

bravetti®

7 Qt. Oval Slow Cooker With Little Slow Cooker Mijoteuse De 7 Litre Avec Petite Mijoteuse

OWNER'S MANUAL GUIDE DU PROPRIÉTAIRE

Model/Modèle KC271B
120V., 60Hz., 340 Watts



EURO-PRO Operating LLC

Boston ,MA, 02465

Tel.: 1 (800) 798-7398

www.euro-pro.com

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your **EURO-PRO Slow Cooker**, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all instructions before using your **Slow Cooker**.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the slow cooker in water or any other liquids.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to **EURO-PRO Operating LLC** for examination, repair or adjustment.
7. Unplug appliance 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. Do not place on or near a hot gas or electric burner.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
10. Never place ceramic pot directly on a heated surface, such as a stove element as this could cause cracking.
11. To disconnect, turn the control knob to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other liquids.
13. The glass lid and ceramic pot are fragile. Handle them with care.
14. Never put cold water in a heated ceramic pot as the pot may crack.
15. Never cook directly in metal housing. Use the removable ceramic pot.
16. Never turn the switch "On" when the ceramic pot is empty as this could cause a malfunction.
17. Never touch the exterior of the slow cooker during its operation and before it cools after switching to "Off" position.
18. Avoid sudden temperature changes, such as adding frozen foods into the heated ceramic pot.
19. Always keep the slow cooker dry, especially the metal housing.
20. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated heat pad is recommended.
21. Do not use outdoors or while standing in a damp area.
22. Do not use appliance for other than intended use.
23. Lift and tilt cover away from you carefully to avoid scalding and allow water to drip into unit.

This unit has a short power supply cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use:

1. The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. 120V, 340W 3 Amps.
2. An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where they can be pulled on by children or tripped over accidentally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS For Household Use Only

WARNING: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not modify the plug in any way.

Modèle KC271B

EURO-PRO 

GARANTIE LIMITÉE DE UN (1) AN

EURO-PRO OPERATING LLC garantit ce produit contre toute défectuosité matérielle ou de main-d'œuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'une utilisation domestique normale.

Si votre appareil manque de fonctionner correctement dans le cadre d'un usage domestique normal, et ce, pendant la période de garantie, retournez l'appareil au complet et ses accessoires, frais de port prépayé. Pour rejoindre le service à la clientèle, téléphonez a 1 (866) 826-6941 ou visitez nore site Web : www.euro-pro.com.

Si **EURO-PRO Operating LLC** constate que l'appareil comporte une défectuosité matérielle ou de main-d'œuvre, **EURO-PRO Operating LLC** le réparera ou le remplacera sans frais de votre part. Une preuve d'achat indiquant la date d'achat et un montant de 14,95 \$ pour les frais de port et de manutention de l'envoi de retour doivent être inclus.*

La responsabilité de **EURO-PRO Operating LLC** ne se limite qu'au coût des pièces de rechange ou de l'appareil, à notre discrétion. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne couvre pas les appareils altérés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée exclut les dommages causés par le mésusage, l'abus, la manipulation négligente ainsi que par une manutention en transit ou un emballage inadéquats.

Cette garantie couvre l'acheteur initial du produit et exclut toute autre garantie juridique ou conventionnelle. Le cas échéant, **EURO-PRO Operating LLC**, n'est tenue qu'aux obligations spécifiques assumées par elle de façon expresse en vertu des conditions de cette garantie limitée. **En aucun cas EURO-PRO Operating LLC** ne sera-t-elle tenue responsable de dommages indirects de quelque nature que ce soit. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects. Ainsi, la disposition ci-devant pourrait ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis pouvant varier d'un état ou d'une province à l'autre.

***Important :** Emballez soigneusement l'appareil afin d'éviter tout dommage durant le transport. Avant d'emballer l'appareil, assurez-vous d'y apposer une étiquette portant vos nom, adresse complète et numéro de téléphone ainsi qu'une note précisant les détails de l'achat, le modèle et le problème éprouvé par l'appareil. Nous vous recommandons d'assurer votre colis (les dommages survenus durant le transport ne sont pas couverts par la garantie). Indiquez « AUX SOINS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE » sur l'emballage extérieur. Comme nous nous efforçons en tout temps d'améliorer nos produits, les spécifications décrites dans ce guide sont sujettes à changement sans préavis.



FICHE D'ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE CONSOUMMATEURS CANADIENS SEULEMENT

Veuillez remplir cette fiche d'enregistrement et la poster dans les dix (10) jours suivant l'achat. L'enregistrement nous permettra de communiquer avec vous en cas d'avis sur la sécurité du produit. En nous retournant cette fiche, vous convenez avoir lu et compris les consignes d'utilisation et les avertissements qui les accompagnent.

RETOURNEZ À :

**EURO-PRO Operating LLC, 4400, Bois-Franc, St-Laurent (Québec) H4S 1A7
KC271B**

Modèle de l'appareil

Date d'achat

Nom du magasin

Nom du propriétaire

Adresse

Ville

Prov.

Code postal

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE PETITE MIJOTEUSE

Avant d'utiliser votre petite mijoteuse, retirez tout auto-collant et étiquette de l'appareil.

