

EURO Cuisine®
ITALIAN INSPIRED DESIGN

Programmable Slow Cooker

Mijoteuse programmable
Olla de cocimiento lento programable



Model: SCX6

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using it.

READ CAREFULLY BEFORE USE
SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE
FOR HOUSEHOLD USE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric hazard and injury to persons, including the following.

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. When cooking, only touch the handles and the buttons on the control panel. The body of the unit will become very hot during long-time use; handle it carefully.
3. CAUTION: To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable porcelain pot.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or slow cooker body in water or any other liquid.
6. Do not add water beyond the edge of the porcelain pot, since the water will flow out during cooking. The slow cooker should never be more than three-quarters full (about 1 inch from the top rim).
7. Unplug the appliance from outlet when not in use, and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning it.
8. Do not operate any appliance that has 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.
9. The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer and may cause injuries.
10. Intended for countertop use only.
11. Do not use the appliance for other than intended use.
12. Do not use outdoors.

13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch any hot surface.
15. A short power-supply cord is used to reduce the risk of it being grabbed by children, becoming entangled in or tripping over a longer cord.

WARNING:

16. Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never let cord drape over edge of counter, never use an outlet below the counter, and never use the appliance with an extension cord.
17. Before using it for the first time, please make sure that the electric rating of the appliance is in conformity with the current electric rating.
18. Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, press the ON/OFF button once for the screen to turn off, then remove the plug from the wall outlet.
19. DO NOT place unit on or near a hot gas or electric burner, or inside a heated oven.
20. When the porcelain pot is hot, DO NOT put frozen food inside it nor wash it with cold water.
21. DO NOT uncover the lid while cooking; if you do so, the heat will escape and more cooking time will be needed.
22. To reduce the risk of electric shock, cook only in the porcelain pot. DO NOT cook food directly in the aluminum base of the unit.
23. DO NOT place the porcelain pot on top of a gas stove burner.
24. To avoid any cracks or damage to the slow cooker, proper maintenance is necessary.
25. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use the appliance on a dry, stable, and level surface.
26. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods or cold liquids into the heated porcelain pot.
27. The 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.

Specifications:

Power supply: 120 VAC, 60Hz **Power consumption:** 270 W **Porcelain pot volume:** 6 qt (6 L)

SLOW COOKER COMPONENTS:

1. Lid handle
2. Control panel
3. Lid hinge
4. Glass lid
5. Porcelain pot
6. Body handle
7. Unit Body
8. Power cord
(not shown)



ASSEMBLY INSTRUCTIONS:

Before you use your slow cooker:

1. Carefully unpack the slow cooker and remove all packaging materials.
2. Wash the porcelain pot and glass lid with warm soapy water, rinse well and dry thoroughly.
3. Wipe all interior surfaces of the slow cooker base with a soft, damp cloth.
4. Position porcelain pot in the base of the unit.
5. Lower the glass lid horizontally down onto the porcelain pot. (Be sure to align the lid so that the lid handle faces the front of the slow cooker, and that the lid hinge slides into the slot on the back of the unit body.)

Caution: When disassembling, please use both hands to gently remove the glass lid by lifting up the lid using the lid handle, and then remove the porcelain pot.

OPERATING INSTRUCTIONS:

Your slow cooker cooks food automatically once you set the time and the desired cooking mode is selected. When time ends, the unit automatically switches to the KEEP WARM setting and the KEEP WARM indicator light illuminates.

1. Place the unit on a clean, level and dry countertop.
2. Open the glass lid. (If you need to add ingredients into the porcelain pot outside of the unit, first lift the complete lid vertically to separate it from the lid hinge slot in the base, and then remove the porcelain pot. Thereafter, place the porcelain pot inside the unit and then place the lid back on the unit).
3. Close the lid. (If the lid is removed, set the lid hinge aligned with the lid hinge slot in the base on the back of the unit; place down the lid and make sure it sets correctly.)

How to Operate WITH the Timer:

1. Plug in the power cord into your 120 Volts electrical outlet.
2. Press the ON/OFF button to turn the unit on. The slow cooker will beep once, and the LED panel will display 00:00.
3. Set the desired cooking time by pressing the TIMER UP or the TIMER DOWN button. The timer ranges from 00:30 to 24:00 hours, and goes up or down in 30-minute increments. After pressing the TIMER UP or TIMER DOWN button, the three mode indicator lights (HIGH, LOW and KEEP WARM) will start blinking on the LED panel.
 - Press the TIMER UP button to increase time in 30-minute increments, or press the TIMER DOWN button to decrease time in 30-minute increments.
 - Press and hold TIMER UP or TIMER DOWN button to scroll faster up or down in 30-minute increments.
 - To reset the time to 00:00, press the TIMER UP and TIMER DOWN buttons simultaneously, and then repeat the above two steps to set the desired time that you would like to cook.
 - After setting the time, the HIGH, LOW and KEEP WARM lighted indicator will flash. Select the cooking mode setting you wish to use.

How to Set the Cooking Mode after Timer is Set:

There are three modes available: HIGH, LOW and KEEP WARM. The three modes give you the opportunity to prepare a wider variety of dishes. You can use the LOW setting for recipes that need longer cooking time. If you're starting a dish later in the day, select the HIGH setting to ensure that your food is cooked and ready when you'd like to eat it. The KEEP WARM setting will keep the food warm.

1. Select the desired cooking mode by pressing the HIGH, LOW or KEEP WARM button.
 - When the desired cooking mode is selected, the unit will beep once, and the selected mode light will stay on and the lights for the two other modes will turn off.
2. The slow cooker is now in operation and will count down until the set time is completed, then it will automatically switch to the KEEP WARM setting for a maximum of 4 hours. The KEEP WARM setting light will turn on and the timer will switch to 04.00 and will start to count down. This time can be adjusted at any time by pressing the TIMER UP or TIMER DOWN button, but cannot be extended to more than 4 hours.
3. The slow cooker will beep for 5 seconds and will turn off automatically after the 4 hour period.

NOTE: The cooking time may be increased or decreased at any time by pressing the TIMER UP or TIMER DOWN button.

NOTE: Modes may be changed (HIGH, LOW, or KEEP WARM) at any time by pressing the appropriate button and the selection will light up on the LED panel.

NOTE: Press the ON/OFF button at any time to turn off the slow cooker.

- ❖ If at any time you need to remove the porcelain pot from the unit, first remove the lid hinge from the lid hinge base and then take out the porcelain pot carefully, using potholders.

How to Operate WITHOUT the Timer:

1. Plug in the power cord into your 120 Volt electrical outlet.
2. Press the ON/OFF button to turn on the unit. The slow cooker will beep once, and the LED panel will display 00:00.
3. Select the desired cooking mode by pressing the HIGH, LOW or KEEP WARM button. When the desired cooking mode is selected, the unit will beep once, the LOW, HIGH or KEEP WARM indicator light will illuminate to denote the selected cooking mode, and the LED panel will display "On".
4. The slow cooker is now in operation and the default time is 24 hours. After 24 hours, the unit will automatically switch to the KEEP WARM function for a maximum of 4 hours.
 - During operation, you may change the time by pressing the TIMER UP or TIMER DOWN button to the desired time that you would like the unit to continue.
5. The KEEP WARM setting light will turn on and the timer will switch to 04.00 and will start to count down. This time can be adjusted at any time by pressing the TIMER UP or TIMER DOWN button, but cannot be extended to more than 4 hours.
6. The slow cooker will beep for 5 seconds and will turn off automatically after the 4 hours or any other time set.

NOTE: The cooking time may be increased or decreased at any time by pressing the TIMER UP or TIMER DOWN button.

NOTE: Modes may be changed (HIGH, LOW, or KEEP WARM) at any time by pressing the appropriate button and the selection will light up.

NOTE: Press the ON/OFF button at any time to turn off the slow cooker.

- ❖ If at any time you need to remove the porcelain pot from the unit, first remove the lid hinge from the lid hinge base and then take out the porcelain pot carefully, using potholders.

IMPORTANT GUIDELINES

- The slow cooker should always be at least half-full for best cooking results; however, it should never be more than three-quarters full (about 1 inch from the top rim).
- Because the slow cooker heats and cooks at low temperatures, food should be at room temperature before it goes into the cooker. If the food is at refrigerator temperature, add 30 minutes to your projected cooking time.
- Any leftover food should be removed from the porcelain pot and stored in containers for up to 2 days, or be frozen for future use.
- NEVER use the slow cooker to reheat food, as potentially harmful bacteria could develop during the slow cooking process. Remove food from the porcelain pot and reheat in a heat-safe container on a stovetop, or in an oven or microwave.
- Do not put the hot porcelain pot directly on a table or countertop.
- Do not add frozen food, such as meat or vegetables, to the pot during the slow cooking process. Heat them to room temperature before adding.
- For food safety reasons, whole chickens should not be cooked in a slow cooker. They may not reach a safe internal temperature in the proper amount of time.
- Do not touch the sides of the slow cooker porcelain pot or base while food is cooking.
- Always use potholders or oven mitts when removing the lid or the porcelain pot from the base after cooking.

Cooking Guidelines

SETTINGS	GUIDELINES	RECIPIES	PROGRAM TEMP.	TIMER
HIGH	This is the setting to use when you don't have time for a long, slow cook. It's also the setting to select when "baking" in your slow cooker.	Casseroles, puddings, cheesecakes, rolls	212°F (100°C)- 165°F (74°C)	Programmable up to 24 hours, then 4 hours (KEEP WARM)
LOW	This is the standard slow cooker temperature, and is ideal for foods that you start in the morning before work, and enjoy at the end of your day.	Braises, roasts, stew, ribs, casseroles, shanks, chops, less tender cuts of meat and soups	200°F (93°C)- 165°F (74°C)	Programmable up to 24 hours, then 4 hours (KEEP WARM)
KEEP WARM	Do not use this setting to cook food. This setting is intended only to keep precooked foods warm.	—	165°F (74°C)	Programmable up to 24 hours.

