

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your Slow Cooker, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- To protect against electric shock, do not immerse the product, cord or plug in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool before putting on or taking off parts and before cleaning appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has been damaged in any manner. Return to an Authorized Service Station for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. You can locate the nearest service center by calling 1-800-334-0759.

- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Use extreme caution when moving the appliance if it contains hot oil or any other hot liquid.
- Do not use appliance for anything other than its intended use.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

EXTENSION CORD USE

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

English-1

Visit us at www.oster.com P.N. 115845



MODEL/MODELO
MODÈLE **7660**

User Manual

Manual de Instrucciones

Manuel d'Instructions

Slow Cooker

Cacerola de Cocción Lento

Cocotte mijoteuse



UTILIZAR SU CACEROLA DE COCCIÓN LENTO DE OSTER®

- Antes del primer uso, lave el gres a fondo en agua caliente, jabonosa; enjuague y seque. **Nota:** No sumerja la Cacerola de Cocción Lento en agua.
- Seleccione un lugar para la Cacerola de Cocción Lento. El lugar debe ser un área abierta con un mostrador plano donde el enchufe alcance a un tomacorriente.
- Prepare la receta según las direcciones. Coloque en el gres.
- Coloque el gres en la base de la Cacerola de Cocción Lento. Las manijas del gres deben alinearse con las manijas de la base.
- Enchufe el cordón en un tomacorriente de 120 voltios.

La unidad se puede encender:

1. Seleccionando el botón de control deseado (*Carnes asadas, Estofados/Sopas, Pescado/Aves, Salsas/Postres*) y presionando el Botón de Arranque. El tiempo de cocción está preestablecido para estas graduaciones. La unidad emitirá un pitido cuando se presionen los botones de control y de Arranque. Para las recetas que no están en estas categorías, por favor refiérase a la receta o al libro de cocina para direcciones sobre los ajustes de temperatura y de tiempo.

2. Seleccionando el ajuste Alto/Bajo de temperatura y graduando el tiempo de cocción utilizando las flechas hacia arriba o hacia abajo. Las recetas recomiendan típicamente si utilizar el ajuste de temperatura baja o alta, sin embargo, el ajuste se puede regular basado en el tiempo de cocción disponible. Usted puede utilizar las flechas hacia arriba o hacia abajo para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El ajuste Alto se puede ajustar para cocinar por un mínimo de 1 hora hasta un máximo de 6 horas (*el tiempo predeterminado es 2 horas*). La graduación del punto bajo se puede ajustar para un mínimo de 6-1/2 horas hasta un máximo de 20 horas (*el tiempo predeterminado es 6-1/2 horas*). La unidad emitirá un pitido cuando las flechas arriba y abajo se presionan

Nota: Una hora en Alto es igual a aproximadamente poco más de dos horas en Bajo.

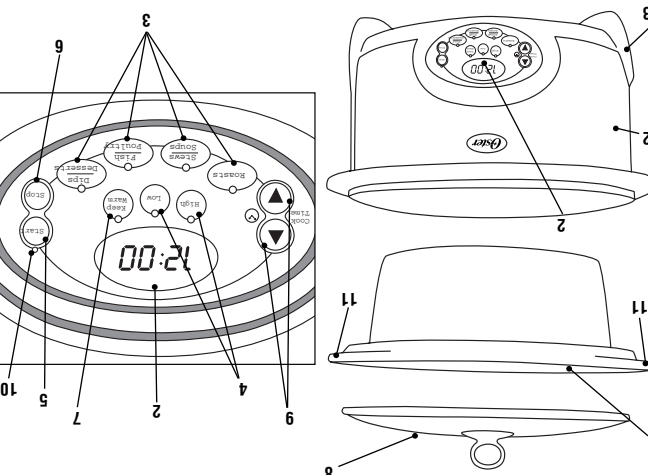
3. Seleccionando manualmente el botón de Mantener Tibio para activar inmediatamente. **Nota:** La función de Mantener Tibio se activará automáticamente por hasta 6 horas al final del ciclo de cocción preestablecido. Presione Parar (Stop) para apagarla manualmente. La unidad emitirá un pitido cuando se presione el botón de Mantener Tibio.

• Coloque la tapa encima del gres durante la cocción. **Nota:** Durante la cocción la parte de vidrio puede estar caliente. Toque solamente la perilla de la tapa.

• Cuando el ciclo de cocción está completo, la unidad emitirá un pitido. Usted puede terminar manualmente el ciclo presionando "STOP" (Parar). La unidad emitirá un pitido.

• Quite los alimentos del gres, o utilice el gres como plato de servir levantando el gres fuera de la base por medio de las manijas. Use guantes de horno al elevar el gres fuera de la base.

• El gres se puede utilizar para almacenar alimentos en el refrigerador.



