

WARRANTY / GARANTIE

2 Year
Limited Warranty

FOR TWO YEARS from the date of sale this product is warranted against defects in material or workmanship.

WITH PROOF OF SALE a defective product will be repaired or replaced free of charge.

The Kenmore brand is used under license. Direct all claims for warranty service to Koolatron Customer Assistance, call 1-800-265-8456 or email service@koolatron.com

This warranty covers manufacturer's defects including electrical and mechanical defects provided the appliance is correctly assembled, operated and maintained according to the supplied instructions. It does not cover damage caused by accident, misuse or abuse including overheating, unauthorized repairs or alterations, or use with a voltage converter or aftermarket accessories, and it does not apply to scratches, stains, discoloration or other surface damage that does not impair the product function. This warranty is void if the appliance is ever used for purposes other than private household use.

2 Ans
Garantie limitée

PENDANT DEUX ANS à compter de la date d'achat d'origine ce produit Kenmore sera exempt de défauts de matériaux ou de fabrication.

Un produit défectueux sera réparé ou remplacé gratuitement, AVEC PREUVE DE VENTE.

Le nom de marque Kenmore est utilisé sous licence. Adressez toutes les demandes de service de garantie à Service à la clientèle du Koolatron, au 1-800-265-8456 ou en envoyant un courriel à service@koolatron.com

La présente garantie couvre les défauts de fabrication, y compris les défauts électriques et mécaniques, à condition que l'appareil soit correctement assemblé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies. La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou un abus, y compris la surchauffe, les réparations ou modifications non autorisées, ou l'utilisation avec un convertisseur de tension ou des accessoires de rechange, et elle ne s'applique pas aux rayures, taches, décoloration ou autres dommages de surface qui n'affectent pas le fonctionnement du produit. La présente garantie est nulle si l'appareil est utilisé à des fins autres que domestiques.

Koolatron Corporation
4330 Commerce Dr., Batavia, NY 14020 USA
139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4 Canada

Kenmore and the Kenmore logo are registered trademarks to Transform SR Brands Management LLC and are used under license by Koolatron Corporation
Kenmore et le logo Kenmore sont des marques déposées de Transform SR Brands Management LLC et sont utilisées sous licence par Koolatron Corporation

02/2024-v4

H15343

Kenmore®/MD



7-Quart Slow Cooker with Half-Quart Food Warmer

Mijoteuse de 7 pintes avec réchaud d'aliments de demi-pinte



Customer Assistance
Service à la clientèle
1-800-265-8456
www.koolatron.com

KKSC7QSS

Use & Care Guide
Guide d'utilisation et d'entretien

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ all instructions. KEEP these instructions for future use.
2. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons, DO NOT immerse cord, plug, or the main Slow Cooker unit in water or other liquids.
4. When using this appliance, provide adequate air space above and all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated heat pad is recommended.
5. CAUTION! When removing the glass lid, always lift and tilt the lid away from you carefully to avoid scalding and allow water to drip back into the unit.
6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
7. UNPLUG from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
8. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
10. DO NOT use outdoors.
11. Never place the removable ceramic pot directly on a heater surface as this may cause the ceramic pot to crack.
12. To disconnect the appliance, turn appliance OFF (Push Stop Button) first and then remove the plug from the electrical outlet. Always hold the plug and never pull the power cord.
13. NEVER let the cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
16. The Glass Lid and removable Ceramic Pot are fragile. Handle them with care.
17. DO NOT use this appliance for anything other than its intended use.
18. DO NOT store any materials in this Slow Cooker when not in use.
19. To protect against electrical shock, this appliance is equipped with a cord having a 3-prong grounding-type plug for insertion into a proper grounding-type receptacle. DO NOT alter the plug for use in a 2-prong receptacle. If the plug will not fit into a receptacle, have the proper receptacle installed by a qualified electrician.
20. Avoid sudden temperature changes, such as adding cold or frozen ingredients into a heated pot.

