



Slow cooker + sauce warmer

**Olla para guisos +
calentador de salsas**

Mijoteuse + Saucier

SC 37175
120V~60 Hz - 295W (4.75qt) + 70W (0.75qt)

www.KALORIK.com



Front cover page (first page)

Assembly page 1/38



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



(EN) OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS

2. Check that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance before using the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, the appliance or its control panel 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 nearest 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.
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. This also for the ceramic crock pot
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, remove plug from wall outlet.
14. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook in base. Cook only in removable crock.
15. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated pot.
16. Do not use appliance for other than intended use.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



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. NEVER use the stoneware liner on a gas or electric stove top, or on an open flame.
7. Lift off the lid carefully and away from your face, to avoid scalding, and allow water to drip into the stoneware liner.
8. **Caution: to protect against damage or electric shock, DO NOT cook in the base unit, but only in the stoneware liner provided.**



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



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. Do NOT use an extension cord with this appliance.

PART DESCRIPTION

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| 1. Dial for temperature | 6. Tempered glass lid |
| 2. Main base | 7. Lid knob |
| 3. Base handles | 8. Power light |
| 4. Stoneware liner | 9. Sauce warmer lid |
| 5. Liner handles | |



4

SC 37175 - 120501



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



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 high setting. Always unplug the appliance when not in use.

BEFORE USING THE FIRST TIME

- Carefully unpack your slow cooker and clean it according to the section "CLEANING AND CARE".
- It is necessary to operate the slow cooker one time before placing food in the stoneware liner. Pour 4 cups of water into the stoneware liner and place it into the base unit. Cover with the glass lid.
- Turn the control dial to "High" position, and allow heating for approximately 30 minutes. You may notice a slight odor; this is normal and will quickly diminish.
- Turn control to OFF and allow cooling for 20 minutes.
- Wearing oven mitts, grasp the stoneware liner by its handles to carefully lift it and remove it from the base unit. Pour out the water from the stoneware liner.
- Rinse the stoneware liner, dry thoroughly and replace into the base unit.

OPERATION

- Prepare your 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.
- Always make sure the temperature knob is in "OFF" position.
- Insert the plug in a grounded power socket, 120V, UL type. **The pilot light lights up**, indicating that the slow cooker is ready to be used.
- Select the desired temperature setting (LOW or HIGH) and let the ingredients cook slowly (see section: TEMPERATURE SELECTOR).
- When cooking is complete, turn dial to OFF and unplug from power outlet.
- Using oven mitts carefully lift the lid, away from you, using its knob to allow steam to escape.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



- You can either serve the preparation in the crock or transfer it in another receptacle. 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 using.

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 consuming them. 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

- According to the preparation you can select position LOW (Low cooking setting) or position HIGH (High cooking setting).
- The LOW heat setting gently simmers food for an extended period of time without overcooking or burning. No stirring is required when using this setting. Ideal for vegetable dishes and re-heating.
- Although the fast cooking setting accelerates the preparation, it remains slow compared to a classical cooking mode and your preparation may simmer gently to allow the ingredients to give off their flavor. The HIGH heat setting will cook food in half the time required for the LOW heat setting. As food will 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 settings for the first couples of hours and then switch back to the LOW setting for the remainder of the cooking.
- Using the KEEP WARM position, the slow cooker will keep the food at serving temperature after cooking, at approx. 150°F. Do not use this setting to cook food.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



Note: The power light will light on as soon as the appliance is plugged in a wall socket (even when the switch is in the OFF position).

PRACTICAL ADVICE

- In order to prolong the appliance's lifespan and to protect the crock, we advise you not to create thermal shocks during use. For example, never pour boiling liquid on cold ingredients or on the contrary, 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, please add some warm liquid.
- Never fill the stoneware liner to the brim as the preparation might flow over during the cooking process (leave up minimum 2 inches space to the rim)
- Do not use for more than 8 hours consecutively.
- Defrost any frozen content before cooking into the slow cooker.
- Remember that frequent lifting of the lid during cooking will increase the 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, please brown the meat 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 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 to HIGH setting.
- Most recipes that call for uncooked meat or vegetables will require about 6-8 hours slow cooking time on LOW setting.
- Meat with a high fat content will result in dishes with fewer flavors. Pre-cooking or browning these meats will help reduce the amount of fat. The higher the fat content, the less 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.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



- Food cut in uniform pieces will cook more evenly and faster than if left whole (poultry, roasts)
- Rice, noodles and pasta 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.

