

430*840mm

PEANUTS

2-QUART SLOW COOKER

1.9 LITER OLLA DE COCCIÓN LENTA

1.9 LITER MIJOTEUSE



Operating and Safety Instructions

Instrucciones de uso y seguridad

Instructions d'utilisation et de sécurité

PEANUTS

350 SENTRY PARKWAY

BLDG. 610 SUITE 210

BLUE BELT, PA 19422

online@uncannybrands.com

www.uncannybrands.com

UNCANNY BRANDS

350 SENTRY PARKWAY

BLDG. 610 SUITE 210

BLUE BELT, PA 19422

online@uncannybrands.com

www.uncannybrands.com

SC2-PEA-SN1

Electrical Specifications:

Especificaciones electrónicas:

Spécifications électriques:

Voltage	Frequency	Wattage
Voltage	Frecuencia	Potencia
Tension	Fréquence	Puissance
120V AC	60 Hz	120W

FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

POUR L'UTILISATION DU MÉNAGE SEULEMENT.



MADE IN CHINA

HECHO EN CHINA

FABRIQUÉ EN CHINE

HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

1. Place the stoneware into the heating base, add your ingredients to the stoneware, and cover with the lid.

2. Plug in your slow cooker and select the temperature setting from the three setting options. Low is recommended for slow "all-day" cooking. Low is hour on HIGH is equivalent to approximately 1 1/2 to 2 hours on LOW. Refer to your specific recipe for more precise cook times.

NOTE: Some models feature a WARM setting. WARM is ONLY for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. DO NOT cook on the WARM setting.

NOTE: We do not recommend using the WARM setting for more than 4 hours.

3. When cooking is done, unplug your slow cooker and allow it to cool before cleaning.

USAGE NOTES:

- If you suspect that the power has gone out during the day, the food maybe unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was out, we suggest you discard the food inside.
- For recipes that require a range of times, select the time closest to the setting on your slow

cooker. For instance, to cook a recipe calling for a cooking time of 7 to 9 hours on LOW, set your slow cooker to 8 hours.

• To avoid over- or under-cooking, always fill the stoneware 3/4 full to conform to recommended cook times.

• Do not overfill stoneware. To prevent spill over, do not fill stoneware higher than 3/4 full.

• Always cook, with the lidon, for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking.

• Always wear oven mitts when handling the lidon stoneware.

• Unplug when cooking is done and before cleaning. Removable stoneware is oven proof and micro-wave safe.

• Do not use removable stoneware on gas or electric burner or under broiler. Refer to chart below.

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Leer todas las instrucciones antes de usar este producto.

2. Este electrodoméstico genera calor durante su uso. Use manijas o perillas.

3. Para protegerse de descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua u otro líquido.

4. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.

5. Una supervisión estricta es necesaria cuando se usa cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños no deben jugar con el aparato.

6. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de colocar o sacar las partes y antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar los piezas, y antes de limpiar. Para desconectar, apague cualquier control y luego desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.

No desconectar tirando del cable.

16. Destinado solo para el uso doméstico en encimeras. Mantenga una distancia de 8 pulgadas (152 mm) de separación de la pared y de todos los lados. Siempre use el electrodoméstico en una superficie seca, estable y nivelada.

17. Evite cambios bruscos de temperatura, tales como agregar alimentos refrigerados o líquidos fríos en una olla calentada.

18. La tapa de la olla de cocción lenta está hecha de vidrio templado. Siempre inspeccione la tapa en busca de astillas, grietas o cualquier otro daño. No use la tapa de vidrio si está dañada, ya que puede romperse durante el uso.

19. PRECAUTION: Para protegerse de choque eléctrico y no dañar el producto, no cocine directamente en la base de calentamiento. Cocine solo en el gres proporcionado.

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

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

8. El uso de accesorios adjuntos no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.

9. No usar al exterior ni con fines comerciales.

10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador, ni que tampoco toque superficies calientes.

11. No coloque sobre o cerca de superficies húmedas, o fuentes de calor como un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.

12. Se debe tener mucho cuidado al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.

13. La base de calentamiento está sujeta al calor residual del ciclo de cocción. No toque la base de calentamiento inmediatamente después de quitar el gres. Dejar enfriar antes de manipular.

14. Tenga mucho cuidado al abrir la tapa durante o después del ciclo de cocción. El escape de vapor puede causar quemaduras.

