

KALORIK®

Since 1930

ELECTRIC SLOW COOKER OLLA DE COCCIÓN LENTA ELÉCTRICA MIJOTEUSE ÉLECTRIQUE



EN.....4
ES.....18
FR.....32

SC 47493

120V~60Hz 270W (2.25A)



PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS



PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

ENGLISH:

- | | | |
|---------------------|------------------------------|------------------|
| 1. Glass lid handle | 5. Heating base handle | 8. LOW setting |
| 2. Glass lid | 6. Temperature settings knob | 9. HIGH setting |
| 3. Stoneware liner | 7. OFF | 10. WARM setting |
| 4. Heating base | | |

ESPAÑOL:

- | | | |
|------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Asa de la tapa de cristal | 5. Mango de la base de calefacción | 9. Ajuste alto |
| 2. Tapa de cristal | 6. Perilla de ajuste de temperatura | 10. Ajuste de mantener caliente |
| 3. Olla de cerámica | 7. Apagado | |
| 4. Base de calefacción | 8. Ajuste bajo | |

FRANÇAIS:

- | | | |
|-------------------------|--|-----------------------------|
| 1. Poignée du couvercle | 6. Bouton de réglage de la température | 9. Réglage cuisson « HAUT » |
| 2. Couvercle en verre | 7. ÉTEINT | 10. Réglage RÉCHAUFFER |
| 3. Récipient en grès | 8. Réglage cuisson « BAS » | |
| 4. Élément Chauffant | | |
| 5. Poignée de la base | | |

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

2. Check that the voltage in your home corresponds to that stated on the rating plate of the appliance before using the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
4. To protect against electric shock do not immerse cord, plug, or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries, fire or an electric shock.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven. Also do not place on or near wet surfaces.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn control dial to "Off" and remove the plug from the wall outlet.
14. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook directly in the base. Cook only in removable crock/liner.
15. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated pot.
16. Do not use appliance for other than intended use.

17. The heating base is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after removing stoneware. Allow cooling before handling.
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. **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
20. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Caution: Hot surface! This unit generates heat and hot steam during usage; proper precaution must be taken to prevent the risks of either burns or injuries on skin contact, fire breakout or damage to property.

1. This product is not a toy! Please keep out of reach of children and pets. This product is not intended for use by children, by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the product, by a person responsible for their safety. Extra caution is always necessary when using this product.
2. Should the unit be accidentally immersed in water, immediately unplug the power cord from the power outlet. Do NOT attempt to touch the water with the plug of the appliance still in the power outlet!
3. Do not leave the unit unattended when in use.

4. Should the unit stop working properly, disconnect from the power supply, do NOT attempt to repair the malfunctioning unit unless you are a qualified electrician.
5. Do NOT use on an unstable, non-flat surface.
6. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your slow cooker to prevent possible damage to the surface.
7. During initial use of this appliance, some slight smoke and/ or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.
8. NEVER use the stoneware liner on a gas or electric stove top, or on an open flame.
9. Please use caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, 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.
10. Lift off the lid carefully and away from your face, to avoid scalding, and allow water to drip into the stoneware liner.
- 11. Caution: to protect against damage or electric shock, DO NOT cook in the base unit, but only in the stoneware liner provided!**

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. An extension cord may not be used with this appliance as it may cause harm if tripped over or cause the unit to fall.

PARTS DESCRIPTION

See pages 2-3.

INTRODUCTION TO SLOW COOKING

Slow cooking occurs at temperatures around boiling point. The slow cooker is designed to operate all day or all night if required, on the LOW position. Food will cook on HIGH in about half the time required with the LOW setting. Additional liquid may be required as food boils on the high setting. Always unplug the appliance when not in use.

Slow cooking allows ingredients to tenderize due to the longer cooking process. For this reason, make sure you use ingredients that benefit from the slower cooking process, such as to tenderize meat, cook tough vegetables, make soup, and make casseroles.

BEFORE THE FIRST USE

- Carefully unpack your slow cooker and clean it according to the instructions outlined in the “CLEANING AND CARE” section of the manual.
- It is necessary to operate the slow cooker once before placing food in the stoneware liner. Place the unit on a heat resistant surface. Pour 4 cups of water into the stoneware liner and place it into the base unit. Cover with the glass lid.
- Turn the set Heat to “High” position, and allow heating for approximately 30 minutes. You may notice a slight odor; this is normal and will quickly diminish.
- Turn the control to OFF and allow the unit to cool for 20 minutes.
- While wearing oven mitts, grab the stoneware liner by its handles to carefully lift it and remove it from the base unit. Pour the water out from the stoneware liner.
- Rinse the stoneware liner, dry it thoroughly, and replace into the base unit.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Place the ingredients to be slow cooked directly in the stoneware liner.
Note: Do not fill the liner to the top with food.
- Put the lid on the stoneware liner.
- Place the slow cooker on a flat, level, and heat-resistant surface.
- Insert the plug in a grounded power socket, 120V, UL type.
- To begin cooking, select the temperature setting from the three setting options.
- LOW is recommended for slow all day cooking. One hour on HIGH is equivalent to approximately 1 ½ to 2 hours on LOW. The WARM setting is only for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat.
- NOTE: Do not cook on the WARM setting. It is not recommended to use the WARM setting for more than 4 hours.
- When cooking is complete, turn the knob back to OFF.

- Using oven mitts, carefully lift the lid away from you, using its knob to allow steam to escape.
- You can either serve the prepared meal from the crock pot or transfer it into another serving piece. When taking the stoneware liner out of the aluminum pan, use oven mitts to grasp the handles, particularly if you are sensitive to heat. Always grasp the liner by its handles using oven mitts.
- Always let the appliance cool down before cleaning or storing it. Even when turned off and unplugged, the Slow Cooker will remain hot for some time after use.

WARNING:

According to U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, to avoid food-borne illnesses, foods such as meat, fish, and poultry should be thoroughly cooked before consumption. Before consuming, determine the temperature of the foods using a food thermometer (not included). Refer to the USDA web site for information on food temperature rules.

TEMPERATURE SELECTOR

- In accordance with the recipe that you are using, you can select different heat modes: LOW (Low cooking setting), HIGH (High cooking setting) or WARM.
- The LOW heat setting gently simmers food for an extended period without overcooking or burning. No stirring is required when using this setting. It is ideal for vegetable dishes.
- Although the HIGH setting accelerates cooking, it remains slow when compared to a classic cooking mode. Your food may simmer gently, allowing the ingredients to give off their flavor. The HIGH heat setting will cook food in one hour compared to 1 ½ or 2 hours required for the LOW heat setting. As food will nearly boil when cooked on the HIGH heat setting, it may be necessary to add extra liquid, depending on the recipe and the amount of time in which it is cooked. Occasional stirring of stews and casseroles will improve the flavor distribution. Food should be monitored when using the high setting, just like cooking in a pot with a lid on.
- You can also use the HIGH setting for the first couples of hours of cooking and then switch back to the LOW setting for the remainder of the cooking.
- Using the WARM position, the slow cooker will keep the food at serving temperature after cooking, at approx. 75°C/165°F. Do not use this setting to cook food.