COOKING WITH YOUR SLOW COOKER

Contrary to classical cooking modes, your appliance does not heat the food from below but only the sides of the appliance are heating and the heat is spread over the whole recipient. This way the food does not stick to the bottom of the receptacle 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.

As most food is cooked over period of 6-9 hours, it can be prepared in advance the evening before, refrigerated in the removable crockery pot, placed in the slow cooker and switched on in the morning and left to cook all day. When you arrive home a delicious, hot meal will await you.

The guide below will help simplify the process of slow cooker, 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.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



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 KEEP 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	212 °F / 100°C	180 °F / 82°C
5 hours	212 °F / 100°C	194 °F / 90°C
6 hours	212 °F / 100°C	198 °F / 92°C
7 hours	212 °F / 100°C	200 °F / 93°C
8 hours	212 °F / 100°C	200 °F / 93°C



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



SAUCE WARMER

For your convenience, a sauce warmer is included. This sauce warmer is actually a small sized slow cooker ($\frac{3}{4}$ qtr.) whose setting is always set to HIGH. It can be used to keep sauces warm and ready to serve, and is also ideal for chocolate dips/fondue or coating cake pops. All care and maintenance instructions shown here apply to the dipper too.

CLEANING AND CARE

- Always move to OFF position, unplug the appliance and wait for it to cool down before cleaning it.
- Remove the lid and take out the stoneware liner using the handles and wash them in hot, soapy water. You can also immerse them in water, but never use scouring pads to clean them. Rinse thoroughly.
- The stoneware liner and glass 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 it 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.

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 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 before using with the base unit.
- Avoid hard shocks against the liner and lid.
- Do not use if liner or lid are chipped, cracked or deeply scratched.
- Do not attempt to repair or replace a damaged power cord! Contact the repair center of the manufacturer, its service agent or similarly qualified person for repair or replacement of the power cord.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



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 this warranty card online, at the following address: www.KALORIK.com

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. 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



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



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 Consumer Service Department

Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 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.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



(SP) MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Cuando 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 lo use o antes de limpiarlo. Deje que el aparato enfríe antes de quitar o poner accesorios o antes de limpiar el aparato.
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. Enchufe siempre primero el cable al aparato y después en el enchufe de la red eléctrica. Para desconectar el aparato, desenchúfelo.
14. **CUIDADO:** Para evitar daños o descargas eléctricas, no cocine en la base. Cocine sólo en recipiente amovible.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLAMENTE PARA USO DOMESTICO

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, desenchufe inmediatamente de la toma de corriente. No toque el agua cuando su aparato todavía este enchufado!
3. No deje su olla desatendida cuando está en uso.
4. Si su aparato no funciona correctamente, desenchúfelo y no intente repararla a menos que sea un electricista calificado.
5. Utilice únicamente su aparato, sobre una superficie estable y a bien plana.
6. NO coloque NUNCA el recipiente cerámico, sobre una estufa de gas o eléctrica, o sobre una llama abierta.
7. Levante la tapa con cuidado y lejos de su cara, para evitar quemaduras, y permitir que el agua gotee en el recipiente cerámico.
8. Precaución: para evitar daños o descargas eléctricas, no cocine en la unidad básica, hágalo únicamente en el recipiente de cerámica.



INFORMACIÓN SOBRE EL ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato está provisto de un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe calza en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe totalmente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aún así no calza, consulte a un servicio técnico cualificado. **No intente anular esta característica de seguridad.**

INSTRUCCIONES DEL CABLE

El cable de alimentación del aparato es un cable corto a fin de disminuir el riesgo de accidentes (caídas al tropezar con él, etc.). No utilice una alargadera con este aparato.

PARTES

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Selector de temperatura ("OFF", "LOW", "HIGH", "KEEP WARM") | 5. asas del recipiente cerámico |
| 2. Base calefactora | 6. Tapa |
| 3. Asas del cuerpo base | 7. Asa de la tapa |
| 4. Recipiente de cerámica | 8. Testigo luminoso |
| | 9. Tapa para el caliente salsas |



15

SC 37175 - 120501



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



INTRODUCCIÓN A LA COCINA LETA

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. Ponga 4 tazas de agua en el recipiente cerámico, colóquelo en la unidad 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 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.