Votre nouvelle mijoteuse pourrait dégager une certaine odeur durant ses 10 premières minutes d'utilisation. Cette odeur est causée par le chauffage initial des matériaux composant la mijoteuse. L'odeur est sans danger et devrait disparaître après le chauffage initial.

Spécifications techniques

Tension : 120 V, 60 Hz

Intensité : 35 watts

Capacité : 13 onces liquides



1. Boîtier métallique
2. Pot de céramique fixe
3. Couvercle

CONSIGNES D'UTILISATION

Cet appareil est à USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT et peut être branché à une prise polarisée de 120 V CA. N'utilisez aucun autre type de prise.

Première utilisation de votre petite mijoteuse

Nettoyez entièrement avant la première utilisation.

1. Lavez le couvercle à l'eau savonneuse chaude et essuyez l'intérieur du contenant de céramique à l'aide d'un linge humide. **N'immergez pas** l'appareil. **NE LAVEZ PAS** la petite mijoteuse au lave-vaisselle.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de 120 volts CA.
3. Cuisinez toujours avec le couvercle en place. Soulever souvent le couvercle prolonge le temps de cuisson.
4. Débranchez la mijoteuse dès que la cuisson est terminée. Laissez refroidir complètement avant de nettoyer. **Le pot de céramique ne peut subir le choc d'un changement brusque de température.**
5. N'utilisez pas la mijoteuse pour faire bouillir de l'eau.

MISE EN GARDE : Soyez prudent lorsque vous ajoutez du liquide dans le pot de céramique - N'ajoutez jamais de liquide froid afin d'éviter de faire craquer le pot de céramique. Réchauffez toujours les liquides avant de les ajouter.

Soin et entretien

MISE EN GARDE : Assurez-vous que la fiche est débranchée de l'alimentation électrique avant le nettoyage.

- Laissez toujours refroidir l'appareil avant le nettoyage.
- Lavez le couvercle à l'eau savonneuse chaude. Vous pouvez aussi le placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Lavez le pot de céramique à l'aide d'un linge humide. **N'immergez pas** l'appareil.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer pour nettoyer le pot de céramique ou le couvercle.
- Afin de ramollir la nourriture cuite tenace, remplissez le pot de céramique d'eau tiède savonneuse et laissez tremper. Retirez en frottant doucement à l'aide d'une brosse de nylon.
- Nettoyez le boîtier métallique à l'aide d'un linge humide seulement. Lorsque vous rangez votre petite mijoteuse, enroulez lâchement le cordon d'alimentation. Ne l'enroulez pas autour de l'appareil.

GETTING TO KNOW YOUR SLOW COOKER



1. Cover
2. Removable Ceramic Pot
3. Metal Housing
4. Control Knob
5. Inner Lining (not removable)

Technical Specifications

Voltage: 120V., 60Hz.

Power: 340 Watts

Read all the sections of this booklet and follow all the instructions carefully.

Before Using Your Slow Cooker

Prior To First Use, Clean The Unit Thoroughly

- Before using for the first time, wash the cover and the ceramic pot in hot, soapy water.
- Do not immerse metal housing in water or any other liquid.
- Rinse and dry thoroughly.
- Plug cord into a 120 volt AC outlet.
- Always cook with the cover on and the ceramic pot in position. Remember that frequent lifting of the cover delays the cooking time.
- When cooking a meat and vegetable combination, place the meat in the bottom of the ceramic pot.
- Unplug the slow cooker when cooking is complete. Before cleaning, allow to cool completely.
The ceramic pot cannot withstand the shock of sudden temperature changes.
- Do not use frozen meat or poultry in a slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking..

CAUTION: Be careful when adding additional liquids to ceramic pot - **Never** add cold liquids as this might cause the ceramic pot to crack. Always warm the liquids before adding.

Setting the Temperature

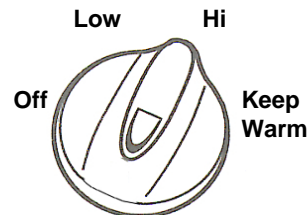
The slow cooker has been developed with a wrap-around side element concealed in the unit. This element provides the low, even temperature that makes lengthy cooking times possible. As a result of the wrap-around element, food will not stick to the base of the ceramic pot despite the long cooking time and the need to stir food is almost unnecessary. As food cooks just below boiling point, very little steam is given off and there is next to no evaporation, all of which provides flavorful, tender and moist results, even with budget cuts of meat.

LOW: 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.

HI: The high heat setting is used when baking or cooking dried beans and will cook food in half the time required for the low setting. as food will boil when cooked on the high setting. 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 the lid on.

KEEP WARM: The keep warm setting is for holding the prepared recipe at a perfect serving temperature. This setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. If food has been refrigerated, it must be heated on low or high and then switched to keep warm.

WARNING: Do Not Cook on Keep Warm Setting.