1. Selecting desired control button (*Roasts, Stews/Soups, Fish/Poultry, Dips/Deserts*) and push the Start button. The unit will beep when the control and Start buttons are pushed. For recipes that do not fall into these categories, please refer to the recipe.
2. To thicken a casserole set the Slow Cooker on High and mix in a thickening agent, such as flour and water. Allow it to simmer until thickened.
3. When making a casserole with meat, lightly coating the meat in flour and the color of the meat.
4. While browning meat prior to Slow Cooking is not necessary, it may improve prior to cooking.
5. If the completed dish has too much liquid, remove the lid and set the Slow Cooker on High until some liquid has evaporated.
6. Large pieces of meat and vegetables will cook faster if cut into small pieces is recommended to keep the meat tender. The leaner the cut or liquid is recommended to use the Low setting. When using the Low setting, less liquid is needed since there is little evaporation.
7. For optimum results, the last ingredients to be added to the Slow Cooker should be liquids and sauces.
8. Little or no stirring is required when using the Low or Keep Warm settings. When using the High setting, stirring ensures even flavor distribution.

1. **Start Button** – Starts the cooking process.
2. **Stop Button** – Stops the cooking process.
3. **Auto Keep Warm Function** – Automatically shifts to Keep Warm setting when cooking cycle is complete (6 hours). You may also manually activate the Keep Warm Function.
4. **Cook Time Increase/Decrease Time** – Allows you to increase or decrease cooking time as desired in 30 minute increments.
5. **Warm Indicator Light** – Indicates that Slow Cooker is plugged in and temperature setting, however, the unit will be up or down arrows to increase or decrease the cooking time. You can use the up or down arrows to increase or decrease the cooking time. The High setting may be set to cook for a minimum of 1 hour up to a maximum of 6 hours (*default time is 2 hours*). Low setting may be set for a minimum of 6-1/2 hours up to a maximum of 20 hours (*default time is 6-1/2 hours*). The unit will beep when the up or down arrows are pressed.
6. **Manually select Keep Warm button to activate immediately. Note:** The Keep Warm function will activate automatically for up to 6 hours at the end of a preset cooking cycle. Press Stop to manually turn it off. The unit will beep when the Keep Warm button is pressed.
7. **Place lid on top of Removable Stoneware Bowl during cooking. Note:** During cooking the glass portion of the lid may be hot. Only touch the lid knob.
8. **When the cooking cycle is complete, the unit will beep. You may manually end the cycle by pressing "STOP".** The unit will beep.
9. **Remove food from Removable Stoneware Bowl, or use it as a serving dish by lifting the Removable Stoneware Bowl out of the base by the COOL-TOUCH handles.**
10. **Wear oven mitts when lifting the Removable Stoneware Bowl out of base.**
11. **The Removable Stoneware Bowl can be used to store food in the refrigerator.**
12. **Manually select Keep Warm button to activate immediately. Note:** The Keep Warm function will activate automatically for up to 6 hours at the end of a preset cooking cycle. Press Stop to manually turn it off. The unit will beep when the Keep Warm button is pressed.
13. **For best results, follow these guidelines when using your Slow Cooker:**
 - Slow Cooker should be at least half filled for optimum results.
 - Since the Slow Cooker is designed to cook over a prolonged period of time, cooking for an extra hour or so on the Low or Keep Warm setting will not be detrimental to most recipes.
 - Certain foods should not be cooked for a long time. Foods such as dairy products, pasta and rice should be added to the Slow Cooker during the last two hours of the cooking cycle.

GUIDE TO SLOW COOKING

- To wash the Removable Stoneware Bowl and lid, remove components from the base and wash in hot, soapy water or place in the dishwasher. To remove food particles that are stuck to the side, allow Removable Stoneware Bowl to soak in warm water before washing.
- To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

English-3

English-4

English-5

English-6

English-7

English-8

English-9

English-10

English-11

English-12

English-13

English-14

English-15

English-16

English-17

English-18

English-19

English-20

English-21

English-22

English-23

English-24

English-25

USING YOUR OSTER® SLOW COOKER

• Before first use, wash Removable Stoneware Bowl thoroughly in hot, soapy water; rinse and dry. **Note:** Do not immerse the Slow Cooker in water.

• Slice a location for the Slow Cooker. The location should be an open area on a flat counter where the plug will reach an outlet.

• Repeat recipe according to directions. Place ingredients in Removable Stoneware Bowl.

• Place Removable Stoneware Bowl in Slow Cooker base. Handles of the Removable Stoneware Bowl should align with the handles of the base.

• Plug the cord into a 120 volt electrical outlet.

• **Unit may be turned on by:**

1. Selecting desired control button (*Roasts, Stews/Soups, Fish/Poultry, Dips/Deserts*) and push the Start button. The unit will beep when the control and Start buttons are pushed. For recipes that do not fall into these categories, please refer to the recipe.

2. Select High/Low temperature setting and set cooking time using the up or down arrows. Recipes typically recommend whether to use the Low or High temperature setting, however, the unit will be up or down arrows to increase or decrease the cooking time. You can use the up or down arrows to increase or decrease the cooking time. The High setting may be set to cook for a minimum of 1 hour up to a maximum of 6 hours (*default time is 2 hours*). Low setting may be set for a minimum of 6-1/2 hours up to a maximum of 20 hours (*default time is 6-1/2 hours*). The unit will beep when the up or down arrows are pressed.