NOTE: The U.S. Department of Agriculture (USDA) recommends that when cooking anything that contains meat in a slow cooker, the meat should reach 140°F within 2 hours. This ensures that the meat reaches food-safe temperatures in the proper amount of time.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
- Both the porcelain pot and the tempered glass lid may be cleaned in the dishwasher. To avoid damage, position the porcelain pot in a dishwasher rack so that it will not hit other items during cleaning. To clean by hand, wash the porcelain pot and glass lid in warm, soapy water.
- If food sticks to the porcelain pot, fill with warm soapy water and allow it to soak before cleaning. A paste of baking soda or a non-abrasive cleaner may be used with a plastic scouring pad.
- To remove water spots or mineral deposits, wipe the porcelain pot with distilled white vinegar. For difficult stains, pour a small amount into the porcelain pot and allow it to soak. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the interior and exterior of the base unit with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers nor scouring pads to clean the base unit, as these may damage the surfaces.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot glass lid or porcelain pot into cold water or on a wet surface.
- Do not use the porcelain pot to store food in the refrigerator and then reheat in the base unit. The sudden temperature change may crack the pot.
- Avoid hitting the porcelain pot and glass lid against the faucet or other hard surfaces.
- Do not use the porcelain pot or the glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.

CAUTION: Never immerse the heating base in water or any other liquid.

- User should never perform any service to the unit.
- This appliance has no user serviceable parts. Any service should only be performed by an Authorized Service Representative.

PART	DISHWASHER SAFE	OVEN SAFE	MICROWAVE SAFE	STOVETOP SAFE
Lid	Yes, top rack	No	No	No
Porcelain pot	Yes	Yes, but not in broiler	No	No

Tempered Glass Lid Care

WARNING: To prevent cracking or breaking of the glass lid, which may cause personal injury, the glass lid should be treated with special care.

CAUTION: The glass lid may shatter if it is exposed to direct heat or subjected to severe temperature changes. Chips, cracks or deep scratches may also weaken the glass lid.

- Keep the glass lid away from broilers, microwave ovens, hot stovetop burners, in a heated oven, or near oven heat vents. If the glass lid has been utilized in any of these locations, do not use it again, even if there are no signs of damage.
- If the glass lid becomes chipped, cracked or scratched, do not use it. Discard it. Always let the glass lid cool on a dry, heat-resistant surface before handling. Do not place it on cold or wet surfaces, as this may cause it to crack or shatter.
- Always use potholders or oven mitts when removing the hot cover. To avoid burns from escaping steam, always tilt cover away from hands and face.

Porcelain Pot Care

Like any porcelain, the porcelain pot may crack or break if not properly handled. To prevent damage, handle with care!

WARNING: Failure to follow these instructions can cause breakage, which could result in injuries or property damage.

- Always use pot holders or oven mitts when handling a hot porcelain pot.
- Do not place a hot porcelain pot on the countertop. Use a protective trivet.
- Do not place the porcelain pot on any stove burner, under a broiler, on a microwave browning element, or in a toaster oven.
- Do not strike utensils against the rim of the porcelain pot to dislodge food.
- Do not use the porcelain pot to pop corn, caramelize sugar, or make candy.
- Do not use abrasive cleaners, scouring pads, or any object that could scratch the cookware or accessories.
- Do not use or repair any pot or lid that is chipped, cracked, or broken.
- Do not use the porcelain pot for reheating foods or for general food storage.
- Always place foods into the porcelain pot at room temperature; then place the pot into the base unit before turning the unit ON.
- Never heat the porcelain pot when it is empty, as it will crack.

General Troubleshooting

- If the slow cooker does not work, check whether the power plug is well-plugged into the power supply socket and well-connected to the power.
- It is normal for the outside of the slow cooker to feel hot during long periods of cooking.
- Do not operate this slow cooker when it malfunctions or is dropped or damaged in any manner.

TIPS & HINTS

- Before food is added, the porcelain pot may be lightly coated with cooking spray to prevent cooked foods from sticking.
- Root vegetables, such as carrots and potatoes, take longer to cook. Either cut into smaller pieces or place them on the bottom of the slow cooker. Baby carrots, for example, may take longer than other vegetables.
- Ground meats and uncooked sausages should always be browned and drained before adding them to the slow cooker. Smoked sausage, such as kielbasa, does not need to be browned (though it may add flavor and visual appeal). If browning the night before, make certain the meat is cooked completely thoroughly, and properly refrigerated. Combine with other ingredients just before slow cooking.
- Browning meats (roasts, chops, cubes for stews) and poultry adds flavor and color to the finished dishes. It also helps cook out some of the fat.
- In general, cooking for 1 hour on high is the equivalent of cooking for 2 hours on low.
- If you are not ready to serve food immediately after the cooking time is up, the slow cooker will automatically switch to warm to hold foods until ready to serve.
- Tender vegetables, or those that you wish to be crisp-tender, should be added during the last 30 minutes of cooking time to prevent overcooking.
- Each time you remove the lid you will lose heat and will need to add 30 minutes to your cooking time. If you do need to stir (or peek), lift the lid just slightly so that you can introduce a spoon or spatula.
- If using frozen foods, thaw them completely before adding them to the slow cooker.
- Dried beans should be soaked overnight, then rinsed, drained and rinsed again before cooking. Do not add salt or anything acidic to beans when cooking, as this prevents them from softening completely. Dried beans can be cooked ahead, drained and frozen. Thaw them before adding them to your favorite recipes.
- If you suspect that the power has gone out during the day, the food may be unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was out, we recommend you discard the food inside the unit.

TIPS & HINTS

- For recipes that state a range of cooking time, select the middle value. For instance, for a recipe calling for a cooking time of 6 to 8 hours on LOW, set your slow cooker to 7 hours.
- Cooking ground meats in the slow cooker without browning them first is not recommended, as ground meat has a high incidence of bacterial contamination. Ground meats used in the slow cooker should be browned first. We strongly advise against cooking meatloaf in the slow cooker.

To adapt your own recipes to the slow cooker:

- For most recipes, reduce the cooking liquid by at least 50% (soups are the exception). Liquids do not evaporate as they do in traditional cooking, and you often will end up with more liquid than when you began.
- In most cases, all ingredients can go in the slow cooker at once and can cook all day on the LOW setting. While it is not necessary to brown or sauté vegetables (onions, carrots, celery, peppers, etc.), it may enhance the flavor. Browning meats adds to their taste and visual appeal, and helps remove fat.
- Certain cuts of meat are more appropriate for slow cooking: brisket, tip roast, chuck or rump roast, beef bottom round, pork shoulder or Boston butt, lamb shoulder, venison, chicken legs and thighs. Particularly lean cuts such as boneless, skinless chicken breast or “new generation” pork loin or tenderloin may seem dry when prepared in a slow cooker.
- Dairy products (milk, sour cream, some cheeses) will break down and curdle during slow cooking. Substitute with canned evaporated milk or nonfat dry milk, or add dairy products during the last 30 minutes of cooking.
- When making soups, add solid ingredients to the slow cooker and then add liquid to cover. If a thinner soup is desired, add more liquid to taste.
- If your recipe calls for precooked pasta – UNDERCOOK it.
- Add cooked rice to recipes during last hour of cooking.

REGISTRATION CARD



Congratulations on your selection of a quality household appliance from Euro-Cuisine. Please complete this product registration and return it to Euro-Cuisine to activate the product warranty. Mail with proof of purchase from the box (the UPC code) or a copy of the sales receipt to:

Euro-Cuisine, Inc.

P.O. box 351208, Los Angeles, CA 90035

562-659-7810 www.eurocuisine.net

Last Name: _____ First Name: _____

Address _____ Male Female

City, State, Zip: _____ Age: _____

Email: _____ Phone: _____

EuroCuisine Product Purchased: _____ Model #: _____

Purchase Date: _____ Purchase Price: _____

Purchased At: _____ Specialty Store Online Department Store
 Mail Order Other Gift

Please remember to mail Proof of Purchase from the box (the UPC code) or a copy of the sales receipt



EURO Cuisine
ITALIAN INSPIRED DESIGN

Programmable Slow Cooker

Mijoteuse programmable
Olla de cocimiento
lento programable

REGISTRATION CARD



Model: SCX6

LIMITED 3-YEAR WARRANTY



Euro Cuisine is proud to back this appliance with a limited 3-year warranty. Euro-Cuisine warrants that this product will be free from defects in workmanship or materials under normal home use for three years from the date of the original purchase.

It is suggested that you complete and return the enclosed product registration promptly to facilitate verification of the date of original purchase.

Should you experience any defects as described above in this three-year period, contact Euro-Cuisine at: 888-343-5554, or write us at P.O. box 351208, Los Angeles, CA 90035. When you call, please have the following information available:

- Product Name
- Product Model Number
- Purchase Date
- Proof of Purchase
- Description of Defect

This warranty excludes:

- Damage caused by accident, misuse, or shipment
- Any defects or damages caused by accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Euro-Cuisine
- Retailers or other use for commercial purposes
- Damages caused by failure to follow safeguards section of instruction book

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous aimerez l'utiliser.

