO



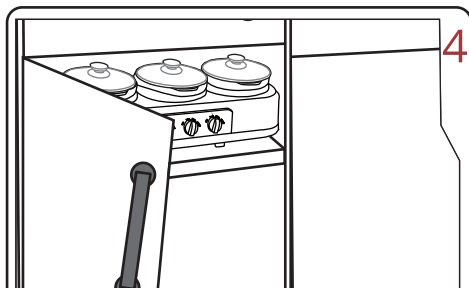
Apague SIEMPRE la olla de cocción lenta, desenchúfela de la toma eléctrica y deje que se enfríe antes de limpiarla.



La tapa y la olla pueden lavarse en el lavavajillas o con agua caliente jabonosa. No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos. Un paño, una esponja o una espátula de goma suelen eliminar los residuos.



El exterior de la base calefactora puede limpiarse con un paño suave y agua tibia jabonosa. Seque con un paño. No utilice limpiadores abrasivos. PRECAUCIÓN: No sumerja nunca la base calefactora en agua u otro líquido.



Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas. Guárdela en un lugar limpio y seco. No enrolle nunca el cable alrededor del aparato; manténgalo enrollado sin apretar.



LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Solución de Problemas		
Problema	Motivo	Solución
Los alimentos están poco hechos	Pérdida de potencia	Compruebe que la toma de corriente funciona
	Los alimentos no se han cocinado correctamente	Compruebe la posición del botón de control y los detalles de la receta
	Tapa de cristal mal colocada en la olla	Compruebe que la tapa del vaso está colocada correctamente y que nada la obstruye
Los alimentos están demasiado hechos	La olla estaba llena hasta la mitad	Su Slow Coaker ha sido diseñado para cocinar alimentos en una olla llena. Si el recipiente sólo está lleno hasta la mitad, compruebe si los alimentos se cocinan entre 1 y 2 horas antes de lo indicado en la receta.
	Los alimentos se han cocinado demasiado tiempo	La Olla de Cocción estaba llena hasta la mitad
	La olla se colocó en la unidad base cuando aún estaba muy caliente	El tiempo de cocción puede acortarse. Compruebe que los alimentos se cocinan entre 30 minutos y 1 hora antes de lo indicado en la receta.



LAS PREGUNTAS FRECUENTES

Pregunta/Respuesta

● P: El producto huele a quemado cuando se utiliza por primera vez.

Debido a la naturaleza del material cerámico, se recomienda hervir el producto en agua a alta temperatura durante 15-30 minutos antes del primer uso. Este proceso ayudará a eliminar cualquier olor a quemado que pueda producirse durante el uso inicial.

● P: La olla central no se calienta tan rápido como las laterales.

Asegúrese de que el interruptor de la olla central está encendido. Además, es importante tener en cuenta que cada una de las tres ollas se controla de forma independiente y puede tener una variación de temperatura de 5-10 grados Celsius. Esto ha sido comprobado por un laboratorio externo y no debería afectar a la calidad de la preparación de los alimentos.

● P: ¿Se puede lavar en el lavavajillas?

Sí, tanto la olla de cerámica como el id son aptos para el lavavajillas. Para garantizar la longevidad del producto, recomendamos colocarlo en la rejilla superior del lavavajillas y evitar los detergentes o estropajos abrasivos.

● P: ¿Se escapa el gas por el hueco entre la cuchara y la tapa?

No, el espacio entre la cuchara y la tapa está diseñado para facilitar la ventilación y evitar la acumulación excesiva de pesadez, pero no hará que el gas se escape durante el uso.

● P: ¿Se puede meter la sartén de cerámica en el horno?

Tenga en cuenta que este producto está hecho de material cerámico y no debe introducirse en el horno ni en ningún otro entorno de alta temperatura durante su uso. Se recomienda calentar los alimentos únicamente a temperaturas adecuadas.

● P: Si una de las ollas se estropea, ¿pueden utilizarse las otras dos?