3. Manually select Keep Warm button to activate immediately. **Note:** The Keep Warm function will activate automatically for up to 6 hours at the end of a preset cooking cycle. Press Stop to manually turn it off. The unit will beep when the Keep Warm button is pressed.

• When the cooking cycle is complete, the unit will beep. You may manually end the cycle by pressing "STOP". The unit will beep.

• Remove food from Removable Stoneware Bowl, or use it as a serving dish by lifting the Removable Stoneware Bowl out of the base by the COOL-TOUCH handles.

• Wear oven mitts when lifting the Removable Stoneware Bowl out of base.

• The Removable Stoneware Bowl can be used to store food in the refrigerator.

• Manually select Keep Warm button to activate immediately. **Note:** The Keep Warm function will activate automatically for up to 6 hours at the end of a preset cooking cycle. Press Stop to manually turn it off. The unit will beep when the Keep Warm button is pressed.

• Slow Cooker should be at least half filled for optimum results.

• Since the Slow Cooker is designed to cook over a prolonged period of time, cooking for an extra hour or so on the Low or Keep Warm setting will not be detrimental to most recipes.

• Certain foods should not be cooked for a long time. Foods such as dairy products, pasta and rice should be added to the Slow Cooker during the last two hours of the cooking cycle.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To wash the Removable Stoneware Bowl and lid, remove components from the base and wash in hot, soapy water or place in the dishwasher. To remove food particles that are stuck to the side, allow Removable Stoneware Bowl to soak in warm water before washing.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To wash the Removable Stoneware Bowl and lid, remove components from the base and wash in hot, soapy water or place in the dishwasher. To remove food particles that are stuck to the side, allow Removable Stoneware Bowl to soak in warm water before washing.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

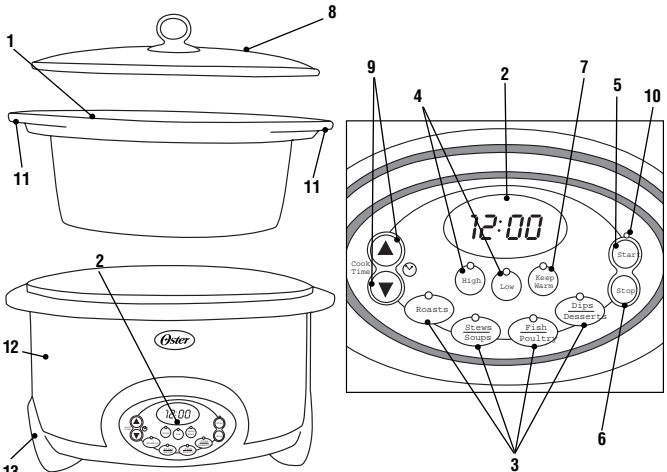
• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

BIENVENIDO

¡Felicitaciones por su compra de una Cacerola de Cocción Lento de OSTER®! Para averiguar más sobre los productos OSTER®, por favor visítenos en www.oster.com.

CARACTERÍSTICAS DE SU CACEROLA DE COCCIÓN LENTO

1. **Tazón de 6.5 cuartos desprendible, no se pega, de cerámica de gres, lavable a máquina** – Para servicio de la encimera a la mesa.
2. **Pantalla de Cristal Líquido** – Muestra el tiempo de cocción programado.
3. **Graduación Fácil de un Toque Pre-Programable** – Selección las Carnes Asadas, Estofados/Sopas, Pescado/Aves y Salsas/Postres.
4. **Controles de Temperatura Baja/Alta** – Presionando estos botones seleccione la temperatura de cocción que usted desea.
5. **Botón de Inicio "Start"** – La unidad comenzará a cocinar cuando presione este botón.
6. **Botón de Parada "Stop"** – Presionando este botón se parará el proceso de cocción.
7. **Función de Auto Mantenerse Tibia** – Automáticamente cambia a la graduación Mantenerse Tibia al completarse el ciclo de cocción (6 horas). Usted puede también activar manualmente la Función de Mantener Tibio.
8. **Tapa de Vidrio Resistente a la Temperatura** – Segura para el lavaplatos.
9. **Contador de Tiempo de Incremento/Disminución del Tiempo de Cocción** – Le permite aumentar o disminuir el tiempo de cocción según lo deseado en incrementos de 30 minutos.
10. **Luz Indicadora de Alimentación** – Indica que la Cacerola de Cocción Lento está enchufada adentro y que el contador de tiempo está ajustado para comenzar a cocinar.
11. **Manijas Frescas al Tacto (COOL-TOUCH™)**
12. **Alojamiento de Acero Inoxidable**
13. **Elemento de Calentamiento Envoltivo Alrededor** – Calienta los alimentos uniformemente y a fondo.



English-1

English-2

English-3

English-4

English-5

English-6

English-7

English-8

English-9

English-10

English-11

English-12

English-13

English-14

English-15

English-16

English-17

English-18

English-19

English-20

English-21

English-22

English-23

USO DEL CORDÓN DE EXTENSIÓN

• When cooking vegetables with meat, place vegetables on the bottom of the Slow Cooker and place the meat on top.

