

Operating and Safety Instructions Instrucciones de uso y seguridad Instructions d'utilisation et de sécurité





SC2-MVC-LK1

Electrical Specifications: Especificaciones electrónicas: Spécifications électriques:

specifications electriques.			
Voltage	Frequency	Wattage	
Voltaje	Frecuencia	Potencia	
Tension	Fréquence	Puissance	
120V AC	60 Hz	120W	

FOR HOUSEHOLD USE ONLY. PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE. POUR L'UTILISATION DU MÉNAGE SEULEMENT.



MADE IN CHINA HECHO EN CHINA FABRIQUÉ EN CHINE

1. Place the stoneware into the heating base, add

recommended for slow "all-day" cooking. One

for more precise cook times.

setting for more than 4 hours.

slow cooker to 8 hours.

cook times.

wave safe.

hours of cooking.

Yes

USAGE NOTES:

and allow it to cool before cleaning.

your ingredients to the stoneware, and cover with

Plug in your slow cooker and select the tempera-

ture setting from the three setting options. Low is

hour on HIGH is equivalent to approximately 11/2

to 2 hours on LOW. Refer to your specific recipe

NOTE: Some models feature a WARM setting. WARM

is ONLY for keeping already cooked food at the

to eat. DO NOT cook on the WARM setting.

8. When cooking is done, unplug your slow cooker

during the day, the food maybe unsafe to eat. If

you are unaware of how long the power was out,

For recipes that require a range of times, select

cooker. For instance, to cook a recipe calling for

stoneware 3/4 full to conform to recommended

Do not overfill stoneware. To prevent spill over, do

Always cook, with the lidon, for the recommended

time .Do not remove the lid during the first two

Always wear oven mitts when handling the lidor

Unplug when cooking is done and before cleaning.

Removable stoneware is oven proof and micro-

Do not use removable stoneware on gas or elec-

No

Yes, but not

tric burner or under broiler. Refer to chart below.

Dishwasher Safe | Oven Safe | Microwave Safe | Stovetop Safe

No

cooking time of 7 to 9 hours on LOW, set your

To avoid over or under-cooking, always fill the

not fill stoneware higher than 3/4 full.

the time closest to the setting on your slow

NOTE: We do not recommend using the WARM

If you suspect that the power has gone out

we suggest you discard the food inside.

perfect serving temperature until you are ready

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product. 2. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. 3. To protect against electric shock, do not place or

immerse cord, plugs, or appliance in water or

- other liquid. 4. This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental
- capabilities.
- 5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
- 6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
- 7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions,
- or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
- 1 8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 9. Do not use outdoors or for commercial purposes. 10. Do not let cord hang over edge of table or count- 13.
- er, or touch hot surfaces. 11. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 1 12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. 13. The heating base is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after removing stoneware. Allow to cool

ALWAYS turn your slow cooker off, unplug it from

the electrical outlet, and allow it to cool before

dishwasher or with hot, soapy water. Do not use

cloth, sponge, or rubber spatula will usually

As with any fine ceramic, the stoneware and lid

The outside of the heating base may be cleaned

CAUTION: Never immerse the heating base in water

This appliance has no user serviceable parts. Any

servicing beyond that described in the Cleaning

Section should be performed by an Authorized

Service Representative only. See Warranty Sec-

HINTS AND TIPS

rice or a specialty rice as the recipe suggests. If

gested time, add an extra 1 to 11/2 cups of liquid

per cup of cooked rice and continue cooking for

pasta in a pot of boiling water until just tender.

Add the pasta to the slow cooker during the last

bining with sugar and/or acidic foods. Sugar and

acid have a hardening effect on beans and will

Dried beans, especially red kidney beans, should

the rice is not cooked completely after the sug-

For best rice results, use long grain converted

For best pasta results, first partially cook the

Beans must be softened completely before com-

Fully cooked canned beans may be used as a

be boiled before adding to a recipe.

substitute for dried beans.

dry. Do not use abrasive cleaners.

No other servicing should be performed.

when they are hot.

or other liquid.

PASTA AND RICE

BEANS

20 to 30 minutes.

prevent softening.

30 minutes of cook time.

stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.

will not withstand sudden temperature changes.

with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe

Do not wash the stoneware or lid with cold water

abrasive cleaning compounds or scouring pads. A

remove residue. To remove water spots and other

The lid and stoneware can be washed in the

14. Use caution when opening the lid during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns 15. Do not use appliance for other than intended use.

Misuse can cause injuries.