Sí, cada una de las tres ollas son independientes y pueden utilizarse por separado. Si una olla se daña, las otras dos pueden seguir utilizándose de forma nominal.

LA INFORMACIÓN DE GARANTÍA

SERVICIO POSTVENTA TARJETA GTARANTE

Estimado usuario, gracias por adquirir y utilizar los productos Heynemo. A partir de la fecha de compra del producto (calculada a partir de la fecha de recepción por parte del usuario), puede disfrutar un año de servicio de garantía por problemas de calidad con información de pedido válida, y los compromisos de servicio son los siguientes:

Problemas de Calidad	Servicios	Coste
en 7 días	Devolución/sustitución / mantenimiento gratuito	No
8-30 días	Sustitución/ mantenimiento gratuito	No
1 year	Mantenimiento gratuito	Mantenimiento gratuito Coste de las piezas gastos de envío

Cualquiera de las siguientes situaciones deja de estar cubierta por la garantía

1. sin registro de pedido;
2. fuera de garantía
3. Fallos causados por el usuario por no operar de acuerdo con los requisitos del manual de instrucciones;
4. Daños causados por el almacenamiento, mantenimiento, uso indebido del usuario, etc;
5. Los productos domésticos se utilizan para uso no doméstico (como operaciones de producción, uso comercial, etc.);
6. El usuario desmonta, modifica o añade otras funciones por sí mismo;
7. Daños causados por factores irresistibles (como rayos, incendios, administración de tierras, inundaciones y otros desastres naturales);
8. Productos adquiridos a distribuidores no autorizados Heynemo.

Nota : El servicio de garantía sólo es válido dentro de los Estados Unidos.





Chili con Condimento para Tacos

El condimento para tacos le da sabor a este fácil chili de carne molida y frijoles. El sabor y el color hacen de este chili un plato ganador. El chili es perfecto para las fiestas del día del partido, para ir a la escuela, para cenas en grupo... ¡lo que se te ocurra!

Ingredientes

- 2 libras de carne molida magra
- 1 taza de cebolla picada
- 1/4 onza (1 sobre) de condimento para tacos
- 2 latas (14,5 onzas) de tomates cortados en dados
- 1 lata (10 onzas) de tomates en dados con chiles verdes
- 1 lata (15 onzas) de frijoles pintos, enjuagados y escurridos
- 1 lata (15 onzas) de frijoles con chile en salsa
- 1 taza de maíz congelado
- 1 taza de queso cheddar rallado, mozzarella o una mezcla de quesos mexicana o para tacos
- 1 bolsa de chips de tortilla, ligeramente aplastados

Pasos para hacerlo

1. Calentar el aceite en una sartén grande a fuego medio. Añadir la carne picada y la cebolla picada. Cocine, revolviendo y rompiendo la carne molida en trozos más pequeños hasta que la carne ya no esté rosada.
2. Pasar la carne picada y la cebolla a una olla de cocción lenta de 3 1/2 a 5 cuartos.
3. Añadir el condimento seco para tacos, los tomates cortados en dados y los tomates con chile verde, los frijoles pintos, los frijoles con chile en salsa de chile y el maíz.
4. Tapa la olla y cocina a fuego bajo de 6 a 8 horas o a fuego alto de 3 a 4 horas.
5. Espolvorea cada porción con un poco de queso y totopos o tiras de tortilla.



Pollo con Queso Fácil de Preparar

Este plato de pollo en olla de cocción lenta es todo comodidad. La combinación de sopas condensadas hace una sabrosa salsa que está deliciosa servida con el pollo, y se puede aderezar con algunas hierbas frescas y queso rallado extra.