PRACTICAL ADVICE

- To avoid over or under-cooking, always fill the stoneware ½ to ¾ full to conform to recommended cook times (with the exception of certain cakes and custards).
- Always cook, with the lid on, for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking.
- Removable stoneware is ovenproof and microwave safe. Do not use removable stoneware on gas or electric burner or under broiler. Refer to chart under Cleaning and Care.
- To prolong the appliance's lifespan and to protect the slow cooker, we advise you not to create thermal shocks during use. For example, never pour boiling liquid on cold ingredients. Inversely, never put

frozen food in a hot preparation. As a rule, if the liner is hot, do NOT add cold or frozen food.

- Before cooking frozen food, defrost in warm water in a separate bowl or container.
- Never fill the stoneware liner to the brim as the preparation might overflow during the cooking process (leave a minimum of 2 inches of space to the rim)
- Do not use for more than 16 hours consecutively.
- Defrost frozen ingredients before adding them to the slow cooker.
- Remember that frequent lifting of the lid during cooking will allow heat to escape, thereby increase the required cooking time.
- When cooking a meat and vegetable combination, place the vegetables at the bottom of the stoneware liner first, and then add the meat and other ingredients.
- Meat will not brown when slow cooking. If you wish to brown the meat, do so in a separate cooking pan before putting in the slow cooker.
- Whole herbs and spices have a better flavor than if crushed or ground.
- Remember that liquids do not boil away in a slow cooker like they would do in a normal pan. Reduce the amount of liquids if following a recipe not specifically written for slow cooking. Exceptions to this rule are soups and rice. If a recipe results in too much liquid, remove the cover and turn the appliance to the HIGH setting.
- Most recipes that call for uncooked meat or vegetables will require about 6-8 hours slow cooking time on the LOW setting.
- Meat with a high fat content will result in less flavorful dishes. Pre-cooking or browning these meats will help reduce the amount of fat. The higher the fat content, the smaller the amount of water is needed. If cooking meat with a high fat content, cook on a bed of thick onion slices so that the meat will not sit and cook in the fat. If necessary, skim off the excess fat from the top of the food, using a spoon, before serving.
- Food cut in small (or medium) uniform pieces will cook more evenly and faster than if left whole (poultry, roasts)
- Rice, noodles, pasta, and creams are not recommended to cook for extended periods of time. Please cook separately and add to the preparation 30 minutes before the end of the cooking time.

- DO NOT SWITCH THE COOKER ON WHEN THE CERAMIC POT IS EMPTY OR OUT OF THE BASE!
- Never leave uncooked food at room temperature in the slow cooker.
- Do not use the slow cooker to reheat food.
- The slow cooker must be at least half full for best results.
- Many recipes require a day's worth of cooking time. If you don't have the time to prepare ingredients in the morning, prepare them the night before and keep them in the fridge in an air-tight container overnight. In the morning, place them in the stoneware pot and add liquid, and cook according to directions.
- Remember: All solid food should be covered with a liquid, gravy, or sauce.

COOKING WITH YOUR SLOW COOKER

Contrary to classical cooking methods, your appliance does not heat food from below, but rather from the sides. The walls of the appliance are heated and the heat is spread over the whole unit. This way the food does not stick to the bottom of the container and may thus cook for a long time.

All preparations that need slow cooking, i.e. to "simmer", can be made with the slow cooker, but other preparations may be adapted to this cooking mode.

The guide below will help simplify the process of slow cooking, allowing you to obtain ultimate satisfaction from your slow cooker.

It's all in the timing!

Always allow sufficient time for the food to cook. It is almost impossible to overcook in the slow cooker, particularly when using the LOW setting. Most recipes can be cooked on any one of the temperature settings; however, the cooking times will vary accordingly.

Adapting cooking times

Your favorite traditional recipes can be adapted easily, by halving the amount of liquid and increasing the cooking time considerably. See the guide that follows for suggested cooking times and settings when adjusting your favorite recipes.

Traditional Recipe Time:

15-30 minutes
 60 minutes
 1-3 hours

Slow Cooker Recipe Time:

4-6 hours on LOW heat setting
 6-8 hours on LOW heat setting
 8-12 hours on LOW heat setting

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

All food should be cooked with the glass lid well in place. Each time the lid is lifted, both the heat and moisture are decreasing. Cooking times should be adjusted by to accommodate this factor.

Liquid amounts

When food is cooking in your slow cooker, very little moisture boils away. To compensate this, it is advisable to halve the liquid content of traditional recipes.

However, if after cooking the liquid content is excessive, remove the lid and operate the slow cooker on the High heat setting for 30-45 minutes or until the liquid reduces by the desirable amount.

Stirring the food

Little or no stirring is required when using the LOW or WARM setting. When using the HIGH heat setting, stirring ensures even flavor distribution.

REFERENCE TEMPERATURES

Please use the following table as a reference for the temperature reached.

Operating time	Approx. temperature on HIGH setting	Approx. temperature on LOW setting
1 hour	61°F / 16°C	61°F / 16°C
2 hours	117 °F / 47°C	117 °F / 47°C
3 hours	165 °F / 74°C	162 °F / 72°C
4 hours	205 °F / 95°C	180 °F / 82°C
5 hours	205 °F / 95°C	194 °F / 90°C
6 hours	205 °F / 95°C	198 °F / 92°C
7 hours	205 °F / 95°C	200 °F / 93°C

8 hours	205 °F / 95°C	200 °F / 93°C
---------	---------------	---------------

CLEANING AND CARE

- Always switch to the off position, unplug the appliance, and wait for it to cool down before cleaning it.
- Remove the lid and take the stoneware liner out using the handles. Wash them in hot, soapy water. You can also immerse them in water, but never use scouring pads to clean them. Rinse thoroughly.
- Do not allow the pot to stand in water for a long time (You can leave water in the pot to soak). There is an area on the base of the ceramic pot that has to remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous, therefore will soak up water. This should be avoided.
- The stoneware liner and lid can also be washed in the dishwasher. However, care should be taken not to chip or crack the stoneware liner or lid.
- Wipe the inside of the aluminum pan and the body of the appliance with a damp sponge. Never immerse in water. Never put them in the dishwasher.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid. Never fill the stoneware liner with water to clean it when it is still in the aluminum pan.
- Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.
- As with any fine ceramic, the stoneware and lid will not withstand sudden temperature changes. Do not wash the stoneware or lid with cold water when they are hot.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot glass lid or stoneware liner into cold water or onto a wet surface.
- Do not put the ceramic pot or glass lid in an oven, freezer, microwave, or on a gas/electrical hob. Refer to chart below for guidance:

Part	Dishwasher Safe	Oven Safe	Microwave Safe	Stovetop Safe
Lid	Yes	No	No	No
Stoneware	Yes	Yes, but not in broiler	Yes	No

- Do not use the stoneware liner to store food in the refrigerator, and then reheat in the base unit. The sudden temperature change may crack the liner. Let the stoneware liner warm up at room temperature for 40 minutes before using with the base unit.
- Avoid hard shocks against the liner and lid.
- Do not put the glass lid in the refrigerator, otherwise it may crack.
- Do not use if liner or lid are chipped, cracked or severely scratched.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord!
- Do not attempt to reheat frozen foods directly in the slow cooker.
- Contact the repair center of the manufacturer, its service agent or similarly qualified person for repair or replacement of the power cord.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

WARRANTY

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill out this warranty card online, at the following address: www.KALORIK.com

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. and in Canada for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, if the KALORIK product, upon inspection by KALORIK, is proven defective, it will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing

is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Kalorik customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along **with proof of purchase** and a **return authorization number** indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at www.KALORIK.com or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

When sending the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Customer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Thursday from 9:00am - 5:00pm (EST) and Friday from 9:00am - 4:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Ave

Miami Gardens, FL 33014 USA

Or call:

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.

