



**6-QUART PROGRAMMABLE
SLOW COOKER**

**MIJOTEUSE PROGRAMMABLE
DE 5,68 L**

GATHER. COOK. EAT. REPEAT.
RASSEMBLER. CUISINER. MANGER. RECOMMENCER.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- **READ ALL INSTRUCTIONS.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use potholders when removing lid or handling hot containers.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or for electrical or mechanical adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 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.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
CAUTION: To protect against damage or electric shock, do not cook in the base unit. Cook only in the stoneware pot provided.
- To disconnect, press the POWER button, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated stoneware pot.
- Do not use stoneware pot or tempered glass lid if chipped, cracked or severely scratched.
- Intended for countertop use only.
- **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

- A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. **DO NOT REACH INTO THE WATER!**
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials.
- Do not leave this appliance unattended during use.
- If this appliance begins to malfunction during use, press the POWER button, then immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance.
- The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.
- Do not use this appliance in an unstable position.
- Never use the stoneware pot on a gas or electric cooktop, in a heated oven or on an open flame.
- Lift off lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into stoneware pot.
CAUTION: To protect against damage or electric shock, do not cook in the base unit. Cook only in the stoneware pot provided.

NOTES ON THE PLUG

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

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent plasticizers from migrating from the finish of your countertop, table or other furniture, place nonplastic coasters or place mats between the appliance and the finish of the countertop or tabletop. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

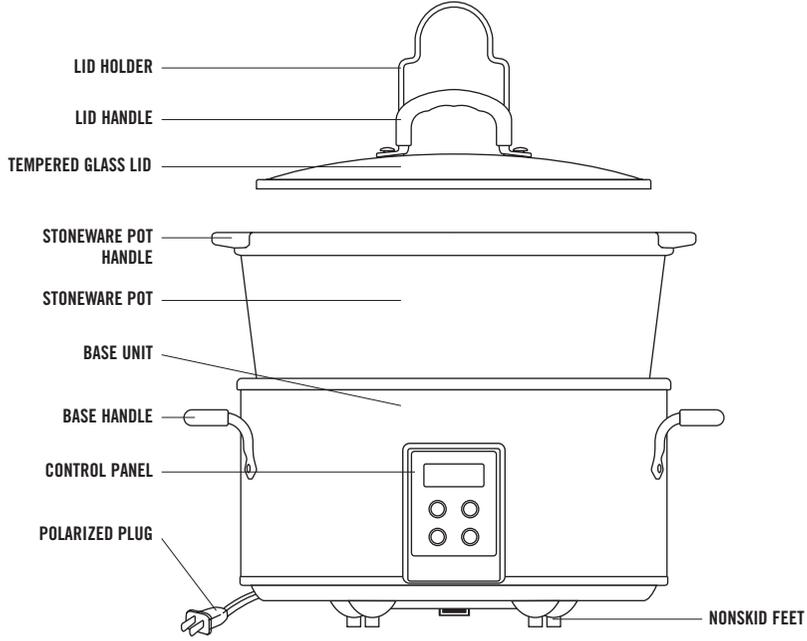
ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

GETTING TO KNOW YOUR 6-QUART PROGRAMMABLE SLOW COOKER

Product may vary slightly from illustration.

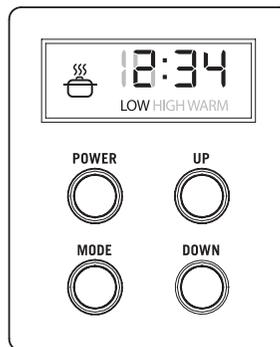
FIGURE 1



CONTROL PANEL

- **TIMER** with **LOW**, **HIGH** or **WARM**. Digital countdown timer displays LOW, HIGH or WARM below the remaining TIME.
- **COOKING ICON**. Whenever the Programmable Slow Cooker is in LOW or HIGH mode, the animated cooking icon will appear on the left side of the screen. When the Slow Cooker counts down to 00:00, is in WARM mode or has been manually turned OFF, the cooking icon will disappear.
- **Illuminated POWER Button**. Press to begin or to cancel cooking. The POWER button will be illuminated when the Slow Cooker is in use.
- **Illuminated MODE Button**. After the POWER button is pressed, the Slow Cooker will default to LOW mode. Press the MODE button to change to HIGH or WARM. The default TIME will be displayed and LOW, HIGH or WARM will appear below the TIME whenever the Slow Cooker is in use.
- **Illuminated UP or DOWN Buttons**. Use the illuminated UP or DOWN buttons to adjust the programmed or remaining HIGH, LOW or WARM cooking times, from 00:30 to 20:00 hours in 30-minutes increments.

FIGURE 2



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Carefully unpack your Programmable Slow Cooker and wash the stoneware pot and glass lid in warm, soapy water.
- It is necessary to operate the Slow Cooker one time before cooking food in the stoneware pot.
- Pour 4 cups of water into the stoneware pot and place it inside the base unit. Cover with the glass lid.
- Plug the cord into a 120V AC outlet. The cooking icon, timer display and the illuminated POWER button will flash.
- Press the POWER button. The Slow Cooker will default to LOW; the cooking icon will animate; 08:00 hours will appear on the timer and LOW will be displayed below the TIME.
- Press the MODE button once. HIGH appears below the default 04:00 hours cook TIME.
- Press and hold the DOWN button until 01:00 hour appears. The Slow Cooker will begin to heat.
NOTE: You will notice a slight odor; this is normal and should quickly disappear.
- After 1 hour, the Slow Cooker will automatically advance to WARM. Press the POWER button and unplug the cooker. Allow the unit to cool.
- Wearing oven mitts, remove the glass lid. Grasp the stoneware pot handles carefully to lift and remove the stoneware pot from the base unit; discard water.
- Rinse stoneware pot, dry thoroughly and store inside the base unit; store the glass lid on top of stoneware pot.