15. No use el aparato para otro uso que no sea el que está previsto. Esto puede causar lesiones.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using this product.

2. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.

4. This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.

5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.

6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.

7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions,

or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or repair a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.

8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

9. Do not use outdoors or for commercial purposes.

10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

11. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

13. The heating base is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after removing stoneware. Allow to cool before handling.

14. Use caution when opening the lid during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns.

15. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.

HOW TO CLEAN YOUR SLOW COOKER

- ALWAYS turn your slow cooker off, unplug it from the electrical outlet, and allow it to cool before cleaning.
- The lid and stoneware can be washed in the dishwasher or with hot, soapy water. 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.
- The outside of the heating base may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.

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

- No other servicing should be performed.
- This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See Warranty Section.

HINTS AND TIPS

PASTA AND RICE

- For best rice results, use long grain converted rice or a specialty rice as the recipe suggests. If the rice is not cooked completely after the suggested time, add an extra 1 to 1 1/2 cups of liquid per cup of cooked rice and continue cooking for 20 to 30 minutes.
- For best pasta results, first partially cook the pasta in a pot of boiling water until just tender. Add the pasta to the slow cooker during the last 30 minutes of cook time.

BEANS

- Beans must be softened completely before combining with sugar and/or acidic foods. Sugar and acid have a hardening effect on beans and will prevent softening.
- Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe.
- Fully cooked canned beans may be used as a substitute for dried beans.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

1. Se proporciona un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo que resulta de enredarse o tropezar con un cable largo.

2. Se pueden usar extensiones eléctricas si se tiene cuidado. Si es necesario usar una extensión, esta debe colocarse de manera que no cuelgue sobre el mostrador o sobre la mesa donde los niños puedan tirar de ella o tropezarse por accidente.

3. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que la potencia del dispositivo (el voltaje se encontrará en la etiqueta ubicada en la parte inferior o posterior del aparato).

4. Evite tirar o forzar el cable de alimentación en la toma de corriente o en las conexiones del aparato.

ENCHUFE POLARIZADO

1. Su electrodoméstico está equipado con un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra).

2. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma polarizada de una sola manera.

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

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

COMPONENTES DE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

EL PRODUCTO PUEDE DIFERIR LEVEMENTE DE LA ILUSTRACIÓN

Figura 1

1. Perfil de la tapa

2. Tapa de vidrio

3. Manija de la cacerola

4. Cacerola de cerámica de gres

5. Base

6. Manija de la base

7. OFFLAVOURWARM Control Dial

8. Enchufe polarizado

9. Enchufe polarizado

PREPARANDO SU OLLA DE COCCIÓN LENTA PARA EL USO

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

MONTAJE

- 1. Coloque el gres en la base de cocción.
- 2. Baje la tapa horizontalmente hacia abajo sobre el gres.

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

17. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods or cold liquids into a heated pot.

18. The slow cooker lid is made of tempered glass. Always inspect the lid for chips, cracks or any other damage. Do not use the glass lid if it is damaged, as it may shatter during use.

19. CAUTION: To protect against electrical shock and product damage, do not cook directly in the heating base. Cook only in the stoneware provided.

20. WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter and never use with an extension cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POWER CORD INSTRUCTIONS

- 1. A short power-supply cord is provided to reduce the hazard resulting from entanglement or tripping over a long cord.
- 2. Extension cords may be used if care is exercised. If it is necessary to use an extension cord, it should be positioned so that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- 3. The electrical rating of the extension cord must be the same or more than the wattage of the appliance (the wattage is shown on the rating label located on the underside or back of the appliance).
- 4. Avoid pulling or straining the power cord at outlet or appliance connections.

POLARIZED PLUG

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

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

VEGETABLES

- Many vegetables benefit from slow cooking and are able to develop their full flavor. They tend not to overcook in your slow cooker as they might in your oven or on your stovetop.
- When cooking recipes with vegetables and meat, place vegetables in slow cooker before meat. Vegetables usually cook slower than meat in the slow cooker.
- Place vegetables near the sides or bottom of the stoneware to facilitate cooking.

HERBS AND SPICES

- Fresh herbs add flavor and color, but should be added at the end of the cooking cycle as the flavor will dissipate over long cook times.
- Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at the beginning.
- The flavor power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life. Use herbs sparingly, taste at end of cook cycle and adjust seasonings just before serving.