IMPORTANTES MEDIDAS DE PRECAUCIÓN

Quando se utilizan aparatos eléctricos, hay unas precauciones básicas de seguridad que siempre se deben seguir, tales como:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el indicado en la placa de datos técnicos del aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los botones.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el aparato o el enchufe en agua o en otros líquidos.
5. Es siempre necesaria la supervisión cercana cuando este aparato sea utilizado cerca de niños. Este aparato no debe ser usado por niños.
6. No opere el aparato si el cable o el enchufe están dañados, o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente, se ha caído o ha sido dañado en cualquier manera. El aparato debe ser llevado al fabricante o a un centro de servicio autorizado para ser comprobado y reparado.
7. Desenchufe el aparato cuando no está en uso o antes de limpiarlo. Deje que el aparato enfríe antes de quitarle o ponerle accesorios.
8. El uso de accesorios que no sean los recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas, o heridas.
9. No use en el exterior.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador o toque las partes calientes.
11. No coloque este aparato sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos, o dentro de un horno caliente. Esto es también para la olla de loza.
12. Tenga mucho cuidado cuando desplace un aparato lleno de aceite caliente o otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, coloque todos los controles en "Off" y retire el enchufe de la toma de corriente.
14. **CUIDADO:** Para evitar daños o descargas eléctricas, no cocine en la base. Cocine sólo en recipiente amovible.

15. Procure evitar cambios de temperatura bruscos. Por ejemplo, no añada alimentos muy fríos en el recipiente caliente.
16. No use este aparato más que para lo que ha sido diseñado.
17. La base de calentamiento está sujeta al calor residual del ciclo de cocción. No toque la base de calentamiento inmediatamente después de quitar la olla de cerámica. Dejar enfriar antes de manipular.
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. ADVERTENCIA: Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde del mostrador, nunca use el tomacorriente debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.
20. Destinado solo para uso doméstico. Mantenga 6 pulgadas (152 mm) libres de la pared y en todos los lados.

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

OTRAS MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Precaución: ¡La superficie de la olla es caliente! El aparato genera calor y vapor de agua caliente durante el uso, tome las debidas precauciones para prevenir los riesgos de quemaduras o lesiones por contacto con la piel, como daños a la propiedad o comienzos de incendio.

1. ¡Este producto no es un juguete! Por favor, manténgalo fuera del alcance de niños y mascotas. Este producto no está destinado a ser utilizado por niños, personas con disminuciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del producto, por una persona responsable de su seguridad. Una precaución extra, es siempre necesaria cuando se utiliza este producto.
2. Si la unidad se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfela inmediatamente de la toma de corriente. ¡No toque el agua cuando su aparato todavía este enchufado!
3. No deje su olla desatendida cuando este en uso.
4. Si su aparato no funciona correctamente, desenchúfelo y no intente repararlo a menos que sea un electricista calificado.
5. Utilice únicamente su aparato sobre una superficie estable y a bien plana.
6. 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 caliente o un salvamanteles debajo de su olla de cocción lenta para evitar posibles daños a la superficie.
7. Durante el uso inicial de este aparato, se puede detectar un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción y no se repetirá después de algunos usos.
8. NUNCA coloque el recipiente cerámico sobre una estufa de gas o eléctrica o sobre una llama abierta.
9. Tenga cuidado al colocar su olla de cerámica en una estufa, encimera, mesa u otra superficie de cerámica o vidrio liso. Debido a la naturaleza de la olla, su fondo rugoso puede rayar algunas superficies si no se usa con precaución. Coloque siempre un acolchado protector resistente al calor debajo de la olla antes de colocarlo sobre una mesa, encimera u otra superficie.
10. Levante la tapa con cuidado y lejos de su cara para evitar quemaduras y permitir que el agua gotee en el recipiente cerámico.
11. Precaución: para evitar daños o descargas eléctricas, no cocine en la base de la unidad, hágalo únicamente en el recipiente de cerámica.

INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entra en el tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra de inicio completamente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista calificado. **No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de que se enrede o tropiece con un cable largo. No se puede usar un cable de extensión con este aparato, ya que puede causar daños si se tropieza o la unidad se cae.

PARTES

Vea la página 2-3.

INTRODUCCIÓN A LA COCINA LENTA

La cocción lenta se produce a temperaturas de alrededor del punto de ebullición. La olla de cocción lenta está diseñada para funcionar durante todo el día o toda la noche si es necesario, en la posición LOW/BAJO. Los alimentos que se cocinan a fuego HIGH/ ALTO se harán en la mitad del tiempo que si usa la posición bajo. Cuando se cocina a nivel alto, puede que sea necesario añadir líquido. Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso.

ANTES DE SU PRIMERA UTILIZACIÓN

- Saque con cuidado la olla y límpiela siguiendo la sección "Mantenimiento y limpieza".
- Haga funcionar la olla con agua una vez, antes de hacerlo con alimentos. Coloque la unidad sobre una superficie resistente al calor.

Ponga 4 tazas de agua en el recipiente cerámico, colóquelo en la base, y cúbralo con la tapa de cristal.

- Gire el selector de temperatura a la posición "Alta", y deje el aparato funcionar durante 30 minutos. Puede ser que note un ligero olor, esto es normal y disminuirá rápidamente.
- Gire el selector a apagado y déjelo enfriar durante 20 minutos.
- Usando siempre agarraderas o guantes de cocina, saque el recipiente cerámico de la base y tire el agua.
- Enjuáguelo, séquelo y vuelva a colocarlo en la unidad de base.

INSTRUCCIONES OPERATIVAS

- Prepare sus recetas directamente en la olla de cerámica.
Nota: no llene la olla de cerámico hasta el borde con comida.
- Ponga la tapa sobre la olla de cerámica.
- Coloque la olla de cocción lenta sobre una superficie plana, nivelada y resistente al calor.
- Conecte su aparato a un enchufe de pared con toma de tierra 120 V, tipo UL.
- Para comenzar a cocinar, seleccione la configuración de temperatura entre las tres opciones de configuración.
- BAJO se recomienda para cocinar lentamente durante todo el día. Una hora en ALTO es equivalente a aproximadamente 1 ½ a 2 horas en punto BAJO. La función de mantener CALIENTE es sólo para mantener los alimentos ya cocido a la temperatura perfecta para servir hasta que esté listo para comer.
- NOTA: No cocine en la configuración de mantener caliente. No se recomienda usar esta configuración por más de 4 horas.
- Cuando finalice la cocción, vuelva a colocar la perilla en OFF.
- Siempre usando guantes de cocina o agarraderas, levante la tapa por su asa siempre apartando la cara, para dejar que salga el vapor.
- Puede servir su comida en la olla de cerámica o bien vaciarlo en otro recipiente. Cuando retire la olla de cerámica de la base, utilice guantes de cocina o agarradores para las asas, sobre todo si es muy sensible al calor. Sujételo siempre por las asas.
- Deje siempre enfriar el aparato antes de limpiarlo o de guardarlo. Incluso si está apagado y desenchufado, la olla se mantiene caliente durante un tiempo tras su uso.