RECETTES

Chili automnal

Ingrédients :

3½-4 lb	boeuf haché grossièrement
1	boîte de 14 ½ oz de bouillon de boeuf
3 c. à table	oignon finement haché
3 c. à thé	bouillon de boeuf instantané
1	boîte de 8 oz de sauce tomates
2 c. à table	paprika
1/2 c. à thé	poivre noir
4 c. à table	poudre chili
1 c. à table	cumin
¼ c. à thé	poudre d'oignon
¼ c. à thé	sel
¼ c. à thé	poudre d'ail
¼ c. à thé	sel d'ail
¼ c. à thé	sucre
1 c. à table	jus de lime
1 paquet	mini épis de maïs, dégelé (facultatif)
	crème sûre, pour la garniture
	oignon vert, pour la garniture
	fromage, pour la garniture
½ t.	

Instructions :

Faites cuire le boeuf à feu moyen dans un grand poêlon, en égrenant jusqu'à ce qu'entièrement cuit. Égouttez. Placez le boeuf cuit, l'oignon haché, le bouillon de boeuf, la sauce tomate, la poudre chili, le paprika, le cumin, 2 c. à thé du bouillon de boeuf instantané, la poudre d'ail et le poivre noir dans le pot de céramique. Mélangez les ingrédients et mettez le couvercle de verre. Faites cuire pendant 7 heures 15 minutes à faible température ou 3 heures 15 minutes à haute température. Incorporez le reste du bouillon de boeuf, la poudre d'oignon, le sel, le sucre et le jus de lime. Couvrez et faites cuire une heure de plus. Garnissez de crème sûre, d'oignons verts et de fromage si désiré.

Ragoût de boeuf classique

Ingrédients :

4 lb	boeuf à ragoût, en cubes de 1 pouce
1/2 t.	farine
1 c. à thé	sel
1 c. à thé	poivre noir
3 t.	bouillon de boeuf
2 c. à thé	sauce Worcestershire
2	gousses d'ail émincées
2	feuilles de laurier
1 c. à thé	paprika
8	petites pommes de terre, en dés
4	petits oignons, en dés
4	branches de céleri, en dés

Instructions :

Faites brunir le boeuf à feu moyen dans un large poêlon, en retournant jusqu'à ce que tous les côtés brunissent. Ajoutez la viande au pot de céramique. Saupoudrez de farine, de sel et poivre et bien mélanger. Ajoutez le reste des ingrédients et bien mélanger. Couvrez et faites cuire pendant 11 heures à faible température ou 5 heures 30 minutes à haute température. Mélangez entièrement avant de servir.

Jambalaya épicée aux crevettes et saucisses

Ingrédients :

- 2 tasses saucisse, en dés
- 1 lb crevettes congelées, décortiquées et nettoyées (dégelées)
- 2 oignons moyens, hachés grossièrement
- 2 branches de céleri, tranchées
- 1/2 poivron vert, épépiné et en dés
- 1/2 poivron rouge, épépiné et en dés
- 1 boîte de 28 oz de tomates entières
- 1/4 t. purée de tomates
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 c. à thé persil sec
- 1 c. à thé thym
- 1 c. à thé sauce Tabasco^{MD}
- 2 clous de girofle
- 2 c. à table huile d'olive
- 1 t. riz blanc non cuit

Instructions :

Faites brunir la saucisse à feu moyen dans un large poêlon, en remuant jusqu'à ce que tous les côtés brunissent. Ajoutez la saucisse au pot de céramique. Ajoutez le reste des ingrédients, à l'exception des crevettes, au pot de céramique et mélangez bien. Couvrez et faites cuire pendant 8 heures à faible température ou 4 heures à haute température. Une heure avant de servir, mettez au réglage élevé et incorporez les crevettes.

Minestrone aux légumes

Ingrédients :

- 2 t. bouillon de légumes ou de poulet
- 2 t. jus de tomates
- 1/2 c. à thé feuilles de basilic séchées
- 1/2 c. à thé sel
- 1/4 c. à thé feuilles d'origan séchées
- 1/4 c. à thé poivre
- 2 carottes moyennes, hachées (1 tasse)
- 2 branches de céleri, hachées (1 tasse)
- 1 oignon moyen, hachés (1/2 tasse)
- 1/2 t. champignons frais (3 onces)
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 boîte de 20 oz de tomates en dés, non égouttées
- 1 tasse rotinis non cuits
- Fromage parmesan râpé, si désiré

Instructions :

Mélangez tous les ingrédients dans la mijoteuse, sauf les pâtes et le fromage. Couvrez et faites cuire à feu bas pendant 7 à 8 heures, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Incorporez les pâtes. Couvrez et faites cuire à feu élevé pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres. Saupoudrez chaque portion de fromage.

- Prepare recipe according to instructions.
- Place prepared food into the removable ceramic pot and cover with the glass cover.
- Plug the unit into an electrical outlet and switch to desired temperature setting (Low, High or Keep Warm) position. It is not necessary to stir the ingredients, leave the cooking to the slow cooker.
- Cooking time differs by the amount of ingredients, room temperature and many other factors. Adjust the cooking time in reference to the actual result.
- Repeatedly removing the glass cover will decrease the temperature in the ceramic pot.
- Certain dishes may not cook if the room temperature is below 5°C or 41°F.
- Carefully lift the glass cover away from you. Remember there is steam trapped under the glass cover.
- * **Note:** The glass cover and the ceramic pot are hot. Use a cloth or pot holder to hold them. Exercise caution to avoid burns.
- When finished, turn to "Off" position and unplug the unit. You can serve the meal in the removable ceramic pot.
- Let ceramic pot and glass cover cool completely before washing.