Ingredientes

- 6 pechugas de pollo deshuesadas
- 1 pizca de sal kosher, o al gusto
- 1 pizca de pimienta negra molida, o al gusto
- 1/4 cucharadita de ajo en polvo, o al gusto
- 2 latas (10,75 onzas) de crema de pollo condensada
- 1 lata (10,75 onzas) de sopa condensada de queso cheddar
- 1/2 taza de queso cheddar rallado, o parmesano rallado, opcional
- 1/4 taza de perejil fresco picado, opcional

Pasos para prepararla

1. Seque las pechugas de pollo dando golpecitos con toallas de papel; espolvoréelas con sal, pimienta y ajo en polvo.
2. Colocar las pechugas de pollo en la olla de cocción lenta.
3. En un bol, combinar las sopas y verter sobre el pollo.
4. Tape y cocine a fuego lento de 6 a 8 horas, o hasta que el pollo esté hecho. La temperatura mínima segura para el pollo es de 165 F.
5. Si lo desea, cubra el pollo con un poco de queso rallado justo antes de que esté hecho.
6. Sirva el pollo con la salsa de queso sobre arroz o fideos y adorne con perejil fresco picado y queso rallado, si lo desea.



Chuletas de Cerdo Fáciles

Estas chuletas de cerdo se cocinan a fuego lento hasta alcanzar la perfección con una sencilla lista de ingredientes. Sirve estas chuletas con arroz cocido caliente o patatas para una comida que tu familia te pedirá una y otra vez.

Ingredientes

4 chuletas de cerdo (3/4 pulgadas de grosor)

2 cucharaditas de aceite de oliva

Sal al gusto

Pimienta negra recién molida, al gusto

1 diente de ajo, picado

3 cucharadas de salsa de soja

1/4 de taza de caldo de pollo

2 cucharadas de azúcar moreno o miel

1 pizca de pimienta de cayena

1 cucharada de maicena mezclada con 1 cucharada de agua para hacer una pasta suave

Pasos para hacerlo

1. Sazona las chuletas de cerdo con sal y pimienta negra recién molida al gusto.
2. Calentar el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio.
3. Cuando el aceite de oliva esté caliente, añade las chuletas de cerdo y dóralas, dándoles la vuelta una vez, hasta que estén bien doradas por ambos lados.
4. Pasar las chuletas a la olla de cocción lenta. Añade el ajo picado al aceite y sofríalo hasta que empiece a dorarse. Añade la salsa de soja, el caldo de pollo, el azúcar y la pimienta de cayena. Remover para mezclar y llevar a ebullición.
5. Verter la salsa sobre las chuletas.
6. Tapar y cocinar a fuego lento hasta que las chuletas de cerdo estén tiernas, entre 6 y 7 horas.
7. Incorpore la mezcla de maicena y agua hasta que se mezclen bien. Tape y cocine de 15 a 20 minutos más.



Chuletas de Cerdo con Manzanas

Las chuletas de cerdo y las manzanas se complementan muy bien y son la combinación perfecta para una comida de otoño o invierno. El aroma de las manzanas y el cerdo recorre la cocina mientras se cocina esta comida creando una maravillosa atmósfera de expectación por comer este delicioso plato.

Ingredientes

6 chuletas de cerdo de unos 2,5 cm de grosor

2 cucharadas de aceite vegetal

Sal al gusto

6 manzanas ácidas, como la Granny Smith, sin corazón y cortadas en rodajas gruesas

1/4 taza de pasas de Corinto o pasas de uva, opcional

1 cucharada de zumo de limón

1/4 taza de azúcar moreno

Pasos para hacerla

1. Recorte las chuletas de cerdo y deseche el exceso de grasa.

2. Calentar el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Añadir las chuletas a la sartén y dorar por ambos lados.

3. Espolvorear las chuletas de cerdo con sal y colocarlas en la olla de cocción lenta.

4. Mezcle los ingredientes restantes -las rodajas de manzana, las pasas, el zumo de limón y el azúcar moreno- y viértalos sobre las chuletas de cerdo.

5. Tape y cocine a fuego lento de 6 a 8 horas, o a fuego fuerte de 3 a 4 horas.



EPollo Cacciatore

Este plato de pollo de gran sabor se elabora con pechugas de pollo, champiñones, tomates y condimentos. Es fácil de preparar y cocinar en la olla de cocción lenta.

