

User Manual

Manual del usuario



CROFTON®

CAST IRON 4.6 QT (4.35 L) FRENCH OVEN

**OLLA DE HIERRO FUNDIDO ESMALTADA DE
4.6 CUARTOS (4.35 L)**



English03
Español07

Contents

Important safety instructions	3
Using your cookware	4
Cleaning and caring for your cookware	4
Recipes.....	5
Apple Walnut Streusel Cake	5
Showstopper Meatballs	6
Warranty card.....	13
Full warranty conditions.....	14

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- The cast iron construction provides this product durability and a wide range of uses for both preparing and cooking.
- Before using your new cast iron cookware, wash it in warm water with mild liquid soap. The cookware should be rinsed and dried immediately. Do not air dry or store wet.
- Your cast iron cookware is safe for use in the oven or on a gas, electric, ceramic or induction stovetop. Although it is safe for this cookware to be used on these stovetops, it is strongly suggested that you refer to your appliance manual to ensure the stovetop is compatible with enameled cast iron cookware prior to use. Also, be sure to always lift the cast iron cookware when moving to avoid scratching your stovetop and damaging your cookware.
- Note that the cast handles on the cookware will become hot during stovetop or oven use. Oven mitts or hot pads should be used when moving. Rising steam can cause burns as well, use caution.
- Always use plastic, wood or silicone utensils when stirring. Metal utensils will scratch the surface.
- Do not use mixers or hand-held blenders in any cookware as this may cause permanent damage to the surface.
- Do not cut food directly on the enamel surface of the cookware.
- Never use your cast iron cookware in the microwave, on outdoor grills or campfires.
- Tighten the knob carefully if it becomes loose.
- Oven safe up to 400 °F (204 °C).
- When placing the hot cookware on a table or countertop, use a trivet to protect the surface from heat damage.

USING YOUR COOKWARE

- None of the enameled surfaces require seasoning before use.
- Place the cookware on a stovetop burner no larger than the bottom of the pan.
- For best results, you should apply your choice of liquid vegetable oil or butter to the inside base before you begin heating. Do not overheat the cookware, with or without oil, prior to cooking.
- Low to medium heat settings will provide the best results for most cooking, including frying or searing. Always allow the pan to heat gradually as this will ensure the most even and efficient cooking results.
- High heat settings should only be used for boiling water for pasta, vegetables, or reducing sauces. Do not use high heat to pre-heat a pan as this may cause the pan to become overheated. This could cause poor cooking result such as sticking or discoloration of the cooking surface.

CLEANING AND CARING FOR YOUR COOKWARE

- Always allow a hot pan to cool before washing. Use a sponge or soft cloth to remove any residual food, then wash in warm, soapy water. If there is residual food in the pan, fill it with water and allow it to sit for 15–20 minutes before washing. Soft brushes, nylon pads or soft abrasive pads may be used to remove stubborn residual food. If staining persists after following this process, repeat the soaking process with ¼ cup of vinegar and 1 cup of water. You may also simmer this mixture on your stovetop at low to medium heat for an additional 15–20 minutes.
- Never use steel wool, steel abrasive pads or abrasive cleaners as these will damage the porcelain enamel finish.
- Always dry your cookware completely after washing.
- Never wash your cookware in the dishwasher.
- Avoid dropping or hitting your cookware against a hard surface as the porcelain enamel coating may chip or crack.

RECIPES

APPLE WALNUT STREUSEL CAKE

Upgrade a yellow cake mix with butter, apples and cinnamon.

Prep Time: 10 minutes

Cook Time: 1 hour, 10 minutes

Total Time: 1 hour, 20 minutes

Servings: 8

Ingredients:

Cake:

Carlini Canola Cooking Spray

1 box Baker's Corner Yellow Cake Mix

3 Goldhen Large Eggs, room temperature

1/3 cup Countryside Creamery Unsalted Butter, melted

3/4 cup water

1 teaspoon Stonemill Ground Cinnamon

2 cups grated apples

2/3 cup Southern Grove Chopped Walnuts

Streusel:

1/2 cup Baker's Corner All Purpose Flour

1/4 cup Millville Old Fashioned Oats

1/4 cup Baker's Corner Brown Sugar

1/4 teaspoon Stonemill Ground Cinnamon

1/4 cup Countryside Creamery Unsalted Butter

Directions:

1. For the cake: Preheat oven to 350 °F (177 °C) and coat a Crofton Cast Iron 4.6 Qt. French Oven with cooking spray.
2. In a large bowl, combine cake mix, eggs, butter, water and cinnamon. Whisk for 2 minutes until smooth.
3. Fold in apples and walnuts. Pour into French Oven, cover and bake for 40 minutes.
4. For the streusel: In a small bowl, combine all dry ingredients and cut in butter. Mixture should be crumbly.
5. Remove cake from oven and remove lid. Top cake with streusel and continue baking uncovered for 25–30 minutes.
6. Serve cake in French Oven or cool for 1 hour before removing from pan.