Removing Cover and Ceramic Pot

Note: The glass cover and the ceramic pot are hot. Use a cloth or pot holder to hold them.

- When removing the cover, tilt so that the opening faces away from you to avoid being burned by the steam.
- The sides of the metal housing of the slow cooker get very warm. Use oven mitts or pot holders to remove the ceramic pot.
- The removable ceramic pot can be used for serving the meal at the table.

Guide to Slow Cooking

Always allow sufficient time for the food to cook. It is almost impossible to overcook food in the slow cooker, particularly when using the low or keep warm settings. Most of the recipes contained within this book can be cooked on any one of the temperature settings, however the cooking times will vary accordingly. Each recipe in this book will give specific instructions indicating the appropriate temperature setting as well as the suggested cooking times to use.

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 below for suggested cooking times and settings when adjusting your favorite recipes.

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

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

All food should be cooked with the glass lid in place. Each time the lid is lifted, both the heat and moisture in the food are lost. Cooking times should thus be extended by approximately 30 minutes.

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 setting for 30-45 minutes or until the liquid reduces by the desirable amount.

Stirring Food

Little or no stirring is required when using the low or keep warm setting. when using the high setting, stirring ensures even flavor distribution.

Basic Cooking Time Guide

Heat Setting	Low	High
3-4 Lb. Chicken	6-8 Hours	3-4 Hours
3-4 Lb. Pot Roast	6-8 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Beef Stew	8-10 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Chili	8-10 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Vegetable Soup	6-8 Hours	3-4 Hours

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

Nettoyage et entretien

MISE EN GARDE : Assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et que le bouton de commande est à « OFF » avant le nettoyage.

- Laissez toujours refroidir l'appareil avant le nettoyage.
- Retirez le pot de céramique et le couvercle de verre et lavez-les à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un détergent domestique doux. Rincez et séchez entièrement.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer pour nettoyer le pot de céramique ou le couvercle de verre.
- Afin de ramollir la nourriture cuite tenace, remplissez le pot de céramique d'eau tiède savonneuse et laissez tremper. Retirez en frottant doucement à l'aide d'une brosse de nylon.
- Le pot de céramique et le couvercle de verre peuvent être lavés au lave-vaisselle. Prenez cependant soin de ne pas écailler ou faire craquer le pot de céramique ou le couvercle de verre.
- N'immergez jamais le boîtier de métal, le cordon ou la fiche.
- Nettoyez le boîtier métallique à l'aide d'un linge humide seulement.
N'immergez pas cet appareil.
- Lorsque vous rangez votre mijoteuse, enrroulez lâchement le cordon d'alimentation. Ne l'enroulez pas autour de l'appareil.

Trucs pour la mijoteuse

- Le couvercle de la mijoteuse n'est pas étanche sur le pot de céramique. Il doit être centré sur le pot de céramique pour de meilleurs résultats. **Ne retirez pas le couvercle de verre sans nécessité** - ceci cause une perte de température importante. Ne faites pas cuire sans le couvercle de verre.
- Aucun mélange n'est requis avec une mijoteuse. Vous voudrez peut-être cependant mélanger occasionnellement à feu élevé.
- La cuisson lente retient la fraîcheur des aliments. Si une recette est trop liquide à la fin de la durée de cuisson, retirez le couvercle, réglez à température élevée et réduisez le liquide en mijotant. Ceci prendra entre 30 et 45 minutes.
- Pour de meilleurs résultats, la mijoteuse doit être remplie au moins à moitié.
- Pour la cuisson de soupes ou ragoûts, laissez un espace de 2 pouces entre le dessus du pot de céramique et les aliments afin de faire mijoter.
- Plusieurs recettes exigent une cuisson toute la journée. Vous pouvez aussi préparer la recette le soir précédent en plaçant tous les ingrédients dans le pot de céramique. Couvrez et réfrigérez pendant la nuit. Au matin, placez simplement le pot de céramique dans la mijoteuse et sélectionnez la température.
- La viande et la volaille exigent une cuisson à feu bas. N'utilisez pas la mijoteuse pour la viande congelée. Faites décongeler la viande ou la volaille avant de la faire mijoter
- Éliminez le gras visible de la viande ou de la volaille.
- Faites cuire les légumineuses séchées entre 1 à 2 heures à température élevée. Ajoutez le restant des ingrédients et faites cuire à feu bas pour le reste de la durée de cuisson.
- Lorsque vous faites cuire caris et ragoûts, des saveurs plus intenses seront émises si la première étape est effectuée à l'aide des méthodes traditionnelles, soit brunir les oignons, la viande et les épices dans un poêlon anti-adhésif.

À FAIRE :

- Manipuler le pot de céramique et le couvercle de verre avec soin.
- Utiliser des poignées lorsque vous soulevez le pot de céramique contenant des aliments chauds.
- Éviter les températures extrêmes dans le pot de céramique ou dans le couvercle de verre. Par exemple, ne les placez pas dans ou sous l'eau froide pendant qu'il est encore chaud.