HOW TO USE YOUR SLOW COOKER HOW TO CLEAN YOUR SLOW COOKER

16. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level

- 17. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods or cold liquids into a
- 18. The slow cooker lid is made of tempered glass. Always inspect the lid for chips, cracks or any other damage. Do not use the glass lid if it is damaged, as it may shatter during use.
- 19. CAUTION: To protect against electrical shock and product damage, do not cook directly in the heating base. Cook only in the stoneware provid-
- 20. WARNING: Spilled food can cause serious burns Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter and never use with an extension cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTICES

POWER CORD INSTRUCTIONS

tripped over unintentionally.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the hazard resulting from entanglement or tripping over a

- Extension cords may be used if care is exercised. If it is necessary to use an extension cord, it should be positioned so that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or
- The electrical rating of the extension cord must be the same or more than the wattage of the appliance (the wattage is shown on the rating label located on the underside or back of the appliance). Avoid pulling or straining the power cord at outlet or

appliance connections. **POLARIZED PLUG** 1. Your appliance is equipped with a polarized plug (one

- blade is wider than the other). 2. To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
- 3. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, please consult a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

WARNING: Improper use of the power cord may result in electric shock. Consult a qualified electrician if necessary.

Many vegetables benefit from slow cooking and

When cooking recipes with vegetables and meat,

place vegetables in slow cooker before meat.

your oven or on your stovetop

stoneware to facilitate cooking.

slow cooker.

HERBS AND SPICES

are able to develop their full flavor. They tend not

to overcook in your slow cooker as they might in

Vegetables usually cook slower than meat in the

Place vegetables near the sides or bottom of the

Fresh herbs add flavor and color, but should be

flavor will dissipate over long cook times.

added at the end of the cooking cycle as the

• Ground and/or dried herbs and spices work well in

slow cooking and may be added at the beginning.

shelf life. Use herbs sparingly, taste at end of cook

cycle and adjust seasonings just before serving.

extended cooking. When possible, add during the

Condensed soups may be substituted for milk and

water. Add other soup ingredients to the slow

Milk, cream, and sour cream break down during

last 15 to 30 minutes of cooking.

can cook for extended times.

serving time.

MEATS

Some soup recipes call for large amounts of

cooker first then add water only to cover.

If thinner soup is desired, add more liquid at

Trim fat, rinse well, and pat meat dry with paper

allows fat to be drained off before slow cooking

should be positioned so that it rests in the stone-

and also adds greater depth of flavor. Meat

For smaller or larger cuts of meat, alter the

amount of vegetables or potatoes so that the

The size of the meat and the recommended cook

times are just estimates and can vary depending

upon the specific cut, type, and bone structure.

Lean meats such as chicken or pork tenderloin

tive tissue and fat such as beef chuck or pork

less will increase required cook times.

tend to cook faster than meats with more connec-

shoulder. Cooking meat on the bone versus bone-

Browning meat in a separate skillet or broiler

ware without touching the lid.

stoneware is always 3/4 full.

SLOW COOKER COMPONENTS

1. Some countertop and table surfaces are not designed

to withstand the prolonged heat generated by certain

wood table. We recommend placing a hot pad or trivet

under your slow cooker to prevent possible damage to

many heating appliances and will not recur after a few

appliances. Do not set the heated unit on a finished

. During initial use of this appliance, some slight smoke

and/ or odor may be detected. This is normal with

| 3. Please use caution when placing your stoneware on a

table or other surface. Due to the nature of the

stoneware, its rough bottom may scratch some

surfaces if caution is not used. Always place heat

resistant protective padding under the stoneware

before setting on a table, countertop or other surface..

hazard resulting from entanglement or tripping over a

A short power-supply cord is provided to reduce the

ceramic or smooth glass cook top stove, countertop,



PREPARING YOUR **SLOW COOKER FOR USE**

Before you use your slow cooker, remove all packaging components and wash the lid and stoneware with

2. Lower the lid horizontally down onto the stoneware.

MEATS Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked foods such as beans or fruit, or light vegetables such as mushrooms, diced onion,

When cooking frozen meats, at least 1 cup of warm liquid must first be added. The liquid will act as a "cushion" to prevent sudden temperahours on HIGH is typically required. For larger

cuts of frozen meat, it may take much longer to defrost and tenderize.

minutes to hour of cooking. • The flavor power of all herbs and spices can vary | **LIQUID**

or burning, always ensure an adequate amount of

liquid is used in the recipe. of 3/4 full, and conform to recommended cook times.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

¿CÓMO LIMPIAR SU OLLA

DE COCCIÓN LENTA?

la de la toma eléctrica y deje que se enfríe antes de

La tapa y el gres se pueden lavar en el lavavajillas o

o una espátula de goma generalmente eliminará los

residuos. Para eliminar manchas de agua y otras

manchas, use un limpiador no abrasivo o vinagre.