• When cooking frozen foods, increase cooking time accordingly.

• When preparing meat, adding a small amount of water to the Slow Cooker is recommended to keep the meat tender. The leaner the cut or liquid is recommended to use the Low setting. When using the Low setting, less liquid is needed since there is little evaporation.

• Large pieces of meat and vegetables will cook faster if cut into small pieces is recommended to keep the meat tender. The leaner the cut or liquid is recommended to use the Low setting. When using the Low setting, less liquid is needed since there is little evaporation.

• If the completed dish has too much liquid, remove the lid and set the Slow Cooker on High until some liquid has evaporated.

• While browning meat prior to Slow Cooking is not necessary, it may improve the color of the meat.

• When making a casserole with meat, lightly coating the meat in flour and the color of the meat.

• To thicken a casserole set the Slow Cooker on High and mix in a thickening agent, such as flour and water. Allow it to simmer until thickened.

• To thicken a casserole set the Slow Cooker on High and mix in a thickening agent, such as flour and water. Allow it to simmer until thickened.

• For optimum results, the last ingredients to be added to the Slow Cooker should be liquids and sauces.

• Little or no stirring is required when using the Low or Keep Warm settings. When using the High setting, stirring ensures even flavor distribution.

• When using the High setting, stirring ensures even flavor distribution.

• Before cleaning your OSTER® Inspire Slow Cooker, allow the unit to cool, then:

• To wash the Removable Stoneware Bowl and lid, remove components from the base and wash in hot, soapy water or place in the dishwasher. To remove food particles that are stuck to the side, allow Removable Stoneware Bowl to soak in warm water before washing.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

• To clean the base of the Slow Cooker, wipe outer housing with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

GUÍA PARA COCINAR LENTO

Para el mejor resultado, siga estas pautas al utilizar su Cacerola de Cocción Lento:

- La Cacerola de Cocción Lento debe estar por lo menos medio llena para resultados óptimos.

- Puesto que la Cacerola de Cocción Lento está diseñada para cocinar sobre un período de tiempo prolongado, el cocinar por una hora adicional o algo así en el punto de graduación Baja o Mantener Tibio no será perjudicial para la mayoría de las recetas.

- Ciertos alimentos no se deben cocinar por tiempo largo. Los alimentos tales como productos lácteos, pastas y arroz se deben agregar a la Cacerola de Cocción Lento durante las dos últimas horas del ciclo de cocción.

- Al cocinar vegetales con carne, coloque los vegetales en el fondo de la Cacerola de Cocción Lento y coloque la carne encima.

- Al cocinar alimentos congelados, aumente el tiempo de cocción por consiguiente.

- Cuando prepare carnes, se recomienda agregar una cantidad pequeña de agua a la Cacerola de Cocción Lento para mantener la carne blanda. Cuanto más magro sea el corte de la carne, más se recomienda el agua. Al utilizar la graduación Baja, se necesita menos líquido ya que hay poca evaporación.

- Las piezas grandes de carne y de vegetales se cocinarán más rápidamente si se cortan en piezas pequeñas antes de cocinar.

- Si el plato terminado tuviera demasiado líquido, quite la tapa y ponga la Cacerola de Cocción Lento en Alto hasta que se haya evaporado algo del líquido.

- Aunque dorar la carne antes de la Cocción Lenta no es necesario, puede mejorar el color de la carne.

- Cuando haga una cazuela con carne, cubra ligeramente la carne con harina y dórela antes de ponerla en la Cacerola de Cocción Lento para ayudar a sellar los jugos.

- Para espesar una cazuela gradúe la Cacerola de Cocción Lento en Alto y mezcle un agente espesante, tal como harina y agua. Deje que cueza a fuego lento hasta que se espese.

- Para óptimos resultados, los ingredientes que se agregarán a la Cacerola de Cocción Lento en último lugar deberán ser los líquidos y las salsas.

- Cuando utilice la graduación Baja o Mantener Tibio, no requerirá revolver o se revolverá poco. Cuando utilice el ajuste Alto, revuelva para asegurar una distribución uniforme del sabor.

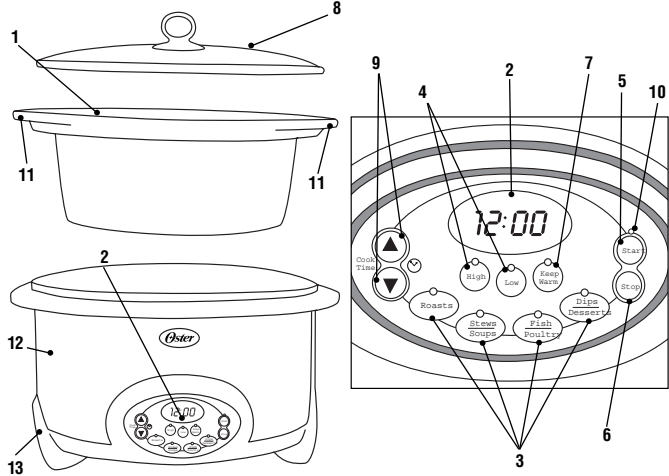
 	Español-5	 	Español-6	 	
----------------	-----------	----------------	-----------	----------------	----------------

BIENVENU

Permettez-nous de vous féliciter pour votre achat d'une cocotte mijoteuse OSTER® ! Pour en savoir plus sur les produits OSTER®, consultez notre site www.oster.com.