Ingredientes

- 1-1/2 libras de chuletas de pollo o mitades de pechuga de pollo deshuesadas
- Sal y pimienta
- 3 cucharadas de harina
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 lata grande (28 onzas) de tomates triturados
- 1 cucharadita de orégano seco en hojas
- 3/4 cucharadita de albahaca seca
- 3 dientes de ajo, prensados y machacados o picados
- 1/4 a 1/2 cucharadita de hojuelas de pimienta roja, o al gusto
- 1 tarro o lata (de 4 a 6 onzas) de champiñones laminados (escurridos)

Pasos para hacerlo

1. Seque el pollo.
2. Si las pechugas de pollo son grandes o muy gruesas, corte cada una horizontalmente para hacer 2 chuletas finas y, a continuación, aplástelas entre hojas de envoltorio de plástico hasta conseguir un grosor uniforme.
3. En una sartén grande a fuego medio, derrita la mantequilla con el aceite de oliva. Salpimentar las chuletas de pechuga de pollo y pasarlas ligeramente por la harina. Dorar el pollo por ambos lados.
4. En la olla de cocción lenta, mezclar los tomates triturados, el orégano, la albahaca, el ajo, el pimienta roja y los champiñones. Añade los trozos de pollo dorados.
5. Tapa y cocina en BAJA durante 6 horas, o hasta que el pollo esté tierno.



Estofado Fácil de Ternera y Setas en Crock Pot

Es un estofado de ternera fácil de preparar y cocinar en la olla de cocción lenta. La sopa condensada mantiene el estofado espeso mientras le añade sabor a setas y le da una textura cremosa. Añade una ensalada y un poco de pan crujiente, y tendrás una comida memorable que tu familia te pedirá una y otra vez.

Ingredientes

- 1 1/2 libras de carne magra de ternera, o filete redondo
- 4 latas (10 3/4 onzas) de crema condensada de champiñones
- 1 lata (4 onzas) de champiñones laminados
- 1 pizca de jengibre molido, opcional
- 5 dientes de ajo, picados gruesos
- 1/2 cucharadita de orégano seco
- 1/2 cucharadita de albahaca seca
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/4 taza de agua
- 1/2 cucharadita de pimienta negra recién molida
- Sal al gusto

Pasos para hacerlo

1. Cortar la carne en cubos de 1/2 pulgada a 1 pulgada.
2. Coloca los cubos de carne en la olla de cocción lenta junto con la sopa condensada, los champiñones, el jengibre, el ajo, el orégano, la albahaca, la cebolla en polvo, el agua y la pimienta negra.
3. Tapar la olla y cocer a fuego lento de 7 a 9 horas.
4. Servir la carne y la salsa con puré de patatas, arroz o fideos.



Barbacoa de Cerdo Desmenuzado

Para una fiesta o reunión, no hay nada mejor que la carne de cerdo desmenuzada a fuego lento. El cerdo se derrite en la boca, se desmenuza y se sirve en sándwiches. Es sencillo y versátil, y tus invitados pueden preparar sus sándwiches en panecillos suaves tostados con esta ensalada de col Carolina y más salsa barbacoa.

Ingredientes

3 cebollas medianas; 2 en rodajas, 1 finamente picada, divididas
4 libras de asado de cerdo (paleta de cerdo deshuesada, picnic fresco, o Boston butt)
Sal al gusto
Pimienta negra recién molida, al gusto
2 tazas de agua
1 botella (16 onzas) de salsa barbacoa
1 cucharadita de hojuelas de pimienta rojo triturado, opcional
2 gotas de humo líquido, opcional
3 ó 4 clavos de olor enteros, opcional