AVISO: Según el Departamento de Agricultura de EE.UU., Servicio de Inocuidad e Inspección, para evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos, los alimentos tales como la carne, el pescado, y las aves deben cocinarse completamente antes del consumo. Antes de consumirlos, determine la temperatura de las carnes utilizando un termómetro para alimentos (no incluido). Consulte el sitio web del USDA para obtener información sobre las reglas de la temperatura de los alimentos.

SELECTOR DE TEMPERATURA

- Según la receta que prepara, puede poner el selector en la posición LOW (Función calor BAJO), HIGH (Posición calor ALTO), o WARM (mantiene la comida caliente).
- La función calor BAJO cocina las comidas lentamente por un período de tiempo más largo sin re-cocinarlas o quemarlas. No es necesario revolver cuando se usa esta función. Es ideal para platos de vegetales.
- Aunque el modo "HIGH" (cocción rápida) permite la preparación de los guisos más rápida, queda lento por comparación con una cocción clásica: su receta se cocinará siempre a fuego lento en toda tranquilidad, permitiendo que los ingredientes desprendan al máximo todo su sabor. La función ALTO cocina las comidas en una hora en comparación con 1 ½ o 2 horas la mitad del tiempo requerido para el ajuste de calor BAJO. Dado que la comida casi hervirá al ser cocinada en la función ALTO, tal vez sea necesario agregar algún líquido adicional, lo cual va a depender de la receta y del tiempo de cocción necesario para la misma. Revolviendo la preparación de vez en cuando puede contribuir a una mejor distribución del sabor, cuando se trata de guisos y comidas a la cacerola. Es necesario observar y cuidar la comida mientras se usa la función ALTO, exactamente como si se estuviera cocinando en una olla tradicional con tapa.
- También puede cocinar por las primeras dos o tres horas con la función ALTO, y luego volver a la función BAJO para el resto de la cocción.
- Al utilizar la función MANTENIMIENTO DE CALOR (WARM), la olla de cocción lenta mantendrá la comida a temperatura de servir, luego

de la cocción, a aproximadamente 165°F / 75°C. No utilice esta función para cocinar.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Para evitar una cocción excesiva o insuficiente, llene siempre el gres de $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ por completo para cumplir con los tiempos de cocción recomendados (con la excepción de ciertos pasteles y natillas).
- Siempre cocine, con la tapa puesta, durante el tiempo recomendado. No quite la tapa durante las dos primeras horas de cocción.
- La olla de cerámica extraíble es resistente al horno y apto para microondas. No use la olla removible en quemadores de gas o eléctricos o debajo del asador. Consulte la siguiente tabla para obtener instrucciones.
- A fin de aumentar la vida útil de su aparato y de proteger el recipiente de cerámica, se desaconseja absolutamente crear choques térmicos durante su utilización. Por ejemplo, no vierta líquido hirviendo por encima de ingredientes fríos y, al revés, no ponga ingredientes congelados en una preparación caliente. Como regla, si el recipiente cerámico está caliente, **NO AÑADE** alimentos fríos o congelados.
- Nunca se debe llenar la olla hasta los bordes porque la preparación podría desbordar durante la cocción (Deje un espacio de un mínimo de 2 pulgadas entre la comida y el borde de la olla).
- No utilice durante más de 16 horas consecutivas
- Toda comida congelada deberá ser descongelada antes de cocinarla en la olla de cocción lenta.
- Recuerde que, si levanta frecuentemente la tapa durante la cocción, se necesitara más tiempo de cocción.
- Cuando cocine una combinación de carne y verduras, coloque primero las verduras en la parte inferior y luego agregue la carne y los otros ingredientes.
- La carne no se dora en la olla. Si la desea así, dórela primero en un sartén y luego póngala en el recipiente de la olla.
- Las hierbas y especias enteras dan mejor sabor que las trituradas o pulverizadas.

- Recuerde que los líquidos no se evaporan en una olla de cocción lenta como lo harían en una olla normal. Reduzca la cantidad de líquidos si hace una receta que no esté especialmente escrita para una cocción lenta. Las excepciones a esta regla son las sopas y el arroz. Si resulta que hay un exceso de líquido en su preparación, retire la tapa y gire el selector a la posición High/alta
- La mayoría de las recetas para cocinar carnes crudas o verduras requieren unas 6-8 horas de cocción lenta a baja temperatura.
- La carne con un alto contenido de grasa dará como resultado platos con menos gusto. Rehogar o sofreír la carne antes de cocinarla ayudara a reducir la grasa. Cuanto mayor sea el contenido de grasas, menos agua se necesitará. Así mismo, si la carne tiene un alto contenido de grasa, le aconsejamos poner la carne sobre un lecho de rodajas de cebolla para que la cocción no se haga en la grasa. Si es necesario, quite la capa de exceso de grasa que se forma en la parte superior con una cuchara antes de servir.
- Los alimentos cortados en trozos pequeños (o medianos) parecidos se cocinarán más uniformes y rápido que si se dejan enteros (pollos, carnes, vegetales)
- Arroz, fideos, pastas, y cremas no son alimentos recomendables para cocinar durante largo tiempo. Cocínelos por separado y añádalos a la preparación 30 minutos antes del fin de tiempo de cocción.
- ¡NO APAGUE LA COCINA CUANDO EL CRISOL DE CERÁMICA ESTE VACÍA O FUERA DE LA BASE!
- Nunca deje la comida cruda a temperatura ambiente en la olla de cocción lenta.
- No utilice la olla para recalentar comida.
- La olla se debe llenar por lo menos a la mitad para obtener mejores resultados.
- Muchas recetas requieren un día de tiempo de cocción. Si no tiene tiempo para preparar los ingredientes por la mañana, prepárelos la noche anterior y guárdelos en el refrigerador en un recipiente hermético durante la noche. Por la mañana, colóquelos en la olla de gres y agregue líquido, y cocine según las instrucciones.
- Aviso: Todos los alimentos sólidos deben ser cubiertos con líquidos o salsas.

COCINE EN SU OLLA

Contrariamente a una cocción clásica, este aparato no calienta los alimentos desde abajo: sólo los lados de la olla se calientan, luego el calor se reparte en el conjunto del recipiente. De este modo, los alimentos ya no se pegan al fondo del recipiente, así que pueden cocer durante mucho tiempo.

En su olla para guisos, puede realizar todas las recetas que necesitan una cocción suave, dicha «a fuego lento». Pero también se pueden adaptar otras recetas.

Dado que la mayoría de las comidas se cocinan durante un lapso de 6 a 9 horas, las mismas pueden ser preparadas la noche anterior, refrigeradas en la olla de loza desmontable, colocadas en la olla de cocción lenta, y encendida en la mañana, dejándolas cocinarse durante todo el día. Una deliciosa comida caliente lo esperará a su regreso a casa.

La siguiente guía lo ayudará a simplificar el proceso de cocción lenta, permitiéndole estar plenamente satisfecho de su olla de cocción lenta:

¡Todo es cuestión de tiempo!

Permita siempre que la comida se cocine el tiempo suficiente. Es prácticamente imposible que la comida se re-cocine utilizando la olla de cocción lenta, especialmente si se utiliza la función de calor BAJO. La mayor parte de las recetas pueden ser preparadas en cualquiera de los grados de temperatura, pero sin embargo los tiempos de cocción van a variar de acuerdo a las mismas.