USO

- Prepare sus recetas directamente en el recipiente de cerámica.
Nota: no llene el recipiente cerámico hasta el borde con comida.
- Ponga la tapa sobre el recipiente de cerámica.
- Asegúrese siempre que el selector está en la posición "OFF" (aparato apagado).
- Conecte su aparato a un enchufe de pared con toma de tierra. El testigo luminoso se enciende, indicando que el aparato esta listo para su uso.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



- Seleccione la temperatura deseada (LOW/BAJA o HIGH/ALTA) y deje cocer lentamente la preparación (Ver sección: **SELECTOR DE TEMPERATURA**).
- Una vez cocinada su preparación, ponga el selector en la posición "OFF" y desenchufe el aparato.
- 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 guiso en el recipiente de cerámica o bien vaciarlo en otro recipiente. Cuando retire el recipiente de cerámica de la cuba, utilice guantes de cocina o agarradores para las asas, sobretodo si es muy sensible al calor. Sujételo siempre por las asas.
- Deje siempre enfriar el aparato antes de limpiarlo o de guardarlo. Incluso si esta apagado y desenchufado, la olla se mantiene caliente durante un tiempo tras su uso.

SELECTOR DE TEMPERATURA

- Según la receta que prepara, puede poner el selector en la posición LOW (Función calor BAJO) o en la posición HIGH (Posición calor ALTO).
- 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 y para calentar.
- Aunque la cocción rápida permita acelerar la preparación de los guisos, ella queda lenta 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 la mitad del tiempo que se necesita utilizando la cocción en la función BAJO. Dado que la comida 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. Revolver de vez en cuando la preparación 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,



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



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 (KEEP WARM), la olla de cocción lenta mantendrá la comida a temperatura de servir, luego de la cocción, a aproximadamente 150°F / 70°C. No utilice esta función para cocinar.
- **El testigo luminoso se encenderá en el momento que lo haya enchufado a la corriente eléctrica.**

CONSEJOS PRÁCTICOS

- 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 AÑADA** 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 8 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 lo desea así, rehóguela primero en una 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



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



cantidad de líquidos si hace una receta que no este 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 carne cruda o verdura, 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 las grasas. 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 necesario quite la capa de exceso de grasa que se forma en la parte superior con una cuchara antes de servir.
- Los alimentos cortado en trozos parecidos se cocinarán mas uniformes y rápido que si se dejan enteros (pollos,)
- Arroz, fideos y pastas, 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.

COCINE EN SU OLLA PARA GUIOS

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



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



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:

15-30 minutos
60 minutos
1-3 horas

Receta para Olla de Cocción Lenta:

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



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



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	212 °F / 100°C	180 °F / 82°C
5 horas	212 °F / 100°C	194 °F / 90°C
6 horas	212 °F / 100°C	198 °F / 92°C
7 horas	212 °F / 100°C	200 °F / 93°C
8 horas	212 °F / 100°C	200 °F / 93°C

CALENTADOR DE SALSAS

Para su mayor comodidad, hay incluido un calentador de salsas, que es en realidad una olla de tamaño pequeño (¼ Cuarto / 0.7L), cuyo ajuste esta siempre en posición alta/ HIGH. Se puede utilizar para mantener las salsas calientes y listas para servir, y también es ideal para salsas de chocolate / fondue. Todas las instrucciones de cuidado y mantenimiento que se muestra aquí, también se aplican a la olla salsera



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



LIMPIEZA

- Poner en posición *OFF*.
- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Quite de la base la tapa y el recipiente de cerámica por medio de sus asas y lávelos con agua caliente y detergente. Puede dejarlos en remojo pero nunca utilice una esponja abrasiva para limpiarlos. Enjuagar minuciosamente.
- La olla de loza y la tapa de vidrio pueden también lavarse en el lavaplatos. Sin embargo, se deberá tener cuidado de no rayar o quebrar la olla de loza y/o la tapa de vidrio.
- 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.