Recipe Courtesy of Chef Linsey, ALDI Test Kitchen

SHOWSTOPPER MEATBALLS

Prep Time: 10 minutes

Cook Time: 40 minutes

Total Time: 50 minutes

Servings: 6

Ingredients:

2 tablespoons Simply Nature Organic Extra Virgin Olive Oil

½ yellow onion, chopped

2 celery stalks, chopped

1 red bell pepper, seeded and chopped

1 yellow bell pepper, seeded and chopped

1 cup chopped mushrooms

3 garlic cloves, minced

1 teaspoon Simply Nature Organic Thyme

1 teaspoon Stonemill Oregano

1 tablespoon chopped fresh sage

½ teaspoon Stonemill Ground Cumin

2 cups Simply Nature Organic Chicken Broth, divided

2 tablespoons Countryside Creamery Unsalted Butter

6 ounces Chef's Cupboard Cornbread Stuffing Mix

⅓ cup chopped fresh basil, packed

⅓ cup chopped fresh parsley, packed

2 19.2 ounce packages Kirkwood 93 % Lean Ground Turkey

1 teaspoon Stonemill Crushed Red Pepper

ground Stonemill Sea Salt Grinder, to taste

ground Stonemill Peppercorn Grinder, to taste

2 pints raspberries, pureed and strained

½ cup Burlwood Cellars Cabernet Sauvignon

1 tablespoon Simply Nature Organic Wildflower Honey

Directions:

1. Preheat oven to 375 °F (191 °C).
2. Place Crofton Cast Iron 4.6 Qt. French Oven over medium heat. Add oil, onion, celery, peppers, mushrooms, garlic, thyme, oregano, sage, and cumin. Sauté until vegetables are almost tender. Remove ½ cup of the cooked vegetables and reserve.
3. Add 1½ cups chicken broth, butter and stuffing mix to the vegetable mixture and stir. Remove from heat and fold in basil and parsley. Cover for 5 minutes, fluff and reserve.
4. In a large mixing bowl, combine 2 cups of stuffing mixture with the ground turkey and mix until evenly incorporated. Add red pepper, salt and pepper to taste. Reserve the remaining stuffing mixture.
5. Form medium sized meatballs, place on a foil lined baking sheet and bake for 15 minutes.
6. Meanwhile, over medium heat, add reserved ½ cup vegetables, remaining ½ cup broth, pureed raspberries, wine and honey to the French Oven. Cook until sauce is thickened. Add meatballs and cook for 5–10 minutes. Serve over reserved stuffing.

Recipe Courtesy of Chef Tricia, ALDI Test Kitchen

Contenido

Instrucciones importantes de seguridad.....	8
Uso del artículo de cocina	9
Limpieza y cuidado de su artículo de cocina	9
Recetas.....	10
Streusel de manzana y nuez.....	10
Albóndigas espectaculares.....	11
Tarjeta de garantía	15
Condiciones de la garantía completa.....	16