LISEZ AVEC ATTENTION AVANT UTILISATION
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE
POUR UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de vos appareils électriques, vous devez toujours suivre les mesures de sécurité de base afin de réduire le risque d'incendie, de danger d'électrocution et de lésions corporelles, y compris ce qui suit.

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Lorsque vous cuisinez, touchez uniquement les poignées et les boutons se trouvant sur le panneau de commande. Le corps de l'appareil devient très chaud lorsque ce dernier est utilisé pendant une longue période; manipulez-le avec précaution.
3. ATTENTION : Pour réduire le risque de choc électrique, cuisinez seulement dans le récipient en porcelaine amovible.
4. Une supervision étroite est nécessaire lorsqu'un appareil quelconque est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
5. Pour protéger contre un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le corps de la mijoteuse dans de l'eau ou dans un autre liquide.
6. N'ajoutez pas d'eau au-delà de rebord du récipient en porcelaine, étant donné que l'eau débordera pendant la cuisson. La mijoteuse ne devrait jamais être remplie à plus de trois quarts (2,5 cm [1 po] environ à partir du rebord supérieur).
7. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de remettre ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.

8. N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou après un mauvais fonctionnement ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque. Retournez l'appareil à l'établissement d'entretien agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou pour l'ajuster.
9. L'utilisation de pièces accessoires non recommandées par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
10. Destiné à être utilisé sur un comptoir uniquement.
11. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
12. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
13. Un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds doit être déplacé avec une prudence extrême.
14. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
15. Un cordon d'alimentation électrique court est utilisé pour réduire le risque d'être saisi par des enfants, ou de s'y enchevêtrer, et empêcher un trébuchement si le cordon était plus long.
16. **AVERTISSEMENT:** Les aliments renversés pourraient causer des brûlures graves. Mettez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon tomber du rebord du comptoir, n'utilisez jamais de prise située sous le comptoir, et n'utilisez jamais l'appareil avec une rallonge électrique.
17. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, assurez-vous que les caractéristiques électriques de l'appareil sont conformes à celles du courant nominal.
18. Attachez toujours la fiche sur l'appareil en premier, puis branchez le cordon sur la prise murale. Pour débrancher, appuyez une fois sur le bouton ON/OFF (Marche/Arrêt) pour éteindre l'écran, puis retirez la fiche de la prise murale.
19. NE mettez PAS l'appareil sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou à l'intérieur d'un four chauffé.
20. Lorsqu'il est chaud, NE mettez PAS des aliments congelés dans le récipient en porcelaine et ne le lavez pas à l'eau froide.
21. NE soulevez PAS le couvercle pendant que vous cuisinez; si vous le faisiez, la chaleur s'échapperait et le temps de cuisson serait plus long.

22. Pour réduire le risque de choc électrique, cuisinez seulement dans le récipient en porcelaine. NE faites PAS cuire des aliments directement dans la base en aluminium de l'appareil.
23. NE posez PAS le récipient en porcelaine sur le dessus d'un brûleur de cuisinière à gaz.
24. Un entretien adéquat est nécessaire pour éviter de fissurer ou d'endommager la mijoteuse.
25. Destiné à être utilisé sur un comptoir domestique uniquement. Assurez un dégagement de 152 mm (6 po) du mur sur tous les côtés. Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable, et de niveau.
26. Évitez des changements soudains de température, comme l'ajout d'aliments réfrigérés ou froids dans le récipient en porcelaine chauffé.
27. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à s'adapter dans une prise polarisée dans un seul sens uniquement. Si la fiche ne s'adapte pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, adressez-vous à un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche d'une manière quelconque.

COMPOSANTS DE LA MIJOTEUSE :

1. Poignée de couvercle
2. Control panel
3. Charnière de couvercle
4. Couvercle en verre
5. Récipient en porcelaine
6. Poignée du corps
7. Corps de l'appareil
8. Cordon d'alimentation (pas montré)



SPÉCIFICATIONS :

Alimentation électrique : 120 V C.A., 60 Hz

Consommation d'électricité : 270 W

Volume du récipient en porcelaine : 6 L (6 ptes)

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE :

Avant d'utiliser votre mijoteuse :

1. Déballez la mijoteuse avec précaution et retirez tout le matériel d'emballage.
2. Lavez le récipient en porcelaine et le couvercle en verre avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez bien et séchez complètement.
3. Essuyez toutes les surfaces intérieures de la base de la mijoteuse avec un chiffon doux et humide.
4. Placez le récipient en porcelaine dans la base de l'appareil.
5. Abaissez le couvercle en verre sur le récipient en porcelaine. (Assurez-vous d'aligner le couvercle de manière à ce que la poignée de celui-ci soit tournée vers l'avant de la mijoteuse et que la charnière du couvercle glisse dans la fente située sur l'arrière du corps de l'appareil.)

Attention : Lors du désassemblage, veuillez utiliser les deux mains pour retirer doucement le couvercle en verre en le levant vers le haut à l'aide de la poignée du couvercle, puis retirez le récipient en porcelaine.

Mode d'emploi :

Votre mijoteuse fait cuire les aliments automatiquement une fois que vous avez réglé la durée et sélectionné le mode de cuisson. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil passe automatiquement au réglage KEEP WARM (Garder chaud) et le voyant KEEP WARM s'allume.

1. Mettez l'appareil sur un comptoir propre, sec, et de niveau.
2. Ouvrez le couvercle en verre. (Si vous devez ajouter des ingrédients dans le récipient en porcelaine hors de l'unité, commencez par lever entièrement le couvercle verticalement pour le séparer de la fente de la charnière de couvercle dans la base, puis retirez le récipient en porcelaine. Mettez ensuite le récipient en porcelaine dans l'unité, puis remettez le couvercle sur celui-ci.)

3. Fermez le couvercle. (Si le couvercle est retiré, alignez la charnière du couvercle sur la fente de la charnière de couvercle dans la base sur l'arrière de l'unité, posez le couvercle et assurez-vous qu'il est bien en place.)

Comment utiliser l'appareil AVEC la minuterie :

1. Branchez le cordon d'alimentation sur votre prise électrique de 120 volts.
2. Appuyez sur le bouton ON/OFF (Marche/arrêt) pour mettre l'unité en marche. La mijoteuse émettra un seul bip, et le panneau à DEL affichera 00:00.
3. Réglez la durée de cuisson à la durée souhaitée en appuyant sur le bouton TIMER UP (Minuterie vers le haut) ou TIMER DOWN (Minuterie vers le bas). La minuterie a une plage de 00:30 à 24:00 heures, et monte ou descend en incréments de 30 minutes. Après un appui sur les boutons TIMER UP ou TIMER DOWN, les trois voyants de mode (HIGH [Haute], LOW [Basse] et KEEP WARM [Garder chaud]) commencent à clignoter sur le panneau à DEL.
 - Appuyez sur le bouton TIMER UP (Minuterie vers le haut) pour augmenter la durée en incréments de 30 minutes ou appuyez sur le bouton TIMER DOWN (Minuterie vers le bas) pour réduire la durée en incréments de 30 minutes.
 - Appuyez et continuez à appuyer sur le bouton TIMER UP (Minuterie vers le haut) ou TIMER DOWN (Minuterie vers le bas) pour défiler plus rapidement vers le haut ou le bas en incréments de 30 minutes.
 - Pour réinitialiser la durée à 00:00, appuyez simultanément sur les boutons TIMER UP (Minuterie vers le haut) et TIMER DOWN (Minuterie vers le bas), puis répétez les deux étapes précitées pour régler la durée pendant laquelle vous souhaitez faire cuire les aliments.
 - Après avoir réglé la durée, les voyants HIGH (Haute), LOW (Basse) et KEEP WARM (Garder chaud) clignoteront. Sélectionnez le réglage de mode de cuisson que vous souhaitez utiliser.

Comment configurer le mode de cuisson une fois que la minuterie a été réglée :

Trois modes sont disponibles : HIGH (Haute), LOW (Basse) et KEEP WARM (Garder chaud). Les trois modes vous donnent le choix de préparer une plus grande variété de plats. Vous pouvez utiliser le réglage LOW (Basse) pour les recettes qui nécessitent une plus longue durée de cuisson. Si vous commencez à faire cuire un plat plus tard dans la journée, sélectionnez le réglage HIGH (Haute) pour assurer que vos aliments seront cuits et prêts lorsque vous souhaitez les manger.

La fonction KEEP WARM (Garder chaud) maintiendra les aliments au chaud.

1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en appuyant sur le bouton HIGH (Haute), LOW (Basse) ou KEEP WARM (Garder chaud).
 - Lorsque le mode de cuisson souhaité est sélectionné, l'appareil émettra un seul bip, et le voyant du mode sélectionné restera allumé alors que le voyant des deux autres modes s'éteindra.
2. La mijoteuse a désormais commencé à fonctionner et comptera à rebours jusqu'à ce que la durée réglée soit écoulée, puis elle passera automatiquement au mode KEEP WARM (Garder chaud) pendant un maximum de 4 heures. Le voyant KEEP WARM s'allumera et la minuterie passera à 04:00 et commencera à compter à rebours. La durée peut alors être ajustée à n'importe quel réglage en appuyant sur le bouton TIMER UP (Minuterie vers le haut) ou TIMER DOWN (Minuterie vers le bas), mais ne peut pas être prolongée au-delà de 4 heures.
3. La mijoteuse émettra un bip pendant 5 secondes puis s'éteindra automatiquement au bout de la période de 4 heures.

REMARQUE : La durée de cuisson peut être augmentée ou diminuée à tout moment en appuyant sur le bouton TIMER UP (Minuterie vers le haut) ou TIMER DOWN (Minuterie vers le bas).