Cómo determinar los tiempos de cocción

Sus recetas favoritas y tradicionales pueden ser adaptadas fácilmente reduciendo a la mitad la cantidad de líquido y aumentando considerablemente el tiempo de cocción. Observe la siguiente guía de sugerencias para tiempos de cocción y ajustes de tiempo para la preparación de sus recetas favoritas:

Tiempo para Receta Tradicional:

Lenta:

15-30 minutos

60 minutos

1-3 horas

Receta para Olla de Cocción

4-6 horas en función calor BAJO

6-8 horas en función calor BAJO

8-12 horas en función calor BAJO

¡NOTA! Estos tiempos son aproximados. Los tiempos pueden variar según los ingredientes y las cantidades que figuran en las recetas.

Todas las comidas deben ser cocinadas con la tapa de vidrio debidamente colocada. Cada vez que se levanta la tapa, tanto el calor como la humedad disminuyen. Los tiempos de cocción deben ser determinados teniendo en cuenta este factor.

Cantidad de líquidos

Durante la cocción de la comida en su olla de cocción lenta, sólo una pequeña cantidad de humedad se va evaporando. Para compensar esto se recomienda reducir a la mitad la cantidad de contenido líquido de las recetas tradicionales. Sin embargo, en el caso de que el contenido líquido sea excesivo, levantar la tapa y hacer funcionar la olla de cocción lenta en calor ALTO entre 30 y 45 minutos, o hasta que el líquido se reduzca hasta llegar a la cantidad deseada.

Revolver la comida

No es necesario revolver la comida cuando se utilizan las funciones BAJO o MANTENER TIBIO, y en algunos casos se requiere revolverla sólo levemente. Cuando se utiliza la función calor ALTO se recomienda revolver la comida, ya que esto permitirá lograr una distribución uniforme del sabor.

REFERENCIA DE TEMPERATURAS

Por favor utilice la siguiente tabla como referencia para la temperatura alcanzada.

Tiempo de operación	Temperatura aprox. en función ALTO	Temperatura aprox. en función BAJO
1 hora	61°F / 16°C	61°F / 16°C
2 horas	117 °F / 47°C	117 °F / 47°C

3 horas	165 °F / 74°C	162 °F / 72°C
4 horas	205 °F / 95°C	180 °F / 82°C
5 horas	205 °F / 95°C	194 °F / 90°C
6 horas	205 °F / 95°C	198 °F / 92°C
7 horas	205 °F / 95°C	200 °F / 93°C
8 horas	205 °F / 95°C	200 °F / 93°C

LIMPIEZA

- Gire el selector a la posición OFF. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Quite la tapa y saque el recipiente de cerámica por medio de sus asas. Lávelos con agua caliente y detergente. Puede dejarlos en remojo, pero nunca utilice una esponja abrasiva para limpiarlos. Enjuagar minuciosamente.
- No permita que la olla esté estancada en agua por mucho tiempo (si puede dejar agua adentro del pote en remojo). Hay una zona sobre la base de la olla de cerámica que tiene que permanecer sin esmaltar para fines de fabricación. Esta área no está vidriada. Es porosa, por lo tanto, absorberá agua. Esto se debe evitar.
- La olla de cerámica y la tapa también se puede lavar en el lavaplatos. Sin embargo, se deberá tener cuidado de no rayar o quebrar la olla o la tapa.
- Seque el interior de la cuba y el cuerpo del aparato con una esponja húmeda. Nunca lo sumerja en agua. Nunca lo ponga en el lavaplatos.
- Nunca llene de agua con detergente el recipiente de cerámica para limpiarlo si todavía está en la cuba.
- No utilice compuestos de limpieza abrasivos ni estropajos. Una espátula de tela, esponja o 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 resistirán cambios bruscos de temperatura. No lave el gres o la tapa con agua fría cuando estén calientes.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

- Evite exponer el aparato a cambios bruscos o extremos de temperatura. Por ejemplo, no ponga ni la tapa ni el recipiente cerámico caliente, en agua fría, o sobre una superficie húmeda.
- No coloque la olla de cerámica o la tapa de cristal en el horno, congelador, microonda, o en una cocina eléctrica o de gas. Consulte la tabla a continuación para obtener orientación.

Parte	Apto para lavavajillas	Horno Seguro	Apto para microondas	Estufa segura
Tapa	Si	No	No	No
Olla de cerámica	Si	Si, pero no en la parrilla	Si	No

- No use el recipiente cerámico para guardar los alimentos en la nevera y re-calentar en la unidad de base inmediatamente después. El cambio brusco de temperatura puede agrietar el recipiente. Deje que el recipiente tome la temperatura ambiente por 40 minutos antes de usarlo para cocinar.
- Evite los choques violentos contra la tapa o el recipiente cerámico.
- No use la tapa o el recipiente cerámico si estos muestran alguna fisura, deterioro o este extremadamente rayado.
- No intente reparar o re-emplazar el codón eléctrico. Contacte con el servicio del consumidor del fabricante, o a una persona cualificada para este menester.
- Cualquier otro servicio debe realizarse por un representante de servicio autorizado.

GARANTÍA

Le sugerimos rellenen y nos envíen rápidamente la Tarjeta de Registro de Producto adjunta para facilitar la verificación de la fecha de compra. Por lo tanto, la devolución de esa Tarjeta de Registro de Producto no es una condición imprescindible para la aplicación de esa garantía. Puede también rellenar dicha tarjeta de garantía en línea en la dirección siguiente: **www.KALORIK.com**

A partir de la fecha de compra, este producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación, en los Estados Unidos y en Canadá. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o reemplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de reemplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos causados por una mala utilización por parte del comprador o del usuario, o una negligencia al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, o una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente al que figura en el producto, o un desgaste normal, o modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o por un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, cuchillas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el usuario.

Toda garantía de valor comercial o de adaptabilidad a este producto está limitada a un año también.

Algunos estados no ponen límites a la duración de la garantía tácita o no autorizan la exclusión de daños y perjuicios accesorios o indirectos, por lo que puede que las restricciones anteriormente mencionadas no le sean aplicables a Usted. Esta garantía le otorga derechos legales particulares, pero usted puede tener también otros derechos que varían de un estado a otro y algunos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y / o más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la tienda

donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tenga que ser reparado. Si hace falta una reparación, uno de nuestros representantes puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta más próximo.

Si fuera el caso, traiga el producto (o envíelo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** que mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Consumidor, al servicio post-venta KALORIK más próximo. (Visite nuestra web www.KALORIK.com o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más próximo).

Si envía el producto, le rogamos añadan una carta explicando la naturaleza del defecto.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (véase abajo para los datos completos), de lunes a jueves, de las 9:00 a las 17:00 (EST), y el viernes de las 9:00 a las 16:00 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Consumidor

Team International Group of America Inc.
16175 NW 49th Ave
Miami Gardens, FL 33014 USA

O llame gratuitamente (U.S.A.) al +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Las cartas se aceptan solamente en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

En utilisant des appareils électriques, des mesures de sécurité de bases doivent toujours être suivies, dont les suivantes :

1. **LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE.**
2. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle notée sur la plaque signalétique de votre appareil.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
4. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche, ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par ou en présence d'enfants.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé ou si l'appareil a présenté un dysfonctionnement ou est endommagé. Retournez l'appareil au centre de service autorisé pour le faire vérifier ou réparer.
7. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'enlever ou d'ajouter des accessoires ou de le nettoyer.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir et évitez qu'il touche une surface chaude.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud. Ne mettez le non plus sur ou près d'une surface mouillée ou humide
12. Prenez un maximum de précautions lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
13. Pour débrancher, tournez la commande centrale en position éteinte et retirez la fiche de la prise murale.
14. **ATTENTION** : Pour éviter d'endommager ou de provoquer une décharge électrique, ne cuisinez pas directement dans la base. Cuisinez uniquement dans le récipient amovible.
15. Évitez les changements de température brusques. N'ajoutez pas d'aliments très froids dans le récipient chaud par exemple.
16. N'utilisez pas cet appareil pour autre que son utilisation destinée.