CARACTÉRISTIQUES DE LA COCOTTE MIJOTEUSE

- Réceptier amovible en grès céramique de 6.5 quarts (6,2 litres), lavable au lave-vaisselle, résistant à l'adhérence** – Du plan de travail à la table à manger.
- Écran ACL** – Affiche le temps de cuisson programmé.
- Paramètres de cuisson pré-programmables simples par touche à effleurement** – Sélectionnez parmi Rôtis, Ragoûts/Soupes, Poissons/Volailles et Trempettes/Desserts.
- Commandes de température Low/High (Basse/Haute)** – Appuyez sur ces boutons pour sélectionner la température de cuisson souhaitée.
- Bouton Start (Démarrer)** – Appuyez sur ce bouton pour démarrer la cuisson.
- Bouton Stop (Arrêt)** – Appuyez sur ce bouton pour arrêter la cuisson.
- Fonction automatique Keep Warm (Garde-au-chaud)** – La fonction attente / garde-au-chaud s'active automatiquement à la fin du cycle de cuisson (6 heures). Vous pouvez aussi activer manuellement la fonction Garde-au-chaud.
- Couvercle en verre réfractaire** – Lavable au lave-vaisselle.
- Minuterie d'ajustement du temps de cuisson** – Permet d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson par incréments de 30 minutes.
- Témoin de Mise sous Tension** – Indique que la cocotte mijoteuse est branchée sur la prise d'alimentation électrique et que la minuterie est réglée pour commencer la cuisson.
- Poignées isolantes COOL-TOUCH™**
- Structure en acier inoxydable**
- Élément de chauffage enveloppant** – Permet de cuire les aliments uniformément et à cœur.



Français-3

GUÍA BÁSICA DE TIEMPO DE COCCIÓN		
RECETA O ALIMENTO	GRADUACIÓN DEL CALOR	
	BAJO	ALTO
3 – 4 lbs. Pollo	6 – 8 Horas	3 – 4 Horas
3 – 4 lbs. Cazuela de Bife	6 – 8 Horas	4 – 5 Horas
3 Cuartos de Guisado de Carne	8 – 10 Horas	4 – 5 Horas
3 Cuartos de Chile	8 – 10 Horas	4 – 5 Horas
3 Cuartos de Sopa de Vegetales	6 – 8 Horas	3 – 4 Horas

LIMPIEZA DE SU CACEROLA DE COCCIÓN LENTO

Antes de limpiar su Cacerola de Cocción Lento de OSTER®, desenchufe la unidad y déjela enfriar.

- Asegúrese de apagar la unidad.

- Desenchufe la unidad del tomacorriente de la pared.

- Para lavar el gres y la tapa, quite los componentes de la base y lave en agua caliente, jabonosa o colóquelos en el lavaplatos. Para quitar las partículas de alimentos que estén adheridos al lado, permita que el gres se empape en agua tibia antes de lavar.

- Para limpiar la base de la Cacerola de Cocción Lento, pase el trapo el alojamiento externo con una tela húmeda. **¡ NO LO SUMERJA EN AGUA !** Use solamente agua suave, jabonosa. Los limpiadores abrasivos, las escobillas de fregar y los limpiadores químicos dañarán la unidad.

ALMACENAR SU CACEROLA DE COCCIÓN LENTO

Permita que el artefacto se enfríe totalmente antes de almacenarlo. Aparte de la limpieza recomendada, ningún otro mantenimiento de parte del usuario será necesario.

UTILISATION DE LA COCOTTE MIJOTEUSE OSTER®

- Avant de l'utiliser pour la première fois, lavez soigneusement le réceptier en grès céramique à l'eau et au savon, rincez et séchez. **REMARQUE :** Ne plongez pas la cocotte mijoteuse dans l'eau.
- Sélectionnez un emplacement pour la cocotte mijoteuse. Placez-le sur un plan de travail dégagé, permettant le branchement facile du cordon sur la prise murale.
- Préparez les aliments selon les indications de la recette.
- Mettez les aliments dans le réceptier en grès céramique.
- Placez le réceptier dans la cuve chauffante de la cocotte mijoteuse.
- Poignées du réceptier doivent s'aligner avec celles de la cuve.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale de 120 v.