Al igual que con cualquier cerámica fina, el gres y la

tapa no soportarán cambios bruscos de temperatura.

No lave el gres o la tapa con agua fría cuando estén

limpiar con un paño suave y agua tibia y jabonosa.

• Este electrodoméstico no tiene partes reparables por

el usuario. Cualquier servicio más allá de lo descrito

en la sección de limpieza debe ser realizado única-

mente por un representante de servicio autorizado.

CONSEJOS

Para obtener los mejores resultados con el arroz,

use arroz precocido de grano largo o un arroz

típico como lo sugiere la receta. Si el arroz no se

cocina por completo después del tiempo sugerido,

agregue 1 a 1 1/2 tazas adicionales de líquido por

taza de arroz cocido y continúe cocinando de 20

Para obtener los mejores resultados con la pasta,

primero cocine parcialmente la pasta en una olla

la pasta a la olla de cocción lenta durante los

Los frijoles se deben ablandar por completo antes

Los frijoles secos, especialmente los frijoles rojos,

Los frijoles enlatados completamente cocidos se

pueden usar como sustituto de los frijoles secos.

prévues. Un mauvais usage peut causer des blessures.

d'une résidence seulement. Gardez-le à 6 pouces (152

mm) du mur et tout autour. Utilisez toujours l'appareil

deben hervirse antes de agregarlos a una receta.

en los frijoles y previenen el ablandamiento.

15. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles

sur une surface plane et sèche.

froids dans une casserole chauffée.

rait se briser en cours d'utilisation.

16. L'appareil est destiné à être utilisé sur le comptoir

17. Évitez les changements soudains de température,

18. Le couvercle de la mijoteuse est en verre trempé.

comme l'ajout d'aliments réfrigérés ou de liquides

Vérifiez toujours s'il y a des fragments, des fissures

ou tout autre dommage sur le couvercle. N'utilisez pas

le couvercle en verre s'il est endommagé, car il pour-

19. ATTENTION : Pour éviter les décharges électriques et

20. AVERTISSEMENT : Les aliments renversés peuvent

causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le

les dommages au produit, ne faites rien cuire directe-

ment dans la base chauffante, seulement dans le grès

cordon loin de la portée des enfants. N'enroulez jamais

le cordon sur le rebord du comptoir, n'utilisez jamais

l'appareil sous le niveau du comptoir et ne l'utilisez

últimos 30 minutos del tiempo de cocción.

de agua hirviendo hasta que esté tierna. Agregue

de combinarlos con azúcar y / o alimentos ácidos.

El azúcar y el ácido tienen un efecto endurecedor

La parte exterior de la base de cocción se puede

Seque bien. No utilice limpiadores abrasivos.

No usar en ningún otro servicio.

Ver la sección de Garantía.

ADVERTENCIA

PASTA Y ARROZ

a 30 minutos.

FRIJOLES

limpieza abrasivos o estropajos. Un paño, una esponja

con agua caliente y jabón. No use productos de

SIEMPRE apague su olla de cocción lenta, desconécte-

VEGETALES

Muchas verduras se benefician de la cocción lenta y

pueden desarrollar todo su sabor. Tienden a no

las verduras en la olla de cocción lenta antes de la

carne. Las verduras generalmente se cocinan más

Coloque las verduras cerca de los lados o del fondo del |

lento que la carne en la olla de cocción lenta.

Las hierbas frescas aportan sabor y color, pero se

Las hierbas y especias molidas y / o secas funcionan

muy bien en cocción lenta y pueden agregarse al

puede variar mucho dependiendo de su resistencia

particular y vida útil. Use las hierbas con moderación.

pruebe al final del ciclo de cocción y ajuste los condi-

posible, agregue durante los últimos 15 a 30 minutos

• El poder de sabor de todas las hierbas y especias

• La leche, la crema y la crema agria se estropean

durante la cocción prolongada. Siempre que sea

Las sopas condensadas pueden sustituir a la leche y

pueden cocinarse durante períodos extensos.

Algunas recetas de sopa requieren grandes canti-

dades de agua. Agregue otros ingredientes de la sopa

a la olla de cocción lenta primero y luego agregue

agua sólo para cubrir. Si se desea una sopa más

Corte la grasa, enjuague bien y seque la carne con

Dorar la carne en una sartén o parrilla separada,

permite que la grasa se drene antes de la cocción

sabor. La carne debe colocarse de modo que descanse

lenta y también agrega una mayor intensidad de

Para cortes de carne más pequeños o más grandes,

que el gres siempre esté lleno hasta los 3/4.