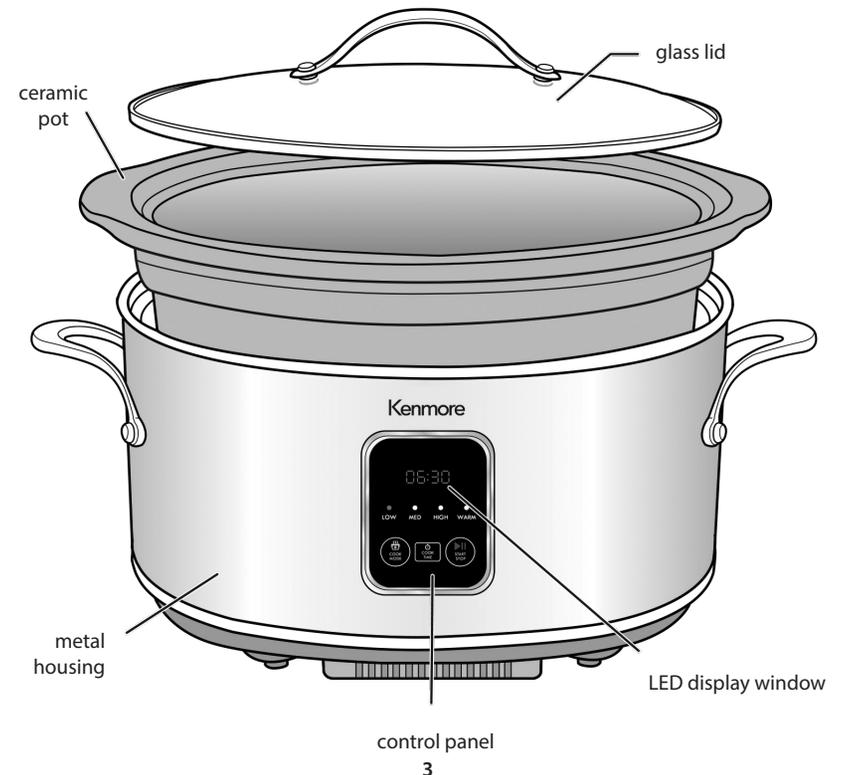
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

21. Never cook directly in metal housing. Always use the removable ceramic pot.
22. Never turn the appliance ON (Push Cook Mode Button) when the Ceramic Pot is empty, as this could cause a malfunction.
23. This appliance is for household use only.
24. A short power supply cord (or detachable power supply cord) is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. This Unit is equipped with a proper cord.
25. Any servicing other than described in this Use & Care Guide should be performed by a qualified service dealer.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

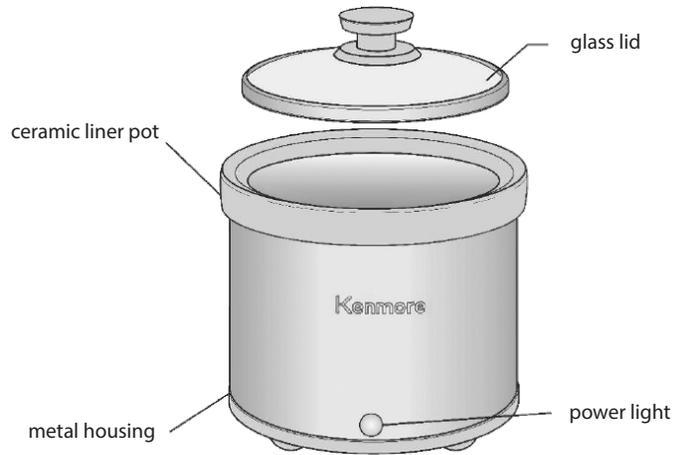
PARTS AND FEATURES

SLOW COOKER



PARTS AND FEATURES

FOOD WARMER



BEFORE FIRST USE

Before using your Kenmore 7-Quart Slow Cooker or the Food Warmer, remove any labels, stickers or tags that may be attached to the appliance. Clean the appliance thoroughly.

1. Wash the glass lid and the ceramic pot in hot, soapy water.
2. Rinse and dry thoroughly.
3. DO NOT immerse metal housing in water.
4. Place the units on a dry, flat, level surface such as a countertop or table.

When turned on for the first time, your new Slow Cooker and the Food Warmer may emit an odor for up to 10 minutes. This is due to the initial heating of the materials used in making them. The odor is safe and should not recur after initial heating.