17. La base chauffante est sujette à une chaleur résiduelle venant du cycle de cuisson. Ne la touchez pas immédiatement après avoir retiré la base en céramique. Laissez refroidir avant de manipuler.
18. Le couvercle de la mijoteuse électrique est fait en verre trempé. Inspectez toujours le couvercle pour des éclats, fissures, ou tout autre dommage. N'utilisez pas si le couvercle en verre est endommagé, car il peut se briser pendant la cuisson.
19. ATTENTION : Les aliments renversés peuvent causer de sérieuses brûlures. Gardez l'appareil loin d'enfants. Ne laissez jamais pendre le cordon d'alimentation d'un comptoir et n'utilisez pas de prise murale en dessous du comptoir (ou à un niveau plus bas que l'appareil en soit) et n'utilisez jamais de cordon d'extension.
20. Destiné à un usage domestique de comptoir seulement. Gardez à 6 po (15cm) de tout objet ou mur environnant.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

CONSIGNES DE SECURITE ADDITIONELLES

Attention : Surface chaude ! Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur chaude pendant son utilisation ; prenez toutes les précautions adéquates pour éviter tout risque de brûlures, ou blessures, départ de feu et dommages physiques.

1. Ce produit n'est pas un jouet. Gardez hors de portée des enfants et des animaux. Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, ou par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées, ou bien manquant d'expérience, à moins que ces personnes soient supervisées ou formées à l'utilisation de ce produit par une personne responsable de leur sécurité. Prenez toujours des précautions supplémentaires pour l'utilisation de ce produit.

2. Si l'appareil est accidentellement plongé dans l'eau, débranchez le cordon de la prise de courant immédiatement. N'essayez pas de toucher l'eau si le cordon est toujours connecté à la prise murale.
3. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
4. Si l'appareil devait ne plus fonctionner correctement, débranchez-le de la prise murale, et n'essayez pas de le réparer à moins d'être un électricien qualifié pour cette tâche.
5. Ne pas utiliser sur une surface non-plane ou instable.
6. Certaines surfaces de comptoir ne sont pas conçues pour résister à la chaleur continue créée par certains appareils. Ne placez pas l'unité chaude sur une table en bois finie. Nous vous recommandons de mettre un dessous de plat ou trépied résistant à la chaleur en dessous de votre mijoteuse afin d'empêcher des dommages à la surface.
7. Au premier usage de cet appareil, un peu de fumée et/ou une odeur peut se disperser. Ceci est normal avec plusieurs appareils chauffants et ne se repassera pas après plusieurs usages.
8. Ne jamais poser l'insert en céramique sur une plaque de cuisson gaz ou électrique, ou sur une flamme.
9. Faites particulièrement attention lors de mettre votre pot en grès sur une surface de cuisson en céramique ou en verre, un comptoir, un table, ou toute autre surface. Due à la nature du grès, son dessous rugueux peut rayer certaines surfaces si on est pas prudent. Mettez toujours un dessous de plat résistant à la chaleur protectif en dessous du pot en grès avant de le placer sur une table, un comptoir, ou tout autre surface.
10. Soulevez précautionneusement le couvercle, en le dirigeant loin de votre visage, pour éviter de vous brûler, et permettre à l'eau de condensation de retomber dans le pot en grès.
11. **Attention : pour éviter tout risque de choc électrique ou dommage, ne cuisinez jamais de la nourriture directement dans la base. Utilisez seulement l'insert en céramique fourni.**

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES POLARISÉES

Cet appareil est équipé avec une fiche polarisée (une lame et plus large que l'autre). À fin de réduire le danger de choc électrique, cette fiche s'adapte dans la prise de courant d'une seule manière. Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise de courant, tournez-la à l'envers. S'il est impossible de rentrer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien certifié. **N'essayez d'aucune façon de modifier la fiche.**

INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE COURT

Un cordon électrique court est inclus, pour diminuer les risques d'accidents résultants d'un cordon enchevêtré, ou de trébucher sur un cordon long. Un cordon d'extension ne peut être utilisé avec cet appareil car il risquerai de faire des dommage ou peut faire tombé l'appareil.

DESCRIPTION DES ELEMENTS

Voir les pages 2-3.

INTRODUCTION A LA CUISSON PAR MIJOTAGE

Le mijotage se produit à des températures proches de l'ébullition. La mijoteuse est conçue pour opérer toutes la journée ou toute la nuit, si nécessaire, en position basse (LOW). Le temps de cuisson va être réduit de moitié si l'appareil fonctionne en position haute (HIGH). Il peut être nécessaire de rajouter du liquide car le liquide bout si l'appareil est utilisé en position haute. Débranchez toujours l'appareil s'il n'est pas en utilisation.

Le mijotage permet d'attendrir les aliments grâce au temps de cuisson plus long. Pour cette raison, soyez sur d'utiliser des ingrédients qui bénéficient du processus de cuisson plus long, comme par exemples pour attendrir la viande, cuire des légumes durs, faire de la soupe, et cuire des casseroles.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Déballez soigneusement votre mijoteuse et lavez les éléments comme indiqué plus loin dans la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »
- Il est nécessaire de faire fonctionner l'appareil une première fois avant d'y ajouter de la nourriture. Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. Versez 3/4 litre d'eau dans le pot en grès et placez-le dans la base chauffante. Mettez le couvercle en place.
- Démarrez l'appareil en cuisson Haute (HIGH) et laissez chauffer pendant environ 30 minutes. Si vous constatez une légère odeur, cela est normal et elle disparaîtra rapidement.
- Éteignez l'appareil en tournant le bouton sur position « OFF » et laissez refroidir pendant 20 minutes.
- Avec des gants de cuisine ou des maniques, saisissez l'insert par ses poignées et soulevez-le soigneusement ; retirez-le de la base chauffante. Videz en l'eau.
- Rincez le pot amovible sous l'eau courante, séchez-le et remettez-le dans la base.

MODE D'EMPLOI

- Placez vos ingrédients à mijoter directement dans le récipient en grès.
Note : ne remplissez pas l'insert à ras bord
- Placez le couvercle sur le récipient en grès.
- Placez l'appareil sur une surface plane, horizontale et résistante à la chaleur.
- Branchez votre appareil sur une prise murale, 120V, de type UL.
- Pour commencer la cuisson, tournez la commande centrale vers le mode de cuisson désiré (BAS, HAUT, ou MANTIEN AU CHAUD)
- Le mode « BAS » est recommandé pour une cuisson qui durera toute la journée. Une heure sur « HAUT » (HIGH) équivaut à environ 1 ½ à 2 heures sur « BAS » (LOW). Le réglage « MANTIEN AU CHAUD » (WARM) et conçu seulement pour maintenir les plats à la température optimale de service jusqu'au moment où vous soyez prêt à manger.
- REMARQUE : Ne faites pas cuire sur le réglage « MANTIEN AU CHAUD ». Il n'est pas recommandé d'utiliser ce réglage pendant plus de 4 heures.