STONEWARE POT CARE

Like any ceramic, the stoneware pot may crack or break if not properly handled. **To prevent damage, handle with care!**

WARNING: Failure to follow these instructions can cause breakage resulting in injury or property damage.

- ALWAYS USE POTHOLDERS OR OVEN MITTS WHEN HANDLING HOT STONEWARE.
- DO NOT place hot stoneware pot directly on any countertop. Use a protective trivet.
- DO NOT place stoneware pot on any cooktop burner, under a broiler or microwave browning element, or in a toaster oven.
- DO NOT strike utensils against rim of stoneware pot to dislodge food.
- DO NOT use any stoneware pot to cook popcorn, caramelize sugar or make candy.
- DO NOT use abrasive cleaners, scouring pads or any object that will scratch the cookware or base unit.
- DO NOT use or repair any stoneware pot or lid that is chipped, cracked or broken.
- DO NOT use stoneware pot for reheating foods or for general food storage.
- Always place foods into the stoneware pot at room temperature; then place stoneware pot into the base unit before turning unit ON. NEVER heat the stoneware pot when it is empty.

TEMPERED GLASS LID CARE

WARNING: To prevent cracking or breaking of the glass lid, which may cause personal injury, always treat the glass lid with special care.

CAUTION: A glass lid may shatter if it is exposed to direct heat or subjected to severe temperature changes. Chips, cracks or deep scratches may also weaken the glass lid.

- KEEP GLASS LID AWAY FROM any broiler, microwave oven, hot not cooktop burners, heated ovens and oven vents. If the glass lid has been utilized in any of these locations, do not use it again, even if there are no signs of damage.
- IF THE GLASS LID BECOMES CHIPPED, CRACKED OR SCRATCHED, DO NOT USE. Discard it.
- ALWAYS LET THE GLASS LID COOL on a dry, heat-resistant surface before handling. Do not place it on cold or wet surfaces, as this may cause it to crack or shatter.
- ALWAYS USE POTHOLDERS OR OVEN MITTS when removing the hot glass lid.

CAUTION: To avoid burns from escaping steam, always tilt lid away from hands and face.

HOW TO USE YOUR 6-QUART PROGRAMMABLE SLOW COOKER

- Prepare recipe according to instructions.
- Place food into the stoneware pot and cover with glass lid. Do not fill the pot to the top with food. For best results, the Programmable Slow Cooker should be at least half-filled. If cooking soups or stews, allow a 2-inch space between the food and the top of the stoneware pot to allow ingredients to come to a simmer.

NOTE: When cooking a meat and vegetable combination, place the vegetables on the bottom of the stoneware pot first. Then add the meat and other ingredients.

NOTE: When cooking on HIGH, keep checking progress, as some soups may come to boil. Remember that frequent lifting of the lid during cooking delays the cooking time.

WARNING: The stoneware pot CANNOT withstand the shock of sudden temperature changes. If the pot is hot, DO NOT add cold food. Before cooking frozen food, add some warm liquid.
- Plug the cord into a 120V AC outlet. The cooking icon, timer display and the illuminated POWER button will flash.
- Press the POWER button. The Slow Cooker will default to LOW and the cooking icon will illuminate; 08:00 hours will appear on the timer and LOW will be displayed below the TIME.
- If you prefer HIGH or WARM, press the MODE button until HIGH or WARM appears below the default 04:00 hours cook TIME.
- To change default cooking TIME, press the UP or DOWN button until the target cook TIME appears. The Slow Cooker can be programmed in 30-minute increments from 00:30 (30-minutess) to 20:00 (20 hours).
- The Slow Cooker will begin operation. When the cook TIME has elapsed, the cooker will automatically advance to WARM for 04:00 hours. WARM will appear below the TIME. If desired, use the UP or DOWN buttons to shorten the WARM TIME. When the timer counts down to 00:00, it will automatically turn OFF.

NOTE: When cooking is complete, press the POWER button; then unplug the Slow Cooker.

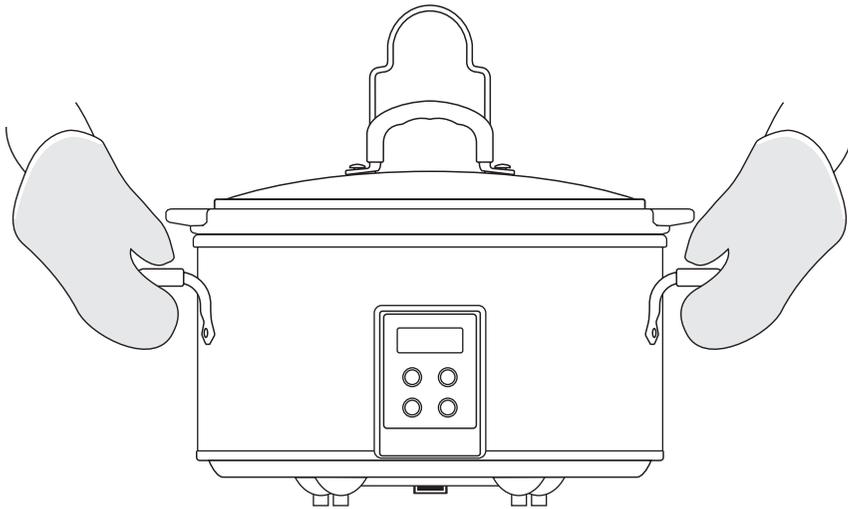
NOTE: Any HIGH or LOW or WARM cook time may be adjusted at any time by pressing the UP or DOWN button to a maximum time of 20:00 (20 hours).