OPERATING YOUR SLOW COOKER

1. Prepare your recipe according to directions.
2. Place prepared food into the removable ceramic pot and cover with the glass lid.
3. Plug the power cord into a standard 120-V, 60Hz AC 3-prong electrical outlet.
4. The unit will beep and the display window will light with flashing green lines up to show that unit is connected to a power source.
5. Press on the Cook Mode Button. The first time you press the Cook Mode Button, the Slow Cooker will be on Low heat. A light will illuminate above the word Low. Press again and the Slow Cooker moves to Med heat. Keep pressing for High and Warm. After a setting is chosen, press the Start/Stop Button, the unit will beep again and begins to heat up.
6. When a heat level is chosen, the Slow Cooker turns on to the default time of 6 hours. To change the time for cooking, press the Cook Time Button. Each time the button is pressed, the timer adjusts by 30 minutes. The timer goes up to 10 hours and then back to 30 minutes. To select the time you want, keep pressing the Cook Time Button until the correct time shows in the Display Window.

The Warm setting is for use in keeping foods warmed only, and is not intended for cooking.

OPERATING YOUR FOOD WARMER

Your Food Warmer is designed to heat and hold your favorite dip, fondue or sauce at the perfect serving temperature. You can also use it for warming maple syrup for pancakes or waffles. Melt chocolate and keep at the perfect temperature for dipping fruit, cookies or pretzels, or for molding candies.

NOTE - This Unit is not designed for use with uncooked meats. If a recipe calls for bacon, ground beef or chicken, for example, the meat should be thoroughly cooked before adding it with other ingredients and heating it in the unit.

1. Fill the Ceramic Liner Pot with desired dip or sauce and cover. The capacity of the Liner Pot is about 1 to 1 ½ cups. Do not overfill. Save room for stirring.
2. Plug cord into electrical outlet. A Green LED light illuminates to show the Warmer is plugged in. Cover and heat about 30 to 60 minutes, or until dip, etc. is hot or completely melted. Stir dip occasionally while melting or heating.
3. Remove cover before serving. The dip will stay at the perfect serving temperature for 3 to 4 hours.

If there is a power outage and you are unaware of how long the power was out, we suggest you discard the food.

This Food Warmer is NOT ovenproof or microwave safe.

Always wear oven mitts when handling the Warmer.

TIPS AND TECHNIQUES

1. Little or no stirring is required when using the Low or Warm settings. In the High or Medium setting, stirring can ensure even flavor distribution.
2. Always cook with the glass lid in place and the ceramic pot in position. The glass lid of the Slow Cooker does not form a tight fit on the ceramic pot and should be centered on the ceramic pot for best results. Remember that frequent lifting of the glass lid will delay the cooking time.
3. The Slow Cooker should be at least half-filled for best results.
4. If cooking soups or stews, leave a 2-inch space between the top of the ceramic pot and the food so that the food may be allowed to simmer.
5. When cooking a meat and vegetable combination, place the meat in the bottom of the ceramic pot.
6. Cooking times may differ by the amount of ingredients, room temperature and many other factors.
7. Certain dishes may not cook if the room temperature is below 41°F or 5°C.
8. DO NOT use frozen meat or poultry in a Slow Cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
9. Follow recommended cooking times.
10. When cooking is finished, you can serve the meal in the ceramic pot.
11. The sides of the metal housing of the Slow Cooker get very warm. The glass lid and the ceramic pot are hot. Use oven mitts or pot holders to remove the ceramic pot.
12. Always use protective padding under ceramic pot before setting on table or countertop.
13. When removing the glass lid, tilt so that the opening faces away from you to avoid being burned by the steam. Use a cloth or pot holder to hold the lid. Exercise caution to avoid burns.
14. Unplug the Slow Cooker when the cooking process is complete. Allow ceramic pot and glass lid to cool completely before cleaning. The ceramic pot cannot withstand the shock of sudden temperature changes.
15. Many recipes call for cooking all day. You can also prepare the recipe the night before by placing all ingredients in the ceramic pot, covering and refrigerating overnight. In the morning, simply place the ceramic pot in the Slow Cooker and select the time and temperature setting.
16. DO NOT use the ceramic pot for storage of foods.
17. DO NOT reheat foods in the Slow Cooker.
18. Do not set heated unit with food on a finished wood table. Use hot pads.



CAUTION

Be careful when adding additional liquids to ceramic pot. NEVER add cold liquids as this might cause the ceramic pot to crack. Always warm the liquids before adding.

GUIDE TO SLOW COOKING

Always allow sufficient time for the food to cook. It is almost impossible to overcook food in a Slow Cooker, particularly when using the Low or Warm settings.

Your favorite traditional recipes can be easily adapted to slow cooking by cutting in half the amount of liquid and increasing the cooking time considerably. See the guide below for suggested cooking times and settings when adjusting your favorite recipes.

