

Your kitchen. Made better.

courant.

by IMPECCA™

Slow Cooker User's Guide



Models:

CSC-1524, CSC-2524

CSC-3024, CSC-3236

CSC-3525, CSC-5024

CSC-5036, CSC-6047

CSC-7025, CSC-8525

www.courantusa.com

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	3
Introduction.....	4
What's In the Box	4
Product Features	5
Operating Instructions.....	6
Additional Operating Instructions and Tips.....	7
Care, Cleaning, And Maintenance	9
Customer Support.....	10
Limited Warranty.....	11
 ESPAÑOL	 14
FRANÇAIS	26

IMPORTANT SAFEGUARDS

Here are some basic safety precautions that you should carefully follow as you use your new Courant Slow Cooker. Read all instructions carefully! Courant is not responsible for damage or injuries caused by improper use of the appliance.

- READ ALL INSTRUCTIONS, AS THEY MAY NOT ALL BE OBVIOUS
- Remove any packaging material before using this appliance.
- Any use of this product or its accessories which is not recommended by manufacturer may cause injury to persons or damage to the appliance.
- Never touch the outer enclosure of the slow cooker during its operation or before it cools. Use the handles or knobs only. Use oven gloves or a cloth when removing the lid, pot or handling any contents.
- Do not place near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving the ceramic pot if it contains hot food or hot liquids.
- When warm or hot, always place the ceramic pot on a heatproof mat or surface if it is not inside the cooker.
- If serving directly from the ceramic pot, use a heatproof mat or surface and make sure others know that the pot is too hot to touch.
- NEVER place any food or liquids directly into the base unit. Always cook in the ceramic pot. Avoid spilling food or liquid into the base unit.
- NEVER allow a child to use this appliance. Keep the appliance out of childrens' reach at all times.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with this appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities that may lead to improper use or injury from operating the appliance.
- DO NOT switch on the slow cooker if the ceramic pot is empty.
- Always use the Slow Cooker on a dry, flat, level surface. Do not switch on the slow cooker if it is **not** upright and level. Do not hang the power cord over the edge of a table or counter.
- Ensure that the power cord does not touch any hot surfaces of the appliance.
- The appliance must always be grounded.
- Remove the plug from the wall outlet before cleaning and when not in use. Allow the appliance to cool down completely before removing or attaching components, or before cleaning.
- Discontinue any operation of the appliance if the cord or plug are damaged.

- Discontinue any operation of the appliance if it malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Take the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- If there is loss of power, especially for an unknown period of time, any food inside the pot may be spoiled and unsafe to cook or eat.
- The **WARM** setting is used only to keep food warm, **not** to cook food.
- To disconnect the appliance, turn the switch to **OFF** and then remove the plug from the wall outlet.
- This appliance has a polarized plug, meaning that one blade on the plug is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into 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 attempt to modify the plug in any way.
- To protect against electric shock, do not immerse or allow the cord, plugs or appliance main unit to come in contact with water or any other liquid.
- To avoid hazards from overflow or spilling, do not overfill the pot with food. When exceeding 3/4 capacity of the pot, this can occur.
- To avoid cracking or leakage from the pot, do not place frozen foods in the cooker.
- Never submerge the entire slow cooker into water or any other liquid, otherwise it will damage the slow cooker.
- The glass lid and ceramic pot are fragile. Handle them with care.
- Never leave uncooked food at room temperature in the slow cooker. Do not put the ceramic pot or glass lid in an oven, stove top, freezer, microwave or on a gas/electrical hob.
- Ensure at least 6 inches of clearance on the top and all sides of the unit while it is in operation.
- Never put the glass lid in the refrigerator, otherwise it may crack.
- When taking the ceramic pot taken out of the refrigerator, do not cook in it until it has sat for at least 40min to defrost, otherwise it may crack when heated.
- DO NOT use this appliance if the ceramic pot or glass lid if it is cracked or chipped.
- Do not put the ceramic pot or glass lid in an oven, stove top, freezer, microwave or on a gas/electrical hob.

**THIS APPLIANCE IS FOR
HOUSEHOLD USE ONLY**

DO NOT USE OUTDOORS

**READ AND SAVE THESE
INSTRUCTIONS**

INTRODUCTION

Thank you for purchasing this quality Courant Stainless Steel Manual Slow Cooker!