Pour mettre l'appareil en marche :

- Sélectionnez le paramètre de cuisson souhaité (*Rôtis, Ragoûts/Soupes, Poissons/Volailles, Trempettes/Desserts*) et appuyez sur le bouton Start (Démarrer). Le temps de cuisson de ces mets est pré-programmé. L'appareil émet un bip quand on appuie sur les boutons de paramètre de cuisson et de démarrage. Pour les mets qui ne correspondent à aucune de ces catégories, veuillez consulter la recette ou un livre de cuisine pour la température et le temps de cuisson nécessaires.
- Sélectionnez la température de cuisson souhaitée (Low ou High) à l'aide des flèches montantes ou descendantes. Les recettes indiquent généralement lequel des réglages de température de cuisson (High ou Low) utiliser ; le réglage peut toutefois être modifié en fonction du temps de cuisson disponible. Vous pouvez utiliser les flèches montantes ou descendantes pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le réglage High (Haut) peut être défini pour un temps de cuisson compris entre 1 heure et 6 heures au maximum (*Temps de cuisson par défaut est 2 heures*). Le réglage Low (Bas) peut être défini pour un temps de cuisson compris entre 6-1/2 heures au minimum et 20 heures au maximum (*Temps de cuisson par défaut est 6-1/2 heures*). L'unité fera bip-bip quand les flèches hauts ou des bas sont appuyés. **REMARQUE :** 1 heure de cuisson sur High (Haut) équivaut approximativement à 2 heures environ de cuisson sur Low (Bas).
- Sélectionnez manuellement la fonction Keep Warm (Garde-au-chaud) pour l'activation immédiate des paramètres choisis. **REMARQUE :** La fonction Keep Warm (Garde-au-chaud) s'activera automatiquement pour une durée de 6 heures au maximum en fin de cycle de cuisson pré-programmé. Appuyez sur Stop pour désactiver manuellement cette fonction. L'appareil bipera si l'on appuie sur le bouton Keep Warm (Garde-au-chaud).
- Mettez le couvercle sur le réceptier en grès céramique durant la cuisson. **REMARQUE :** La partie en verre du couvercle peut être chaude pendant la cuisson. Ne touchez que le bouton du couvercle.
- L'appareil bipera en fin de cycle de cuisson. Vous pouvez arrêter manuellement le cycle en appuyant sur STOP. L'appareil bipera.
- Versez les aliments dans un plat de service approprié ou servez-vous du réceptier en grès céramique comme d'un plat de service en le soulevant de la cuve chauffante par les poignées. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le réceptier en grès céramique de la cuve chauffante.
- Le réceptier en grès céramique peut être utilisé pour conserver les aliments cuits dans le réfrigérateur.

Français-4

RECETA

Cazuela de Bife del Sudoeste

1 cucharilla de chile/ají en polvo

1-1/2 cucharillas de sal de mar*

1/2 cucharilla de comino

1/2 cucharilla de semilla de cilantro molido

1/2 cucharilla de pimienta roja moida

4-1/2 a 5 libras de bife de cadera para asado

1-1/2 copas de salsa medio picante o poco picante

1 cucharada de miel

3 camotes medianos – pelados y cortados en 3

1 cebolla pequeña entera pelada

4 zanahorias peladas y cortada en mitades

3 espigas de maíz. (*sin barbás ni vainas*) cortadas en cuatro

4 pimientos poblanos sin semillas

1 pimiento Serrano sin semillas**

1 taza de frijoles negros de conserva – escurridos y enjuagados

Mezcle los primeros cinco ingredientes juntos en un tazón pequeño para hacer la frotación. Frote las carnes uniformemente con la mezcla de especias y colóquelas en la Cacerola de Cocción Lento. Mezcle 1 copa de salsa con la miel y vierta sobre la carne; reserve la otra1/2 copa de salsa. Agregue los 6 vegetales siguientes. Gradúe la Cacerola de Cocción Lento en Roast y cocine 8 horas. Quite la carne y los vegetales de la Cacerola de Cocción Lento y colóquelos en una fuente de servir. Agregue la 1/2 copa de salsa reservada y los frijoles negros a la salsa en la olla y revuelva. Rebane las carnes y vierta la salsa sobre la carne y los vegetales.

- * Si utiliza sal de mesa, reduzca la sal a 1 cucharilla. Usted puede omitir la sal.

- ** Las semillas y membranas de los chiles/ajíes contienen la mayoría de la capsaicina, el compuesto que les brinda su cualidad picante para la boca. Tenga precaución al manipular estos chiles/ajíes. Los Serranos son lo suficientemente picantes como para irritar fácilmente la piel de las manos y puede ser doloroso si su jugo entra en contacto con los ojos. Use guantes quirúrgicos desechables cuando trabaje con los chiles/ajíes picantes, y no toque su cara hasta que se quite los guantes.

Si usted no desea una salsa "picante" omita los pimientos Serranos o use solo medio pimiento para que pique menos.

 	Español-7	 	Español-8	 	
----------------	-----------	----------------	-----------	----------------	----------------

GUIDE DE LA CUISSON LENTE

Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez ces conseils pour utiliser votre cocotte mijoteuse :

- La cocotte mijoteuse doit être mi-pleine au minimum pour une cuisson optimale.

- La cocotte mijoteuse étant conçue pour cuire des aliments sur une longue période de temps, cuire une heure de plus environ en mode Low (Bas) ou Keep Warm (Attente/garde-au-chaud) n'affectera pas la réussite de la plupart des recettes.