Traditional Recipe Time	Slow Cooker Recipe Time
15-30 minutes	4-6 hours on LOW
60 minutes	6-8 hours on LOW
1-3 hours	8-12 hours on LOW

NOTE - These times are approximate. Times can vary depending on ingredients and quantities in recipes.

All food should be cooked with the glass lid in place. Each time the lid is lifted, both the heat and moisture in the food are lost. If you lift the lid, extend cooking times by approximately 30 minutes.

When food is cooking in your Slow Cooker, very little moisture boils away. To compensate, cut the liquid content of traditional recipes in half. If after cooking the liquid content is excessive, remove the lid and operate the Slow Cooker on the high setting for 30-45 minutes or until the liquid reduces by the desired amount.

Heat Setting	Low	High
3-4 lb. Chicken	5-6 Hours	3-4 Hours
3-4 lb. Pot Roast	5-6 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Beef Stew	6-7 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Chili	6-7 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Vegetable Soup	7-8 Hours	3-4 Hours

The cooking times given above should be used ONLY as a guide. It is recommended that a food thermometer be used to check the temperature to ensure the food is completely cooked.

Meat and poultry require at least 6 to 8 hours on Low. Do not use frozen meat in the Slow Cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking. Trim all visible fat from meat or poultry.

For chili or soup, cook dried beans 1-2 hours on High setting, then add remaining ingredients and cook on Low for the remaining time.

When cooking curries and casseroles, richer, more intensive flavors will develop when the first stage is prepared by traditional methods, i.e. brown the onions, meat and spices first in a non-stick pan.

CARE AND CLEANING

Avoid extreme temperature changes in the ceramic pot or glass lid. For example, do not place into or under cold water while still hot.

- DO NOT use the ceramic pot if chipped or cracked.
- DO NOT operate the Slow Cooker without the ceramic pot in place.
- DO NOT place the hot ceramic pot onto a wet surface.
- DO NOT place the glass lid in the oven or microwave.



CAUTION - Make sure the OFF button is pushed and that the Slow Cooker is unplugged from the power source before cleaning.



CAUTION - Make sure that the Food Warmer is unplugged from the power source before cleaning.

- Always allow the unit to cool before cleaning.
- Remove the ceramic pot and glass lid and wash in hot, soapy water using a mild dishwashing detergent.
- Rinse and dry thoroughly.
- Never use abrasive cleansers or metal scouring pads to clean the ceramic pot or glass lid.
- To soften stubborn, cooked on foods, fill the ceramic pot with warm, soapy water and allow to soak. Remove by lightly scrubbing with a nylon kitchen brush.
- The ceramic pot and glass lid can be washed in the dishwasher. However, care should be taken not to chip or crack the ceramic pot or glass lid.
- NEVER immerse the metal housing, cord or plug in water or any other liquid. Clean the metal housing only with a damp cloth.
- When storing your Slow Cooker or the Food Warmer, loosely coil the power cord, don't wrap it around the unit.

MESURES IMPORTANTES DE PROTECTION

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. LISEZ toutes les instructions. CONSERVEZ ces instructions à titre de référence.
2. NE TOUCHEZ PAS les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les risques de choc électrique, d'incendie ou de blessures, N'IMMERGEZ PAS le cordon, la fiche ou la coque de la mijoteuse dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. Lors de l'utilisation de cet appareil, prévoyez un espace d'air suffisant au-dessus et de tous les côtés pour la circulation de l'air. Sur les surfaces où la chaleur peut poser problème, un dessous-de-plat isolé est recommandé.
5. ATTENTION : Lorsque vous retirez le couvercle en verre, soulevez et inclinez toujours soigneusement le couvercle pour éviter les brûlures et permettre à l'eau de s'égoutter dans l'appareil.
6. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
7. DÉBRANCHEZ l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Attendez que l'appareil ait refroidi avant d'installer ou de retirer des pièces.
8. NE FAITES PAS fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après que l'appareil a mal fonctionné, est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
10. N'UTILISEZ PAS l'appareil à l'extérieur.
11. Ne placez jamais la cocotte en céramique amovible directement sur une surface chaude car cela pourrait le faire craquer.
12. Pour débrancher l'appareil, éteignez d'abord l'appareil (appuyez sur le bouton d'arrêt), puis retirez la fiche de la prise électrique. Saisissez toujours la fiche; ne tirez jamais sur le cordon.
13. NE LAISSEZ JAMAIS le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir ni toucher les surfaces chaudes.
14. NE PLACEZ PAS l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ni dans un four chaud.
15. Prendre d'extrêmes précautions lorsqu'on déplace un appareil ménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
16. Le couvercle en verre et la cocotte en céramique amovible sont fragiles. Manipulez-les avec soin.
17. N'UTILISEZ cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu.
18. NE RANGEZ PAS de matériaux dans cette mijoteuse lorsqu'elle n'est pas utilisée.
19. Cet appareil est équipé d'un cordon muni d'une fiche de mise à la terre à 3 broches pour l'insertion dans une prise de mise à la terre appropriée à des fins de protection contre les chocs électriques. NE MODIFIEZ PAS la fiche pour une utilisation dans une prise à 2 broches. Si la fiche ne s'insère pas dans la prise, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise appropriée.