El tamaño de la carne y los tiempos de cocción

aumentará los tiempos de cocción requeridos.

AVERTISSEMENT: Une mauvaise utilisation du cordon

d'alimentation peut provoquer une décharge électrique.

1. Certaines surfaces de comptoir et de table ne sont

pas conçues pour résister à la chaleur prolongée

recommandons de déposer la mijoteuse sur un

sous-plat pour éviter d'endommager la surface.

Lors de la première utilisation de cet appareil, une

légère fumée et/ou odeur peut être détectée. C'est

chauffage, mais elle cessera après quelques utilisa-

. Soyez prudent lorsque vous placez votre grès sur un

réchaud en céramique ou en verre lisse, un comptoir,

du grès, son fond rugueux peut égratigner certaines

surfaces si vous n'êtes pas prudent. Placez toujours

avant de le poser sur une table, un comptoir ou une

fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de

COMPOSANTES DE LA MIJOTEUSE

une protection résistante à la chaleur sous le grès

autre surface. Un cordon d'alimentation court est

chute causé par un cordon plus long.

LE PRODUIT PEUT VARIER LÉGÈREMENT

DE L'ILLUSTRATION

Bouton de couvercle

Poignées de casserole

Couvercle en verre

Poignées de base

une table ou une autre surface. En raison de la nature

une situation normale pour de nombreux appareils de

générée par certains appareils. Ne placez pas l'unité

chauffée sur une table avec une finition en bois. Nous

Consultez un électricien qualifié si nécessaire.

modifique la cantidad de verduras o papas de modo

recomendados son sólo estimaciones y pueden variar

según el corte, el tipo y la estructura ósea. El carnes

magras como el lomo de pollo o de cerdo tienden a

cocinarse más rápido que las carnes con más tejido

conectivo y grasa, como el filete de ternera o el lomo

de cerdo. Cocinar carne con hueso versus sin hueso

ligera, agregue más líquido al momento de servirla.

deben agregar al final del ciclo de cocción ya que el

sabor se disipará durante largos tiempos de cocción.

lo harían en su horno o en la estufa.

gres para facilitar su cocción

mentos justo antes de servirlos.

HIERBAS Y ESPECIAS

CARNES

toallas de papel.

en el gres sin tocar la tapa.

1. Un court cordon d'alimentation est fourni afin de

réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute causé par un cordon plus long.

seulement si des précautions sont prises. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, celle-ci doit être positionnée de manière à ne pas être facilement où elle pourrait être tirée par des enfants ou provoquer une chute involontaire.

est indiquée sur l'étiquette située en dessous ou à l'arrière de l'appareil).

. Évitez de tirer ou de tendre le cordon d'alimentation à partir de la prise de courant ou à partir des connexions de l'appareil.

1. Votre appareil est équipé d'une fiche polarisée (une des deux lames est plus large que l'autre). 2. Cette fiche a été conçue pour s'insérer dans une prise

Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, i faut l'inverser. Si cela ne fonctionne toujours pas, il faut consulter un électricien qualifié. N'essayez pas de contourner cette norme de sécurité en modifiant la

fiche de quelque façon que ce soit.

LÉGUMES

• De nombreux légumes bénéficient d'une cuisson lente pour ainsi offrir leur pleine saveur. Contrairement à un

ment pas trop dans votre mijoteuse.

la viande. Les légumes cuisent habituellement plus lentement que la viande dans la mijoteuse.

couleur, mais elles devraient être ajoutées à la fin du cycle de cuisson, car l'arôme se dissipe lors de longues périodes de cuisson.

Les herbes broyées et/ou séchées et les épices conviennent bien à la cuisson lente et peuvent être ajoutées au

peut varier considérablement en fonction de leur puissance et de leur durée de conservation. Utilisez les

herbes avec modération, goûtez à la fin du cycle de cuisson et ajustez l'assaisonnement tout juste avant de servir.

• Le lait, la crème et la crème sure se décomposent

ajoutez-les au cours des 15 à 30 dernières minutes de

qu'elles peuvent cuire pendant des périodes plus longues. SOUPE

compléter le tout. Si vous désirez une soupe plus **VIANDES**

 Coupez la graisse, rincez convenablement et séchez la viande avec des serviettes en papier.