MILK

- Milk, cream, and sour cream break down during extended cooking. When possible, add during the last 15 to 30 minutes of cooking.

SOUPS

- Condensed soups may be substituted for milk and can cook for extended times.
- Some soup recipes call for large amounts of water. Add other soup ingredients to the slow cooker first then add water only to cover. If thinner soup is desired, add more liquid at serving time.

MEATS

- Trim fat, rinse well, and pat meat dry with paper towels.
- Browning meat in a separate skillet or broiler allows fat to be drained off before slow cooking and also adds greater depth of flavor. Meat should be positioned so that it rests in the stoneware without touching the lid.
- For smaller or larger cuts of meat, alter the amount of vegetables or potatoes so that the stoneware is always 3/4 full.
- The size of the meat and the recommended cook times are just estimates and can vary depending upon the specific cut, type, and bone structure. Lean meats such as chicken or pork tenderloin tend to cook faster than meats with more connective tissue and fat such as beef chuck or pork shoulder. Cooking meat on the bone versus boneless will increase required cook times.

¿CÓMO USAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA?

1. Coloque el gres en la base de cocción, agregue sus ingredientes al gres y cúbralo con la tapa.

2. Conecte su olla de cocción lenta y seleccione la configuración de temperatura de entre las tres opciones de configuración. Bajo se recomienda para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTE: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTE: No recomendamos usar la configuración CALENTAR por más de 4 horas.

3. Cuando termine de cocinar, desenchufe la olla de cocción lenta y permita que se enfríe antes de limpiarla.

NOTAS DE USO:

- Si sospecha que ha habido una interrupción del servicio eléctrico durante el día, la comida puede no ser segura para comer. Si no sabe cuánto tiempo estuvo sin electricidad, le sugerimos que desheche la comida que contiene.

COMPONENTES DE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

EL PRODUCTO PUEDE DIFERIR LEVEMENTE DE LA ILUSTRACIÓN

Figura 1

1. Perfil de la tapa

2. Tapa de vidrio

3. Manija de la cacerola

4. Cacerola de cerámica de gres

5. Base

6. Manija de la base

7. OFFLAVOURWARM Control Dial

8. Enchufe polarizado

9. Enchufe polarizado

PREPARANDO SU OLLA DE COCCIÓN LENTA PARA EL USO

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

MONTAJE

- 1. Coloque el gres en la base de cocción.
- 2. Baje la tapa horizontalmente hacia abajo sobre el gres.

NOTICES

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

SLOW COOKER COMPONENTS

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATION

Figura 1

1. Lid Knob

2. Glass Lid

3. Inner Handles

4. Stoneware Liner

5. Base

6. Base Handles

7. OFFFLAVOURWARM Control Dial

8. Polarized Plug

PREPARING YOUR SLOW COOKER FOR USE

Before you use your slow cooker, remove all packaging components and wash the lid and stoneware with warm soapy water and dry thoroughly.

ASSEMBLY

- 1. Place stoneware into the heating base.
- 2. Lower the lid horizontally down onto the stoneware.

MEATS

- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked foods such as beans or fruit, or light vegetables such as mushrooms, diced onion, eggplant, or finely minced vegetables. This enables all food to cook at the same rate.
- When cooking frozen meats, at least 1 cup of warm liquid must first be added. The liquid will act as a "cushion" to prevent sudden temperature changes. An additional 4 hours on LOW or 2 hours on HIGH is typically required. For larger cuts of frozen meat, it may take much longer to defrost and tenderize.

FISH

- Fish cooks quickly and should be added at the end of the cooking cycle during last fifteen minutes to hour of cooking.

LIQUID

- For best results and to prevent food from drying or burning, always ensure an adequate amount of liquid is used in the recipe.
- Ensure the stoneware is always filled a minimum of 3/4 full, and conform to recommended cook times.

¿CÓMO USAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA?

1. Coloque el gres en la base de cocción, agregue sus ingredientes al gres y cúbralo con la tapa.

2. Conecte su olla de cocción lenta y seleccione la configuración de temperatura de entre las tres opciones de configuración. Bajo se recomienda para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTE: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTE: No recomendamos usar la configuración CALENTAR por más de 4 horas.