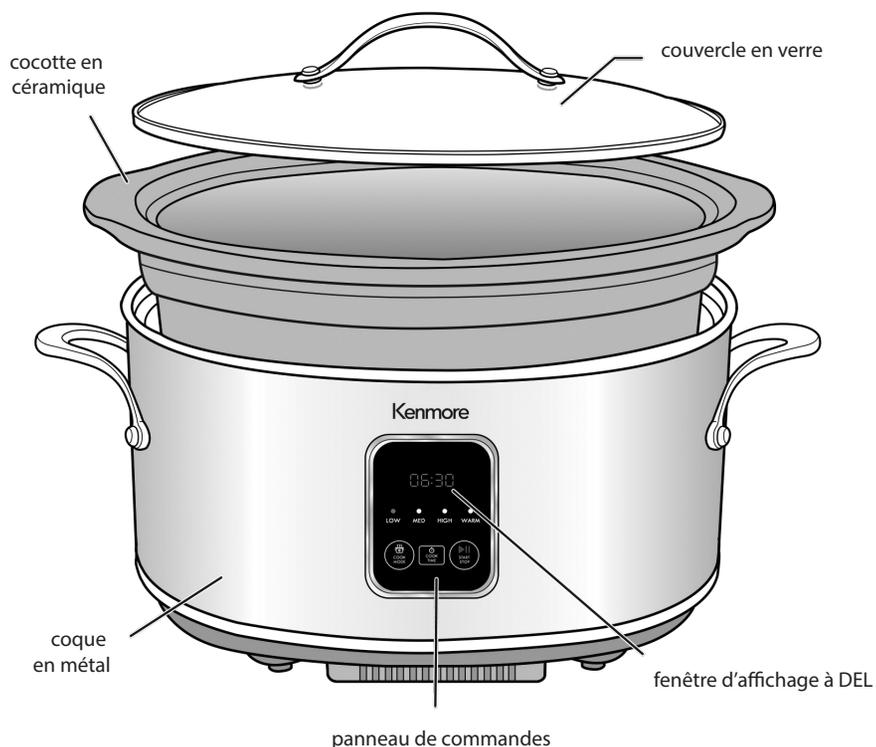
MESURES IMPORTANTES DE PROTECTION

20. Évitez les changements brusques de température provoqués par exemple par l'ajout d'aliments réfrigérés ou congelés dans la cocotte chaude.
21. Ne cuisinez jamais directement dans la coque en métal. Utilisez toujours la cocotte en céramique amovible.
22. N'allumez jamais l'appareil (n'appuyez pas le bouton de mode de cuisson) lorsque la cocotte en céramique est vide, car cela pourrait provoquer un dysfonctionnement.
23. Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
24. Pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement causés par un cordon long, la mijoteuse est munie d'un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation amovible). Cet appareil est équipé d'un cordon approprié.
25. Tout entretien autre que celui décrit dans ce guide d'utilisation et d'entretien doit être effectué par un technicien de service qualifié.

CONSERVEZ CES CONSIGNES!