 Le fait de faire dorer la viande dans une poêle ou un gril séparé permet à la graisse d'être drainée avant la cuisson lente et ajoute également plus de saveur. La

grès sans toucher au couvercle. La taille de la viande et les temps de cuisson recom-

mandés ne sont que des estimations et peuvent varier en fonction de la coupe, de la sorte de viande et de la structure osseuse. Les viandes maigres comme le poulet ou le filet de porc ont tendance à cuire plus rapidement que les viandes avec plus de tissu

CARNES Corte la carne en trozos más pequeños cuando cocine con alimentos precocinados, como frijoles o frutas, o cocinarse demasiado en su olla de cocción lenta como vegetales ligeros, como champiñones, cebolla en Cuando cocine recetas con verduras y carne, coloque

cubos, berenjenas o verduras picadas finamente. Esto permite que todos los alimentos se cocinen a la misma Al cocinar carnes congeladas, primero se debe agregar al menos 1 taza de líquido tibio. El líquido actuará

como un "cojín" para evitar cambios bruscos de temperatura. Generalmente se requieren 4 horas adicionales en BAJO o 2 horas en ALTO. Para cortes más grandes de carne congelada, puede demorar mucho más en descongelarse y ablandarse.

PESCADO El pescado se cocina rápidamente y debe agregarse al final del ciclo de cocción durante los últimos guince minutos a la hora de cocción.

LÍQUIDO Para obtener los mejores resultados y para evitar que los alimentos se sequen o quemen, siempre asegúrese de que se use la cantidad adecuada de líquido en la

 Asegúrese de que el gres siempre se llene un mínimo de 3/4 de su capacidad y cumpla con los tiempos de cocción recomendados.

1. Placez le grès dans la base chauffante, ajoutez vos

ingrédients dans le grès et couvrez avec le couvercle.

2. Branchez votre mijoteuse et sélectionnez le réglage de

cuisson lente qui dure « toute la journée ». Une heure

température parmi les trois options offertes. Une

à température ÉLEVÉE équivaut à environ 1,5 à 2

recette pour des temps de cuisson plus précis.

REMARQUE : Certains modèles disposent d'un réglage

service idéale, jusqu'à ce que vous soyez prêt à

REMARQUE: Nous ne recommandons pas d'utiliser le

3. Lorsque la cuisson est terminée, débranchez votre

réglage RÉCHAUFFER pendant plus de 4 heures.

mijoteuse et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

Si vous pensez que le courant s'est éteint pendant la

nourriture. Si vous ne connaissez pas la durée de la

panne électrique, nous vous suggérons de jeter la

Pour les recettes qui proposent une durée de cuisson

approximative, choisissez la durée la plus près du

7 à 9 heures à BASSE température, réglez votre

Pour éviter une cuisson excessive ou insuffisante,

Ne remplissez pas trop le grès. Pour éviter un débor-

• Au cours de la cuisson, utilisez toujours le couvercle

pendant la durée recommandée. Ne retirez pas le

Portez toujours des gants de four lorsque vous manip-

Débranchez l'appareil lorsque la cuisson est terminée

pour le four et il peut être utilisé au four à

et avant le nettoyage. Le grès amovible est sécuritaire

N'utilisez pas le grès amovible sur un brûleur à gaz ou

électrique ou sous le gril. Référez-vous au tableau

couvercle pendant les deux premières heures de

dement, ne remplissez pas le grès plus haut que le ¾.

réglage de votre mijoteuse. Par exemple, pour faire

cuire une recette nécessitant un temps de cuisson de

remplissez toujours le grès au ¾ afin de respecter les

journée, il pourrait être risqué de consommer la

nourriture à l'intérieur de la mijoteuse.

mijoteuse pour une durée de 8 heures.

temps de cuisson recommandés.

ulez le grès.

RÉCHAUFFER.

NOTES D'UTILISATION

heures à BASSE température, Référez-vous à votre

RÉCHAUFFER. Cette option est seulement utile pour

garder les aliments déjà cuits à une température de

manger. Ne faites jamais cuire en utilisant le réglage

température basse est recommandée pour une

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures corporelles, incluant

- 1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser ce produit. 2. Cet appareil génère de la chaleur pendant l'utilisation.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons. 3. Afin de vous protéger contre les décharges élec-
- triques, ne placez pas ou ne plongez pas le cordon, les prises ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. 5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un
- appareil est utilisé à proximité d'enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. | 6. Débranchez-le de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et
- avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer. Pour le déconnecter, éteignez tous les contrôles, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise. Ne le déconnectez pas en tirant sur le cordon.
- 7. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou suite à un mauvais fonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. N'essavez pas de remplacer ou d'épisser un cordon endommagé. Retournez l'appareil

au fabricant (voir la garantie) pour qu'il soit examiné.