NOTE: Modes may be changed (LOW, HIGH or WARM) at any time by pressing the MODE button until the desired mode is illuminated.

NOTE: Press the POWER button at any time to turn the cooker off.

- Using oven mitts, carefully remove the glass lid by grasping the lid knob and lifting the lid slightly away from you. This will allow the steam to escape before removing the lid completely.
- Allow a few seconds for all steam to escape. Then, using oven mitts, remove the stoneware pot from the base unit. If serving directly from the stoneware pot, always place a trivet or protective padding under the pot before placing it on a table or countertop.
- Unplug unit from electrical outlet. Allow to cool completely before cleaning; follow Cleaning Instructions below.

FIGURE 3



NOTE: To safely move the Slow Cooker, using potholders or oven mitts, grasp the unit by the base unit handles. (See Figure 3)

- Even when turned OFF and unplugged, the base unit remains hot for some time after using; set aside and allow unit to cool before cleaning or storing.

6-QUART SLOW COOKER COOKING CHART

This chart is intended as a general guide. Please check temperatures with a meat thermometer and follow USDA food safety guidelines listed below.

MEAT	WEIGHT	LOW MODE (HOURS)	HIGH MODE (HOURS)
Beef Roast	3 lb.	3:00 - 4:00	1:30
Beef Brisket	4-5 lb.	8:00	6:00
Turkey Breast	6-7 lb.	6:00 - 7:00	3:00 - 4:00
Whole Chicken	4-6 lb.	6:00	4:00
Chicken Pieces, bone-in	3-4 lb.	4:00 - 5:00	1:30
Fully Cooked Ham	7.5 lb.	4:00 - 5:00	3:00
Pork Shoulder	4-5 lb.	8:00 - 10:00	4:00 - 6:00
Pork Roast	4-5 lb.	4:00 - 5:00	2:00 - 2:30

USDA COOKING GUIDELINES

PLEASE NOTE: The USDA recommends that meat such as beef and lamb should be cooked to an internal temperature of 145°F/ 63 °C. Pork should be cooked to an internal temperature of 160°F/ 71 °C and poultry products should be cooked to an internal temperature of 170°F/77 °C to 180°F/ 82 °C to be sure any harmful bacteria has been killed. When reheating meat/poultry products, they should also be heated to an internal temperature of 165°F/ 74 °C.

HINTS FOR SLOW COOKING

- Less tender, cheaper cuts of meat are better candidates for slow cooking than more expensive varieties.
- Meats will not brown during the cooking process. Browning fatty meats will reduce the amount of fat and help to preserve color while adding richer flavor. Heat a small amount of oil in a skillet and brown meats prior to putting into the stoneware pot.
- Whole herbs and spices flavor better in slow cooking than crushed or ground.
- When cooking in the Slow Cooker, remember that liquids do not boil away like they do in conventional cooking. Reduce the amount of liquid in any recipe that is not designed for a Slow Cooker. The exceptions to this rule would be rice and soups. Remember, liquids can always be added at a later time if necessary. If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove the cover and re-program the Slow Cooker to continue to cook on HIGH for 45 minutes. Check every 15 minutes. After about 30-45 minutes, the amount of liquid will be reduced.
- Most recipes that call for uncooked meat and vegetables require about 8 to 10 hours on LOW.
- Food cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than food left whole such as roasts or poultry.
- Root vegetables such as carrots, potatoes, turnips and beets require longer cooking time than many meats. Be sure to place them on the bottom of the Slow Cooker and cover them with liquid.
- Evaporated milk or condensed creamed soup may be added at the start of cooking.
- Add fresh dairy products (milk, sour cream or yogurt) AFTER slow cooking, just prior to serving.
- Rice, noodles and pasta are not recommended for long cooking periods. Cook separately and then add to the Slow Cooker during the last 30-minutes.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly, other than cleaning, must be performed by a qualified appliance repair technician.

- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example do not place a hot glass lid or stoneware pot into cold water or onto a wet surface.
- Do not use the stoneware pot to store food in the refrigerator and then reheat in the base unit. The sudden temperature change may crack the pot.
- Avoid hitting the stoneware pot and glass lid against the faucet or other hard surfaces.
- Do not use stoneware pot or glass lid if chipped, cracked or severely scratched.

CLEANING & STORAGE

CAUTION: NEVER IMMERGE BASE UNIT OR CORD IN WATER OR OTHER LIQUID.

- Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
- Both the stoneware pot and the glass lid may be cleaned in the dishwasher. To avoid damage, position the stoneware pot in dishwasher rack so that it will not hit other items during cleaning. To clean by hand, wash the stoneware pot and glass lid in warm, soapy water.
- If food sticks to the stoneware pot, fill with warm soapy water and allow to soak before cleaning. A paste of baking soda may be used with a plastic scouring pad.
- To remove water spots or mineral deposits, wipe stoneware pot with distilled white vinegar. For difficult stains, pour a small amount into the stoneware pot and allow to soak. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe interior and exterior of the base unit with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the base unit, as they may damage the surfaces.
- Be sure all parts are clean and dry before storing.
- Store appliance in its box or in a clean, dry place.
- Never store the Programmable Slow Cooker while it is hot or wet.
- To store, place stoneware pot inside the base unit and the glass lid on the stoneware pot. To protect the glass lid, it may be wrapped with a soft cloth and placed upside down on the stoneware pot.
- Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

WARRANTY

For **one year** from the date of purchase, the manufacturer guarantees to repair or replace any item found defective in material, construction or workmanship under normal use and following care instructions. This excludes damage from misuse or abuse. Minor imperfections and slight color variations are normal.