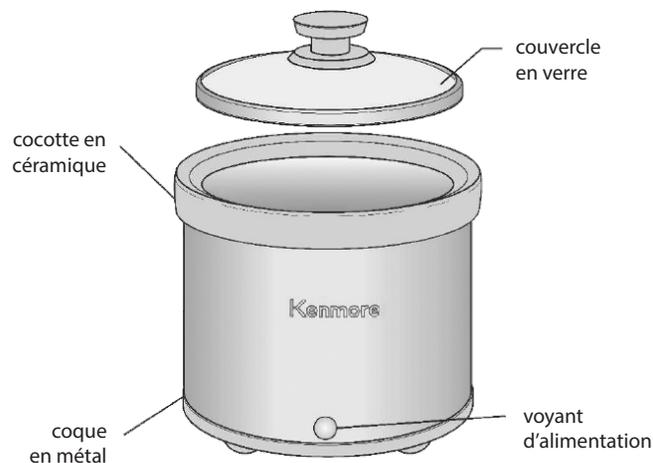
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

MIJOTEUSE



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

CHAUFFE-ALIMENTS



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre mijoteuse de 7 pte Kenmore ou le chauffe-aliments Kenmore, retirez toutes les autocollants ou étiquettes qui pourraient être attachés à l'appareil. Nettoyez soigneusement l'appareil.

1. Lavez le couvercle en verre et la cocotte en céramique dans de l'eau chaude savonneuse.
2. Rincez-les et séchez-les complètement.
3. N'IMMERGEZ PAS la coque en métal dans l'eau.
4. Placez la mijoteuse sur une surface plate, sèche et de niveau comme un comptoir ou une table.

Lorsqu'elle est allumée pour la première fois, votre nouvelle mijoteuse peut émettre une odeur pendant 10 minutes. Cela est dû au chauffage initial des matériaux utilisés dans la fabrication de la mijoteuse. L'odeur est sans danger et ne devrait pas se reproduire après le chauffage initial.

UTILISATION DE LA MIJOTEUSE

1. Préparez votre recette selon les instructions.
 2. Placez les aliments préparés dans la cocotte en céramique amovible et couvrez-la avec le couvercle en verre.
 3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique standard à 3 broches de 120 V, 60 Hz CA uniquement.
 4. L'appareil émettra un bip et la fenêtre d'affichage s'allumera avec des lignes vertes clignotantes pour indiquer que l'appareil est branché à une source d'alimentation.
 5. Appuyez sur le bouton de mode de cuisson. La première fois que vous appuyez sur le bouton de mode de cuisson, la mijoteuse sera sur réglage de chaleur bas. Un voyant s'allume au-dessus du mot Low (bas). Appuyez à nouveau, puis la mijoteuse passe au réglage de chaleur moyen. Continuez d'appuyer pour passer au réglage High (élevé) et Warm (chaud). Une fois qu'un réglage est choisi, appuyez sur le bouton Start/Stop, l'appareil émet à nouveau un bip et commence à chauffer.
 6. Lorsqu'un niveau de chaleur est choisi, la mijoteuse se met en marche au temps de cuisson par défaut de 6 heures. Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur le bouton de temps de cuisson. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton, la minuterie s'ajuste de 30 minutes. La minuterie est réglable de 30 minutes jusqu'à 10 heures. Pour sélectionner le temps souhaité, continuez d'appuyer sur le bouton Cook Time (temps de cuisson) jusqu'à ce que le temps correct s'affiche dans la fenêtre d'affichage.
- Le réglage Warm (chaud) sert uniquement à garder les aliments au chaud et n'est pas destiné à la cuisson.

UTILISATION DU CHAUFFE-ALIMENTS

Votre chauffe-aliments est conçu pour chauffer et maintenir votre trempette, fondue ou sauce préférée à la température de service idéale. Vous pouvez également l'utiliser pour réchauffer le sirop d'érable pour les crêpes ou les gaufres. Faites fondre le chocolat et conservez-le à la température idéale pour tremper des fruits, des biscuits ou des bretzels, ou pour mouler des bonbons.

REMARQUE - Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec des viandes non cuites. Si une recette demande du bacon, du bœuf haché ou du poulet, par exemple, la viande doit être bien cuite avant de l'ajouter avec d'autres ingrédients et de la chauffer dans l'appareil.

1. Remplissez la cocotte en céramique de trempette ou de sauce désirée, puis couvrez la cocotte. La capacité de la cocotte est d'environ 1 à 1 ½ tasses. Ne remplissez pas trop la cocotte. Assurez de la place dans la cocotte pour remuer les aliments.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant. Un voyant DEL vert s'allume pour indiquer que le chauffe-aliments est branché. Couvrez et faites chauffer les aliments pendant environ 30 à 60 minutes, ou jusqu'à ce que la trempette, etc. soit chaude ou complètement fondue. Remuez la trempette de temps en temps pendant le chauffage.
3. Retirez le couvercle avant de servir. La trempette restera à la température de service idéale pendant 3 à 4 heures.