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- La estructura de hierro fundido proporciona durabilidad a este producto y una amplia gama de usos, tanto para la preparación como para la cocción.
- Antes de usar su nuevo artículo de cocina de hierro fundido, lávelo en agua tibia con un jabón líquido suave. Este artículo de cocina debe enjuagarse y secarse inmediatamente. No lo deje secar al aire ni la almacene en un lugar húmedo.
- Su artículo de cocina de hierro fundido es apto para el uso en el horno o en una hornilla de gas, eléctrica, vitrocerámica o por inducción. Aunque es seguro utilizar este artículo de cocina en hornillas, se recomienda encarecidamente que consulte el manual del dispositivo para asegurarse de que la hornilla sea compatible con el artículo de cocina de hierro fundido esmaltado antes de su uso. Asegúrese también de levantar siempre el artículo de cocina de hierro fundido al desplazarlo para evitar rayar la hornilla y dañar el artículo de cocina.
- Tenga en cuenta que las asas de hierro fundido de este artículo de cocina se calentarán durante el uso en la hornilla o en el horno. Se deben usar manoplas o almohadillas para el horno cuando lo vaya a desplazar. ¡Precaución, el vapor ascendente también puede causar quemaduras!
- Utilice siempre utensilios de plástico, madera o silicona al remover. Los utensilios de metal rayarán la superficie.
- No utilice mezcladoras o batidoras manuales con este artículo de cocina, ya que esto puede causar daños permanentes en la superficie.
- No corte los alimentos directamente sobre la superficie esmaltada de este artículo de cocina.
- Nunca use su artículo de cocina de hierro fundido en el microondas, en parrillas al aire libre o en fogatas.
- Apriete con cuidado la perilla si se afloja.
- Apto para hornos hasta 400 °F (204 °C).
- Cuando coloque el artículo de cocina caliente sobre una mesa o encimera, use una trébede para proteger la superficie del daño por calor.

USO DEL ARTÍCULO DE COCINA

- Ninguna de las superficies esmaltadas requiere curado antes de su uso.
- Coloque el artículo de cocina sobre una hornilla que no sea más grande que el fondo del mismo.
- Para obtener mejores resultados, debe utilizar el aceite vegetal de su elección o mantequilla en la base interior antes de comenzar a calentar. No sobrecaliente el artículo de cocina, con o sin aceite, antes de cocinar.
- Los ajustes de temperatura baja a media proporcionarán los mejores resultados para la mayoría de las cocciones, incluyendo freír o dorar. Deje siempre que el fondo se caliente gradualmente, ya que esto asegurará los resultados de cocción más uniformes y eficientes.
- Solo deben utilizarse altas temperaturas para hervir el agua de la pasta, las verduras o las salsas reductoras. No use fuego alto para precalentar el fondo, ya que esto puede causar que el fondo se sobrecaliente. Esto podría causar un resultado de cocción deficiente, como pegado o decoloración de la superficie de cocción.

LIMPIEZA Y CUIDADO DE SU ARTÍCULO DE COCINA

- Deje siempre que el fondo caliente se enfríe antes de lavar. Utilice una esponja o un paño suave para eliminar los restos de comida y, a continuación, lave con agua tibia y jabón. Si quedan restos de comida, llene el fondo con agua y déjela reposar de 15 a 20 minutos antes de lavar. Se pueden utilizar cepillos suaves, almohadillas de nailon o almohadillas abrasivas suaves para eliminar los restos de comida difíciles. Si la suciedad persiste después de seguir este proceso, repita el proceso de remojo con un ¼ de taza de vinagre y 1 taza de agua. También puede hervir esta mezcla en la hornilla a fuego bajo o medio durante 15–20 minutos adicionales.
- Nunca utilice lana de acero, almohadillas abrasivas de acero o limpiadores abrasivos, ya que estos dañarán el acabado del esmalte de porcelana.
- Seque siempre su artículo de cocina completamente después de lavarlo.
- Nunca lave su artículo de cocina en el lavaplatos.
- Evite dejar caer o golpear su artículo de cocina contra una superficie dura, ya que el recubrimiento de esmalte de porcelana podría astillarse o agrietarse.

RECETAS

STREUSEL DE MANZANA Y NUEZ

Mejore una mezcla para Yellow Cake con mantequilla, manzanas y canela.

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora, 10 minutos

Tiempo total: 1 hora, 20 minutos

Porciones: 8

Ingredientes:

Cake (Pastel):

Carlini Canola Spray para cocinar

1 caja de Baker's Corner Yellow Cake Mix

3 huevos Goldhen grandes a temperatura ambiente

1/3 de taza de mantequilla sin sal Countryside Creamery, derretida

3/4 de taza de agua

1 cucharadita de canela molida Stonemill

2 tazas de manzanas ralladas

2/3 de taza de nueces picadas de Southern Grove

Streusel:

1/2 taza de harina de uso múltiple Baker's Corner

1/4 de taza de avena Millville Old Fashioned Oats

1/4 de taza de azúcar morena de Baker's Corner

1/4 de cucharadita de canela molida Stonemill

1/4 de taza de mantequilla sin sal Countryside Creamery

Instrucciones:

1. Para el pastel: Precaliente el horno a 350 °F (177 °C) y cubra una olla de hierro fundido esmaltada de 4.6 cuartos Crofton con aerosol de cocción.
2. En un tazón grande, combine la mezcla para el pastel, los huevos, la mantequilla, el agua y la canela. Bata durante 2 minutos hasta que esté suave.
3. Agregue las manzanas y las nueces. Vierta la mezcla en la olla de hierro fundido esmaltada, tápela y hornee durante 40 minutos.
4. Para el Streusel: En un tazón pequeño, combine todos los ingredientes secos y corte en mantequilla. La mezcla debe tener una consistencia desmenuzada.
5. Saque el pastel del horno y retire la tapa. Cubra el pastel con Streusel y continúe horneando sin cubrir durante 25–30 minutos.
6. Sirva el pastel en la olla de hierro fundido esmaltada o enfríelo durante 1 hora antes de sacarlo de la olla.

Receta cortesía de la Chef Linsey, ALDI Test Kitchen

ALBÓNDIGAS ESPECTACULARES

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Tiempo total: 50 minutos

Porciones: 6

Ingredientes:

2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra orgánico Simply Nature

½ cebolla amarilla, picada

2 tallos de apio, picados

1 pimiento rojo, sin semillas y picado

1 pimiento amarillo, sin semillas y picado

1 taza de setas picadas

3 dientes de ajo, picado

1 cucharadita de tomillo orgánico Simply Nature

1 cucharadita de orégano Stonemill

1 cucharada de salvia fresca picada

½ cucharadita de comino molido Stonemill

2 tazas de caldo de pollo orgánico dividido Simply Nature

2 cucharadas de mantequilla sin sal Countryside Creamery

6 onzas de mezcla de pan de maíz para relleno Chef's Cupboard Stuffing Mix

⅓ de taza de albahaca fresca picada, empacada

⅓ de taza de perejil fresco picado, empacado

2 paquetes de 19.2 onzas de pavo desmenuzado 93 % Kirkwood

1 cucharadita de pimentón rojo molido Stonemill

Sal marina molida Stonemill, al gusto

Pimienta molida Stonemill, al gusto

2 pintas de frambuesas, en puré y coladas

½ taza Burlwood Cellars Cabernet Sauvignon

1 cucharada de miel de flores silvestres orgánica Simply Nature

Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 375 °F (191 °C).
2. Ponga la olla de hierro fundido esmaltada Crofton de 4.6 cuartos a fuego medio. Agregue aceite, cebolla, apio, pimientos, setas, ajo, tomillo, orégano, salvia y comino. Saltee hasta que las verduras estén casi tiernas. Aparte ½ taza de las verduras cocidas y resérvela.
3. Añada 1 taza y ½ de caldo de pollo, mantequilla y mezcla de relleno a la mezcla de verduras y revuelva. Retire del fuego y añada la albahaca y el perejil. Cúbralo todo durante 5 minutos, ahueque y reserve.
4. En un tazón grande, añada 2 tazas de mezcla de relleno con el pavo picado y mezcle hasta que se incorpore uniformemente. Agregue pimentón rojo, sal y pimienta al gusto. Reserve el resto de la mezcla de relleno.
5. Forme albóndigas de tamaño mediano, colóquelas en una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio y hornee durante 15 minutos.
6. Mientras tanto, a fuego medio, agregue a la olla de hierro fundido esmaltada ½ taza de verduras reservada, ½ taza de caldo reservada, el puré de frambuesas, el vino y la miel. Cocine hasta que la salsa esté espesa. Agregue las albóndigas y cocine durante 5–10 minutos. Sirva por encima el relleno reservado.

Receta cortesía de la Chef Tricia, ALDI Test Kitchen



WARRANTY CARD



CAST IRON 4.6 QT (4.35 L) FRENCH OVEN

Please contact our **AFTER SALES SUPPORT** by phone or e-mail before sending in the item.
This allows us to provide support in the event of possible user errors.