REMARQUE : Les modes HIGH (Haute), LOW (Basse), ou KEEP WARM (Garder chaud) peuvent être modifiés à tout moment en appuyant sur le bouton approprié et le mode sélectionné s'allumera sur le panneau à DEL.

REMARQUE : Appuyez sur le bouton ON/OFF (Marche/Arrêt) à n'importe quel moment pour arrêter la mijoteuse.

- ❖ Si vous souhaitez retirer le récipient en porcelaine de l'appareil, commencez par retirer la charnière du couvercle de sa base, puis retirez le récipient en porcelaine avec précaution en utilisant des poignées.

Comment utiliser l'appareil SANS la minuterie :

1. Branchez le cordon d'alimentation sur votre prise électrique de 120 volts.
2. Appuyez sur le bouton ON/OFF (Marche/Arrêt) pour mettre l'appareil en marche. La mijoteuse émettra un seul bip, et le panneau à DEL affichera 00:00.

3. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en appuyant sur le bouton HIGH (Haute), LOW (Basse) ou KEEP WARM (Garder chaud). Lorsque le mode de cuisson souhaité est sélectionné, l'appareil émet un bip une fois, le voyant LOW, HIGH, ou KEEP WARM s'allume pour indiquer le mode de cuisson sélectionné, et le panneau à DEL affiche « ON » (Marche).
4. La mijoteuse est maintenant en train de fonctionner et la durée par défaut est 24 heures. Au bout de 24 heures, l'appareil passe automatiquement à la fonction KEEP WARM (Garder chaud) pendant un maximum de 4 heures.
 - Vous pouvez modifier la durée pendant que l'appareil fonctionne en appuyant sur le bouton TIMER UP (Minuterie vers le haut) ou TIMER DOWN (Minuterie vers le bas) jusqu'à la durée pendant laquelle vous souhaitez que l'appareil continue.
5. Le voyant KEEP WARM (Garder chaud) s'allumera et la minuterie passera à 04:00 et commencera à compter à rebours. La durée peut alors être ajustée à n'importe quel réglage en appuyant sur le bouton TIMER UP (Minuterie vers le haut) ou TIMER DOWN (Minuterie vers le bas), mais ne peut pas être prolongée au-delà de 4 heures.
6. La mijoteuse émettra un bip pendant 5 secondes puis s'éteindra automatiquement au bout de la période de 4 heures ou de toute autre durée établie.

REMARQUE : La durée de cuisson peut être augmentée ou diminuée à tout moment en appuyant sur le bouton TIMER UP (Minuterie vers le haut) ou TIMER DOWN (Minuterie vers le bas).

REMARQUE : Les modes HIGH (Haute), LOW (Basse), ou KEEP WARM (Garder chaud) peuvent être modifiés à tout moment en appuyant sur le bouton approprié et le mode sélectionné s'allumera.

REMARQUE : Appuyez sur le bouton ON/OFF (Marche/Arrêt) à n'importe quel moment pour arrêter la mijoteuse.

- ❖ Si vous souhaitez retirer le récipient en porcelaine de l'appareil à n'importe quel moment, commencez par retirer la charnière du couvercle de sa base, puis retirez le récipient en porcelaine avec précaution en utilisant des poignées.

DIRECTIVES IMPORTANTES

- La mijoteuse devrait toujours être remplie à moitié au moins pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson; mais elle ne devrait cependant jamais être remplie à plus de trois-quart (2,5 cm [1 po]) environ à partir du rebord.
- Étant donné que la mijoteuse chauffe et cuisine à des températures basses, les aliments devraient être à la température ambiante avant d'être mis dans la mijoteuse.
- Si les aliments sont à la température du frigidaire, ajoutez 30 minutes à la durée de cuisson que vous avez prévue. Tous les restes de nourriture devraient être retirés du récipient en porcelaine et être stockés dans des contenants pendant 2 jours maximum, ou être congelés pour utilisation ultérieure.
- N'utilisez JAMAIS la mijoteuse pour réchauffer des aliments, étant donné que des bactéries potentiellement dangereuses pourraient se développer pendant le processus de cuisson lente.
- Retirez les aliments du récipient en porcelaine et réchauffez-les dans un récipient à l'épreuve de la chaleur, ou dans un four ou un micro-ondes.
- Ne mettez pas le récipient en porcelaine directement sur une table ou un comptoir.
- N'ajoutez pas des aliments congelés, comme de la viande ou des légumes à la mijoteuse au cours de la cuisson lente.
- Réchauffez-les à la température ambiante avant de les ajouter.
- Pour des raisons de sécurité, ne faites pas cuire des poulets entiers dans une mijoteuse. Ils pourraient ne pas atteindre une température interne sécuritaire pendant la période adéquate.
- Ne touchez pas les côtés ou la base du récipient en porcelaine de la mijoteuse pendant que les aliments sont en train de cuire.
- Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous retirez le couvercle ou le récipient en porcelaine de la base après la cuisson.

Directives de cuisson

Réglage	Directives	Recettes	Temp. programmée	Minuterie
HIGH (Haute)	Ce réglage est celui à utiliser lorsque vous n'avez pas le temps pour une cuisson longue et lente. C'est également le réglage à sélectionner lorsque vous « faites cuire au four » dans votre mijoteuse.	Ragoûts, puddings, gâteaux au fromage, petits pains	100 °C (212 °F)- 74 °C (165 °F)	Programmable jusqu'à 24 heures, puis 4 heures (KEEP WARM [Garder chaud])
LOW (Basse)	Ce réglage est la température standard de la mijoteuse et est idéal pour les aliments que vous commencez à faire cuire le matin avant le travail et que vous dégustez à la fin de votre journée.	Aliments braisés, rôtis, mijotés, ragoûts, côtes, flancs, côtelettes, coupes de viande moins tendres et soupes.	93 °C (200 °F)- 74 °C (165 °F)	Programmable jusqu'à 24 heures, puis 4 heures (KEEP WARM [Garder chaud])
KEEP WARM (Garder chaud)	N'utilisez pas ce réglage pour faire cuire des aliments. Ce réglage est destiné à être utilisé avec des aliments pré-cuits uniquement.	—	74 °C (165 °F)	Programmable jusqu'à 24 heures.

Remarque : Le département de l'agriculture des É.-U. (USDA) recommande que lors de la cuisson de tout aliment contenant de la viande dans une mijoteuse, la viande devrait atteindre 60 °C (140 °F) en l'espace de 2 heures. Cela assure que la viande atteint des températures sécuritaires pour les aliments dans une période adéquate.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Le récipient en porcelaine et le couvercle en verre trempé peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle. Pour éviter d'endommager le produit, positionnez le récipient en porcelaine dans un panier de lave-vaisselle de manière à l'empêcher de se cogner contre d'autres articles pendant le nettoyage. Pour nettoyer à la main, lavez le récipient en porcelaine et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse.
- Si les aliments collent au récipient en porcelaine, remplissez celui-ci avec de l'eau chaude savonneuse et laissez-le tremper avant de le nettoyer. Une pâte de bicarbonate de soude ou un nettoyeur non abrasif peuvent être utilisés avec un tampon à récurer en plastique.
- Pour éliminer les taches d'eau ou les dépôts minéraux, essuyez le récipient en porcelaine avec du vinaigre blanc distillé. Pour les taches difficiles, versez une petite quantité dans le récipient en porcelaine et laissez tremper. Rincez et séchez bien.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'unité de base avec un chiffon doux et humide ou une éponge. N'utilisez jamais des nettoyeurs abrasifs ou des tampons à récurer pour nettoyer l'unité de base, étant donné que cela pourrait endommager les surfaces.
- Évitez des changements de température soudains et extrêmes. Par exemple, ne placez pas de couvercle en verre chaud ou un récipient en porcelaine dans de l'eau froide ou sur une surface mouillée.
- N'utilisez pas de récipient en porcelaine pour stocker des aliments dans le frigidaire puis pour les réchauffer dans l'appareil de base. Le changement soudain de température pourrait fissurer le récipient.
- Évitez de cogner le récipient en porcelaine et le couvercle en verre contre le robinet ou d'autres surfaces dures.

- N'utilisez pas le récipient en porcelaine ou le couvercle en verre s'ils sont fêlés, fissurés ou fortement rayés.

ATTENTION : N'immergez jamais la base de chauffage dans de l'eau ou un autre liquide.

- L'utilisateur ne devrait jamais effectuer un entretien quelconque de l'appareil. Cet appareil ne comprend aucune pièce pouvant être entretenue.
- Tout entretien doit être effectué par un technicien agréé.

Pièce	Peut aller au lave-vaisselle	Peut aller au four	Peut aller au micro-ondes	Sans risque sur les surfaces de cuisson
Couvercle	Oui, étagère du haut	Non	Non	Non
Récipient en porcelaine	Oui	Oui, mais pas dans le grilloir	Non	Non

Entretien du couvercle en verre trempé

AVERTISSEMENT : Pour empêcher toute fissure ou brisure du couvercle en verre qui pourraient causer des blessures, le couvercle doit être traité avec une attention particulière.

ATTENTION : Le couvercle en verre pourrait éclater s'il est exposé à la chaleur directe ou soumis à des changements de température intenses. Les éclats, les fissures ou les rayures profondes pourraient également affaiblir le couvercle en verre.