- Certains aliments ne doivent pas être cuits pendant longtemps. Des aliments comme les produits laitiers, les pâtes et le riz ne doivent être ajoutés à la cocotte mijoteuse que lors des 2 dernières heures du cycle de cuisson.

- Pour la cuisson d'un plat de légumes et de viande, placez les légumes au bas du réceptier en grès céramique de la cocotte mijoteuse et la viande par-dessus.

- Pour la cuisson d'aliments congelés, augmentez le temps de cuisson en conséquence.

- Pour la cuisson de viande, il est recommandé d'ajouter une petite quantité d'eau dans la cocotte mijoteuse afin de préserver sa tendreté. Plus maigre est la viande plus grande est la quantité d'eau à ajouter. En mode de cuisson Low (basse température), le besoin en eau est moindre car l'évaporation est alors minimale.

- De gros morceaux de viande ou de légumes cuiront plus vites s'ils sont découpés en petits morceaux avant la cuisson.

- Si le plat cuisiné est trop liquide, enlevez le couvercle et réglez la température de cuisson sur High (haute) jusqu'à évaporation d'une partie du liquide.

- Tandis que faire sauter la viande avant de la cuire à feu doux n'est pas nécessaire, quoique que cela puisse rendre sa présentation plus appétissante en fin de cuisson.

- Pour la préparation d'un plat de viande en cocotte, vous pouvez rouler légèrement la viande dans de la farine et la brunir avant de la verser dans la cocotte mijoteuse ; cela permet d'emprisonner les sucs de la viande pendant la cuisson.

Français-5

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc., o si en Canadá, Sunbeam Corporation (Canadá) Limited (colectivamente “Sunbeam”) garantiza que este producto estará libre de defectos en material o mano de obra por un período de un año a partir de la fecha de la compra. Sunbeam, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo será efectuado por un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo podrá efectuado con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original al detalle desde la fecha de compra original al detalle y no es transferible. Guarde el recibo de venta original. Se requiere prueba de compra para obtener la garantía. Los concesionarios Sunbeam, centros de servicio, o almacenes de ventas al detalle de productos Sunbeam no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar, de manera alguna, los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del producto, uso en voltaje o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones de operación, desarme, reparación o alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o de un centro de servicio autorizado Sunbeam. Además, esta garantía no cubre: Actos de la naturaleza, tales como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

¿Cuales Son los Límites de Responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam no será responsable por ningún daño incidental o consecuente causados por el incumplimiento de la garantía o condición expresa, implícita o reglamentaria.

Excepto hasta donde lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular, está limitada en duración a la duración de la garantía descrita arriba.

Sunbeam niega cualquier otra garantía, condición o representación, expresa, implícita, reglamentaria o de otra manera.

Sunbeam no será responsable por ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso, o inhabilidad de usar el producto incluyendo daños incidentales, especiales, consecuentes o similares o pérdida de lucro, o por cualquier incumplimiento de contrato, fundamental o de otra manera, o por cualquier reclamo contra el comprador iniciado por cualquier otra tercera persona.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones sobre cuanto dura una garantía implícita, de modo que las limitaciones o exclusiones mencionadas arriba pueda que no le aplique a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y pueda que usted tenga otros derechos, los cuales varían de provincia a provincia, de estado a estado o de jurisdicción a jurisdicción.

Cómo Obtener Servicio de Garantía

En los Estados Unidos –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.334.0759 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En Canadá –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.667.8623 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc., situada en Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canadá) Limited, situada en el 5975 Falbourn Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

POR FAVOR, NO RETORNE ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ.

 	Español-8	 	Français-1	 	
----------------	-----------	----------------	------------	----------------	----------------

- Pour épaissir une préparation en cocotte, réglez la température de cuisson de la cocotte mijoteuse sur High (Haute) et mélangez-y un épaississant comme un mélange d'eau et de farine. Laissez mijoter à feu doux jusqu'à épaississement de la préparation.

- Pour des résultats optimaux, les derniers ingrédients à ajouter dans la cocotte mijoteuse sont les liquides et les sauces.

- La cuisson en mode Low (basse température) ou Keep Warm (Attente / garde-au-chaud) ne requiert peu, voire aucun, de remuement des aliments au cours de la cuisson. Pour la cuisson à température élevée (High), remuez périodiquement la préparation assuré l'homogénéité de sa saveur.

GUIDE DE BASE DES TEMPS DE CUISSON			
RECETTE OU NOURRITURE	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON	FAIBLE	ÉLEVÉE
Poulet 3 – 4 lb. (1,36 – 1,8 kg)	6 – 8 heures	3 – 4 heures	
Bœuf en daube 3 – 4 lb. (1,36 – 1,8 kg)	6 – 8 heures	4 – 5 heures	
Ragoût de bœuf 3 Qt. (2,8 l)	8 – 10 heures	4 – 5 heures	
Chile 3 Qt. (2,8 l)	8 – 10 heures	4 – 5 heures	
Soupe aux légumes 3 Qt. (2,8 l)	6 – 8 heures	3 – 4 heures	

NETTOYAGE DE LA COCOTTE MIJOTEUSE

Avant de nettoyer votre cocotte mijoteuse OSTER® Inspire, débranchez-la et laissez-la refroidir.