Pasos para fabricarlo

1. Coloca 1 cebolla cortada en rodajas en el fondo del slow cooker.
2. Tachone el asado de cerdo con clavos de olor (o póngalos en una bolsita de estopilla o en un colador de té), si los utiliza. Sazone con sal y pimienta.
3. Coloque la carne de cerdo en la olla de cocción lenta sobre la cebolla cortada. Cubrir con la segunda cebolla en rodajas y añadir 2 tazas de agua.
4. Tapar y cocer a fuego lento de 9 a 12 horas, o hasta que la carne de cerdo esté muy tierna y se deshaga.
5. Retire el asado de cerdo de la olla. Retire y deseche los clavos y el exceso de grasa y líquidos junto con los huesos si el asado no era deshuesado. También puede desechar las cebollas cortadas, si lo desea.
6. Cuando el asado de cerdo esté lo suficientemente frío como para manipularlo, utilice un tenedor o los dedos para separarlo hasta que todo el asado esté desmenuzado.
7. Vuelva a poner la carne de cerdo desmenuzada en la olla de cocción lenta. Añada la cebolla finamente picada, la salsa barbacoa, las hojuelas de pimienta rojo opcionales y el humo líquido opcional. Tape la olla y siga cocinando a fuego alto durante 1 ó 2 horas, o hasta que la cebolla esté tierna.
8. Sirva el cerdo desmenuzado en panecillos grandes y crujientes con su salsa barbacoa favorita. Adorne con pepinillos eneldo, cebolla cruda cortada en rodajas finas y pimientos de plátano en vinagre. Servir con ensalada de col casera crujiente, ya sea apilada sobre los sándwiches de carne de cerdo o al lado.



Muslitos de Pollo Pegajosos

Los muslos de pollo pegajosos en olla de cocción lenta están riquísimos, y es una receta maravillosa tanto para niños como para adultos. La salsa está muy condimentada pero con ingredientes sencillos.

Ingredientes

- 1-1/2 cucharadita de sal kosher
- 1 cucharada de pimentón natural o ahumado
- 1 cucharada de chile en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de pimienta blanca
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 4 libras de muslos de pollo, sin piel
- 1 cebolla picada
- 1/3 taza de miel
- 1/4 taza de azúcar moreno
- 2 cucharadas de ketchup

Pasos para hacerlo

1. En un tazón pequeño, combine bien la sal, el pimentón, el chile en polvo, la cebolla en polvo, el tomillo, la pimienta blanca, el ajo en polvo y la pimienta negra.
2. Frote la mezcla de especias en el pollo, del lado de la piel y del lado del hueso, asegurándose de que se distribuye uniformemente y se presiona profundamente en el pollo.
3. Coloque el pollo en una bolsa de plástico resellable, ciérrela, colóquela en una bandeja para hornear para recoger cualquier goteo y refrigérela durante la noche.
4. Por la mañana, rocíe una olla de cocción lenta de 4 cuartos con spray antiadherente. Coloque la cebolla en el fondo de la olla de cocción lenta preparada y cubra con el pollo.
5. En un bol pequeño, mezcle la miel, el azúcar moreno y el ketchup.
6. Rociar la marinada sobre los muslos en la olla de cocción lenta.
7. Tapa y cocina a fuego lento de 8 a 12 horas hasta que estén muy tiernos. Si tiene una olla de cocción lenta nueva, lo más probable es que el pollo esté listo en 7 u 8 horas. Compruébelo con un termómetro de alimentos (un termómetro de lectura instantánea es estupendo): la temperatura debe ser de 165 F. Sirva inmediatamente con muchas servilletas.



Cazuela de Brócoli en Crockpot

El brócoli es una de las verduras más nutritivas que existen. Lleno de fibra, vitaminas y proteínas (sí, ¡3 gramos por ración de 100 gramos!), este vegetal crucífero es una auténtica estrella. Nuestra receta lo lleva a un nivel más indulgente y cremoso añadiendo sopa condensada, queso y algunos condimentos sencillos.