- Une fois la cuisson terminée, réglez le bouton de commande sur « ÉTEINT » (OFF)
- Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour soulever le couvercle, en l'orientant loin de vous, et en utilisant sa poignée, pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- Vous pouvez soit servir votre préparation dans le récipient en céramique, soit la verser dans un autre récipient. Lors du retrait du récipient en céramique de la cuve, munissez-vous de gants de cuisine ou d'un linge pour attraper ses poignées surtout si vous êtes sensible à la chaleur. Saisissez toujours l'insert en utilisant ses poignées et des gants vous protégeant de la chaleur.
- Laissez toujours refroidir l'appareil avant son nettoyage ou son rangement. Même éteint et débranché, l'appareil va rester chaud pendant un certain temps après son utilisation.

ATTENTION :

Selon le Ministère de l'Agriculture et de la Sécurité Alimentaire et des Services d'Inspection, pour éviter les maladies d'origines alimentaires, les poissons, viandes et volailles doivent soigneusement être cuits avant leur consommation. Avant la consommation, vérifiez les températures recommandées pour les aliments en utilisant un thermomètre alimentaire (non inclus. Reférez-vous au site internet de l'USDA pour des informations sur les règles édictées pour la température des aliments.

SELECTEUR DE TEMPERATURE

- Selon la recette que vous préparez, vous pouvez soit sélectionner le mode « LOW » (cuisson lente) ou le mode « HIGH » (cuisson rapide) – ou encore le mode « WARM » (MANTIEN AU CHAUD)
- La cuisson en mode « LOW » mijote doucement la nourriture pendant une très longue période, sans risque de laisser la préparation brûler ou trop cuire. Il n'est pas nécessaire de remuer. Cette position est idéale pour cuire des légumes.
- Bien que la cuisson rapide permette d'accélérer la préparation, elle reste lente comparée à une cuisson classique et votre plat pourra toujours mijoter tranquillement pour permettre aux ingrédients de dégager au maximum toute leur saveur. Le mode « HIGH » va cuire en environ une heure ce que le mode « LOW » cuira en 1 ½ à 2 heures. Comme la préparation va presque bouillir dans cette

position, il peut être nécessaire de penser à rajouter du liquide de temps en temps, en fonction de la recette ou de la durée de la cuisson. Remuez de temps en temps pour répartir les goûts et saveurs. Surveillez la cuisson régulièrement si vous utilisez le mode « HIGH » pour la cuisson, comme pendant la cuisson dans une casserole ou dans une mijoteuse traditionnelle.

- Vous pouvez aussi utiliser le réglage HIGH pendant les premières heures de cuisson et ensuite passer sur le réglage LOW pour le reste du temps.
- En mode MANTIEN AU CHAUD (WARM), la mijoteuse gardera la préparation déjà cuite à la température de service, c'est à dire autour de 75°C / 165°F. N'utilisez pas ce mode pour cuire une préparation.

CONSEILS PRATIQUES

-
- Afin d'éviter de sur ou sou-cuire la nourriture, remplissez toujours le pot en grès à la moitié ou les trois-quarts de plein pour se conformer au temps de cuisson recommandés (avec l'exception de certaines crèmes pâtisseries et gâteaux).
- Cuisez toujours avec le couvercle pendant la durée recommandé. Ne retirez pas le couvercle pendant les premières deux heures de cuisson.
- Le pot en grès amovible est adapté pour les fours et les four à micro-ondes. Ne l'utilise pas sur un brûleur à gaz ou électrique ou sous un grill. Veuillez-vous référencier au graphique dans « Nettoyage et Entretien »
- Afin d'augmenter la durée de vie de votre appareil et de protéger le récipient en céramique, il est fortement déconseillé de créer des chocs thermiques pendant son utilisation. Par exemple, ne versez pas de liquide bouillant sur des ingrédients froids et, à l'inverse, ne placez pas d'ingrédients congelés dans une préparation chaude. En règle générale, si l'insert est chaud, n'y ajoutez pas de la nourriture froide ou congelée.
- Avant de faire cuire de la nourriture congelé, veuillez les faire décongeler un peu dans de l'eau tiède ou chaude (mais pas brûlante).
- Ne remplissez jamais le récipient en céramique à ras bord, car la préparation risquerait de déborder pendant la cuisson.
- Ne pas utiliser pendant plus de 16 heures consécutives.
- Décongelez les aliments avant de les cuire dans votre mijoteuse.
- Rappelez-vous que si vous soulevez le couvercle souvent, le temps de cuisson sera rallongé car vous faites sortir de la vapeur et de la chaleur à chaque fois.
- Si vous cuisez une préparation à base de légumes et de viande, placez les légumes au fond du récipient en céramique, et ensuite ajoutez la viande et les autres ingrédients.
- La viande ne va pas brunir en mijotant. Si vous voulez faire brunir la viande, faites-la revenir préalablement dans une poêle, avant le la rajouter dans la mijoteuse.

- Des herbes et épices entières vont donner plus de goût que si elles sont moulues ou hachées. Vous pouvez simplement les enlevés avant de servir pour un peut plus de goût pendant la cuisson.
- Rappelez-vous que les liquides ne vont pas s'évaporer aussi vite dans une mijoteuse que dans une casserole. Réduisez les quantités de liquides indiquées dans les recettes traditionnelles (non-spécifiques pour les mijoteuses). Les soupes et les préparations à base de riz sont une exception à cette règle. Si une recette donne une préparation avec trop de liquide, retirez le couvercle et mettez sélectionnez le mode « HIGH ».
- La plupart de recettes qui utilisent de la viande ou légumes crues au départ de la cuisson vont nécessiter environ 6 à 8 heures de cuisson en position basse (« LOW »).
- De la viande grasse va donner une préparation moins savoureuse. Précuire ou brunir ces viandes grasses peut aider à diminuer leur teneur en graisse. Plus une préparation est grasse, moins les liquides sont nécessaires. Si vous voulez mijoter une viande très grasse, placez-la sur un lit d'oignons, de façon à ce que la viande ne cuise pas en contact direct avec sa graisse. Si nécessaire, retirer l'excédent de gras de la surface de la préparation, en utilisant une cuillère avant de servir.
- Une préparation coupée en morceaux uniformes, de petite ou de moyenne taille, cuira mieux et plus vite que si les morceaux sont gros ou si la pièce n'est pas découpée au préalable (volailles, rôtis).
- Il n'est pas recommandé de cuire des pâtes, des nouilles, du riz ou de la crème pendant de longues périodes. Cuisez ces ingrédients séparément et rajoutez-les à la préparation seulement 30 minutes avant de servir.
- NE LAISSEZ PAS VOTRE MIJOTEUSE CHAUFFER AVEC UN RECIPIENT EN CERAMIQUE VIDE OU RETIRÉ DE LA BASE !
- Ne laissez pas de la nourriture non cuite à température ambiante dans la mijoteuse.
- N'utilisez pas la mijoteuse pour réchauffer de la nourriture.
- Pour une performance optimale, la mijoteuse doit être utilisée au moins à moitié pleine.
- Beaucoup de recettes réclament une cuisson pendant une journée entière – si vous n'avez pas le temps de préparer les ingrédients le matin, préparez les la veille, et gardez-les au réfrigérateur dans une boîte hermétique pendant la nuit. Transférez les ingrédients le matin

dans le récipient en céramique et ajoutez le liquide. Mettez en marche dans le mode requis par la recette.

