

WARRANTY / GARANTIE / GARANTÍA

LIMITED WARRANTY

FOR TWO YEARS from the date of original sale this appliance is warranted against defects in material or workmanship when it is correctly installed, operated and maintained according to all supplied instructions.

WITH PROOF OF ORIGINAL SALE a defective appliance will be replaced free of charge.

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

This warranty is void if this appliance is ever used for other than private household purposes. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

GARANTIE LIMITÉE

PENDANT DEUX ANS à compter de la date d'achat, cet appareil est garanti contre tout défaut de matériau ou de fabrication en cas d'installation, d'utilisation et d'entretien conformément aux instructions fournies.

AVEC PREUVE DE VENTE ORIGINALE, un appareil défectueux sera remplacé gratuitement.

Le nom de marque Kenmore est utilisé sous licence. Adressez toutes les réclamations pour le service de garantie à Koolatron Corporation, appeler 1 800 265-8456 ou envoyer un e-mail à service@koolatron.com

Cette garantie est nulle si cet appareil est utilisé à des fins autres que domestiques.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.

GARANTÍA LIMITADA

DENTRO DE DOS AÑOS a partir de la fecha de venta original, este electrodoméstico posee garantía contra defectos en los materiales o en la mano de obra cuando se instale, opera y mantenga correctamente de acuerdo con todas las instrucciones provistas.

CON EL COMPROBANTE DE VENTA ORIGINAL, un electrodoméstico defectuoso será reemplazado gratuitamente.

La marca Kenmore se utiliza bajo licencia. Dirija todas las reclamaciones por servicio de garantía a Koolatron Corporation, llamar 1-800-265-8456 o enviar un correo electrónico a service@koolatron.com

Esta garantía se anula si este electrodoméstico se usa para cualquier propósito que no sea el uso doméstico privado.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro.

Koolatron Corporation

4330 Commerce Dr., Batavia, NY 14020 USA

139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4 Canada

Kenmore and the Kenmore logo are registered trademarks to Transform SR Brands LLC and are used under license by Koolatron Corporation

Kenmore et le logo Kenmore sont des marques déposées de Transform SR Brands LLC et sont utilisées sous licence par Koolatron Corporation

Kenmore®



7-Quart Slow Cooker Mijoteuse de 7 pintes Olla de cocción lenta de 7 cuartos



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

KKSC7QSS
book 1

Use & Care Guide
Guide d'utilisation et d'entretien
Manual de Uso y Cuidado

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

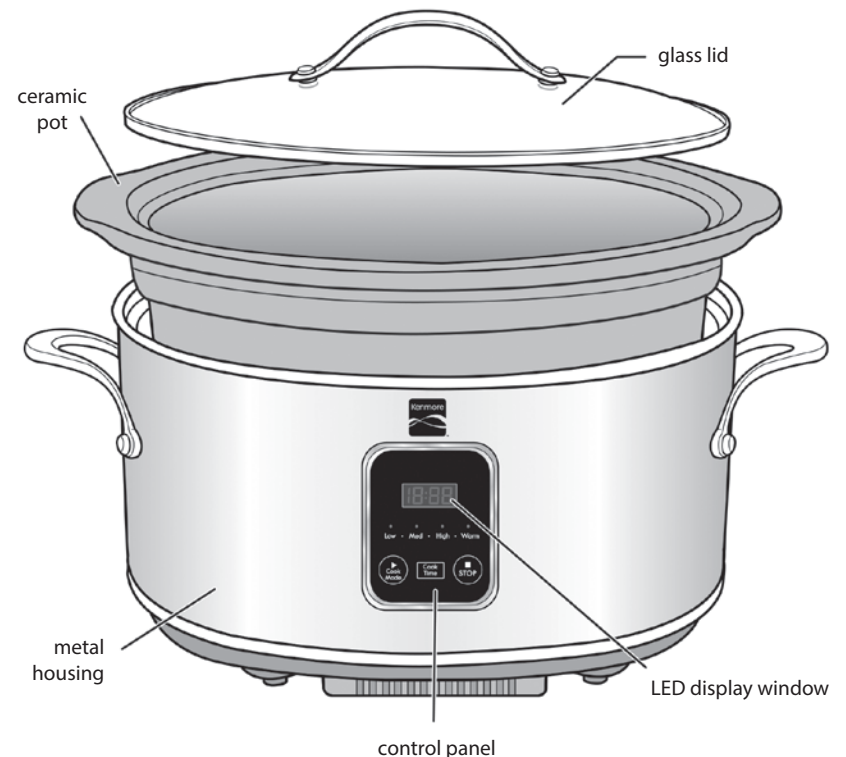
1. READ all instructions. KEEP these instructions for future use.
2. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons, DO NOT immerse cord, plug, or the main Slow Cooker unit in water or other liquids.
4. When using this appliance, provide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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES



PREPARING TO USE YOUR SLOW COOKER

BEFORE FIRST USE:

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

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

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

OPERATING YOUR SLOW COOKER

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

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

TIPS AND TECHNIQUES

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



CAUTION

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

GUIDE TO SLOW COOKING

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CARE AND CLEANING

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

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



CAUTION

Make sure the OFF button is pushed and that the unit is unplugged from the power source before cleaning.

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

NOTES

MESURES IMPORTANTES DE PROTECTION

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

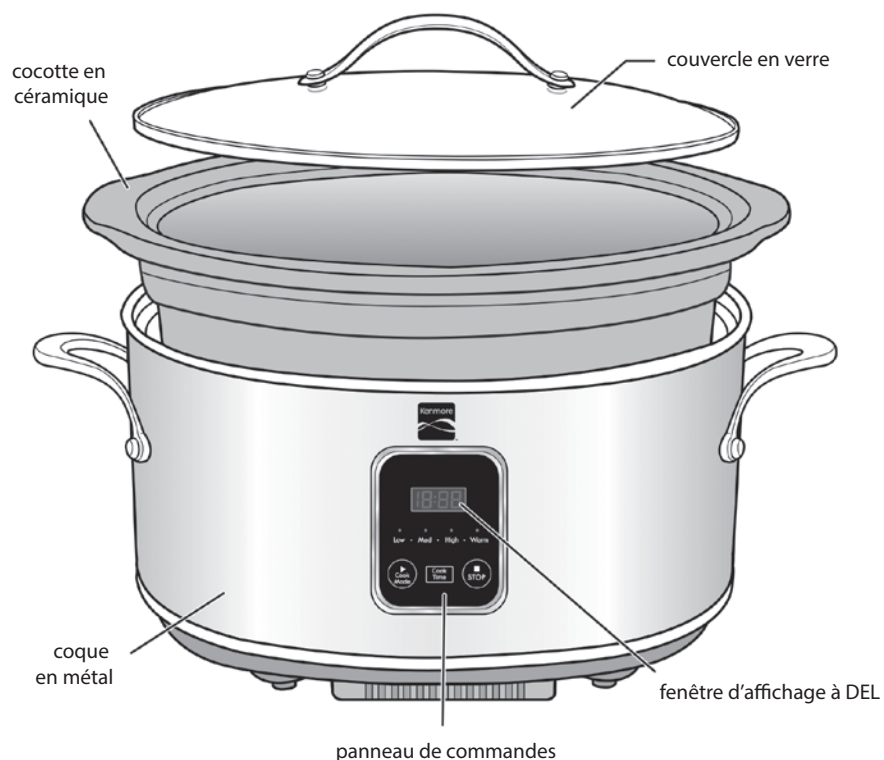
1. LISEZ toutes les instructions. CONSERVEZ ces instructions à titre de référence.
2. NE TOUCHEZ PAS les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les risques de choc électrique, d'incendie ou de blessures, N'IMMERGEZ PAS le cordon, la fiche ou la coque de la mijoteuse dans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

MESURES IMPORTANTES DE PROTECTION

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

CONSERVEZ CES CONSIGNES!