Slow cooking is often considered the best way to prepare a nutritious hot meal with minimal preparation and effort. Traditionally, slow cooking has centered on soups and casseroles, but with this ceramic pot you can cook most modern meals and dishes. This method of cooking is especially ideal for preparing tougher cuts of meat, giving them the long, gentle simmering that ensures that they become tender and full of flavor. This convenient pot can also be taken straight to the table for serving.

Even if you've used a slow cooker before, please read and follow these operating instructions carefully and keep them in a safe place.

This cooker comes in various models and sizes:

WHAT'S IN THE BOX?

Please verify your box contains the following items:

1



2



3



4



1. Slow Cooker

- Main Unit
- Glass Lid
- Ceramic pot/insert

2. User's Guide

3. Warranty

(inside this User Guide)

4. Tech Support Card

Model	Capacity	Rated Voltage	Rated Power
CSC-1524	1.6 Quart	120V ~ 60Hz	120W
CSC-2524	2.7 Quart	120V ~ 60Hz	160W
CSC-3024	3.2 Quart	120V ~ 60Hz	200W
CSC-3236	3.2 Quart	120V ~ 60Hz	200W
CSC-3525	3.7 Quart	120V ~ 60Hz	200W
CSC-5024	5.5 Quart	120V ~ 60Hz	320W
CSC-5036	5.4 Quart	120V ~ 60Hz	280W
CSC-6047	6 Quart	120V ~ 60Hz	320W
CSC-7025	7 Quart	120V ~ 60Hz	320W
CSC-8525	8.5 Quart	120V ~ 60Hz	380W

PRODUCT FEATURES

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



1. Removable ceramic pot
2. Tempered glass lid
3. Brushed stainless steel base unit.
4. Cool-touch handles and knobs
5. Power Indicator light
6. Warm, Low and High settings

Your specific model/size may differ in appearance from what is shown in this guide.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the slow cooker for the first time

- Carefully unpack the Slow Cooker. Remove all labels and packaging materials.
- Wash the ceramic pot and glass lid in hot soapy water with a sponge or a dish-cloth. Rinse thoroughly and dry.
- When the appliance is completely dry, place the base unit on a dry, stable, level, heat resistant surface, away from any surface edges.
- Set the control knob to the OFF position before plugging the unit into a power source. Plug the unit into a 120-volt 60hz AC grounded outlet only.

During initial use, you may notice a slight odor due to the burning off of manufacturing residues. This is completely normal and will disappear after using it a number of times.

Using your slow cooker

1. Place food and other ingredients into the ceramic pot
2. Place the pot into the base unit. The slow cooker pot should be at least half full for best results. If you need to pre-cook or brown foods prior to slow cooking, this must be done in a pan. Do not try to brown or pre-cook food in the slow cooker.
3. Cover with the glass lid.
4. Set the knob to high or low, depending on the setting called for by your recipe. *Many meat and vegetable recipes require app. 8-10 hours on low and 4-6 hours on high. Follow the instructions for your particular recipe*
5. **While cooking:** The lid is not a sealed fit. Don't remove it while cooking unless necessary, as heat will escape. Each time the lid is removed, you may need to add an additional 10 minutes to the cooking time.
6. After cooking is complete, turn the knob to **OFF** and unplug the slow cooker. Remove the hot ceramic pot using oven gloves. Always make sure that the pot is placed on a heat resistant surface when it is hot or warm. As an option, you may wish to switch the control knob to WARM to keep the food warm for later serving. It is not recommended to use the warm setting for more than 3-4 hours. Do not forget to turn the cooker off after warming is complete.

CAUTION: BE CAREFUL NOT TO TOUCH THE BASE UNIT OR POT AFTER COOKING, AS IT REMAINS HOT.