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 use el recipiente cerámico para guardar los alimentos en la nevera y re-alendar en la unidad de base inmediatamente después. El cambio brusco de temperatura puede agrietar el recipiente. Deje que el recipiente tome la temperatura ambiente 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.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



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. 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



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



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.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 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.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



(FR) MODE D'EMPLOI

CONSIGNES DE SECURITE

- 1. LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS.**
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, l'appareil ou le panneau de contrôle 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 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.
12. Prenez un maximum de précautions lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
13. **ATTENTION** : Pour éviter d'endommager ou de provoquer une décharge électrique, ne cuisinez pas dans la base. Cuisinez uniquement dans le récipient amovible.
14. Évitez les changements de température brusques. N'ajoutez pas d'aliments très froids dans le récipient chaud par exemple.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



15. Insérez toujours le cordon d'abord dans l'appareil et ensuite dans la prise murale. Pour déconnecter l'appareil, débranchez-le.
16. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

CONSIGNES DE SECURITE ADDITIONELLES

Attention: surfaces chaudes. 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. Tenir 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. Des précautions supplémentaires sont toujours à prendre 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. Ne jamais poser l'insert en céramique sur une plaque de cuisson gaz ou électrique, ou sur une flamme.
7. 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 l'insert en céramique.



- 8. Attention : pour éviter tout risque de choc électrique ou dommage, ne cuisinez jamais de la nourriture directement dans la base, et bien seulement dans l'insert en céramique fourni.**

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES POLARISÉES

Cet appareil est équipé d'une prise polarisée (une des deux tiges métalliques est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette prise ne peut être introduite que d'une seule façon dans la fiche murale. Si cette prise ne rentre pas correctement dans la fiche, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. **N'essayez jamais de modifier vous-même la prise polarisée.**

CONSIGNES CONCERNANT LE CORDON

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). N'utilisez pas cet appareil avec une rallonge.

DESCRIPTION





Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



1. Sélecteur de température 4 positions : OFF, LOW (basse température), HIGH (haute température) et KEEP WARM (maintien au chaud)
2. Base chauffante
3. Poignées de la base
4. Récipient/insert en céramique
5. Poignées de l'insert
6. Couvercle en verre trempé
7. Poignée du couvercle
8. Témoin lumineux
9. Couvercle du saucier

INTRODUCTION A LA CUISSON PAR MIJOTAGE

Le mijotage se produit à des températures proches de l'ébullition. La mijoteuse est conçue pour opérer toute 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.

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. Versez 3/4 litre d'eau dans l'insert en céramique et placez-le dans la base chauffante. Mettez le couvercle en place.
- Tournez l'interrupteur en position haute (HIGH) et laissez chauffer pendant environ 30 minutes. Si vous constatez une légère odeur, cela est normal et elle va disparaître rapidement.
- Placez l'interrupteur en position éteinte (« 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 l'insert sous l'eau courante, séchez-le et remettez-le dans la base.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



UTILISATION

- Préparez vos recettes directement dans le récipient en céramique.
Note : ne remplissez pas l'insert à ras bord
- Placez le couvercle sur le récipient en céramique.
- Vérifiez toujours que le sélecteur se trouve sur la position "OFF" (appareil éteint)
- Branchez votre appareil sur une prise murale reliée à la terre. Le témoin lumineux s'allume pour indiquer que la mijoteuse est prête à fonctionner.
- Placez l'interrupteur sur la position désirée et laissez la préparation cuire doucement (voir la section : SELECTEUR DE TEMPERATURE)
- Une fois votre préparation cuite, placez le sélecteur sur la position "OFF" et débranchez la fiche de la prise murale.
- 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.

SELECTEUR DE TEMPERATURE

- Selon la recette que vous préparez, vous pouvez soit placer le sélecteur sur la position « LOW » (BASSE température) ou la position « HIGH » (HAUTE température).
- La cuisson en température BASSE 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 réchauffer ou cuire des légumes.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



- 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. La position HAUTE va cuire en moitié moins de temps que la position basse. Comme la préparation va 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 la température HAUTE pour la cuisson, comme pour la cuisson dans une casserole ou dans une mijoteuse.
- Vous pouvez aussi utiliser le réglage HIGH pendant les deux premières heures de cuisson et ensuite passer sur le réglage LOW pour le reste de la cuisson.
- En position de maintien au chaud (KEEP WARM), la mijoteuse gardera la préparation déjà cuite à la température de service, c'est à dire autour de 70°C / 150°F. N'utilisez pas cette position pour cuire une préparation.