Should your appliance require repair or replacement, please contact the Consumer Service Department by phone at 1-866-832-4843 or visit www.sensioinc.com for return procedures and a return authorization number.

If the manufacturer confirms a defect and approves your claim, the manufacturer will repair or replace (free of charge) or refund the purchase price of the item.

CONSIGNES IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : toujours respecter les consignes de sécurité de base au moment d'utiliser des appareils électriques, y compris celles-ci :

- **LIRE TOUTES LES CONSIGNES.**
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Ne se servir que des poignées ou des boutons de l'appareil. Utiliser des maniques lors du retrait du couvercle ou de la manipulation des contenants chauds.
- Pour éviter les décharges électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui ne possèdent ni l'expérience ni les compétences nécessaires pour utiliser l'appareil, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions d'utilisation adéquates de l'appareil par la personne responsable de leur sécurité.
- Une supervision étroite est de rigueur quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
- Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de poser ou d'enlever des pièces.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le cordon ou la fiche électrique est endommagé, après une défectuosité ou lorsque l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit. Confier plutôt son examen, sa réparation ou son réglage électrique ou mécanique à un technicien qualifié.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre à côté d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- Être très prudent au moment de déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
MISE EN GARDE : pour prévenir les dommages et les décharges électriques, n'effectuer aucune cuisson directement dans la base. Ne cuire les aliments que dans la cocotte en grès fournie.
- Pour débrancher l'appareil, l'éteindre en appuyant sur le bouton de mise en marche, puis débrancher la fiche électrique de la prise de courant.
- Ne pas utiliser l'appareil à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- Éviter de causer tout changement brusque de température, par exemple par l'ajout d'aliments réfrigérés dans la cocotte en grès chauffée.
- Ne pas utiliser la cocotte en grès ou le couvercle en verre trempé s'ils sont ébréchés, fissurés ou très égratignés.
- Utilisation sur comptoir seulement.
- **AVERTISSEMENT :** Les aliments renversés peuvent brûler gravement. Tenir l'appareil et son cordon à l'écart des enfants. Ne jamais laisser le cordon pendre sur l'arête du comptoir, ne jamais utiliser de prise de courant située plus bas que le comptoir, ne jamais brancher à l'aide d'une rallonge.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE, SURFACES CHAUDES : l'appareil dégage de la chaleur et de la vapeur pendant son fonctionnement. Prendre les précautions nécessaires pour prévenir les risques de brûlures, d'incendie, de blessures et de dommages matériels.

- Une personne n'ayant pas lu et compris toutes les instructions portant sur le fonctionnement et la sécurité n'est pas apte à faire fonctionner cet appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.
- Débrancher immédiatement l'appareil s'il tombe ou s'il est immergé accidentellement dans l'eau ou dans un autre liquide. **NE PAS PLONGER LA MAIN DANS L'EAU!**
- Pendant l'utilisation, veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour que l'air circule adéquatement. Ne pas utiliser l'appareil s'il touche ou joute des rideaux, un revêtement mural, des vêtements, un linge à vaisselle ou toute autre matière inflammable.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Si l'appareil se met à fonctionner anormalement, appuyer sur le bouton de mise en marche et débrancher immédiatement le cordon. Ne pas utiliser ni tenter de réparer l'appareil s'il est défectueux.
- Le cordon de l'appareil doit être branché dans une prise de 120 V c.a. Ne jamais utiliser l'appareil sur une surface instable.
- Ne jamais utiliser la cocotte en grès sur une plaque de cuisson au gaz ou électrique, dans un four chaud ou sur une flamme nue. Soulever prudemment le couvercle afin d'éviter les brûlures et permettre à l'eau de s'égoutter dans la cocotte en grès.

MISE EN GARDE : pour prévenir les dommages et les décharges électriques, n'effectuer aucune cuisson directement dans la base. Ne cuire les aliments que dans la cocotte en grès fournie.

REMARQUES SUR LA FICHE ÉLECTRIQUE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, la tourner pour l'insérer de l'autre côté. S'il est toujours impossible de l'insérer complètement dans la prise, communiquer avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

REMARQUES SUR LE CORDON

Il peut être dangereux de s'enchevêtrer ou de trébucher dans un cordon long ; c'est pourquoi il convient d'utiliser le cordon d'alimentation court (ou le cordon amovible) fourni. Ne pas brancher ce produit avec une rallonge.

AVERTISSEMENT DE MIGRATION DE PLASTIFIANTS

MISE EN GARDE : pour éviter la migration de plastifiants du fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-plats ou des napperons faits de matière **NON PLASTIQUE** entre l'appareil et le dessus du comptoir ou de la table. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini de la surface pourrait noircir et des ternissures permanentes ou des taches indélébiles pourraient se former.