3. Cuando termine de cocinar, desenchufe la olla de cocción lenta y permita que se enfríe antes de limpiarla.

NOTAS DE USO:

- Si sospecha que ha habido una interrupción del servicio eléctrico durante el día, la comida puede no ser segura para comer. Si no sabe cuánto tiempo estuvo sin electricidad, le sugerimos que desheche la comida que contiene.

COMPONENTES DE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

EL PRODUCTO PUEDE DIFERIR LEVEMENTE DE LA ILUSTRACIÓN

Figura 1

1. Perfil de la tapa

2. Tapa de vidrio

3. Manija de la cacerola

4. Cacerola de cerámica de gres

5. Base

6. Manija de la base

7. OFFLAVOURWARM Control Dial

8. Enchufe polarizado

9. Enchufe polarizado

PREPARANDO SU OLLA DE COCCIÓN LENTA PARA EL USO

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

MONTAJE

- 1. Coloque el gres en la base de cocción.
- 2. Baje la tapa horizontalmente hacia abajo sobre el gres.

Plaza	Appto para lavavajillas	Appto para usar en el horno	Appto para microondas	Appto para estufa
Tapa	Si	No	No	No
Gres	Si	Si, pero no en la parrilla	Si	No

¿CÓMO LIMPIAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA?

- SIEMPRE apague su olla de cocción lenta, desconecte-la de la toma eléctrica y deje que se enfríe antes de limpiarla.
- La tapa y el gres se pueden lavar en el lavavajillas o con agua caliente y jabón. No use productos de limpieza abrasivos o esterilizantes. Un paño, una esponja o una espátula de goma generalmente eliminará los residuos. Para eliminar manchas de agua y otras manchas, use un limpiador no abrasivo o vinagre.
- Al igual que con cualquier cerámica fina, el gres y la tapa no soportarán cambios bruscos de temperatura. No lave el gres o la tapa con agua fría cuando estén calientes.
- La parte exterior de la base de cocción se puede limpiar con un paño suave y agua tibia y jabonosa. Seque bien. No utilice limpiadores abrasivos.

ADVERTENCIA

- No usar en ningún otro servicio.
- Este electrodoméstico no tiene partes reparables por el usuario. Cualquier servicio más allá de lo descrito en la sección de limpieza debe ser realizado únicamente por un representante de servicio al cliente. Ver la sección de Garantía.

CONSEJOS

PASTA Y ARROZ

- Para obtener los mejores resultados con el arroz, use arroz precocido de grano largo o un arroz típico como le sugiera la receta. Si el arroz no se cocina por completo después del tiempo sugerido, agregue 1 a 1 1/2 tazas adicionales de líquido por taza de arroz cocido y continúe cocinando de 20 a 30 minutos.
- Para obtener los mejores resultados con la pasta, primero cocine parcialmente la pasta en una olla de agua hirviendo hasta que esté tierna. Agregue la pasta a la olla de cocción lenta durante los últimos 30 minutos del tiempo de cocción.

FRIJOLES

- Los frijoles se deben ablandar por completo antes de combinarlos con azúcar y / o alimentos ácidos. El azúcar y el ácido tienen un efecto endurecedor en los frijoles y previenen el ablandamiento.
- Los frijoles secos, especialmente los frijoles rojos, deben hervirse antes de agregarlos a una receta.
- Los frijoles enlatados completamente cocidos se pueden usar como sustituto de los frijoles secos.

15. Utilice pas fappparel a d'autres fins que celles prévues. Un mauvais usage peut causer des blessures.

16. L'appareil est destiné à être utilisé sur le comptoir d'une résidence seulement. Gardez-le à 6 pouces (152 mm) du mur et tout autour. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane et sèche.

17. Évitez les changements soudains de température, comme l'ajout d'aliments réfrigérés ou de liquides froids dans une casserole chauffée.

18. Le couvercle de la mijoteuse est en verre trempé. Vérifiez toujours s'il y a des fragments, des fissures ou tout autre dommage sur le couvercle. Utilisez pas le couvercle en verre si l'est endommagé, car il pourrait se briser en cours d'utilisation.

19. ATTENTION : Pour éviter les décharges électriques et les dommages au produit, ne faites rien cuire directement dans la base chauffante, seulement dans le grès fourni.