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



PREMIERS PAS

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

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

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

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

UTILISATION DE LA MIJOTEUSE

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

Le réglage Warm (chaud) sert uniquement à garder les aliments au chaud et n'est pas destiné à la cuisson.

CONSEILS ET TECHNIQUES

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



ATTENTION

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

GUIDE POUR CUISSON LENTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

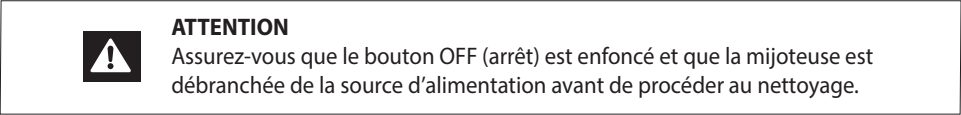
Pour le chili ou la soupe, faites cuire les haricots secs pendant 1 à 2 heures à la température élevée, puis ajoutez le reste des ingrédients et faites cuire à basse température pendant le temps restant.

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

- N'utilisez pas la cocotte en céramique si elle est ébréchée ou fissurée.
- N'ouvrez pas la mijoteuse sans la cocotte en céramique en place.
- Ne placez pas la cocotte en céramique chaude sur une surface humide.
- Ne placez pas le couvercle en verre dans le four ou le four à micro-ondes.



ATTENTION

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

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

NOTES

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. LEA todas las instrucciones. GUARDE estas instrucciones para futuras ocasiones.
2. NO TOQUE superficies calientes. Use mangos o agarraderas.
3. Para proteger personas en contra de incendio, descarga eléctrica y lesiones, NO sumerja el cordón, enchufe o la Unidad de Olla de Cocción Lenta en agua u otros líquidos.
4. Cuando esté utilizando el electrodoméstico, provea el espacio de aire apropiado por arriba y por los lados del electrodoméstico para permitir la circulación del aire. En superficies donde el calor puede causar problemas, se recomienda usar una almohadilla para aislar el calor.
5. CUIDADO: Cuando esté removiendo la tapa de vidrio, siempre levántela e inclínala cuidadosamente lejos de usted y hacia atrás para evitar que el vapor le queme y permitir que el agua se escurra dentro de la unidad.
6. La supervisión constante es necesaria cuando hay un electrodoméstico en función cerca de un niño.
7. DESCONECTE del enchufe cuando no lo esté utilizando y antes de lavarla. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas.
8. NO opere ningún electrodoméstico con un cordón o enchufe dañado, o luego de que el electrodoméstico falle o que se haya caído o que se haya dañado bajo cualquier circunstancia. Devuelva el electrodoméstico a la facilidad autorizada más cercana para una inspección, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios adicionales no es recomendado por el fabricante del electrodoméstico ya que puede resultar en incendio, descarga eléctrica o lesiones en una persona.
10. NO lo utilice en exteriores.
11. Nunca coloque la olla de cerámica removible directamente en una superficie caliente ya que esto puede causar que la olla de cerámica se agriete.
12. Para desconectar el electrodoméstico, primero apáguelo poniéndolo en OFF (Presione el Botón de Stop) y luego remueva el enchufe del cable eléctrico del tomacorriente. Siempre sujete el enchufe y nunca hale el cable eléctrico.
13. NUNCA deje el cordón colgando sobre el borde de una mesa o mostrador o tocando una superficie caliente.
14. NO coloque el electrodoméstico encima o cerca de quemadores de gas o eléctricos o dentro de un horno caliente.
15. Se debe usar precaución extrema cuando mueva un electrodoméstico que tenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
16. La Tapa de Vidrio y la Olla de Cerámica son frágiles. Manéjelas con cuidado.
17. NO use este electrodoméstico para ningún otro fin que no sea su propósito.
18. NO almacene ningún material en esta Olla de Cocción Lenta cuando no la esté usando.
19. Para proteger en contra de descargas eléctricas, este electrodoméstico está equipado con un cable con un enchufe de 3 patas con conexión a tierra para su inserción en un receptáculo de tierra apropiado. NO altere el enchufe para usarlo en un receptáculo de 2 patas. Si el enchufe no encaja en el receptáculo contacte a un electricista calificado para instalar el receptáculo apropiado.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