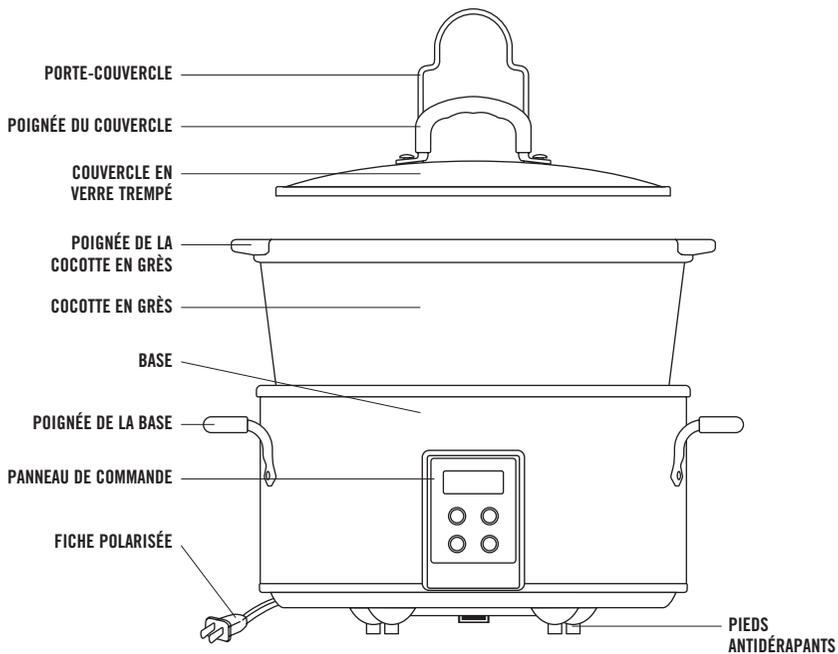
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit également alimenter d'autres appareils, cet appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Il doit être alimenté par un circuit électrique distinct de tout autre appareil.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE MIJOTEUSE PROGRAMMABLE DE 5,68 L

L'appareil peut différer légèrement de l'illustration.

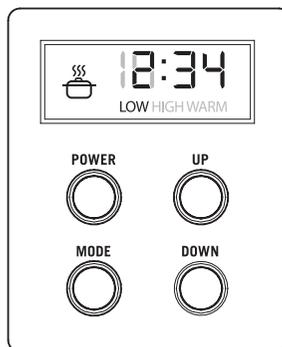
FIGURE 1



PANNEAU DE COMMANDE

- **MINUTERIE** avec température de cuisson **basse (LOW)**, **élevée (HIGH)** ou **chaude (WARM)**. La minuterie numérique affiche le décompte ainsi que la température basse (LOW), élevée (HIGH) ou chaude (WARM) en dessous du TEMPS restant.
- **ICÔNE DE CUISSON**. Lorsque la mijoteuse programmable est en mode température basse (LOW) ou élevée (HIGH), une icône de cuisson animée apparaît à gauche de l'écran. Cette icône disparaît lorsque le décompte est à 00:00, que le mode à température chaude (WARM) est activé ou que l'appareil a été éteint manuellement.
- **Bouton de mise en marche allumé**. Appuyer sur ce mode pour commencer ou pour annuler la cuisson. Lorsque la mijoteuse est en marche, le bouton de mise en marche (POWER) s'allume.
- Bouton MODE allumé. Lorsque le bouton de mise en marche est enfoncé, la mijoteuse se met par défaut en mode basse température (LOW). Appuyer sur le bouton MODE pour passer à la température élevée (HIGH) ou à la température chaude (WARM). Lorsque la mijoteuse est en marche, le TEMPS par défaut s'affiche et la température, soit basse (LOW), élevée (HIGH) ou chaude (WARM) apparaît en dessous.
- **Boutons vers le haut (UP) ou vers le bas (DOWN) allumés**. Utiliser les boutons allumés vers le haut (UP) ou vers le bas (DOWN) pour ajuster le temps de cuisson programmé ou pour conserver la température, soit élevée (HIGH), basse (LOW) ou chaude (WARM) pour le temps restant, soit de « 00:30 » (30 minutes) à « 20:00 » (20 heures) par plages de 30 minutes.

FIGURE 2



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballer avec précaution la mijoteuse programmable, laver la cocotte en grès et le couvercle en verre à l'eau savonneuse tiède.
 - Il est nécessaire de faire fonctionner la mijoteuse une fois avant de cuire de la nourriture dans la cocotte en grès.
 - Verser 4 tasses d'eau dans la cocotte en grès et la placer dans la base. Couvrir avec le couvercle en verre. Brancher le cordon dans une prise de 120 V c.a. L'icône de cuisson, l'écran de la minuterie et le bouton de mise en marche clignotent.
 - Appuyer sur le bouton de mise en marche. La mijoteuse se met par défaut en mode basse température (LOW), l'icône de cuisson animée apparaît, la minuterie indique 08:00 (8 heures) et la basse température (LOW) s'affiche sous le TEMPS.
 - Appuyer une fois sur le bouton MODE. Température élevée (HIGH) apparaît en dessous du temps de cuisson par défaut, soit 04:00 (4 heures).
 - Appuyer de manière prolongée sur le bouton vers le bas (DOWN) jusqu'à ce que 01:00 (1 heure) s'affiche. Après deux secondes, la mijoteuse commence à chauffer.
REMARQUE : Une faible odeur se dégagera de la mijoteuse.
 - Après une heure, la mijoteuse programmable passe automatiquement à température chaude (WARM). Appuyer sur le bouton de mise en marche et débrancher la mijoteuse. Laisser le temps à l'appareil de refroidir.
 - En portant des gants de cuisine, retirer le couvercle en verre. Prendre doucement la cocotte en grès par les poignées pour la soulever et la retirer de la base; jeter l'eau.
 - Rincer la cocotte en grès, la sécher complètement, la placer dans la base et mettre le couvercle en verre sur la cocotte en grès.
-

ENTRETIEN DE LA COCOTTE EN GRÈS

Comme n'importe quel objet en céramique, la cocotte en grès risque de se fissurer ou de se briser si elle n'est pas manipulée adéquatement. **Pour prévenir les bris, manipuler avec soin.**

AVERTISSEMENT : le non-respect de présentes consignes peut entraîner des bris qui pourraient causer des blessures ou des dommages matériels.