20. AVERTISSEMENT : Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon loin de la portée des enfants. N'enroulez jamais le cordon sur le rebord du comptoir, n'utilisez jamais l'appareil sous le niveau du comptoir et ne l'utilisez jamais avec une rallonge électrique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DU CORDON D'ALIMENTATION

- Un court cordon d'alimentation est fourni afin de réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute causé par un cordon plus long.
- Des rallonges électriques peuvent être utilisées seulement si des précautions sont prises. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, celle-ci doit être positionnée de manière à ne pas être facilement accessible sur le comptoir ou sur la table de travail, où elle pourrait être tirée par des enfants ou provoquer une chute involontaire.
- La puissance nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance de l'appareil (la puissance est indiquée sur l'étiquette située en dessous ou à l'arrière de l'appareil).
- Évitez de tirer ou de tendre le cordon d'alimentation à partir de la prise de courant ou à partir des connexions de l'appareil.

FICHE POLARISÉE

- 1. Votre appareil est équipé d'une fiche polarisée (une des deux lames est plus large que l'autre).
- 2. Cette fiche a été conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens afin de réduire le risque de décharge électrique.
- 3. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, il faut l'inverser. Si cela ne fonctionne toujours pas, il faut consulter un électricien qualifié. N'essayez pas de contourner cette norme de sécurité en modifiant la fiche de quelque façon que ce soit.

¿CÓMO USAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA?

1. Coloque el gres en la base de cocción, agregue sus ingredientes al gres y cúbralo con la tapa.

2. Conecte su olla de cocción lenta y seleccione la configuración de temperatura de entre las tres opciones de configuración. Bajo se recomienda para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTE: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTE: No recomendamos usar la configuración CALENTAR por más de 4 horas.

3. Cuando termine de cocinar, desenchufe la olla de cocción lenta y permita que se enfríe antes de limpiarla.

NOTAS DE USO:

- Si sospecha que ha habido una interrupción del servicio eléctrico durante el día, la comida puede no ser segura para comer. Si no sabe cuánto tiempo estuvo sin electricidad, le sugerimos que desheche la comida que contiene.

COMPONENTES DE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

EL PRODUCTO PUEDE DIFERIR LEVEMENTE DE LA ILUSTRACIÓN

Figura 1

1. Perfil de la tapa

2. Tapa de vidrio

3. Manija de la cacerola

4. Cacerola de cerámica de gres

5. Base

6. Manija de la base

7. OFFLAVOURWARM Control Dial

8. Enchufe polarizado

9. Enchufe polarizado

PREPARANDO SU OLLA DE COCCIÓN LENTA PARA EL USO

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

MONTAJE

- 1. Coloque el gres en la base de cocción.
- 2. Baje la tapa horizontalmente hacia abajo sobre el gres.

Plaza	Appto para lavavajillas	Appto para usar en el horno	Appto para microondas	Appto para estufa
Tapa	Si	No	No	No
Gres	Si	Si, pero no en la parrilla	Si	No

VEGETALES

- Muchas verduras se benefician de la cocción lenta y pueden desmenuzarse todo su sabor. Tienden a no cocinarse demasiado en su olla de cocción lenta como lo harían en su horno o en la estufa.
- Cuando cocine recetas con verduras y carne, coloque las verduras en la olla de cocción lenta antes de la carne. Las verduras generalmente se cocinan más lentamente que la carne en la olla de cocción lenta.
- Coloque las verduras cerca de los lados o del fondo del gres para facilitar su cocción.

HIERBAS Y ESPECIAS

- Las hierbas frescas aportan sabor y color, pero se deben agregar al final del ciclo de cocción ya que el sabor se disipará durante largos tiempos de cocción.
- Las hierbas y especias molidas y / o secas funcionan muy bien en cocción lenta y pueden agregarse al principio.
- El poder de sabor de todas las hierbas y especias puede variar mucho dependiendo de su resistencia particular a vida útil. Use las hierbas con moderación, pruebe al final del ciclo de cocción y ajuste los condimentos justo antes de servirlos.

LECHE

- La leche, la crema y la crema agria se estropean durante la cocción prolongada. Siempre que sea posible, agregue durante los últimos 15 a 30 minutos de cocción.

CONSEJOS

PASTA Y ARROZ

- Para obtener los mejores resultados con el arroz, use arroz precocido de grano largo o un arroz típico como le sugiera la receta. Si el arroz no se cocina por completo después del tiempo sugerido, agregue 1 a 1 1/2 tazas adicionales de líquido por taza de arroz cocido y continúe cocinando de 20 a 30 minutos.
- Para obtener los mejores resultados con la pasta, primero cocine parcialmente la pasta en una olla de agua hirviendo hasta que esté tierna. Agregue la pasta a la olla de cocción lenta durante los últimos 30 minutos del tiempo de cocción.