20. Evite cambios de temperatura repentinos, tales como añadir agua fría o ingredientes congelados dentro de la olla caliente.
21. Nunca cocine directamente en la cubierta de metal. Siempre use la olla de cerámica removible.
22. Nunca encienda el electrodoméstico a ON (Presionando el Botón de Función para Cocinar) cuando la Olla de Cerámica esté vacía, ya que esto podría causar daños.
23. Este electrodoméstico es para uso en el hogar solamente.
24. Un cordón eléctrico corto (o un cordón eléctrico que se puede extraer) es provisto para reducir los riesgos que pueden resultar al enredarse o al tropezarse con un cordón más largo. Esta Unidad está equipada con el cordón apropiado.
25. Cualquier tipo de reparación que se describe en esta Guía de uso y cuidado debe ser realizado por un representante de servicio calificado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



PREPARÁNDOSE PARA USAR

ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

Antes de usar su Olla de Cocción Lenta de Kenmore con capacidad de 7 Cuartas, remueva cualquier etiqueta o sello que pueda estar pegado al electrodoméstico. Lave el electrodoméstico minuciosamente.

1. Lave la tapa de vidrio con agua caliente y jabón.
2. Enjuague y seque minuciosamente.
3. NO sumerja la cubierta de metal en el agua.
4. Coloque la Olla de Cocción Lenta en una superficie que este seca, plane y nivelada tal como un mostrador o una mesa.

Cuando la encienda por primera vez, su Olla de Cocción Lenta puede emitir un olor por alrededor de 10 minutos. Esto se debe al calentamiento inicial de los materiales utilizados para fabricar la Olla de Cocción. El olor es seguro y no debe de resurgir luego del calentamiento inicial.

OPERANDO SU OLLA DE COCCION LENTA

1. Prepare su receta según las instrucciones.
2. Coloque los alimentos preparados dentro de la olla de cerámica removible y tape con la tapa de vidrio.
3. Enchufe el cordón de la electricidad en un interruptor estándar de 120-V, 60Hz AC de 3 pines.
4. La Unidad hará un pitido y la Pantalla se encenderá con líneas verdes brillantes para mostrar que la Unidad está conectada a la fuente de energía.
5. Presione hacia adentro el Botón de Función para Cocinar. La primera vez que presione el Botón de Función para Cocinar, la Olla de Cocción Lenta estará en calor bajo (Low). Arriba de la palabra Low, se encenderá una luz. Presione nuevamente y la Olla de Cocción Lenta se moverá a calor media (Medium). Continúe presionando para llegar a calor alto (High) y a tibia (Warm). Después de 2 segundos de escoger la funcionalidad, la Unidad hará un bip y comenzará a calentar.
6. Cuando el nivel de calor se escoge, la Olla de Cocción Lenta enciende automáticamente el tiempo de cocinar a 6 horas. Para cambiar el tiempo de cocción, presione el Botón de Tiempo de Cocción. Cada vez que lo presione, el marcador de tiempo se ajustará a 30 minutos. El marcador de tiempo llega hasta 10 horas y luego vuelve a comenzar con los 30 minutos. Para seleccionar el tiempo deseado, presione el Botón de Tiempo de Cocción hasta llegar al tiempo correcto el cual se reflejará en la Pantalla.

El ajuste de Caliente (Warm) es solo para mantener los alimentos calientes y no para cocinar.