- TOUJOURS UTILISER DES MANIQUES OU DES MITAINES À FOUR LORS DE LA MANIPULATION DU GRÈS CHAUD.
- NE PAS poser la cocotte en grès chaude sur un comptoir. Utiliser un sous-plat.
- NE PAS placer la cocotte en grès sur la plaque chauffante d'une cuisinière, sous l'élément de brunissage d'un four ou d'un micro-ondes ou dans un four grille-pain.
- NE PAS frapper d'ustensiles contre la cocotte en grès pour déloger les aliments.
- NE PAS utiliser la cocotte en grès pour cuire du maïs soufflé, pour faire caraméliser du sucre ou préparer des friandises.
- NE PAS utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer ni tout autre objet qui pourrait égratigner la cocotte, le couvercle ou la base chauffante. NE PAS utiliser ou essayer de réparer une cocotte en grès ou un couvercle ébréché, fissuré ou abîmé.
- NE PAS utiliser la cocotte en grès pour réchauffer ou pour conserver des aliments.
- Toujours ajouter les aliments à température ambiante dans la cocotte en grès, puis la placer sur la base chauffante avant de mettre l'appareil sur ON (Marche). Ne JAMAIS chauffer la cocotte en grès lorsqu'elle est vide.

ENTRETIEN DU COUVERCLE EN VERRE TREMPÉ

AVERTISSEMENT : afin d'éviter de fissurer ou d'endommager le couvercle en verre, ce qui pourrait entraîner des blessures, ce dernier doit toujours être manipulé avec un soin particulier.

MISE EN GARDE : le couvercle en verre risque de voler en éclat s'il est exposé directement à la chaleur ou soumis à des changements brusques de température. Le couvercle en verre peut aussi être affaibli s'il est ébréché, fissuré ou s'il comporte des égratignures profondes.

- NE PAS PLACER LE COUVERCLE EN VERRE sous un gril, dans un four à micro-ondes, sur les éléments chauffants d'une cuisinière, près d'un four chaud ou de l'évent de chaleur d'un four. Si le couvercle de verre a été utilisé dans l'un ou l'autre de ces endroits, ne pas l'utiliser à nouveau, même s'il ne semble pas endommagé.
 - SI LE COUVERCLE EN VERRE EST ÉBRÉCHÉ, FISSURÉ OU ÉGRATIGNÉ, NE PAS L'UTILISER. Le jeter.
 - TOUJOURS LAISSER LE COUVERCLE REFROIDIR sur une surface sèche et résistante à la chaleur avant de le manipuler. Ne pas le déposer sur une surface froide ou mouillée, car cela pourrait le fissurer ou le faire voler en éclat.
 - TOUJOURS UTILISER DES MANIQUES OU DES GANTS DE CUISINE au moment de retirer le couvercle.
- MISE EN GARDE :** afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur qui s'échappe, toujours ouvrir le couvercle en direction opposée des mains et du visage.

UTILISATION DE VOTRE MIJOTEUSE PROGRAMMABLE DE 5,68 L

- Préparer la recette selon les directives.
- Déposer les aliments dans la cocotte en grès et mettre le couvercle en verre. Ne pas remplir la cocotte jusqu'au bord. Pour obtenir des résultats optimaux, la mijoteuse programmable doit être au moins à moitié remplie. Pour la préparation de soupes ou de ragoûts, prévoir un dégagement de 2 po (6 cm) entre le contenu et le bord de la cocotte en grès pour que les ingrédients puissent mijoter.

REMARQUE : pour cuire un plat combinant viande et légumes, placer les légumes en premier dans la cocotte en grès. Ajouter ensuite la viande et les autres ingrédients.

REMARQUE : pendant la cuisson à température élevée (HIGH), vérifier régulièrement le degré de cuisson puisque certaines soupes peuvent atteindre l'ébullition. Ne pas oublier que de soulever fréquemment le couvercle prolonge la durée de cuisson nécessaire.

AVERTISSEMENT : la cocotte en grès N'EST PAS à l'épreuve des changements brusques de température. Si la cocotte est chaude, NE PAS y ajouter d'aliments froids. Avant de cuire des aliments congelés, ajouter un liquide tiède.

- Brancher le cordon dans une prise de 120 V c.a. L'icône de cuisson, l'écran de la minuterie et le bouton de mise en marche clignotent.
- Appuyer sur le bouton de mise en marche. La mijoteuse se met par défaut en mode basse température (LOW), l'icône de cuisson animée apparaît, la minuterie indique 08:00 (8 heures) et la basse température (LOW) s'affiche sous le TEMPS.
- Si vous préférez la température élevée (HIGH) ou chaude (WARM), appuyer sur le bouton MODE jusqu'à ce que température élevée (HIGH) ou chaude (WARM) s'affiche en dessous du TEMPS de cuisson par défaut, soit 04:00 (4 heures).
- Pour changer le TEMPS de cuisson par défaut, appuyer sur le bouton vers le haut (UP) ou vers le bas (DOWN) jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré s'affiche. La mijoteuse peut être réglée par plages de 30 minutes (0:30), jusqu'à concurrence de 20 heures (20:00).
- La mijoteuse commence à chauffer. Lorsque le TEMPS de cuisson est écoulé, la mijoteuse passe automatiquement à la température chaude (WARM) pour 4 heures. Le mot WARM apparaît au-dessous du TEMPS. Au besoin, les boutons vers le haut (UP) ou vers le bas (DOWN) peuvent être utilisés pour diminuer le TEMPS de cuisson à température chaude (WARM). Lors que la minuterie est à 00:00, la mijoteuse s'éteint automatiquement.