En cas de panne de courant et que vous ne savez pas combien de temps il a été coupé, nous vous suggérons de jeter les aliments.

Ce chauffe-aliments ne va PAS au four ni au four à micro-ondes.

Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le chauffe-aliments.

CONSEILS ET TECHNIQUES

1. Peu ou pas de remuage est nécessaire lors de l'utilisation des réglages Low (bas) ou Warm (chaud). Au réglage High (élevé) ou Medium (moyen), le remuage est nécessaire à la distribution uniforme des saveurs.
2. Faites toujours cuire avec le couvercle en verre en place et la cocotte en céramique en position. Le couvercle en verre de la mijoteuse n'est pas étanche posé sur la cocotte en céramique et doit être centré sur la cocotte en céramique pour assurer de meilleurs résultats. N'oubliez pas que le fait de soulever fréquemment le couvercle en verre retardera le temps de cuisson.
3. La mijoteuse doit être au moins à moitié remplie pour obtenir de meilleurs résultats.
4. Si vous cuisinez des soupes ou des ragoûts, laissez un espace de 2 po entre le dessus de la cocotte en céramique et les aliments afin que les aliments puissent mijoter.
5. Lors de la cuisson d'une combinaison de viande et de légumes, placez la viande au fond de la cocotte en céramique.
6. Le temps de cuisson peut différer selon la quantité d'ingrédients, la température ambiante et plusieurs autres facteurs.
7. Certains plats peuvent ne pas cuire si la température ambiante est inférieure à 41 °F ou 5 °C.
8. N'UTILISEZ PAS de viande ou de volaille congelées dans une mijoteuse. Décongelez la viande ou la volaille avant la cuisson dans la mijoteuse.
9. Respectez les temps de cuisson recommandés.
10. Une fois la cuisson terminée, vous pouvez servir le repas dans la cocotte en céramique.
11. Les côtés de la coque en métal de la mijoteuse deviennent très chauds. Le couvercle en verre et la cocotte en céramique sont chauds. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour retirer la cocotte en céramique.
12. Utilisez toujours un dessous-de-plat sous la cocotte en céramique avant de la mettre sur la table ou le comptoir.
13. Lorsque vous retirez le couvercle en verre, inclinez-le de manière à ce que l'ouverture soit face à vous pour éviter d'être brûlé par la vapeur. Utilisez un chiffon ou une manique de cuisinier pour tenir le couvercle. Soyez prudent pour éviter les brûlures.
14. Débranchez la mijoteuse une fois la cuisson terminée. Laissez refroidir complètement la cocotte en céramique et le couvercle en verre avant de les nettoyer. La cocotte en céramique ne peut pas résister au choc des changements brusques de température.
15. De nombreuses recettes demandent de cuisiner toute la journée. Vous pouvez également préparer la recette la veille en plaçant tous les ingrédients dans la cocotte en céramique, puis couvrez la cocotte et réfrigérez-la toute la nuit. Au matin, placez simplement la cocotte en céramique dans la mijoteuse et sélectionnez le réglage de temps et de la température.
16. N'UTILISEZ PAS la cocotte en céramique pour conserver les aliments.
17. NE RÉCHAUFFEZ PAS les aliments dans la mijoteuse.
18. Ne placez pas l'appareil chauffé avec des aliments sur une table en bois finie. Utilisez un dessous-de-plat.



ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous ajoutez des liquides supplémentaires dans la cocotte en céramique — N'AJOUTEZ JAMAIS de liquides froids car cela pourrait faire craquer la cocotte en céramique. Réchauffez toujours les liquides avant de les ajouter.

GUIDE POUR CUISSON LENTE

Laissez toujours suffisamment de temps pour que les aliments cuisent. Il est presque impossible de trop cuire les aliments dans une mijoteuse, en particulier lorsque vous utilisez les réglages Low (bas) ou Warm (chaud).

Vos recettes traditionnelles préférées peuvent être facilement adaptées à la cuisson lente en coupant de moitié la quantité de liquide et en augmentant considérablement le temps de cuisson. Consultez le guide ci-dessous pour connaître les temps de cuisson et les réglages suggérés lorsque vous ajustez vos recettes préférées.