- Ne mettez pas le couvercle en verre dans des grilloirs ou dans des fours micro-ondes, sur des brûleurs de surfaces de cuisson chauds, dans un four chauffé, ou à proximité de bouches de chaleur. Si le couvercle en verre a été utilisé dans un de ces emplacements, ne le réutilisez pas, même s'il n'y a aucune trace d'endommagement.
- N'utilisez pas le couvercle en verre s'il est écaillé, fissuré ou rayé. Jetez-le. Laissez toujours le couvercle en verre sécher une surface sèche qui résiste à la chaleur avant de le manipuler. Ne le posez pas sur des surfaces froides ou mouillées, étant donné que cela pourrait le fissurer ou le faire éclater.
- Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisson pour retirer le couvercle chaud. Pour éviter des brûlures en provenance de la vapeur qui s'échappe, basculez toujours le couvercle dans le sens opposé des mains et du visage.

Entretien du récipient en porcelaine

Comme tout article en porcelaine, le récipient en porcelaine pourrait se fissurer ou se briser s'il n'est pas manipulé correctement. Manipulez-le avec soin pour éviter des dommages!

AVERTISSEMENT : Le non-respect de ces instructions pourrait causer des cassures, qui pourraient créer des blessures ou des dommages matériels.

- Utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisson lorsque vous manipulez un récipient en porcelaine chaud.
- Ne placez pas un récipient en porcelaine chaud sur le comptoir. Utilisez un sous-plat de protection.
- Ne placez pas le récipient en porcelaine sur un brûleur de cuisinière, sous un grilloir, sur un élément de brunissage de micro-ondes, ou dans un four grille-pain.
- Ne cognez pas des ustensiles contre le rebord du récipient en porcelaine pour déloger les aliments.
- N'utilisez pas le récipient en porcelaine pour faire éclater du maïs, caraméliser du sucre ou préparer des bonbons.

- N'utilisez pas des nettoyants abrasifs, des tampons à récurer ou tout objet qui pourrait rayer la porcelaine culinaire ou les accessoires.
- N'utilisez pas et ne réparez pas un récipient ou un couvercle qui est écaillé, fissuré ou brisé.
- N'utilisez pas le récipient en porcelaine pour réchauffer des aliments ou pour un stockage général de la nourriture.
- Mettez toujours les aliments dans le récipient en porcelaine à la température ambiante; mettez ensuite le récipient dans l'unité de base avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne réchauffez jamais le récipient en porcelaine lorsqu'il est vide, étant donné qu'il se fissurerait.

Dépannage général

- Si la mijoteuse ne fonctionne pas, vérifiez si la fiche est bien branchée dans la prise et bien connectée à l'alimentation électrique.
- Il est normal que l'extérieur de la mijoteuse soit chaud pendant de longues périodes de cuisson.
- N'utilisez pas la mijoteuse si elle fonctionne incorrectement ou si elle tombée ou a été endommagée d'une manière quelconque.

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

- Avant d'ajouter de la nourriture, vous pouvez vaporiser une légère brume d'aérosol de cuisson pour empêcher les aliments cuits de coller.
- Les légumes-racine comme les carottes et les pommes de terre prennent plus longtemps à cuire. Coupez les morceaux en plus petit ou mettez-les dans le fond de la mijoteuse. Les mini-carottes peuvent par exemple prendre plus longtemps que d'autres légumes.
- Les viandes hachées et les saucisses non cuites devraient toujours être brunies et égouttées avant d'être ajoutées à la mijoteuse. Les saucisses fumées comme les kielbasas n'ont pas besoin d'être brunies (bien que cela pourrait ajouter de la saveur et un attrait visuel). Si vous la brunissez la veille, assurez-vous que la viande est bien cuite, et complètement, et qu'elle est réfrigérée comme il se doit. Combinez tous les autres ingrédients juste avant de les faire cuire.

- Le brunissement des viandes (rôtis, côtes, cubes pour ragoûts) et la volaille ajoutent de la saveur et de la couleur aux plats finis. Cela aide également à faire cuire et à éliminer un peu de graisse.
- En général, une cuisson pendant 1 heure à chaleur élevée est l'équivalent d'une cuisson à chaleur basse pendant 2 heures.
- Si vous n'êtes pas prêt ou prête à servir le repas immédiatement après son temps de cuisson, la mijoteuse passe automatiquement en mode gardant les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être servis.
- Les légumes tendres, ou ceux que vous souhaitez préparer légèrement croquants, devraient être ajoutés au cours des dernières 30 minutes du temps de cuisson afin d'empêcher une surcuisson.
- Vous perdrez de la chaleur chaque fois que vous retirez le couvercle et devrez ajouter 30 minutes à votre temps de cuisson. Si vous avez besoin de remuer (ou de jeter un coup d'œil), levez légèrement le couvercle de manière à pouvoir y enfoncer une cuillère ou une spatule.
- Si vous utilisez des aliments congelés, décongelez-les entièrement avant de les ajouter à la mijoteuse.
- Les haricots secs doivent être trempés la veille, puis rincés, égouttés et rincés une nouvelle fois avant la cuisson. N'ajoutez pas de sel ou des ingrédients acides aux haricots secs lorsque vous les faites cuire, étant donné que cela les empêchera de s'amollir complètement. Les haricots secs peuvent être cuits à l'avance, puis ils peuvent être égouttés et congelés. Décongelez-les avant de les ajouter à vos recettes préférées.
- Si vous soupçonnez que l'alimentation électrique s'est arrêtée pendant la journée, la nourriture pourrait ne plus être consommée en sécurité. Si vous ne savez pas pendant combien de temps l'alimentation électrique s'est arrêtée, nous vous recommandons de jeter les aliments qui se trouvent dans la mijoteuse.
- Pour les recettes qui mentionnent la durée de cuisson, choisissez la valeur moyenne. Par exemple, pour une recette qui exige une durée de cuisson de 6 à 8 heures sur LOW (Basse), réglez la mijoteuse à 7 heures.

- La cuisson de viandes hachées dans la mijoteuse sans brunissage préalable n'est pas recommandée, étant donné que la viande hachée a une haute incidence de contamination bactérienne. Les viandes hachées utilisées dans la mijoteuse doivent être préalablement brunies. Nous déconseillons vivement de faire cuire des pains de viande dans la mijoteuse. Pour adapter vos propres recettes à la mijoteuse :
 - Pour la plupart des recettes, réduisez le liquide de cuisson de 50 % au moins (les soupes sont l'exception). Les liquides ne s'évaporent pas comme dans une cuisson traditionnelle, et vous aurez souvent plus de liquide que vous l'avez souhaité en commençant.
- Dans la plupart des cas, tous les ingrédients peuvent être mis dans la mijoteuse en même temps et ils peuvent cuire toute la journée au réglage LOW (Basse).
- Bien qu'il ne soit pas nécessaire de faire brunir ou sauter les légumes (oignons, carottes, céleri, poivrons, etc.), cela pourrait ajouter de la saveur. Le brunissage des viandes leur donne plus de saveur et un meilleur attrait visuel, et aide à éliminer la graisse.
- Certaines coupes de viandes sont plus appropriées pour une cuisson lente : poitrine, rôti d'ailoyau, rôti de palette ou de croupe, extérieur de ronde de bœuf, épaule de porc ou soc de porc, épaule d'agneau, venaison, cuisses ou hauts de cuisses de poulet. Les coupes de viandes particulièrement maigres, comme des poitrines de poulet sans os et sans peau ou les longues ou filets de porc de la « nouvelle génération » pourraient sembler sèches si elles sont préparées dans une mijoteuse.
- Les produits laitiers (lait, crème aigre, certains fromages) se désintègrent et se caillent pendant une cuisson lente. Remplacez-les par du lait évaporé en boîte ou du lait en poudre écrémé ou ajoutez les produits laitiers pendant les dernières 30 minutes de cuisson.
- Lorsque vous préparez des soupes, mettez les ingrédients solides dans la mijoteuse, puis ajoutez du liquide pour les recouvrir. Si vous souhaitez une soupe moins dense, ajoutez plus de liquide, selon votre goût.
- Si votre recette exige des pâtes précuites, cuisez-les **MOINS QUE NÉCESSAIRE**.
- Ajoutez le riz cuit aux recettes pendant la dernière heure de cuisson.

Carte d'Enregistrement



Félicitations pour l'achat d'un électroménager d'Euro-Cuisine de qualité. Prière de compléter la Carte d'Enregistrement de cet appareil et la retourner à Euro-Cuisine afin d'activer la garantie. Postez avec la Preuve d'Achat incluse dans la boîte (avec le code UPC), ou une copie de la facture, à l'adresse suivante :

Euro-Cuisine, Inc.

P.O. box 351208, Los Angeles, CA 90035

562-659-7810 www.eurocuisine.net

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____ Homme Femme

Ville, Code Postal : _____ Age : _____

Courriel : _____ Téléphone : _____

Achat de quel article EuroCuisine : _____ Modèle #: _____

Date d'achat : _____ Prix d'achat : _____

Achat fait à quel endroit : _____

Magasin spécialisé Sur Internet Magasin à rayons Par la poste Autre Cadeau

N'oubliez pas de poster cette Carte d'Enregistrement avec la Preuve d'Achat incluse dans la boîte (avec le code UPC) ou une copie de la facture.



EURO Cuisine
ITALIAN INSPIRED DESIGN

Programmable Slow Cooker

Mijoteuse programmable

Olla de cocimiento
lento programable

Carte d'Enregistrement



Model: SCX6

Limite de garantie de 3 ans



Euro-Cuisine est fier de vous offrir cet électroménager avec une garantie limitée de 3 ans, Euro-Cuisine garantie que ce produit est exempt de défauts dans la fabrication et le matériel lorsque utiliser normalement à la maison et cela du début de la date d'achat originale jusqu'à une limite de 3 ans. Nous vous suggérons de compléter et de retourner dans les plus brefs délais la garantie afin de faciliter la vérification de la date de l'achat originale.