À NE PAS FAIRE :

- Utiliser le pot de céramique s'il est écaillé ou craqué.
- Faire fonctionner la mijoteuse sans son pot de céramique.
- Placer le pot de céramique chaud sur une surface mouillée.
- Utiliser la mijoteuse pour la viande congelée. Dégelez-la toujours au préalable.
- Placer le couvercle de verre sur la cuisinière ou sur le four à micro-ondes.

À NE JAMAIS FAIRE

- Utiliser des produits nettoyants abrasifs ou tampon à récurer pour nettoyer le pot de céramique.
- Placer de l'eau ou d'autres liquide au fond de la mijoteuse.
- Immerger la base, la fiche ou le cordon de la mijoteuse.
- Toucher les surfaces chaudes avec les mains nues.

Tips for Slow Cooking

- The cover of the slow cooker does not form a tight fit on the ceramic pot but should be centered on the ceramic pot for best results. **Do not remove the glass cover unnecessarily** - this will result in major heat loss. Do not cook without the glass cover in place.
- Stirring is not necessary when using a slow cooker. However, if cooking on high, you may want to stir occasionally.
- Slow cooking retains most of the moisture in foods. If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove glass cover, turn the control knob to high, and reduce the liquid by simmering. This will take 30-45 minutes.
- The slow cooker should be at least half-filled for best results.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch space between the top of the ceramic pot and the food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. You can also prepare the recipe the night before by placing all ingredients in the ceramic pot, cover and refrigerate overnight. In the morning, simply place the ceramic pot in the slow cooker and select the temperature setting.
- Meat & Poultry require at least 6 to 8 hours on LOW. Do not use frozen meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Trim all visible fat from meat or poultry.
- Cook dried beans 1-2 hours on high setting, then add remaining ingredients, cook on low for the remaining time.
- When cooking curries and casseroles, richer, more intensive flavors will develop when the first stage is prepared by traditional methods, i.e. brown the onions, meat and spices first in a non-stick pan.

DO's

- Handle the ceramic pot and glass lid with care.
- Use oven mitts when lifting the ceramic pot containing hot foods.
- Avoid extreme temperature changes in the ceramic pot or glass lid. For example, do not place into or under cold water while still hot.

DO NOT's

- Use the ceramic pot if chipped or cracked.
- Operate the slow cooker without the ceramic pot in place.
- Place the hot ceramic pot onto a wet surface.
- Use frozen meats or foods in slow cooker. Always defrost them first.
- Place the glass lid in oven or microwave.

NEVER

- Use abrasive cleansers or metal scouring pads when cleaning the ceramic pot.
- Place water or other liquids into the base of the slow cooker.
- Immerse the base, cord or plug of the slow cooker into water.
- Touch hot surfaces with bare hands.

Cleaning & Maintenance

CAUTION: Make sure that the unit is unplugged from the power source and the control button is on "Off" before cleaning.

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

Guide de cuisson de la mijoteuse

Laissez toujours les aliments cuire assez longtemps. Il est presque impossible de trop cuire les aliments dans la mijoteuse, particulièrement aux températures faible et de réchaud. La plupart des recettes contenues dans ce guide peuvent être cuites à l'une ou l'autre des températures. La durée de cuisson variera en conséquence. Chaque recette de ce guide offre des instructions spécifiques, indiquant la température appropriée de même que des durées de cuisson suggérées.

Adaptation des durées de cuisson

Vos recettes traditionnelles préférées peuvent facilement être adaptées en diminuant la quantité de liquide de moitié et en augmentant considérablement la durée de cuisson. Voyez le guide ci-dessous pour les durées de cuisson suggérées et la température de vos recettes préférées.

Durée de la recette traditionnelle	Durée à la mijoteuse
15-30 minutes	4-6 heures à feu bas
60 minutes	6-8 heures à feu bas
1-3 heures	8-12 heures à feu bas

Avertissement : Ces durées sont approximatives. Les durées de cuisson dépendent des ingrédients et de leur quantité.

Ne faites pas cuire sans le couvercle de verre. Chaque fois que le couvercle est soulevé, la chaleur et la fraîcheur des aliments est perdue. Les durées de cuisson doivent être allongées d'environ 30 minutes.

Quantité de liquide

Lorsque les aliments cuisent dans votre mijoteuse, très peu de vapeur s'échappe. Afin de compenser, il est conseillé de réduire la quantité liquide des recettes traditionnelles de moitié. Cependant, si après la cuisson la quantité de liquide est trop grande, soulevez le couvercle et mijotez à haute température pendant 30 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que le liquide soit réduit tel que désiré.

Mélange des aliments

Les températures basse ou de réchaud n'exigent que peu ou pas de mélange. À température élevée, le mélange garantit une distribution égale de la saveur.

Guide des durées de cuisson de base

Température	Bas (Low)	Élevé (High)
Poulet de 3-4 lb	6-8 heures	3-4 heures
Rôti de 3-4 lb	6-8 heures	4-5 heures
3 l de ragoût de boeuf	8-10 heures	4-5 heures
3 l de chili	8-10 heures	4-5 heures
3 l soupe aux légumes	6-8 heures	3-4 heures

*Les durées de cuisson ci-dessous doivent être utilisées comme **GUIDE** seulement. Il est recommandé d'utiliser un thermomètre pour vérifier que la cuisson est complète.