CONSEJOS Y TÉCNICAS

1. Cuando utilice los ajustes de Low y Warm no hace falta revolver o el revolver es muy poco. En los ajustes de High o Medium, el revolver puede asegurar una distribución pareja del calor.
2. Siempre cocine con la tapa de vidrio en su lugar y la olla de cerámica en posición. La tapa de vidrio de la Olla de Cocción Lenta no sella completamente a la olla de cerámica y debe centralizarse sobre la olla de cerámica para mejores resultados. Recuerde que el levantar la tapa de vidrio constantemente demorará el tiempo de cocción.
3. La Olla de Cocción Lenta debe estar llena al menos hasta la mitad para obtener mejores resultados.
4. Si cocina sopas o guisos, deje 2 pulgadas de espacio entre el tope de la olla de cerámica y los alimentos para que éstos se puedan cocer a fuego lento.
5. Cuando esté cocinando una combinación de carne y vegetales, coloque la carne en la parte de abajo de la olla de cerámica.
6. Los tiempos de cocción pueden diferir debido a la cantidad de ingredientes, la temperatura ambiente y muchos otros factores.
7. Ciertos platillos no se cocinarán si la temperatura ambiente está por debajo de los 41° F o 5° C.
8. NO use carnes ni aves congeladas en la Olla de Cocción Lenta. Descongele la carne y las aves antes de la cocción lenta.
9. Siga los tiempos de cocción recomendados.
10. Cuando termine de cocinar, puede servir la comida directamente de la olla de cerámica.
11. Los lados de la cubierta de metal de la Olla de Cocción Lenta se ponen bien calientes. La tapa de vidrio y la olla de cerámica están calientes. Use guantes a prueba de calor o agarraderas para remover la olla de cerámica.
12. Siempre use almohadillas protectoras debajo de la olla de cerámica antes de colocarla en una mesa o mostrador de cocina.
13. Cuando remueva la tapa de vidrio, inclínala lejos de su cara para evitar quemarse con el vapor. Use un paño o agarraderas para aguantar la tapa. Tenga cuidado para evitar quemaduras.
14. Desconecte la Olla de Cocción Lenta cuando el proceso de cocción ha sido completado. Deje la olla de cerámica y la tapa de vidrio se enfríen completamente antes de lavarlas. La olla de cerámica no puede aguantar cambios de temperatura repentinos.
15. Muchas recetas requieren de cocinar todo el día. También puede preparar la receta la noche anterior colocando los ingredientes en la olla de cerámica, luego cubrirlos para después dejarlos en el refrigerador toda la noche. En la mañana simplemente coloque la olla de cerámica en la Olla de Cocción y seleccione el tiempo y la temperatura deseada.
16. NO use la olla de cerámica para almacenar alimentos.
17. NO recaliente los alimentos en la Olla de Cocción Lenta. No ponga la unidad caliente con alimentos sobre una mesa de madera con acabado. Use almohadillas para el calor.



CUIDADO - Tenga cuidado cuando añada líquidos adicionales a la olla de cerámica – NUNCA añada líquidos fríos ya que estos podrían causar que la olla de cerámica se agriete. Siempre caliente los líquidos antes de añadirlos.

GUÍA DE COCCIÓN LENTA

Permita suficiente tiempo en todo momento para que los alimentos se cocinen. Es casi imposible de sobre cocinar los alimentos en una Olla de Cocción Lenta, particularmente cuando esté usando el nivel Bajo (Low) o Caliente (Warm).

Tus recetas tradicionales favoritas se pueden adaptar fácilmente a la cocción lenta reduciendo a la mitad la cantidad de líquido e incrementando el tiempo de cocción considerablemente. Vea la guía abajo para tiempos de cocción sugeridos y los ajustes necesarios para adaptar sus recetas.

Tiempo de la Receta Tradicional	Tiempo de la Receta en la Olla de Cocción Lenta
15 a 30 minutos	4 a 6 horas en LOW
60 minutos	6 a 8 horas en LOW
1 a 3 horas	8 a 12 horas en LOW

NOTA: Estos tiempo son aproximados. Los tiempos pueden variar dependiendo de los ingredientes y las cantidades en las recetas.