Temps de recette traditionnelle	Temps de recette de la mijoteuse
15-30 minutes	4-6 heures sur LOW (bas)
60 minutes	6-8 heures sur LOW (bas)
1-3 heures	8-12 heures sur LOW (bas)

REMARQUE : Les temps de cuisson sont approximatifs. Les temps peuvent varier en fonction des ingrédients et des quantités dans les recettes.

Tous les aliments doivent être cuits avec le couvercle en verre en place. Chaque fois que le couvercle est soulevé, la chaleur et l'humidité des aliments sont perdues. Si vous soulevez le couvercle, prolongez le temps de cuisson d'environ 30 minutes.

Lorsque les aliments cuisent dans votre mijoteuse, très peu d'humidité s'évapore. Pour compenser, divisez par deux la teneur en liquide des recettes traditionnelles. Si, après la cuisson, la teneur en liquide est excessive, retirez le couvercle et faites fonctionner la mijoteuse sur le réglage élevé pendant 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le liquide diminue de la quantité désirée.

Réglage de la chaleur	Low (bas)	High (élevé)
Poulet de 3-4 lb	5-6 heures	3-4 heures
Bœuf braisé de 3-4 lb	5-6 heures	4-5 heures
Ragoût de bœuf de 3 pts	6-7 heures	4-5 heures
Chili de 3 pts	6-7 heures	4-5 heures
Soupe aux légumes de 3 pts	7-8 heures	3-4 heures

Les temps de cuisson indiqués ci-dessus doivent être utilisés UNIQUEMENT à titre indicatif. Il est recommandé d'utiliser un thermomètre pour aliments pour vérifier la température afin de s'assurer que les aliments sont complètement cuits.

La viande et la volaille nécessitent au moins 6 à 8 heures à basse température. N'utilisez pas de viande congelée dans la mijoteuse. Décongelez la viande ou la volaille avant la cuisson dans la mijoteuse. Coupez toute la graisse visible de la viande ou de la volaille.

Pour le chili ou la soupe, faites cuire les haricots secs pendant 1 à 2 heures à la température élevée, puis ajoutez le reste des ingrédients et faites cuire à basse température pendant le temps restant.

Lors de la cuisson des caris et des casseroles, des saveurs plus riches et plus intenses se développeront lorsque la première étape est préparée par des méthodes traditionnelles, c'est-à-dire dorer les oignons, la viande et les épices dans une poêle antiadhésive.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Évitez les changements de température extrêmes dans la cocotte en céramique ou du couvercle en verre. Par exemple, ne placez pas ces pièces dans ou sous l'eau froide alors qu'elles sont encore chaudes.

- N'UTILISEZ PAS la cocotte en céramique si elle est ébréchée ou fissurée.
- N'OUVREZ PAS la mijoteuse sans la cocotte en céramique en place.
- NE PLACEZ PAS la cocotte en céramique chaude sur une surface humide.
- NE PLACEZ PAS le couvercle en verre dans le four ou le four à micro-ondes.



ATTENTION

Assurez-vous que le bouton OFF (arrêt) est enfoncé et que la mijoteuse est débranchée de la source d'alimentation avant de procéder au nettoyage.



ATTENTION

Assurez-vous que le bouton OFF (arrêt) est enfoncé et que la mijoteuse est débranchée de la source d'alimentation avant de procéder au nettoyage.

- Laissez toujours refroidir l'appareil avant de la nettoyer.
- Retirez la cocotte en céramique et le couvercle en verre et lavez-les dans de l'eau chaude savonneuse avec du détergent à vaisselle doux.
- Rincez-les et séchez-les complètement.
- N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer métalliques pour nettoyer la cocotte en céramique ou le couvercle en verre.
- Pour ramollir les aliments tenaces et cuits, remplissez la cocotte en céramique d'eau tiède savonneuse et laissez tremper. Enlevez les taches en frottant légèrement avec une brosse de cuisine en nylon.
- La cocotte en céramique et le couvercle en verre peuvent être lavés au lave-vaisselle. Toutefois, veillez à ne pas ébrécher ou casser la cocotte en céramique ou le couvercle en verre.
- N'IMMERGEZ JAMAIS la coque en métal, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Nettoyez la coque en métal uniquement avec un chiffon humide. NE L'IMMERGEZ PAS dans l'eau.
- Lorsque vous rangez votre mijoteuse ou le chauffe-aliments, enroulez sans serrer le cordon d'alimentation; n'enroulez pas le cordon autour de l'appareil.