Si vous expérimentez n'importe quelles des déficiences décrites ci haut, durant la période de trois ans de garantie vous communiquerez avec nous, ayez en mains les informations suivantes :

- Nom du produit
- Numéro de modèle du produit
- Date d'achat
- Preuve d'achat
- Description de la déficience

Cette garantie exclue :

- Dommages causés par accident, utilisation abusive, transport.
- Toutes déficiences causés par des accessoires, pièces de remplacement ou service de réparation autres que ceux autorisés par Euro Cuisine.
- Revente et toute autre utilisation commerciale.
- Les dommages encourus suite à l'omission d'avoir respecter les mises en garde du livret d'instruction.

Gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que lo disfruten.

LEA CON ATENCIÓN ANTES DE USAR.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES COMO
REFERENCIA FUTURA.
PARA USO DOMÉSTICO**

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar sus aparatos electrodomésticos siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad como las siguientes, para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas y lesiones a personas.

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Al cocinar, solo toque las manijas y los botones en el panel de control. El cuerpo de la unidad se calienta demasiado durante el uso prolongado; manéjelo con cuidado.
3. **PRECAUCIÓN:** Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, solo cocine en la olla de porcelana removible.
4. Es necesario supervisar de cerca cuando un aparato electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
5. Para proteger contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el cuerpo de la olla de cocimiento lento en agua ni en ningún otro líquido.
6. No agregue agua más allá del borde de la olla de porcelana, ya que el agua se saldría durante el cocimiento. La olla de cocimiento lento nunca debe llenarse a más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad (aproximadamente 1 pulgada del reborde superior).
7. Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso, y antes de limpiarla. Deje que la unidad se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas, y antes de limpiarla.
8. No use ningún aparato electrodoméstico que tenga el cable o el enchufe dañado, ni después de que funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato electrodoméstico al servicio autorizado más cercano para que sea examinado, reparado, o ajustado.

9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
10. Solo debe usarse sobre la cubierta de su cocina.
11. No use el aparato para otra cosa que no sea el uso designado.
12. No use este aparato al aire libre.
13. Se debe tener precaución extrema al mover cualquier aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. No deje que el cable cuelgue de la mesa o de la cubierta de su cocina, ni que haga contacto con alguna superficie caliente.
15. Se debe usar un cable corto para reducir el riesgo de que lo agarren los niños, de enredarse en él o de tropezarse sobre un cable largo.
16. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato electrodoméstico y el cable alejados de los niños. Nunca deje colgar el cable de la cubierta de su cocina, nunca use un tomacorriente abajo de la cubierta de su cocina, y nunca use la unidad con un cable de extensión.
17. Antes de usar el aparato por primera vez, asegúrese de que la clasificación eléctrica del mismo cumpla la clasificación eléctrica nominal.
18. Siempre conecte primero el enchufe al aparato y luego al tomacorriente en la pared. Para desconectar, oprima el botón ON/OFF una vez para que se apague la pantalla, y luego saque el enchufe del tomacorriente en la pared.
19. NO coloque la unidad en o cerca de un quemador a gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
20. Cuando la olla de porcelana esté caliente, NO coloque alimentos congelados dentro de ella, ni la lave con agua fría.
21. NO abra la tapa mientras esté cocinando; si lo hace, el calor escapará y necesitará más tiempo para cocinar.
22. Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, solo cocine en la olla de porcelana. NO cocine con alimentos directamente en la base de aluminio de la unidad.
23. NO coloque la olla de porcelana sobre la hornilla de una estufa a gas.

24. Para evitar cuarteaduras o daños a la olla de cocimiento lento, es necesario darle el mantenimiento apropiado.
25. Solo debe usarse sobre la cubierta de su cocina. Mantenga una distancia de 6 pulgadas (152 mm) hasta la pared y a todos los lados del aparato. Siempre use el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
26. Evite los cambios bruscos de temperatura, como añadir alimentos refrigerados o líquidos fríos a la olla de porcelana.
27. Este aparato electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, este enchufe solo entra en una posición en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra por completo en el tomacorriente, invierta la posición del enchufe. Si incluso así no entra, comuníquese con un electricista capacitado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

COMPOSANTS DE LA MIJOTEUSE :

1. Manija de la tapa
2. Panel de control
3. Bisagra de la tapa
4. Tapa de vidrio
5. Olla de porcelana
6. Manija de la tapa
7. Cuerpo de la unidad
8. Cable (not shown)



ESPECIFICACIONES:

Suministro de energía: 120 VCA, 60 Hz **Consumo de energía:** 270 W

Volumen de la olla de porcelana: 6 cuartos de galón (6 litros)

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE:

Antes de que use su olla de cocimiento lento:

1. Desempaque con cuidado la olla de cocimiento lento y saque todos los materiales de empaque.
2. Lave la olla de porcelana y la tapa de vidrio con agua tibia jabonosa, enjuague bien y seque por completo.
3. Limpie con un paño suave y húmedo todas las superficies interiores de la base de la unidad de la olla de cocimiento lento.
4. Coloque la olla de porcelana en la base de la unidad.
5. Baje la tapa de vidrio horizontalmente sobre la olla de porcelana. (Asegúrese de alinear la tapa, de forma que la manija de la tapa quede hacia el frente de la olla de cocimiento lento y que la bisagra de la tapa se deslice dentro de la ranura en la parte posterior del cuerpo de la unidad.)

Precaución: Al desensamblar, con ambas manos retire con cuidado la tapa de vidrio levantándola por la manija de la tapa, y luego saque la olla de porcelana.

Instrucciones de operación:

Su olla de cocimiento lento cocina los alimentos automáticamente una vez que usted selecciona el tiempo y el modo de cocción. Cuando termina el tiempo, la unidad cambia al modo de mantener caliente (KEEP WARM) y se ilumina el indicador que dice KEEP WARM.

1. Coloque la unidad sobre la cubierta de cocina limpia, nivelada y seca.
2. Abra la tapa de vidrio. (Si necesita agregar ingredientes a la olla de porcelana fuera de la unidad, primero levante la tapa verticalmente para separarla de la ranura de la bisagra en la base, y luego saque la olla de porcelana. Después, coloque de nuevo la olla de porcelana dentro de la unidad y póngale de nuevo la tapa.)

3. Cierre la tapa. (Si retiró la tapa, coloque la bisagra de la tapa alineada a la ranura para la bisagra en la base en la parte posterior de la unidad; coloque la tapa y asegúrese de que quede bien asentada.)

Cómo usar CON el reloj automático:

1. Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 Volts.
2. Oprima el botón de encendido y apagado (ON/OFF) para encender la unidad. La olla de cocimiento lento hace un sonido de “bip” una vez, y en el panel LED aparece 00:00.
 3. Seleccione el tiempo de cocimiento deseado oprimiendo el botón TIMER UP para aumentar tiempo o TIMER DOWN para disminuirlo. El reloj automático va de 00:30 a 24:00 horas, y sube o baja en incrementos de 30 minutos. Después de oprimir el botón TIMER UP o TIMER DOWN, las luces indicadoras de los tres modos de cocción (HIGH, LOW y KEEP WARM) comienzan a parpadear en el panel LED.
- Oprima el botón TIMER UP para aumentar el tiempo en intervalos de 30 minutos, u oprima el botón TIMER DOWN para disminuir el tiempo en incrementos de 30 minutos.
- Oprima y sostenga oprimido el botón TIMER UP o TIMER DOWN para circular más rápidamente hacia arriba o hacia abajo en incrementos de 30 minutos.
- Para restablecer el tiempo a 00:00, oprima los botones TIMER UP y TIMER DOWN simultáneamente, y luego repita los dos pasos anteriores para seleccionar el tiempo deseado para cocinar.
- Después de establecer el tiempo, parpadean las luces indicadoras de nivel alto, bajo o mantener caliente (HIGH, LOW y KEEP WARM). Seleccione el modo de cocción que desee.

Cómo seleccionar el modo de cocción después de seleccionar el tiempo:

Hay 3 modos disponibles: Alto (HIGH), Bajo (LOW) y Mantener caliente (KEEP WARM). Los 3 modos le dan la oportunidad de preparar una amplia variedad de platillos. Puede usar el modo LOW para recetas que requieren más tiempo de cocción. Si comienza a cocinar ya tarde, seleccione HIGH para asegurar que sus alimentos queden bien cocinados y estén listos cuando quiera consumirlos. KEEP WARM mantiene calientes los alimentos.

1. Seleccione el modo deseado de cocción oprimiendo el botón HIGH, LOW o KEEP WARM.

- Al seleccionar el modo de cocción, la unidad hace un sonido de “bip” una vez, y la luz indicadora del modo seleccionado se ilumina y la luz de los otros 2 se apaga.
- 2. La olla de cocimiento lento está ahora funcionando e inicia un conteo regresivo hasta completar el tiempo, y luego cambia automáticamente a KEEP WARM un máximo de 4 horas. La luz indicadora KEEP WARM se ilumina y el reloj automático cambia a 04.00, y comienza la cuenta regresiva. Este tiempo puede ser ajustado si se oprime el botón TIMER UP o TIMER DOWN, pero no puede sobrepasar 4 horas.
- 3. La olla de cocimiento lento hace sonidos de “bip” durante 5 segundos y se apaga automáticamente al terminar el periodo de 4 horas.

NOTA: El tiempo de cocción se puede aumentar o disminuir en cualquier momento con solo oprimir el botón TIMER UP o TIMER DOWN.