FRIJOLES

- Los frijoles se deben ablandar por completo antes de combinarlos con azúcar y / o alimentos ácidos. El azúcar y el ácido tienen un efecto endurecedor en los frijoles y previenen el ablandamiento.
- Los frijoles secos, especialmente los frijoles rojos, deben hervirse antes de agregarlos a una receta.
- Los frijoles enlatados completamente cocidos se pueden usar como sustituto de los frijoles secos.

15. Utilice pas fappparel a d'autres fins que celles prévues. Un mauvais usage peut causer des blessures.

16. L'appareil est destiné à être utilisé sur le comptoir d'une résidence seulement. Gardez-le à 6 pouces (152 mm) du mur et tout autour. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane et sèche.

17. Évitez les changements soudains de température, comme l'ajout d'aliments réfrigérés ou de liquides froids dans une casserole chauffée.

18. Le couvercle de la mijoteuse est en verre trempé. Vérifiez toujours s'il y a des fragments, des fissures ou tout autre dommage sur le couvercle. Utilisez pas le couvercle en verre si l'est endommagé, car il pourrait se briser en cours d'utilisation.

19. ATTENTION : Pour éviter les décharges électriques et les dommages au produit, ne faites rien cuire directement dans la base chauffante, seulement dans le grès fourni.

20. AVERTISSEMENT : Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon loin de la portée des enfants. N'enroulez jamais le cordon sur le rebord du comptoir, n'utilisez jamais l'appareil sous le niveau du comptoir et ne l'utilisez jamais avec une rallonge électrique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DU CORDON D'ALIMENTATION

- Un court cordon d'alimentation est fourni afin de réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute causé par un cordon plus long.
- Des rallonges électriques peuvent être utilisées seulement si des précautions sont prises. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, celle-ci doit être positionnée de manière à ne pas être facilement accessible sur le comptoir ou sur la table de travail, où elle pourrait être tirée par des enfants ou provoquer une chute involontaire.
- La puissance nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance de l'appareil (la puissance est indiquée sur l'étiquette située en dessous ou à l'arrière de l'appareil).
- Évitez de tirer ou de tendre le cordon d'alimentation à partir de la prise de courant ou à partir des connexions de l'appareil.

FICHE POLARISÉE

- 1. Votre appareil est équipé d'une fiche polarisée (une des deux lames est plus large que l'autre).
- 2. Cette fiche a été conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens afin de réduire le risque de décharge électrique.
- 3. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, il faut l'inverser. Si cela ne fonctionne toujours pas, il faut consulter un électricien qualifié. N'essayez pas de contourner cette norme de sécurité en modifiant la fiche de quelque façon que ce soit.

¿CÓMO USAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA?

1. Coloque el gres en la base de cocción, agregue sus ingredientes al gres y cúbralo con la tapa.

2. Conecte su olla de cocción lenta y seleccione la configuración de temperatura de entre las tres opciones de configuración. Bajo se recomienda para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1 1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTE: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTE: No recomendamos usar la configuración CALENTAR por más de 4 horas.

3. Cuando termine de cocinar, desenchufe la olla de cocción lenta y permita que se enfríe antes de limpiarla.

NOTAS DE USO:

- Si sospecha que ha habido una interrupción del servicio eléctrico durante el día, la comida puede no ser segura para comer. Si no sabe cuánto tiempo estuvo sin electricidad, le sugerimos que desheche la comida que contiene.

COMPONENTES DE LA MIJOTEUSE

LE PRODUIT PEUT VARIER LÉGÈREMENT DE L'ILLUSTRATION

Illustration 1

1. Profil de la couvercle

2. Couvercle en verre

3. Manigues de la casserole

4. Grès

5. Base

6. Manigues de base

7. POIGNÉE/CHAUFFAGEWARM Contrôle Bouton

8. Fiche polarisée

PREPARATION DE VOTRE MIJOTEUSE À L'UTILISATION

Avant d'utiliser votre mijoteuse, retirez tous les composants de l'emballage. Lavez le couvercle et le grès avec de l'eau chaude savonneuse et séchez soigneusement.

ASSEMBLAGE

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

Pi