Note : Le témoin lumineux sera allumé dès que l'appareil est branché sur une prise de courant (même quand l'interrupteur est en position « OFF »).

CONSEILS PRATIQUES

- 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.
- 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 8 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.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



- 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 brunir la viande, faites la revenir préalablement dans une poêle, avant de la rajouter dans la mijoteuse.
- Des herbes et épices entières vont donner plus de goût que si elles sont moulues ou hachées.
- 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 résulte en une préparation avec trop de liquide, retirez le couvercle et mettez sélectionnez la température haute (« HIGH »)
- La plupart de recettes qui utilisent de la viande crue au départ de la cuisson vont nécessiter environ 8 heures de cuisson en position basse (« LOW »).
- De la viande grasse va donner une préparation moins goûteuse. 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 la graisse. Si nécessaire, retirez l'excédent de gras de la surface de la préparation, en utilisant une cuillère, avant de servir.
- Une préparation coupée en morceaux uniformes 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 ou du riz pendant de longues périodes. Cuisez les séparément et rajoutez les à la préparation 30 minutes avant de servir.

CUISINEZ DANS VOTRE MIJOTEUSE

Contrairement à une cuisson classique, votre appareil ne chauffe pas les aliments par le dessous, seuls les côtés de l'appareil chauffent puis la chaleur est répartie sur l'ensemble du récipient. De cette



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



façon, les aliments n'attachent plus au fond du récipient et peuvent donc cuire pendant un temps prolongé.

La différence entre la position basse (LOW) et la position HAUTE (HIGH) n'est pas une question de température car elle est identique dans les deux cas une fois atteinte mais de vitesse de chauffe.

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.

Comme la plupart des préparations vont cuire de 6 à 9 heures, elles peuvent être préparées la veille par avance, réfrigérées pendant la nuit dans le récipient en céramique, et placées dans la mijoteuse le matin pour cuire pendant la journée. La préparation sera prête à servir à votre retour.

Tout est dans le minutage !

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 la température position BASSE (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

Temps avec mijoteuse:

4-6 heures en position BASSE

6-8 heures en position BASSE

8-12 heures en position BASSE

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



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



Toutes les préparations doivent être cuites avec le couvercle 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 mode de température HAUTE. Pendant 30 à 45 minutes, pour réduire la préparation à votre convenance.

Remuer la préparation

Il n'est pas nécessaire de remuer ou alors très peu, en utilisant la position BASSE ou AUTO. 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	212 °F / 100°C	180 °F / 82°C
5 heures	212 °F / 100°C	194 °F / 90°C
6 heures	212 °F / 100°C	198 °F / 92°C
7 heures	212 °F / 100°C	200 °F / 93°C
8 heures	212 °F / 100°C	200 °F / 93°C

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



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



SAUCIER

Pour son côté pratique, un saucier est aussi inclus. Ce saucier est en fait une mijoteuse de petite taille (3/4 qt. / 0.7 L.), qui est toujours réglé en position « HAUTE ». Il peut être utilisé pour garder vos sauces au chaud et prêtes à servir sans figer, et est aussi le compagnon idéal des fondues au chocolat ou pour enrober avec du glaçage des sucettes-gâteaux. Toutes les instructions de maintenance et de nettoyage s'appliquent également au saucier.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Positionner l'interrupteur sur « OFF ». Veuillez débrancher la fiche de la prise de courant et attendre 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 aussi les laisser tremper mais surtout, n'utilisez jamais d'éponge abrasive pour les récurer. Rincez abondamment.
- Le récipient en céramique et le couvercle peuvent aussi être placés dans le lave-vaisselle. Prenez garde à ne les 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. De même ne remplissez jamais le récipient en céramique d'eau savonneuse pour son nettoyage lorsqu'il est encore dans la cuve de cuisson.

MAINTENANCE

- Evitez d'exposer l'insert ou l'appareil à des changements de température brusques ou extrêmes. Par exemple, ne placez pas le couvercle ou l'insert brûlant dans de l'eau froide ou sur une surface mouillée.
- N'utilisez pas l'insert 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



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



en céramique. Laissez le réchauffer à température ambiante avant de le placer dans la base chauffante.

- Évitez les chocs violents contre le couvercle ou le récipient.
- N'utilisez pas l'insert 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.