Utilisation de votre mijoteuse

- Préparez la recette selon les instructions.
- Déposez les aliments préparés dans le pot de céramique amovible et couvrez avec le couvercle de verre.
- Branchez l'appareil dans une prise électrique et réglez à la température désirée (basse, élevée ou réchaud). Il n'est pas nécessaire de mélanger les ingrédients. Laissez la cuisson à la mijoteuse.
- Les durées de cuisson diffèrent selon le montant des ingrédients, la température de la pièce et plusieurs autres facteurs. Réglez la durée de cuisson selon le résultat réel.
- Soulever souvent le couvercle de verre réduit la température dans le pot de céramique.
- Certains plats peuvent ne pas cuire si la température de la pièce est sous 5°C ou 41°F.
- Levez prudemment le couvercle de verre loin de vous. Rappelez-vous qu'il y a de la vapeur sous le couvercle de verre.
- * **Remarque :** Le couvercle et le pot de céramique sont chauds. Utilisez un linge ou des poignées pour les manipuler. Soyez prudent afin d'éviter les brûlures.
- Lorsque vous avez terminé, mettez l'appareil à « OFF » et débranchez-le. Vous pouvez servir le plat dans le pot de céramique amovible.
- Laissez le pot de céramique et le couvercle de verre refroidir entièrement avant de les laver.

Retrait du couvercle et du pot de céramique

Avertissement : Le couvercle et le pot de céramique sont chauds. Utilisez un linge ou des poignées pour les manipuler.

- Lorsque vous retirez le couvercle, éloignez ses ouvertures afin d'éviter de vous brûler avec la vapeur.
- Les parois du boîtier métallique de la mijoteuse deviennent très chaudes. Utilisez des poignées pour retirer le pot de céramique.
- Le pot de céramique amovible peut être utilisé comme plat de service.

COOKING RECIPES

Spicy Shrimp & Sausage Jambalaya

Ingredients:

2 cups	sausage, diced
1 lb	frozen, cooked shrimp, shelled and cleaned (thawed)
2	medium onions, coarsely chopped
2	stalks celery, sliced
1/2	green pepper, seeded and diced
1/2	red pepper, seeded and diced
1 28-oz	can whole tomatoes
1/4 cup	tomato paste
3	cloves garlic, minced
1 tsp	dried parsley
1/2 tsp	thyme
1 tsp	Tabasco® sauce
2	whole cloves
2 Tbs	olive oil
1 cup	raw white rice

Directions:

Brown sausage in large skillet over medium heat, stirring until it has browned evenly. Add sausage to ceramic pot. Add the rest of the ingredients except the shrimp to the ceramic pot and mix thoroughly. Cover and cook on Low setting for 8 hours or on High for 4 hours. One hour before serving, turn to High setting and stir in the shrimp.

Vegetable Minestrone

Ingredients:

2 cups	vegetable or chicken broth
2 cups	tomato juice
1/2 tbs.	dried basil leaves
1/2 tsp.	salt
1/4 tsp.	dried oregano leaves
1/4 tsp.	pepper
2	medium carrots, sliced (1 cup)
2	medium celery stalks, chopped (1 cup)
1	medium onion, chopped (1/2 cup)
1/2 cup	sliced fresh mushrooms (3 ounces)
2	garlic cloves, finely chopped
1	can (28 ounces) diced tomatoes, not drained
1 cup	uncooked rotini pasta
	Shredded Parmesan cheese, if desired

Directions:

Mix all ingredients except pasta and cheese in slow cooker. Cover and cook on low heat setting 7 to 8 hours or until vegetables are tender. Stir in pasta. Cover and cook on high heat setting 15 to 20 minutes or until pasta is tender. Sprinkle each serving with cheese.

Fall Football Chili

Ingredients:

- 3½-4 lbs. coarsely ground beef
- 1 14 ½ oz. can beef broth
- 3 Tbs. medium onion, finely chopped
- 3 tsp. instant beef bouillon
- 1 8-oz can tomato sauce
- 2 Tbs. paprika
- 1/2 tsp. black pepper
- 4 Tbs. chili powder
- 1 Tbs. cumin
- ¼ tsp. onion powder
- ¼ tsp. salt
- ¼ tsp. garlic powder
- ¼ tsp. garlic salt
- ¼ tsp. sugar
- 1 Tbs. lime juice
- 1 small package frozen corn, thawed (optional)
- sour cream, for topping
- chopped green onion, for topping
- ½ cup shredded cheese, for topping

Directions:

Cook beef in a large skillet over medium heat, stirring to crumble the beef until it is browned. Drain. Place cooked beef, chopped onion, beef broth, tomato sauce, chili powder, paprika, cumin, two teaspoons of the beef bouillon, garlic powder, and black pepper in ceramic pot. Mix ingredients and cover with glass lid. Cook for 7 hours 15 minutes on Low setting or 3 hours 15 minutes on High setting. Stir in remaining beef bouillon, onion powder, salt, sugar and lime juice. Cover and cook for one more hour. Top with sour cream, green onions and cheese if desired.