- Rappelez-vous : les aliments solides doivent toujours être immergés dans un liquide ou une sauce pour cuire !

CUISINER DANS VOTRE MIJOTEUSE

Contrairement à une cuisson classique, votre appareil ne chauffe pas les aliments par le dessous, mais plutôt par les côtés de l'appareil. Les côtés chauffent puis la chaleur est répartie dans l'ensemble du récipient. De cette façon, les aliments n'attachent pas au fond du récipient et peuvent donc cuire pendant un temps prolongé.

Toutes les recettes qui nécessitent une cuisson lente dite « à feux doux » peuvent être réalisées dans votre mijoteuse. Mais d'autres recettes peuvent aussi s'adapter à ce type de cuisson.

Les informations ci-dessous devraient faciliter le processus et vous permettre d'obtenir les meilleurs résultats pour la cuisson par mijotage.

Tout est dans le timing !

Prévoyez toujours suffisamment de temps à la préparation pour cuire. Il est presque impossible de trop cuire une préparation avec une mijoteuse, particulièrement en utilisant le mode « bas » (LOW). La plupart des préparations peuvent être cuites en utilisant n'importe laquelle de ces positions, mais choisissez en fonction du temps imparti pour la cuisson.

Adapter les temps de cuisson

Vos recettes traditionnelles préférées peuvent être adaptées facilement, en réduisant de moitié la quantité de liquide recommandée, et en augmentant le temps de cuisson considérablement. Suivez les indications ci-dessous quand vous souhaitez adapter vos recettes à votre mijoteuse :

Temps recette traditionnelle :

15-30 minutes

60 minutes

1-3 heures

(LOW)

Temps avec mijoteuse :

4-6 heures en position basse (LOW)

6-8 heures en position basse (LOW)

8-12 heures en position basse

REMARQUE ! Ces temps de cuisson sont indicatifs et peuvent varier en fonction des ingrédients ou des quantités utilisés.

Toutes les préparations doivent être cuites avec le couvercle mis en place. A chaque fois que le couvercle est retiré, la température et l'humidité à l'intérieur du récipient de cuisson baissent. Adaptez les temps de cuisson en conséquence.

Quantités de liquide

Quand la préparation cuit, très peu d'humidité est retirée car il n'y a pas de bouillonnement. Pour compenser, n'ajoutez que la moitié du liquide recommandé par les recettes traditionnelles. Cependant, si après cuisson, il reste trop de liquide dans la préparation, retirez le couvercle et finissez la cuisson en position Haute (HIGH) pendant 30 à 45 minutes, pour faire réduire les liquides à votre convenance.

Remuer la préparation

Il n'est pas nécessaire de remuer ou alors très peu, en utilisant la position BASSE ou MANTIEN AU CHAUD. Si vous utilisez la position HAUTE, remuez de temps en temps de façon à répartir les saveurs uniformément.

TEMPERATURES DE REFERENCE

Temps de fonctionnement	Température en position HAUTE	Température en position BASSE
1 heure	61°F / 16°C	61°F / 16°C
2 heures	117 °F / 47°C	117 °F / 47°C
3 heures	165 °F / 74°C	162 °F / 72°C
4 heures	205 °F / 95°C	180 °F / 82°C
5 heures	205 °F / 95°C	194 °F / 90°C
6 heures	205 °F / 95°C	198 °F / 92°C
7 heures	205 °F / 95°C	200 °F / 93°C
8 heures	205 °F / 95°C	200 °F / 93°C

Le tableau précédant peut-être utilisé de façon indicative pour connaître la température atteinte par la préparation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez l'appareil en tournant le bouton sur la position « OFF ». Débranchez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer.
- Retirez le couvercle et le récipient en céramique à l'aide de leurs poignées et lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez les immerger mais surtout, n'utilisez jamais d'éponge abrasive pour les récurer. Rincez abondamment.
- Ne laissez pas le pot en céramique tremper trop longtemps dans l'eau (en revanche vous pouvez laisser de l'eau dans le pot pour le faire tremper). La partie non vitrifiée à la base du pot en grès amovible est poreuse, et absorberait l'eau, ce qui n'est pas souhaitable.
- Le récipient en céramique et le couvercle peuvent aussi être placés dans le lave-vaisselle. Prenez garde à ne l'exposer à aucun coup pour éviter tout risque d'éclat.
- Essuyez l'intérieur de la cuve et le corps de l'appareil à l'aide d'une éponge humide. N'immergez pas le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- N'immerger jamais l'appareil dans de l'eau ni tout autre liquide. Ne remplissez jamais le pot en grès d'eau savonneuse alors qu'il est toujours dans la base chauffante.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs ou des tampons à récurer. Un linge, une éponge, ou une spatule en caoutchouc peuvent généralement enlever tout résiduel. Pour enlever des traces d'eau et autres taches, utilisez un produit non-abrasif ou du vinaigre de nettoyage.
- Comme tout autre céramique fine, le grès et le couvercle ne résisteront pas aux changements soudains de température. Ne les lavez pas avec de l'eau froide alors qu'ils sont toujours chauds.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Évitez d'exposer le pot amovible ou l'appareil à des changements de température brusques ou extrêmes. Par exemple, ne placez pas

le couvercle ou le pot brûlant dans de l'eau froide ou sur une surface mouillée.

- Ne mettez pas l'insert dans un four, au congélateur, au four à micro-ondes ou sur une plaque de cuisson (à gaz ou électrique) !

Partie	Lave-vaisselle	Va au four	Va au micro-ondes	Va sur la plaque de cuisson
Couvercle en verre	Oui	Non	Non	Non
pot en céramique	Oui	Oui, mais pas en poulet de chair	Oui	Non

- N'utilisez pas le pot pour garder de la nourriture au réfrigérateur, pour ensuite le réchauffer dans la base immédiatement après. Le changement de température soudain pourrait fendre le récipient en céramique. Laissez-le réchauffer à température ambiante pendant environ 40 minutes avant de le placer dans la base chauffante.
- Evitez les chocs violents contre le couvercle ou le récipient.
- Ne mettez pas le couvercle au réfrigérateur, ou il pourrait se fendre.
- N'utilisez pas le pot ou le couvercle si ceux-ci montrent des traces d'éclats, ou bien sont fendus ou extrêmement rayés.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer un cordon électrique endommagé. Contactez le service consommateur du fabricant ou une personne qualifiée pour cette tâche.
- Rappel : Ne faites pas chauffer de la nourriture congelée à l'aide de la mijoteuse.
- Tout autre entretien doit être effectuée par un service agréé par le fabricant

GARANTIE

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante : www.KALORIK.com.

A compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur les territoires des Etats-Unis et du Canada, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit original qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, dûment affranchi), ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agréé (visitez notre site internet www.KALORIK.com ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du Lundi au Jeudi de 9h à 17h (EST) et le Vendredi de 9h à 16h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Ave

Miami Gardens, FL 33014 USA

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.

For questions please contact  Pour toute question, veuillez contacter:

KALORIK Customer Service / Service Après-Vente

Team International Group of America Inc.
16175 NW 49th Ave
Miami Gardens, FL 33014 USA

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

www.KALORIK.com



Ref SC 47493

User manual content and recipes courtesy of Team International Group – Do not reproduce without consent of the authors - All rights reserved.

Contenu du guide d'utilisation et recettes fournis par Team International Group - Ne pas reproduire sans le consentement des auteurs - Tous droits réservés.

KALORIK[®]

Since 1930