Todos los alimentos deben ser cocinados con la tapa de vidrio en su lugar. Cada vez que levante la tapa, tanto el calor como la humedad de los alimentos se pierden. Si levanta la tapa, incremente el tiempo de cocinar por 30 minutos aproximadamente.

Cuando los alimentos se esten cocinando en su Olla de Cocción Lenta, hay poca evaporación. Para compensar, reduzca el contenido líquido de la receta tradicional a la mitad. Si luego de cocinar el contenido líquido es excesivo, quite la tapa y ponga la Olla de Cocción Lenta en Alto (High) entre 30 a 45 minutos o hasta que el líquido se reduzca a la cantidad que desee.

Ajuste del Nivel de Calor	Najp	Alto
3 a 4 libras de Aves	5 a 6 Horas	3 a 4 Horas
3 a 4 libras de Carne Asada	5 a 6 Horas	4 a 5 Horas
3 Cuartos de Guiso de Carne	6 a 7 Horas	4 a 5 Horas
3 Cuartos de Chili	6 a 7 Horas	4 a 5 Horas
3 a 4 Cuarto de Sopa de Vegetales	7 a 8 Horas	3 a 4 Horas

Los tiempos de cocción provistos arriba se deben usar sólo como una guía. Se recomienda el uso de un termómetro de alimentos para verificar la temperatura y asegurar que los alimentos estén completamente cocinados.

Las carnes y las aves requieren al menos entre 6 a 8 horas en nivel Bajo (Low). No use carnes congeladas en la Olla de Cocción Lenta. Descongele las carnes o las aves antes de cocinar con cocción lenta. Quite toda la grasa visible de las carnes o las aves.

Si va a preparar chili o sopa, cocine frijoles secos entre 1 a 2 horas en el nivel Alto (High), luego añada los ingredientes restantes y cocine en nivel Bajo (Low) por el resto del tiempo.

Cuando cocine alimentos con especias al estilo currie y guisos, se desarrollarán sabores más intensos y deliciosos cuando se comienzan a preparar con los métodos tradicionales, es decir, dorar la cebolla, la carne y las especias primero en un sartén antiadherente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Evite los cambios extremos de temperatura en la olla de cerámica o en la tapa de vidrio. Por ejemplo, no las coloque bajo agua fría si aún están calientes.

- No use la olla de cerámica si está deteriorada o agrietada.
- No opera la Olla de Cocción Lenta sin la olla de cerámica en su sitio.
- No coloque la olla de cerámica caliente en una superficie mojada.
- No coloque la tapa de vidrio en el horno o en el microondas.



CUI DADO

Asegúrese de que el botón de OFF ha sido presionado y que la unidad esté desconectada de la fuente de energía antes de lavarla.

- Siempre deje que la Unidad se enfría antes de lavarla.
- Remueva la olla de cerámica y lave en agua caliente y jabón usando un detergente suave para lavar platos.
- Enjuague y seque minuciosamente.
- Nunca use limpiadores abrasivos o almohadillas de metal para lavar la olla de cerámica, o la tapa de vidrio.
- Para suavizar manchas fuertes de comida, llene la olla de cerámica con agua caliente y jabón y déjela remojar. Remueva las manchas cepillando suavemente con un cepillo de nylon para la cocina.
- La olla de cerámica y la tapa de vidrio se pueden lavar en la lavadora de platos automática. Sin embargo, debe tomar precauciones para no deteriorar o agrietar la olla de cerámica o la tapa de vidrio.
- NUNCA sumerja la cubierta de metal, el cordón o el enchufe en agua o en ningún otro líquido.
- Lave la cubierta de metal con un paño húmedo solamente. No la sumerja en agua.
- Cuando guarde su Olla de Cocción Lenta, enrolle levemente el cordón de electricidad, no enrolle el cordón alrededor de la unidad.

NOTAS

RECIPES