Ingredientes

- 24 onzas de brócoli congelado, parcialmente descongelado y desmenuzado
- 1 lata (10 3/4 onzas) de crema de brócoli o crema de apio
- 1 1/2 tazas de queso cheddar rallado
- 1/4 taza de cebolla finamente picada
- 1/2 cucharadita de salsa Worcestershire
- 1/4 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 taza de migas de galleta, como Townhouse o Saltines
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida

Pasos para fabricarlo

1. Descongela parcialmente el brócoli congelado bajo un chorro de agua fría o cuécelo al vapor durante uno o dos minutos en el microondas o en el fogón con unas cucharadas de agua.
2. Rocía el interior del slow cooker con spray antiadherente para cocinar o engrásalo con mantequilla o margarina.
3. En un bol grande, combine el brócoli picado, la sopa condensada, 1 taza del queso rallado, la cebolla picada, la salsa Worcestershire y la pimienta negra recién molida. Mezclar bien y verter la mezcla en la olla de cocción lenta engrasada.
4. En un bol pequeño, mezclar las migas de galleta con la mantequilla derretida y espolvorear sobre la mezcla de brócoli.
5. Tapa la olla y cocina en ALTA durante 2 ó 3 horas, o hasta que el brócoli esté tierno. Compruebe a la 1 hora de cocción; si los lados se queman demasiado rápido, baje la temperatura.
6. Unos 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción, espolvorea con el resto del queso rallado y tapa para dejar que el queso se derrita. Si es necesario, dale de 5 a 7 minutos más.



Las Recetas

Albóndigas con Salsa

No te puedes equivocar con estas sabrosas albóndigas. Están deliciosas servidas sobre fideos con huevo o puré de patatas, o también se pueden degustar como deslizadores. Lo mejor de todo es que puedes preparar las albóndigas con antelación y ponerlas en la olla de cocción lenta con la salsa por la mañana para disfrutar de una comida superfácil en una de esas ajetreadas noches entre semana.

Ingredientes

Albóndigas:

- 3/4 de libra de carne picada magra
- 1/2 libra de carne molida de cerdo
- 1/2 taza de cebolla finamente picada
- 3/4 de taza de pan rallado
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- 1 huevo grande, ligeramente batido
- 1/2 taza de leche
- 2 cucharadas de salsa Worcestershire
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/4 cucharadita de pimienta negra recién molida

Salsa

- 1/4 taza de harina común
- 1 cucharadita de pimentón
- 1/4 cucharadita de ajo en polvo
- 1/4 cucharadita de pimienta negra recién molida
- 2 tazas de caldo de pollo bajo en sodio
- 1/2 taza de crema agria

Pasos para fabricarlo

1. Hacer las albóndigas: Poner la carne picada de ternera y cerdo en un bol mediano. Añada la cebolla, el pan rallado, el perejil, el huevo, la leche, la salsa Worcestershire, la sal, el ajo en polvo y la pimienta. Mezclar hasta que estén bien integradas.
2. Formar albóndigas de 2,5 cm. Calentar el aceite en una sartén grande a fuego medio. Cocinar las albóndigas, por tandas, hasta que se doren por todos lados. Con una espumadera, pasar las albóndigas a una olla de cocción lenta de 4 cuartos. Reservar la grasa de la sartén. Tapar y cocinar a fuego alto durante 15 minutos.
3. Mientras tanto, preparar la salsa: Añadir la harina, el pimentón, el ajo en polvo y la pimienta a la misma sartén utilizada para cocinar las albóndigas. Incorporar el caldo de pollo hasta que esté bien mezclado. Vierta la salsa sobre las albóndigas. Tapar y cocer a fuego lento de 4 a 5 horas.
4. Para servir, incorporar la nata agria a la salsa de las albóndigas, tapar y calentar. Servir las albóndigas con la salsa sobre fideos de huevo o puré de patatas.



Heynemo



¿Algún problema? Háznoslo saber.



**¡Estamos aquí para
ayudar!**



707-392-8405



service@heynemo.com



www.heynemo.com



@heynemo



Heynemo