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



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 le territoire des Etats-Unis, 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 originel 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



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



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 Consumer Service Department

Team International Group of America Inc.

1400 N.W 159th Street, Suite 102

Miami Gardens, FL 33169 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.



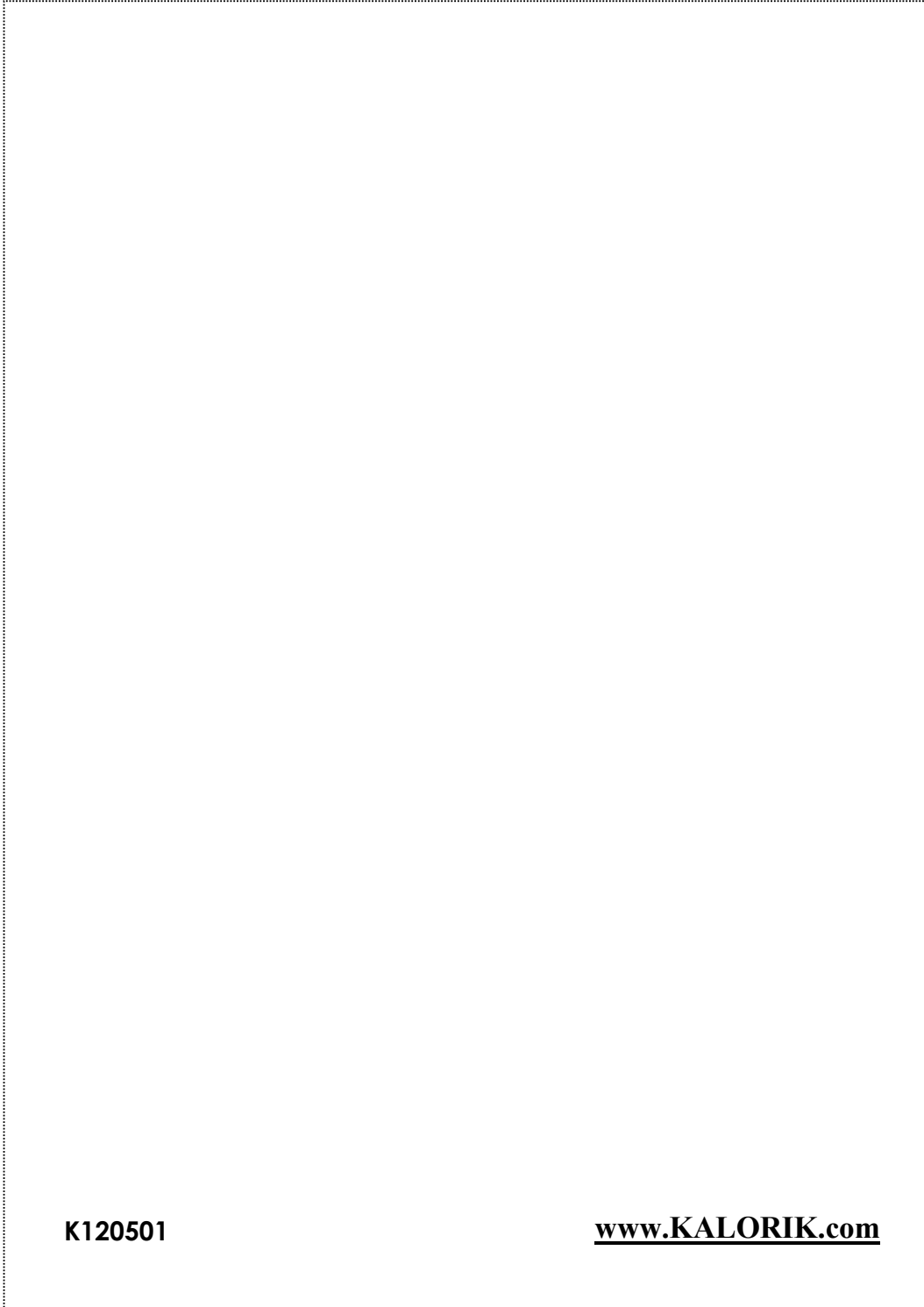
Back cover page (last page)

Assembly page 37/38



Fax +1 305 430 9692

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International USA. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity. **Print only what is inside the frame.**



K120501

www.KALORIK.com



Back cover page (last page)

Assembly page 38/38

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>