REMARQUE : lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur le bouton de mise en marche et débrancher la mijoteuse.

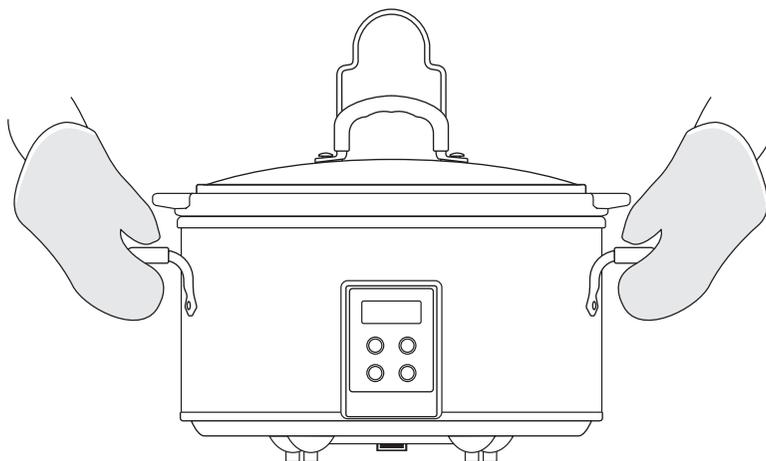
REMARQUE : le temps de cuisson à température élevée (HIGH), basse (LOW) ou chaude (WARM) peut être ajusté en tout temps en enfonçant le bouton vers le haut (UP) ou vers le bas (DOWN) jusqu'à concurrence de 20:00 (20 heures).

REMARQUE : les températures, soit basse (LOW), élevée (HIGH) ou chaude (WARM), peuvent être changées en tout temps en appuyant sur le bouton MODE jusqu'à ce que le bouton de température désirée s'allume.

REMARQUE : enfoncer le bouton de mise en marche en tout temps pour que la mijoteuse s'éteigne.

- Après avoir mis des gants de cuisine, enlever le couvercle en verre avec précaution en le tenant par la poignée et en le soulevant de façon à l'éloigner légèrement de vous. Cela permettra à la vapeur de s'échapper avant de retirer le couvercle.
- Laisser toute la vapeur se dissiper pendant quelques secondes. En portant des gants de cuisine, retirer la cocotte en grès de la base. Lorsque l'on sert les aliments directement de la cocotte en grès, toujours placer un sous-plat ou une protection isolante sur la table ou le comptoir avant de l'y déposer.
- Débrancher l'appareil de la prise murale. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer. Voir les instructions de nettoyage ci-dessous.

FIGURE 3



REMARQUE : pour déplacer la mijoteuse en toute sécurité, utiliser des maniques ou des gants de cuisine et prendre la base par les poignées (se reporter à la figure 3).

- Même lorsque l'appareil est éteint et débranché, la base reste chaude pendant un moment après son utilisation; la mettre de côté et la laisser refroidir avant de la nettoyer ou de la ranger.

TABLEAU DE CUISSON POUR LA MIJOTEUSE 5,68 L

Les durées indiquées dans ce tableau sont fournies à titre indicatif. Vérifier la température avec un thermomètre à viande et respecter les recommandations de l'USDA en matière de salubrité des aliments énumérés ci-dessous.

VIANDE	POIDS	MODE BASSE TEMPÉRATURE (LOW) EN HEURES	MODE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE (HIGH) EN HEURES
Rôti de bœuf	3 lb (1,4 kg)	3h à 4h	1h30
Poitrine de bœuf	4 à 5 lb (1,8 à 2,3 kg)	8h	6h
Poitrine de dinde	6 à 7 lb (2,7 à 3,2 kg)	6h à 7h	3h à 4h
Poulet entier	4 à 6 lb (1,8 à 2,7 kg)	6h	4h
Morceaux de poulet non désossés	3 à 4 lb (1,3 à 1,8 kg)	4h à 5h	1h30
Jambon cuit	7,5 lb (3,4 kg)	4h à 5h	3h
Épaulé de porc	4 à 5 lb (1,8 à 2,3 kg)	8h à 10h	4h à 6h
Rôti de porc	4 à 5 lb (1,8 à 2,3 kg)	4h à 5h	2h à 2h30

RECOMMANDATIONS DE CUISSON DE L'USDA

REMARQUE : l'USDA recommande de cuire les viandes comme le bœuf et l'agneau à une température interne de 145 °F (63 °C). Le porc doit être cuit à une température interne de 160 °F (71 °C) et les produits de volaille doivent être cuits à une température interne de 170 °F (77 °C) à 180 °F (82 °C) pour être certain d'éliminer toute bactérie toxique. Il est recommandé de réchauffer la viande et la volaille jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 °F (74 °C).