- réparé ou ajusté. 8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures. 9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à des fins
- commerciales. 10. Ne laissez pas le cordon pendre sur le côté d'une table
- ou d'un comptoir, et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes. 11. Ne le placez pas sur ou à proximité de surfaces mouillées ou de sources de chaleur telles qu'un
- brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four déjà chaud. 12. Soyez extrêmement prudent lors du transport d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres
- liquides chauds. 13. La base chauffante est sujette à la chaleur résiduelle provenant du cycle de cuisson. Ne touchez pas la base
- chauffante après avoir retiré le grès. Laissez refroidir avant de manipuler. 14. Soyez prudent lors de l'ouverture du couvercle pen-
- dant ou après un cycle de cuisson. La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.

COMMENT UTILISER COMMENT NETTOYER **VOTRE MIJOTEUSE VOTRE MIJOTEUSE**

prise électrique et laissez-la refroidir avant de la Le couvercle et le grès peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas des nettoyants ou des tampons abrasifs. Un

• Éteignez TOUJOURS la mijoteuse, débranchez-la de la

permet habituellement d'enlever les résidus. Pour éliminer les taches d'eau et les autres taches, utilisez un nettoyant non abrasif ou du vinaigre. • Comme pour toute céramique fine, le grès et le couvercle ne résisteront pas aux changements de

chiffon, une éponge ou une spatule en caoutchouc

- température soudains. Ne lavez pas le grès ou le couvercle avec de l'eau froide s'ils sont chauds. L'extérieur de la base chauffante peut être nettoyé
- avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Essuyez à sec. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs. ATTENTION: Ne plongez jamais la base chauffante dans
- l'eau ou dans un autre liquide. Aucun autre entretien n'est nécessaire.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable. Tout entretien au-delà de ce qui est décrit dans la section Nettoyage doit être effectué exclusivement par un
- technicien autorisé. Consultez la section Garantie.

CONSEILS ET ASTUCES

 Pour obtenir de meilleurs résultats avec la cuisson du riz, utilisez du riz Converted Rice à grains longs ou un riz particulier tel que suggéré dans la recette. Si le riz n'est pas complètement cuit après le temps suggéré, ajoutez 1 à 1 tasse et demie de liquide supplémentaire par tasse de riz cuit et poursuivez la cuisson pendant 20 à 30 minutes.

 Pour de meilleurs résultats avec la cuisson des pâtes, faites cuire partiellement les pâtes dans une casserole Ajoutez les pâtes à la mijoteuse pendant les 30

d'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres. dernières minutes de cuisson.

- de pouvoir les combiner avec du sucre et/ou des aliments acides. Le sucre et l'acide ont un effet de Les haricots secs et plus particulièrement les haricots
- rouges doivent être bouillis avant d'être ajoutés à une • Les haricots en conserve entièrement cuits peuvent

Pièce Peut être mis Peut être mis Peut être mis au Peut être mis sur No No Nο Oui, mais oas dans le gril

PÂTES ET RIZ

Les haricots doivent être complètement ramollis avant durcissement sur les haricots et les empêcheront de

être utilisés comme substitut aux haricots secs.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y / o lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

Leer todas las instrucciones antes de usar este producto. 2. Este eletrodoméstico genera calor durante su uso. Use

manijas o perillas. . Para protegerse de descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua u otro líquido. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños

mentales reducidas. . Una supervisión estricta es necesaria cuando se usa cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños no deben jugar con el aparato. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en

uso, antes de colocar o sacar las partes y antes de

limpiar. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar

ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o

las piezas, y antes de limpiar. Para desconectar, apague cualquier control y luego desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. No desconectar tirando del cable.

. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del electrodoméstico, o si se ha dañado de alguna manera. No intente reemplazar o empalmar un cable dañado. Devuelva el artefacto al fabricante (consulte la garantía) para su examen, reparación o ajuste.

8. El uso de accesorios adjuntos no recomendados por el fabricante puede causar lesiones. No usar al exterior ni con fines comerciales. 10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador, ni que tampoco toque superficies

1. No coloque sobre o cerca de superficies húmedas, o fuentes de calor como un guemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente. 12. Se debe tener mucho cuidado al mover un

electrodoméstico que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente. 13. La base de calentamiento está sujeta al calor residual del ciclo de cocción. No toque la base de calentamiento inmediatamente después de quitar el

después del ciclo de cocción. El escape de vapor puede causar guemaduras. 15. No use el aparato para otro uso que no sea el que está previsto. Esto puede causar lesiones.

14. Tenga mucho cuidado al abrir la tapa durante o

gres. Dejar enfriar antes de manipular.