NOTA: El modo puede cambiarse (HIGH, LOW, o KEEP WARM) en cualquier momento con solo oprimir el botón apropiado, y la selección se ilumina en el panel LED.

NOTA: Oprima el botón ON/OFF en cualquier momento para apagar la olla de cocimiento lento.

- ❖ Si en algún momento necesita sacar la olla de porcelana de la unidad, primero saque la bisagra de la tapa de la ranura para la bisagra en la base y luego, con guantes protectores, saque con cuidado la olla de porcelana.

Cómo usar la unidad SIN el reloj automático:

1. Enchufe el cable en su tomacorriente de 120 V.
2. Oprima el botón ON/OFF para encender la unidad. La olla de cocimiento lento hace un sonido de “bip” una vez, y en el panel LED aparece 00:00.
3. Seleccione el modo de cocción deseado oprimiendo el botón HIGH, LOW o KEEP WARM. Al seleccionar el modo de cocción, la unidad hace un sonido de “bip”, se ilumina la luz indicadora LOW, HIGH o KEEP WARM para denotar el modo de cocción seleccionado, y en el panel LED aparece “ON”.
4. La olla de cocimiento lento está ahora funcionando y el tiempo de diseño es 24 horas. Después de 24 horas, la unidad cambia automáticamente al modo KEEP WARM para un máximo de 4 horas.

- Durante el funcionamiento, se puede cambiar el tiempo con solo oprimir el botón TIMER UP o TIMER DOWN al tiempo deseado.
- 5. La luz indicadora de KEEP WARM se ilumina y el reloj automático cambia a 04.00, y comienza la cuenta regresiva. Este tiempo puede ser ajustado al oprimir el botón TIMER UP o TIMER DOWN, pero no puede sobrepasar 4 horas.
- 6. La olla de cocimiento lento hace un sonido de “bip” durante 5 segundos y se apaga automáticamente después de 4 horas o del tiempo que se haya seleccionado.

NOTA: El tiempo de cocción se puede aumentar o disminuir en cualquier momento al oprimir el botón TIMER UP o TIMER DOWN.

NOTA: Es posible cambiar los modos (HIGH, LOW, o KEEP WARM) en cualquier momento al oprimir el botón apropiado, y la selección se ilumina.

NOTA: Oprima el botón ON/OFF en cualquier momento para apagar la olla de cocimiento lento.

- ❖ Si en algún momento necesita sacar la olla de porcelana de la unidad, primero saque la bisagra de la tapa de la ranura en la base y luego saque, con guantes protectores y con cuidado, la olla de porcelana.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

- Para obtener los mejores resultados, la olla de cocimiento lento siempre debe estar llena por lo menos hasta la mitad; sin embargo, nunca debe estar llena a más de $3/4$ de su capacidad (aproximadamente 1 pulgada del reborde superior).
- Ya que la olla de cocimiento lento calienta y cocina a bajas temperaturas, los alimentos deben estar a temperatura ambiente antes de introducirlos en la olla. Si los alimentos están a la temperatura del refrigerador, añada 30 minutos al tiempo programado para cocinar.
- Es necesario sacar de la olla todos los alimentos que queden y almacenarlos en envases hasta 2 días, o congelarlos para uso futuro.
- NUNCA use la olla de cocimiento lento para recalentar alimentos, ya que bacterias posiblemente dañinas podrían desarrollarse durante el proceso de cocción lenta. Retire los alimentos de la olla de porcelana y vuelva a calentarlos en un envase resistente al calor en una estufa, un horno o un horno de microondas.
- No coloque la olla de porcelana caliente directamente en una mesa o en la cubierta de su cocina.
- No agregue alimentos congelados, como carnes o vegetales, a la olla durante el proceso de cocción lenta. Antes de añadirlos, caliéntelos a que lleguen a la temperatura ambiente.
- Por razones de seguridad, no se deben cocinar pollos completos en una olla de cocimiento lento. Es posible que no alcancen una temperatura interna segura en el tiempo adecuado.
- No toque los lados de la olla de porcelana en la olla de cocimiento lento ni la base mientras los alimentos se están cocinando.
- Siempre use guantes de protección al sacar la tapa o la olla de porcelana de la base al terminar de cocinar.

Directives de cuisson

Modo	Recomendaciones	Recetas	Temp. programada	Reloj automático
HIGH	Este es el modo a usar cuando no se tiene mucho tiempo para cocinar lentamente. También es el modo a seleccionar al “hornear” en su olla de cocimiento lento.	Guisados, budines, pasteles de queso, panes	212°F (100°C)- 165°F (74°C)	Programable hasta 24 horas, y luego 4 horas (KEEP WARM)
LOW	Es la temperatura estándar en la olla de cocimiento lento, y es ideal para alimentos que se preparan en la mañana antes del trabajo, para disfrutar al final del día.	Estofados, asados, cocidos, costillas, guisados, patas o piernas, chuletas, cortes no muy suaves de carne y sopas.	200°F (93°C)- 165°F (74°C)	Programable hasta 24 horas, y luego 4 horas (KEEP WARM)
KEEP WARM	No use este modo para cocinar alimentos. Este modo solo tiene el propósito de ser usado con alimentos ya cocinados.	—	165°F (74°C)	Programable hasta para 24 horas.

Nota: El Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA) recomienda que al cocinar en una olla de cocimiento lento cualquier alimento que contenga carne, la carne debe llegar a 140°F en menos de 2 horas. Esto asegura que la carne llegue a temperaturas seguras en el tiempo adecuado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre desenchufe la unidad y déjela enfriar por completo antes de limpiarla.
- Tanto la olla de porcelana como la tapa de vidrio templado se pueden lavar en la lavadora automática de vajillas. Para evitar daños, coloque la olla de porcelana en una parrilla de la lavadora automática de vajillas de forma que no golpee contra otras cosas durante el lavado. Para lavar a mano, lave la olla de porcelana y la tapa de vidrio en agua tibia y jabonosa.
- Si algún alimento se pega a la olla de porcelana, llénela con agua tibia jabonosa y déjela remojar antes de lavarla. Se puede usar pasta de bicarbonato o limpiador no abrasivo con un estropajo de plástico.
- Para quitar manchas de depósitos de agua o minerales, limpie la olla de porcelana con un paño con vinagre blanco destilado. En el caso de manchas difíciles de quitar, vacíe un poco de este vinagre en la olla de porcelana y deje remojar. Enjuague y seque por completo.
- Limpie con un paño el interior y el exterior de la unidad base con un paño o una esponja ligeramente húmeda. Nunca use limpiadores abrasivos ni estropajos de metal para limpiar la unidad base, ya que pueden dañar las superficies.
- Evite cambios bruscos y extremos de temperatura. Por ejemplo, no coloque la tapa de vidrio caliente o la olla de porcelana caliente en agua fría o sobre una superficie mojada.
- No utilice la olla de porcelana para almacenar alimentos en el refrigerador y luego recalentarlos en la unidad base. El cambio repentino de temperatura podría cuartear la olla.
- Evite golpear la olla de porcelana y la tapa de vidrio contra la llave de agua y otras superficies duras.
- No use la olla de porcelana ni la tapa de vidrio si están despostilladas, cuarteadas o demasiado raspadas.

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la unidad base en agua ni en ningún otro líquido.

- El usuario nunca debe dar servicio a la unidad.
- Este aparato electrodoméstico no tiene piezas a las que deba darles servicio el usuario. Todo servicio debe ser realizado por un representante autorizado de servicio.

Pieza	Lavadora automática de vajilla	Horno	Horno de microondas	Horno de microondas
Tapa	Sí, parrilla superior	No	No	No
Olla de porcelana	Si	Sí, pero no en el asador	No	No

Cuidado a la tapa de vidrio templado

ADVERTENCIA: Para evitar que la tapa de vidrio se cuartee o se rompa, lo que podría ocasionar lesiones, es necesario tratar la tapa de vidrio con cuidado especial.

PRECAUCIÓN: La tapa de vidrio podría romperse en pedacitos si se expone al calor directo o si se somete a cambios bruscos de temperatura. Las despostilladuras, las cuarteaduras y los raspones profundos también pueden debilitar la tapa de vidrio.

- Mantenga la tapa de vidrio alejada de quemadores, hornos de microondas, estufas y hornos calientes y no la acerque a ventilas del horno. Si ha utilizado la tapa de vidrio en alguno de estos lugares, no la vuelva a usar, incluso si no ve ninguna señal de daños.
- Si la tapa de vidrio llegara a despostillarse, cuartearse o raspase, no la use. Deséchela. Siempre deje enfriar la tapa de vidrio en una superficie seca y resistente al calor. No la coloque en superficies frías o húmedas, ya que podría cuartearse o romperse en pedacitos.

- Siempre use guantes protectores al tocar la tapa caliente.
- Para evitar quemaduras debidas al vapor, siempre incline la tapa a que abra hacia el lado contrario a su cara y manos.

Cuidados a la olla de porcelana

Como cualquier porcelana, la olla de porcelana puede cuartearse o romperse si no se maneja con cuidado. Para evitar daños, itrátela con cuidado!

ADVERTENCIA: Si no se siguen estas instrucciones la olla podría romperse, lo que podría ocasionar lesiones y daños a la propiedad.