Classic Beef Stew

Ingredients:

- 4 lbs. stewing beef, cut into 1-inch cubes
- 1/2 cup flour
- 1 tsp salt
- 1 tsp black pepper
- 3 cups beef broth
- 2 tsp Worcestershire sauce
- 2 cloves garlic, minced
- 2 bay leaves
- 2 tsp paprika
- 8 small potatoes, diced
- 4 small onions, diced
- 4 celery stalks, sliced

Directions:

Brown beef in a large skillet over medium heat, stirring until all sides are brown. Add meat to ceramic pot. Sprinkle flour, salt and pepper over meat and stir to coat well. Add remaining ingredients and stir to mix well. Cover and cook on Low setting for 11 hours or on high for 5 hours 30 minutes. Stir thoroughly before serving.

Lisez toutes les sections de ce guide et suivez attentivement toutes les instructions.

Avant d'utiliser votre mijoteuse

Nettoyez entièrement avant la première utilisation

- Avant d'utiliser pour la première fois, lavez le couvercle et le pot de céramique à l'eau chaude savonneuse.
- N'immergez pas le boîtier de métal.
- Rincez et séchez entièrement.
- Branchez le cordon dans une prise de 120 volts CA.
- Faites toujours la cuisson à couvert et avec le pot de céramique en place. Soulever souvent le couvercle prolonge le temps de cuisson.
- Lorsque vous faites cuire une combinaison de viande et de légumes, placez la viande au fond du pot de céramique.
- Débranchez la mijoteuse dès que la cuisson est terminée. Laissez refroidir complètement avant de nettoyer. **Le pot de céramique ne peut subir le choc d'un changement brusque de température.**
- N'utilisez pas la mijoteuse pour la viande ou la volaille congelée. Faites décongeler la viande ou la volaille avant de la faire mijoter.

MISE EN GARDE: Soyez prudent lorsque vous ajoutez du liquide dans le pot de céramique - **N'ajoutez jamais** de liquide froid afin d'éviter de faire craquer le pot de céramique. Réchauffez toujours les liquides avant de les ajouter.

Réglage de la température

La mijoteuse a été conçue avec un élément enrobant les parois masqué à l'intérieur de l'appareil. Cet élément offre la température faible et égale qui permet de longues périodes de cuisson. Grâce à l'élément enrobant, la nourriture ne colle pas au fond du pot de céramique malgré les longues périodes de cuisson. Le mélange des aliments est presque inutile. Comme les aliments cuisent tout juste sous le point d'ébullition, peu de vapeur s'échappe et il n'y a presque pas d'évaporation. Ceci procure des résultats savoureux, tendres et frais, même avec les coupes de viande de moindre catégorie.

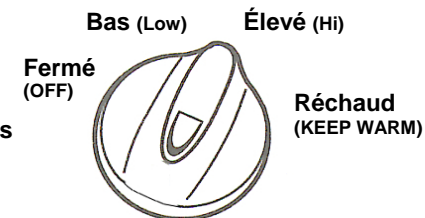
BAS (LOW) : Le feu bas permet de faire mijoter doucement les aliments durant une longue période, sans trop les cuire ni les brûler. Aucun mélange n'est requis avec ce réglage. Idéal pour les plats de légumes et le réchauffage.

ÉLEVÉ (HI) : Le feu élevé est utilisé pour la cuisson de légumineuses sèches et cuit les aliments cinquante pourcent plus rapidement que le feu bas, en faisant bouillir les aliments. Un mélange occasionnel des ragoûts et bouillis améliore la distribution de la saveur. Les aliments doivent être surveillés à ce réglage, comme lors de la cuisson à découvert.

RÉCHAUD (KEEP WARM): Le réchaud permet de maintenir la nourriture à la température de service idéale.

Ce réglage ne doit être utilisé qu'une fois un plat cuit entièrement. Si la nourriture a été réfrigérée, elle doit être réchauffée à feu bas ou élevé, et ensuite mise au réchaud.

AVERTISSEMENT : Ne cuisez pas les aliments avec le réchaud.



FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE MIJOTEUSE



1. Couvercle
2. Pot de céramique amovible
3. Boîtier métallique
4. Bouton de commande
5. Paroi interne (fixe)

Spécifications techniques

Tension : 120 V, 60 Hz
Intensité : 340 watts

GETTING TO KNOW YOUR LITTLE COOKER

Before using your Little Cooker, remove any labels, stickers or tags that may be attached to the appliance.

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

Technical Specifications

Voltage: 120V., 60Hz.
Power: 35 Watts
Capacity: 13 U.S. Fl. Oz.



1. Metal Housing
2. Non-Removable Ceramic Pot
3. Lid

OPERATING INSTRUCTIONS

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY and may be plugged into any 120V AC polarized electrical outlet. Do not use any other type of outlet.

Using Your Little Cooker for the First Time

Prior to first use, clean the appliance thoroughly.