. Destinado solo para el uso doméstico en encimeras. Mantenga una distancia de 6 pulgadas (152 mm) de separación de la pared y de todos los lados. Siempre use el electrodoméstico en una superficie seca, 17. Evite cambios bruscos de temperatura, tales como

agregar alimentos refrigerados o líquidos fríos en una olla calentada. 18. La tapa de la olla de cocción lenta está hecha de vidrio templado. Siempre inspeccione la tapa en busca de astillas, grietas o cualquier otro daño. No use la tapa

de vidrio si está dañada, ya que puede romperse durante el uso. 19. PRECAUCIÓN: Para protegerse de choque eléctrico y no dañar el producto, no cocine directamente en la base de calentamiento. Cocine solo en el gres propor-

20. ADVERTENCIA: Los alimentos derramados pueden provocar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable lejos de los niños. Nunca cuelgue el cable sobre el borde del mostrador, nunca use la salida eléctrica debajo del mostrador y nunca lo use

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

con una extensión.

1. Se proporciona un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo que resulta de enredarse o tropezar con un cable largo. Se pueden usar extensiones eléctricas si se tiene cuidado. Si es necesario usar una extensión, esta debe colocarse de manera que no cuelgue sobre el mostrador o sobre la mesa donde los niños puedan tirar de ella o

tropezarse por accidente. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que la potencia del dispositivo (el voltaje se I encontrará en la etiqueta ubicada en la parte inferior o posterior del aparato). 4. Evite tirar o forzar el cable de alimentación en la toma

de corriente o en las conexiones del aparato. **ENCHUFE POLARIZADO** 1. Su electrodoméstico está equipado con un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este

enchufe está diseñado para encajar en una toma polarizada de una sola manera. 3. Si el enchufe no entra completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si todavía no encaja, consulte a un electricista calificado. No intente eliminar esta característica de seguridad modificando el enchufe de ninguna manera.

ADVERTENCIA: el uso incorrecto del cable de alimentación puede provocar descargas eléctricas. Consulte a un electricista calificado si es necesario

Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la unidad calentada sobre una mesa de madera terminada. Recomendamos colocar una almohadilla térmica o un salvamanteles debajo de la olla de cocción lenta para

evitar posibles daños a la superficie. ¹ 2. Durante el uso inicial de este electrodoméstico, puede notarse un poco de humo y / u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción y no se percibirá después de algunos usos. Tenga cuidado al colocar su gres en una estufa de vidrio cerámico o de vidrio liso, encimera, mesa u otra superficie. Debido a la naturaleza del gres, su fondo

áspero puede rayar algunas superficies si no se tiene precaución. Siempre coloque un acolchado protector resistente al calor debajo del gres antes de colocarlo en una mesa, encimera u otra superficie. Se proporciona un cable corto de suministro de energía para

cable largo.

COMPONENTES DE LA OLLA DE

disminuir el riesgo de enredarse o tropezarse con un

COCCIÓN LENTA EL PRODUCTO PUEDE DIFERIR LEVEMENTE DE LA ILUSTRACIÓN Perilla de la tapa Mangos de la cacerola Cacerola de cerámica de gres Mangos de la base (Apagado/Bajo/Alto/Calor Enchufe polarizado

PREPARANDO SU OLLA DE COCCIÓN LENTA PARA EL USO

Antes de usar la olla de cocción lenta, retire todos los componentes de embalaje y lave la tapa y el gres con agua tibia y jabón y séquelos bien. MONTAJE

2. Baje la tapa horizontalmente hacia abajo sobre el

Coloque el gres en la base de cocción.

Para recetas que requieren un rango de tiempo, seleccione la hora más cercana a la configuración en su olla de cocción lenta. Por ejemplo, para cocinar una receta que requiera un tiempo de cocción de 7 a 9 horas en BAJO, configure su olla de cocción lenta para 8 horas.

Para evitar la cocción excesiva o insuficiente, siempre

¿COMO USAR SU OLLA DE

COCCIÓN LENTA?

Conecte su olla de cocción lenta y seleccione la config-

uración de temperatura de entre las tres opciones de

configuración. Bajo se recomienda para cocinar lento

todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproxi-

madamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su

receta específica para obtener tiempos de cocción

CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los

alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada

hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en

. Coloque el gres en la base de cocción, agregue sus

ingredientes al gres y cúbralo con la tapa.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración

NOTA: No recomendamos usar la configuración

cocción lenta y permita que se enfríe antes

. Cuando termine de cocinar, desenchufe la olla de

Si sospecha que ha habido una interrupción del servi-

cio eléctrico durante el día, la comida puede no ser

segura para comer. Si no sabe cuánto tiempo estuvo

sin electricidad, le sugerimos que deseche la comida

la configuración CALENTAR.