- Siempre use guantes protectores al hacer contacto con la olla de porcelana.
- No coloque la olla de porcelana caliente sobre la cubierta de su cocina.
- Use un protector de superficies.
- No coloque la olla de porcelana sobre un quemador de estufa, bajo un asador, o en un elemento dorador de un horno de microondas, o en un tostador.
- No golpee utensilios contra el borde de la olla de porcelana para soltar alimentos pegados.
- No use la olla de porcelana para preparar palomitas de maíz, para caramelizar azúcar o para hacer dulces.
- No use limpiadores abrasivos, estropajos de metal ni objetos que pudieran rayar.
- No use ni repare una olla o tapa rayada, cuarteeda o rota.
- No use la olla de porcelana para recalentar alimentos o para almacenarlos.
- Siempre coloque los alimentos en la olla de porcelana a temperatura ambiente; luego coloque la olla en la base antes de encender la unidad.
- Nunca caliente la olla de porcelana cuando esté vacía, ya que se cuartearía.

Resolución de problemas generales

- Si la olla de cocimiento lento no funciona, revise si el enchufe está bien conectado en su enchufe y al tomacorriente en la pared.
- Es normal que la parte exterior de la olla de cocimiento lento se sienta caliente durante largos periodos de funcionamiento.
- No use esta olla de cocimiento lento si está funcionando mal, o si se ha caído o dañado de alguna manera.

CONSEJOS

- Antes de agregar alimentos, puede recubrir ligeramente el interior de la olla de porcelana con spray para cocinar para evitar que los alimentos cocinados se peguen a ella.
- Ciertas verduras, como zanahorias y papas, se tardan más en cocinar. Córtelas en trozos pequeños o colóquelas en el fondo de la olla de cocimiento lento. Las zanahorias chiquitas, por ejemplo, se tardan más en cocinar que otras verduras.
- Las carnes molidas y los embutidos crudos siempre deben dorarse y escurrirse antes de agregarlos a la olla de cocimiento lento. No es necesario dorar los embutidos ahumados, como kielbasa, (aunque hacerlo añadiría sabor y mejoraría su apariencia). Si dora la carne la noche anterior, asegúrese de que quede completamente cocinada y de mantenerla refrigerada. Combínela con otros ingredientes justo antes de cocinarla en la olla de cocimiento lento.
- Dorar las carnes (asados, chuletas, en cubitos para guisados) y aves agrega sabor y color a los platillos acabados. También ayuda a eliminar grasas.
- En general, cocinar durante 1 hora en HIGH es equivalente a cocinar 2 horas en LOW.
- Si no está listo para servir los alimentos de inmediato al terminar el tiempo de cocimiento, la olla de cocimiento lento cambia automáticamente para mantener tibios los alimentos hasta que deban ser servidos.
- Las verduras tiernas, o las que usted desee mantener crujientes, deben ser agregadas en los últimos 30 minutos del tiempo de cocción para evitar que se cocinen demasiado.

- Cada vez que se abre la tapa; se pierde calor y se deben agregar 30 minutos al tiempo de cocción. Si necesita agitar (o mirar), levante la tapa solo ligeramente para meter un cucharón o una espátula.
- Si usa alimentos congelados, descongélelos por completo antes de añadirlos a la olla de cocimiento lento.
- Antes de cocinar frijoles debe dejarlos remojar toda la noche, luego enjuagarlos, escurrirlos y enjuagarlos de nuevo. No les agregue sal ni nada ácido al cocinarlos, ya que no quedarían suaves. Los frijoles pueden ser cocinados con anticipación, escurridos y congelados. Descongélelos antes de agregarlos a sus recetas favoritas.
- Si sospecha que se haya perdido la electricidad durante el día, es posible que no se deban consumir los alimentos que haya estado cocinando. Si no está seguro de cuánto tiempo no hubo electricidad, le recomendamos desechar los alimentos.
- En recetas que indican un rango de tiempo de cocción, seleccione el valor intermedio. Por ejemplo, en una receta que indica cocinar entre 6 y 8 horas en LOW, seleccione 7 horas.
- No recomendamos cocinar carne molida en la olla de cocimiento lento sin dorarla primero, ya que la carne molida tiene una gran incidencia de contaminación bacteriana. Es necesario dorar la carne molida que va a ser cocinada en la olla de cocimiento lento. No recomendamos en absoluto cocinar pastel de carne en la olla de cocimiento lento.

Para adaptar sus propias recetas a la olla de cocimiento lento:

- En la mayoría de las recetas, reduzca el líquido por lo menos a la mitad (a excepción de las sopas). Los líquidos no se evaporan como sucede al cocinarlos tradicionalmente, y se termina con más líquido que con el que se empieza.
- En la mayoría de los casos, todos los ingredientes pueden ponerse en la olla de cocimiento lento al mismo tiempo y dejar cocinar todo el día en LOW. Aunque no es necesario dorar o freír vegetales (cebollas, zanahorias, apio, pimientos, etc.), hacerlo podría mejorar su sabor. Dorar los alimentos mejora su sabor y apariencia, y ayuda a quitar algo de grasa.
- Ciertos cortes son más apropiados para cocinarlos lentamente, como brisket, asado de puntas de filete, asados, lomo de puerco, lomo de borrego, carne de venado, piernas y muslos de pollo. Los cortes sin grasa, como las pechugas de pollo sin piel o puerco sin grasa, se secan al prepararlos en una olla de cocimiento lento.
- Los productos lácteos (leche, crema, algunos quesos) se cuajan al cocinarlos lentamente. Sustitúyalos con leche evaporada o leche en polvo sin grasa, o agregue lácteos en los últimos 30 minutos de cocinado.
- Al preparar sopas, agregue los ingredientes sólidos a la olla de cocimiento lento y luego agregue líquido hasta cubrirlos. Para sopa más aguada, agregue más líquido.
- Si su receta requiere pasta – NO LA COCINE DEMASIADO.
- Agregue arroz ya cocinado a las recetas durante la última hora de cocimiento.

TARJETA DE REGISTRO



Felicitaciones por su selección de un aparato electrodoméstico de alta calidad de Euro-Cuisine. Sirvase llenar este registro y devuélvalo a Euro-Cuisine para activar la garantía de su producto. También envíe el comprobante de compra de la caja (código UPC) o una copia de su recibo a:

Euro-Cuisine, Inc.

P.O. box 351208, Los Angeles, CA 90035

562-659-7810 www.eurocuisine.net

Apellido: _____ Nombre: _____

Dirección: _____ Hombre Mujer

Ciudad, Estado, C.P.: _____ Edad: _____

E-mail: _____ Teléfono: _____

Producto Euro-Cuisine: _____ Modelo #: _____

Fecha de compra: _____ Precio de compra: _____

Comprado en: _____

Tienda de especialidades En Internet Almacén de departamentos Por correo Otro Regalo

Recuerde enviar por correo con comprobante de compra de la caja (código UPC) a una copia de su recibo.



EURO Cuisine
ITALIAN INSPIRED DESIGN

Programmable Slow Cooker

Mijoteuse programmable

Olla de cocimiento
lento programable

TARJETA DE REGISTRO

Model: SCX6



Limite de garantie de 3 ans



En Euro Cuisine estamos orgullosos de respaldar este aparato electrodoméstico con una garantía limitada de 3 años. Euro-Cuisine garantiza que este producto estará libre de defectos en mano de obra y materiales bajo uso normal en el hogar durante 3 años a partir de la fecha de compra original. Le sugerimos que llene y devuelva sin demora el registro de producto que incluimos para facilitar la verificación de la fecha de compra original.

Si llegara a encontrar defectos, como se describe arriba, en este periodo de 3 años, comuníquese con Euro-Cuisine at: 888-343-5554, or write us at P.O. box 351208, Los Angeles, CA 90035.

Cuando nos llame, tenga a la mano la siguiente información:

- Nombre del producto
- Número del modelo del producto
- Fecha de compra
- Comprobante de compra
- Descripción del defecto

This warranty excludes:

- Daños causados por accidentes, mal uso o envío;
- Todos los defectos causados por accesorios, piezas de repuesto o servicios de reparación distintos a los autorizados por Euro-Cuisine;
- Minoristas o uso con propósitos comerciales; y
- Daños causados por no cumplir las precauciones de seguridad del manual de instrucciones.



EURO Cuisine
ITALIAN INSPIRED DESIGN

Programmable Slow Cooker

Mijoteuse programmable

Olla de cocimiento lento programable

www.eurocuisine.net

Euro-Cuisine, Inc P.O. Box 351208 Los Angeles, CA 90035

Tel (562) 659-7810 Fax (562) 659-7804 info@eurocuisine.net

The Euro Cuisine name and logo are registered trademarks of Euro-Cuisine, Inc. ©2018 All rights reserved.

The artwork and design of this package are protected by US copyright law and may not be reproduced, distributed, displayed, published or used for any purpose without prior written permission. It is not permitted to alter, remove or reproduce any trademarks or copyright notice from this package.

Le nom Euro Cuisine et le logo sont des marques de commerce déposées d'Euro-Cuisine, Inc. ©2018 Tous droits réservés.

Les illustrations et la conception de cet emballage sont protégées par la loi sur le droit d'auteur des É.U. et ne peuvent pas être reproduites, distribuées, affichées, publiées ou utilisées pour un objectif quelconque sans permission préalable par écrit. Il est interdit d'altérer, de retirer ou de reproduire des marques de commerce ou des avis de droit d'auteur de cet emballage.

El nombre Euro Cuisine y su logotipo son marcas registradas de Euro-Cuisine, Inc. ©2018 Todos los derechos reservados.

El arte y el diseño de este paquete están protegidos por la ley de derechos de autor de EE.UU. y no pueden ser reproducidos, distribuidos, mostrados, publicados o usados con ningún propósito sin permiso por escrito con anticipación. No se permite alterar, retirar o reproducir ningún aviso de marca registrada o de derechos de autor de este paquete.

Model: SCX6

0818-v2