CONSEILS POUR LA CUISSON À LA MIJOTEUSE

- Les morceaux de viande moins tendres et à moindre prix sont de meilleurs choix pour la cuisson lente que les pièces plus chères.
- Les viandes ne dorent pas pendant la cuisson. Faire dorer les viandes grasses réduit la quantité de gras et contribue à préserver la couleur tout en donnant une saveur riche. Faire chauffer une petite quantité d'huile dans un poêlon et faire dorer la viande avant de la déposer dans la cocotte en grès.
- Les herbes et épices entières aromatisent mieux pendant la cuisson lente que leurs équivalents écrasés et moulus.
- Ne pas oublier que lors de la cuisson à la mijoteuse, le liquide ne réduit pas par ébullition comme il le fait pendant la cuisson conventionnelle. Réduire la quantité de liquide dans toute recette qui n'a pas été expressément pensée pour la cuisson à la mijoteuse. Des exceptions à cette règle s'appliquent dans le cas du riz et des soupes. Ne pas oublier qu'il est toujours possible d'ajouter du liquide à un moment ultérieur au besoin. S'il subsiste un excédent de liquide à la fin de la cuisson, retirer le couvercle et reprogrammer la mijoteuse afin que la cuisson se poursuive à température élevée (HIGH) pendant 45 minutes. Vérifier la cuisson toutes les 15 minutes. Après 30 à 45 minutes, la quantité de liquide aura diminué.
- La plupart des plats composés de viande crue et de légumes doivent cuire de 8 à 10 heures à basse température (LOW).
- Les aliments coupés en morceaux uniformes cuiront plus vite et plus uniformément que les aliments entiers comme les rôtis et la volaille.
- Les légumes comme les carottes, les pommes de terre, les navets et les betteraves doivent cuire plus longtemps que nombreuses viandes. Les déposer en premier dans la mijoteuse et les couvrir de liquide.
- Le lait concentré ou la soupe en crème condensée peuvent être ajoutés au début de la cuisson.
- Incorporer les produits laitiers frais (lait, crème sure ou yogourt) APRÈS avoir laissé mijoter, juste avant de servir.
- Le riz, les nouilles et les pâtes ne se prêtent pas bien à la cuisson de longue durée. Les cuire séparément, puis les incorporer dans la mijoteuse au cours des 30 dernières minutes de la cuisson.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR

L'appareil exige peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée ou remplacée par l'utilisateur. Il ne faut donc pas tenter de le réparer soi-même. Toute opération d'entretien qui exige le démontage de l'appareil, autre que le nettoyage, doit être exécutée par un technicien en réparation d'appareils ménagers qualifié.

- Éviter tout changement soudain ou extrême de température. Par exemple, lorsqu'ils sont chauds, ne pas déposer la cocotte en grès ou le couvercle en verre dans l'eau froide ou sur une surface mouillée.
- Ne pas utiliser la cocotte en grès pour conserver des aliments au réfrigérateur, et s'en servir pour les chauffer dans la base. Un changement de température soudain peut faire craquer la cocotte.
- Éviter de heurter la cocotte en grès et le couvercle en verre contre le robinet ou une autre surface dure.
- Ne pas utiliser la cocotte en grès ou le couvercle en verre s'ils sont ébréchés, fissurés ou très égratignés.

NETTOYAGE ET CONSERVATION

MISE EN GARDE : NE JAMAIS IMMERGER LA BASE OU LE CORDON DANS L'EAU OU DANS UN AUTRE LIQUIDE.

- Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.
- La cocotte en grès et le couvercle en verre peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Pour éviter de l'endommager, déposer la cocotte en grès dans le panier du lave-vaisselle de manière à empêcher la cocotte et les autres objets de s'entrechoquer pendant le nettoyage. Pour le nettoyage à la main, laver la cocotte en grès et le couvercle en verre à l'eau savonneuse tiède.
- Si des aliments collent à la cocotte en grès, la remplir d'eau chaude savonneuse et la laisser tremper avant de la laver. Une pâte faite de bicarbonate de soude peut être utilisée avec un tampon à récurer en plastique.
- Pour retirer les taches d'eau ou les dépôts de minéraux, laver la cocotte en grès avec du vinaigre blanc distillé. Pour les taches tenaces, verser une petite quantité dans les cocottes en grès et laisser tremper. Rincer et sécher soigneusement.
- Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la base chauffante à l'aide d'un linge doux légèrement humide ou d'une éponge. Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer pour laver la base chauffante, car ils pourraient endommager la surface.
- Avant de ranger l'appareil, s'assurer que toutes ses pièces sont propres et sèches.
- Ranger l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.
- Ne jamais ranger la mijoteuse programmable lorsqu'elle est chaude ou mouillée.
- Pour ranger, placer la cocotte en grès à l'intérieur de la base et placer le couvercle en verre sur le couvercle en grès. Pour protéger le couvercle en verre, l'envelopper d'un chiffon doux et le placer à l'envers sur la cocotte en grès.
- Toujours enrouler le cordon de façon lâche (non de façon serrée) autour de l'appareil.

GARANTIE

Pendant une période **d'un an** à compter de la date d'achat, le fabricant s'engage à réparer ou remplacer tout article défectueux en raison d'un défaut de matériel, de fabrication ou de mécanique, dans le cadre d'une utilisation normale conformément aux instructions d'entretien suivantes. Les dommages causés par un entretien inapproprié ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts. Les légères imperfections et les petites variations de couleurs sont normales.

Si votre appareil doit être réparé ou remplacé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle par téléphone au 1-866-832-4843 ou visitez le www.sensioinc.com pour connaître les procédures de retour et obtenir un numéro d'autorisation de retour.

Si le fabricant confirme la défectuosité et approuve votre réclamation, le fabricant remplacera ou remplacera l'appareil (sans frais) ou vous remboursera le prix d'achat.

Developed exclusively for WILLIAMS-SONOMA®
Conçu en exclusivité pour WILLIAMS-SONOMA^{MD}
© 2018 Williams-Sonoma, Inc. San Francisco, Ca 94109 USA.
2 Grosvenor Street, Suite 201, Level 2, Bondi Junction, NSW 2022, AUS.
Made in China. Fabriqué en Chine.