CALENTAR por más de 4 horas.

más precisos.

de limpiarla.

que contiene.

NOTAS DE USO:

llene el gres 3/4 del completo para satisfacer con los tiempos de cocción recomendados. No llene demasiado el gres. Para evitar derrames, no llene gres por encima de 3/4. Siempre cocine con la tapa puesta durante el tiempo recomendado. No quite la tapa durante las primeras

Siempre use guantes de cocina cuando maneje el gres.

Desenchufe de la electricidad cuando termine de cocinar y antes de limpiar. El gres extraíble es a prueba de horno y apto para el microondas. No use el gres removible en quemadores de gas o eléctricos o debajo de un asador. Consulte el gráfico a

Apto para usar | Apto para el | Apto para en el horno | microondas | la estufa Sí, pero no en la parrilla

warm soapy water and dry thoroughly. **ASSEMBLY** Place stoneware into the heating base.

eggplant, or finely minced vegetables. This enables all food to cook at the same rate. ture changes. An additional 4 hours on LOW or 2

 Fish cooks quickly and should be added at the end of the cooking cycle during last fifteen

greatly depending on their particular strength and I • For best results and to prevent food from drying Ensure the stoneware is always filled a minimum

jamais avec une rallonge électrique.

INSTRUCTIONS DU CORDON D'ALIMENTATION

2. Des rallonges électriques peuvent être utilisées accessible sur le comptoir ou sur la table de travail, là

3. La puissance nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance de l'appareil (la puissance

FICHE POLARISÉE polarisée dans un seul sens afin de réduire le risque

de décharge électrique.

four ou une cuisinière, les légumes ne cuisent générale-Lorsque vous cuisinez des recettes avec des légumes et de la viande, placez les légumes dans la mijoteuse avant

 Placez les légumes près des côtés ou près du fond du grès pour faciliter la cuisson. HERBES ET ÉPICES • Les herbes fraîches ajoutent de la saveur et de la

Le pouvoir aromatisant de toutes les herbes et épices

pendant la cuisson prolongée. Lorsque c'est possible, Les soupes condensées peuvent remplacer le lait puis-

 Certaines recettes de soupe nécessitent de grandes quantités d'eau. Ajoutez d'abord les autres ingrédients de la soupe à la mijoteuse, puis ajoutez de l'eau pour liquide, ajoutez plus de liquide au moment de servir.

viande doit être placée de manière à reposer dans le Pour les morceaux de viande plus petits ou plus gros, modifiez la quantité de légumes ou de pommes de terre de façon à ce que le grès soit toujours rempli au ¾.

conjonctif et de graisse comme le mandrin de bœuf ou l'épaule de porc.

Poignées de contrôle OFF/LOW/HIGH/WARM (OFF/BAS/HAUT/CHAUD) Fiche polarisée PRÉPARATION DE VOTRE MIJOTEUSE À L'UTILISATION Avant d'utiliser votre mijoteuse, retirez tous les composantes de l'emballage. Lavez le couvercle et le grès avec de l'eau chaude savonneuse et séchez soigneusement.

ASSEMBLAGE 1. Placez le grès dans la base chauffante. 2. Abaissez le couvercle de façon horizontale sur le grès.

longue qu'un morceau désossé. Coupez la viande en petits morceaux lorsque vous cuisinez avec des aliments précuits comme des haricots, des fruits ou des légumes légers comme des champignons, des oignons coupés en dés, des aubergines ou des légumes hachés finement. Cela permet à tous les aliments de cuire au même rythme. Lors de la cuisson de viandes congelées, au moins 1

tasse de liquide chaud doit d'abord être ajoutée. Le

liquide agira comme une « poche protectrice » pour

empêcher les changements soudains de température.

On recommande généralement une cuisson addition-

La cuisson d'un morceau de viande sur l'os sera plus

nelle d'une durée de 4 heures à BASSE température ou de 2 heures à HAUTE température. Pour les plus grandes coupes de viande congelée, le temps pour décongeler et attendrir pourrait être plus long.

• Le poisson cuit rapidement et devrait être ajouté de 15 à 60 minutes avant la fin du cycle de cuisson. • Pour de meilleurs résultats et pour éviter que les

aliments ne sèchent ou ne brûlent, utilisez toujours une quantité adéquate de liquide dans la recette. • Assurez-vous que le grès est toujours rempli au ¾ au minimum et qu'il respecte les temps de cuisson

350 Sentry Parkway Bldg. 670 • Suite 120 Blue Bell, PA 19422

online@uncannybrands.com www.uncannybrands.com