- Assurez-vous que l'appareil est débranché.

- Débranchez l'appareil de la prise murale.

- Pour laver le réceptier en grès céramique et le couvercle, retirez-les de la cuve chauffante et lavez-les à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour enlever les résidus alimentaires qui seraient collés à la paroi, laissez tremper le réceptier en grès céramique dans de l'eau chaude avant de le laver.

- Pour nettoyer la cuve chauffante de la cocotte mijoteuse, nettoyez la paroi externe avec un chiffon humide. **NE PLONGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU !** N'utilisez que de l'eau et du savon doux. Les nettoyeurs abrasifs, les brosses d'astiquage et les décapants chimiques abîmeront l'appareil.

RANGEMENT DE LA COCOTTE MIJOTEUSE

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger. À part le nettoyage recommandé, aucun autre entretien n'est requis.

Français-6

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Avant d'utiliser votre cocotte mijoteuse, il est essentiel de prendre un certain nombre de précautions élémentaires, notamment :

VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE

- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées.

- Pour vous protéger contre les risques de chocs électriques, ne plongez pas l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

- Surveillez étroitement les enfants lorsqu'un appareil quelconque est utilisé dans leur présence.

- Surveillez étroitement les enfants lorsqu'un appareil quelconque est utilisé dans leur présence.

- Surveillez étroitement les enfants lorsqu'un appareil quelconque est utilisé dans leur présence.

UTILISATION D'UNE RALLONGE

Un cordon d'alimentation court est fourni, afin de limiter le risque qu'il s'entortille ou que vous trébuchiez sur un cordon plus long. Il est possible d'utiliser une rallonge pourvue de des précautions soient prises. En cas d'utilisation d'une rallonge, sa puissance nominale doit être pour le moins aussi élevée que celle de l'appareil.

La rallonge doit être disposée de telle façon qu'elle ne pende pas du plan de travail, afin que les enfants ne puissent tirer ou trébucher dessus.

- N'utilisez pas un appareil quelconque si le cordon ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil à un Centre de réparation agréé pour vérification, réparation, réglage électrique ou mécanique. Vous pouvez obtenir l'adresse du centre de réparation agréé le plus proche de votre domicile en composant le numéro 1 800 334-0759.

- N'utilisez pas l'appareil en plein air.

- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail. Ne le laissez pas non plus entrer en contact avec des surfaces chaudes.

RECETTES

BRAISÉ DU SUD-OUEST

1 cuillère à café de chili en poudre

1-1/2 cuillères à café de sel marin*

1/2 cuillère à café de graine de cumin

1/2 cuillère à café de graine de coriandre moulue

1/2 cuillère à café de paprika moulu

Rôti de croupe de bœuf 4-1/2 à 5 lb / 2,0 à 2,26 kg

1-1/2 tasses de sauce salsa (*piment moyen ou doux*)

1 cuillère à soupe de miel

3 patates douces moyennes – pelées et coupées en trois

1 petit oignon entier pelé

4 carottes pelées et coupées en deux

3 épis de maïs – coupés en quarts-de-rond

4 poivrons Poblano, graines enlevées

1 piment Serrano spermé**

1 tasse de haricots noirs en boîte, égouttés et rincés

Mélangez les cinq premiers ingrédients dans un petit bol pour en faire un beurre. Frottez le rôti uniformément avec ce mélange d'épices et placez-le dans la cocotte mijoteuse. Mélangez 1 tasse du salsa avec le miel et versez sur le rôti ; conservez l'autre 1/2 tasse de salsa pour plus tard. Ajoutez les 6 légumes. Réglez la cocotte mijoteuse sur Roast (Rôti) et faites cuire pendant 8 heures. Retirez le rôti et les légumes de la cocotte mijoteuse et placez-les dans un plat de service. Ajoutez la demi-tasse restante de salsa et les haricots noirs au jus du réceptier et remuez. Découpez le rôti en tranches et versez la sauce sur la viande et les légumes.

- * Si vous utilisez du sel de table, réduisez la quantité à 1 cuillère à café. Le sel est facultatif.

- ** Les graines et membranes des piments rouges chipotle contiennent la plus grande partie de la capsicine, la substance qui leur donne leur très forte saveur. Soyez prudent en manipulant ces piments. Les piments Serrano sont suffisamment piquants pour irriter la peau des mains et tout contact de leur jus avec les yeux peut être très douloureux. Portez des gants de chirurgie jetables pour manipuler des piments rouges et ne touchez pas votre visage tant que vous portez les gants.

Si vous ne souhaitez pas que la sauce soit très piquante, n'utilisez pas de piment Serrano ou n'utilisez qu'une moitié de piment pour la rendre moins piquante.

Français-7

- Ne le placez pas près d'un brûleur à gaz ou électrique ni d'un four chaud.

- Soyez extrêmement prudent en déplaçant l'appareil s'il contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.

- N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles spécifiquement prévues.

- N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles spécifiquement prévues.

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>