1. Wash the lid in hot, soapy water and wipe with a damp cloth the inside of the ceramic container. **DO NOT IMMERSE** unit in water or any other liquid. Do **NOT** place little cooker in dishwasher.
2. Plug the power cord into a 120 volt AC outlet.
3. Always cook with the lid in place. Remember that frequent lifting of the lid will delay the cooking time.
4. Unplug the slow cooker when the cooking process is complete. Allow to cool completely before cleaning. **The ceramic pot cannot withstand the shock of sudden temperature changes.**
5. Do not use slow cooker to boil water.

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

Care & Maintenance

CAUTION: Make sure that the unit is unplugged from the power source before cleaning.

- Always allow unit to cool before cleaning.
- Wash lid with hot, soapy water. You could also place it in the top rack of the dishwasher.
- Wash ceramic pot with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE** unit in water or any other liquid.
- Never use abrasive cleansers or metal scouring pads to clean the ceramic pot or lid.
- To soften stubborn, cooked on foods, fill the ceramic pot with warm, soapy water and allow to soak. Remove by lightly scrubbing with a nylon kitchen brush.
- Clean the metal housing only with a damp cloth. When storing your little cooker, loosely coil the power cord, do not wrap the cord around the unit.

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO OPERATING LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when utilized for normal household use.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid. For Customer Service support, call 1 (800) 798-7398 or visit our website www.euro-pro.com.

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, **EURO-PRO Operating LLC** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and \$14.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included.*

The liability of **EURO-PRO Operating LLC** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit.

This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of **EURO-PRO Operating LLC**, if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event is EURO-PRO Operating LLC** liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above 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 or province to province.

***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**



**OWNERSHIP REGISTRATION CARD
FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY**

Please fill out and mail the product registration card within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

RETURN TO **EURO-PRO OPERATING LLC**, 4400 Bois Franc, St. Laurent, Qc H4S 1A7

KC271B

Appliance model

Date purchased

Name of store

Owner's name

Address

City

Prov.

Postal Code

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de votre **mijoteuse EURO-PRO**, des précautions élémentaires doivent être observées :

1. Avant d'utiliser votre **mijoteuse**, lisez toutes les directives..
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées.
3. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité.
4. Pour éviter le risque de choc électrique, évitez d'immerger l'appareil, son cordon, sa fiche ou tout autre composant.
5. Ne laissez pas le cordon traîner sur le dessus d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
6. N'utilisez pas l'appareil si l'appareil, sa fiche ou son cordon sont endommagés, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement. Retournez l'appareil à **EURO-PRO Operating LLC** pour vérification, réparation ou réglage.
7. Débranchez cet appareil de l'alimentation électrique dès que vous avez fini de l'utiliser et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou d'y insérer ou d'en retirer toute pièce ou avant de le nettoyer.
8. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peuvent entraîner des accidents ou causer des blessures.
10. Ne placez jamais le pot de céramique directement sur une surface chauffée, telle un élément de cuisinière afin d'éviter de le faire craquer.
11. Pour débrancher, mettez le bouton de commande à la position « OFF » et retirez la fiche de la prise. Tenez toujours la fiche et ne tirez jamais sur le cordon.
12. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments, de l'eau ou autres liquides chauds.
13. Le couvercle et le pot de céramique sont fragiles. Manipulez-les avec soin.
14. Ne versez jamais d'eau froide dans un pot de céramique chaud afin d'éviter de le faire craquer.
15. Ne cuisinez jamais directement dans le boîtier métallique. Utilisez le pot de céramique amovible.
16. Ne mettez jamais le bouton d'alimentation à « ON » lorsque le pot de céramique est vide : ceci pourrait causer un mauvais fonctionnement.
17. Ne touchez jamais l'extérieur de la mijoteuse durant son fonctionnement et avant qu'elle ne soit refroidie après avoir l'avoir éteinte.
18. Évitez les changements de température soudains, comme l'ajout d'aliments surgelés dans le pot de céramique chauffé.
19. Gardez toujours la mijoteuse sèche, en particulier son boîtier métallique.
20. Laissez un espace assez grand au-dessus et sur les côtés de l'appareil utilisé afin de permettre la circulation d'air. Il est recommandé d'utiliser un tampon isolant sur les surfaces sensibles à la chaleur.
21. N'utilisez pas à l'extérieur dans un endroit humide.
22. N'utilisez l'appareil qu'à ce pour quoi il a été conçu.
23. Relevez et éloignez le couvercle avec précaution afin d'éviter de vous ébouillanter et d'égoutter l'eau dans l'appareil.

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin de réduire les risques de s'emmêler dans le cordon ou de trébucher. Une rallonge doit être utilisée avec prudence :

1. La valeur nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à la valeur nominale de l'appareil : 120 V, 340 W, 3 A
2. La rallonge et le cordon d'alimentation doivent être placés de façon à ne pas tomber par-dessus le comptoir ou la table, afin d'éviter de trébucher et afin de le garder hors de la portée des enfants.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
Pour usage domestique seulement**

AVERTISSEMENT : Afin de réduire les risques de choc électrique, cet appareil est doté d'un cordon à fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cette fiche ne s'insère que dans un seul sens dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas dans la prise, retournez la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié afin d'installer la prise appropriée. N'altérez la fiche d'aucune façon.

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>