AFTER SALES SUPPORT

1 855 754 8297

Aldi-US@protel-service.com

PRODUCT CODE

51008

SERVICE CENTER

Hegele Logistic
1001 Mittel Drive
Wood Dale, IL 60191
USA

Description of problem:

Your details:

Name: _____

Address: _____

E-Mail: _____ _____

ALDI INC. FULL WARRANTY CONDITIONS

Dear Customer:

The **ALDI warranty** is a full warranty offering you the following benefits:

- Warranty period:** **2 years** from date of purchase.
 6 months for movable parts and consumables under normal and proper conditions of use (e.g. rechargeable batteries).
- Costs:** Free repair/exchange or refund.
 No shipping or handling costs
- Hotline:** 1 855 754 8297
- Operating hours:** Monday–Friday, 9am–8pm EST

Please contact our service hotline by phone, e-mail or fax before sending in the device. This allows us to provide support in the event of possible operator errors.

In order to make a claim under the warranty, please send us:

- The faulty item with all component parts, the original receipt and the warranty card properly completed.

The warranty does not cover damage caused by:

- **Accident or unanticipated events** (e.g. lightning, water, fire).
- **Improper use or transport.**
- **Failure to follow the safety and maintenance instructions.**
- Other **improper treatment or modification** of the product.

After the expiration of the warranty period, you may choose to have your product repaired at your own expense. You will be notified of the repair costs in advance.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state but this warranty is not intended to exceed statutory minimum requirements beyond what is included above.

This warranty does not limit the statutory obligation of the seller arising from any implied warranties. The period of warranty can only be extended in accordance with applicable law.

Neither the service company nor ALDI will assume any liability for data or settings stored on any returned product.



TARJETA DE GARANTÍA



OLLA DE HIERRO FUNDIDO ESMALTADA DE 4.6 CUARTOS (4.35 L)

Póngase en contacto con nuestro **SERVICIO POSVENTA** por teléfono o correo electrónico antes de devolver el producto.

Esto nos permite proporcionar ayuda en caso de posibles errores del usuario.



SERVICIO POSVENTA

1 855 754 8297

Aldi-US@protel-service.com

CÓDIGO DEL PRODUCTO

51008

CENTRO DE SERVICIO

Hegele Logistic
1001 Mittel Drive
Wood Dale, IL 60191
USA

Descripción del problema:

Sus datos:

Nombre: _____

Dirección: _____

Correo electrónico: _____ _____

CONDICIONES DE LA GARANTÍA COMPLETA DE ALDI INC.

Estimado cliente:

La **Garantía de ALDI** es una garantía completa que le ofrece los siguientes beneficios:

Período de garantía:	2 años a partir de la fecha de compra. 6 meses para las piezas de recambio y consumibles en condiciones normales y adecuadas de uso (por ejemplo, baterías recargables)
Costos:	Reparación/sustitución gratis o reembolso No hay costos de manipulación o envío
Línea directa:	1 855 754 8297
Horario de atención:	Lunes a viernes, 9 a.m. a 8 p.m. EST

Póngase en contacto con nuestra línea directa de atención por teléfono, correo electrónico o fax antes de enviar el producto. Esto nos permite proporcionar ayuda en caso de posibles errores del usuario.

Para hacer un reclamo bajo la garantía, por favor envíenos:

- El artículo defectuoso junto con todas las piezas, el recibo de compra original y la tarjeta de garantía completada de manera apropiada

La garantía no cubre los daños ocasionados por:

- **Accidentes o eventos imprevistos** (por ejemplo, rayos, agua, fuego)
- **Uso o transporte inadecuados**
- **Incumplimiento de las instrucciones de seguridad y mantenimiento**
- Otro **tratamiento o modificación inadecuados** del producto.

Después del vencimiento de la garantía, puede optar por mandar a reparar el producto si usted corre con los gastos. Le notificaremos del costo de la reparación por adelantado.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos; usted puede disponer de otros derechos que pueden variar de un estado a otro, pero esta garantía no tiene como fin exceder los requisitos legales mínimos aquí mencionados.

Esta garantía no limita la obligación legal del vendedor derivada de cualquier garantía implícita. El período de garantía solo puede extenderse en la medida que lo permita la ley.

Ni la compañía de servicio ni ALDI asumirán ningún tipo de responsabilidad por los datos o configuraciones almacenados en el producto devuelto.



Made in China

**IMPORTED & SOLD EXCLUSIVELY BY:
ALDI
BATAVIA, IL 60510**

**AFTER SALES SUPPORT •
SERVICIO POSVENTA**

51008



1 855 754 8297



Aldi-US@protel-service.com

09/2019

2

**YEARS WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**