ADDITIONAL OPERATING INSTRUCTIONS AND TIPS

Tips for slow cooking

- Be sure to search the internet for slow cooking books, articles and recipes so that you can get the most fun and value out your slow cooker!
- Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce moisture in the cooker, remove the lid after cooking, turn the control to high and simmer for 30 to 45 minutes.
- If cooking soups, leave a few inches of space between the top of the cook pot and the food surface to allow simmering.
- Many recipes demand all-day cooking. If you do not have time to prepare food in the morning, prepare it the night before and store it in a covered container in the refrigerator. Transfer the food to the ceramic pot and add liquid or gravy.
- Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk, and cream should be added towards the end of the cooking time. Many factors will affect how quickly a recipe will cook. Water, fat content, density, initial temperature and the amount/volume of food will all affect cooking times.
- Food cut into small pieces will cook more quickly. A degree of "trial and error" may be required to fully optimize the potential of your slow cooker.
- Root vegetables usually take longer to cook than meat. So, try and arrange vegetables in the lower half of the pot.
- After the food is cooked, switch the cooker off and leave the lid attached. There will be enough heat in the ceramic pot to keep it warm for 30 minutes. If it needs to be warm for longer, turn the knob to the **WARM** setting.
- Food may be covered with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan or jug, prepare your liquid, gravy or sauce and completely cover the food in the ceramic pot.
- Before adding it to the ceramic pot, pre-browning meat and onions in a pan will seal in the juices and also reduce the fat content. This can improve the flavor but is not necessary if time is limited.
- When cooking joints of ham, poultry or other meats, the size and shape of the joint is important. Try to keep the joint in the lower 2/3 of the pot and submerge it in liquid. If necessary, cut it into two pieces.
- Authentic stoneware is fired at high temperatures. Therefore, the ceramic pot may have minor surface blemishes and the glass lid may rock slightly due to these imperfections. Low heat cooking does not produce a lot of steam, so there will be little heat loss. Due to normal wear and tear through the products life, the outer surface may change in appearance, but should not be used if broken or cracked.
- Do not use the slow cooker to reheat food.
- Do not subject the ceramic pot to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot pot may cause it to crack.

- There is an area on the base of the ceramic pot that has to remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous and will soak up water when immersed in it. This should be avoided. Never place the ceramic pot on a surface that is prone to scratching.
- Do not switch on the cooker when the ceramic pot is empty or out of its base.
- Read the "Important Safeguards" section before using this appliance.
- Do not allow the ceramic pot to stand in water for a long time. You can leave water in the pot to soak the bowl, however.

Suitable foods for slow cooking & preparation

Most foods are suited to slow cooking methods. However, there are a few guidelines that need to be followed:

- Cut root vegetables into small, even pieces, as they take longer to cook than meat. Veggies should be gently sautéed for 2-3 minutes before slow cooking. Ensure that root vegetables are always placed at the bottom of the pot and immersed in the cooking liquid.
- The slow cooking method does not allow fat to evaporate. Trim all excess fat from meat before cooking.
- If adapting an existing recipe from conventional cooking, you may need to cut down on the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from the slow cooker to the same extent as with conventional cooking.
- Uncooked red beans must be soaked and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before using them in the cooker.

CARE, CLEANING, AND MAINTENANCE

Other than the cleaning mentioned in this manual, no other servicing or maintenance of this appliance is required. Repairs, if necessary, must be performed by an authorized service center. For best results, clean your slow cooker after each use to prevent a buildup of foods and/or residue.

IMPORTANT: Before cleaning or storing the unit, remove the plug from the power outlet and allow the unit to cool completely.

The ceramic/stoneware pot is dishwasher safe or can also be cleaned with warm, soapy water. Be sure to remove any foods that have been cooked onto the bottom of the pot. You may wash both the lid and the ceramic pot in the dishwasher, but avoid placing them together in the dishwasher at the same time, as they may crack.

The exterior of the slow cooker can be wiped with a damp cloth and dried. DO NOT use any harsh or abrasive cleaners or scouring pads to clean any part of the slow cooker, as this will damage the surface. Dry all parts thoroughly before using the cooker again or storing it.

Storage

Make sure unit is unplugged and fully cooled. Never wrap the cord tightly around appliance. Do not place any stress on the cord where it attaches the unit, as this could cause the cord to fray and break, which is a safety hazard. Store the slow cooker in its box or stand the unit upright for easy and compact storage. Do not place heavy items on top of the appliance that could crush or damage it.

IMPORTANT: NEVER IMMERSE THE SLOW COOKER BASE UNIT IN WATER. THIS IS THE PART OF THE APPLIANCE THAT HAS THE PLUG AND OTHER ELECTRICAL COMPONENTS THAT SHOULD NEVER COME IN CONTACT WITH WATER

CUSTOMER SUPPORT

Visit our website to contact us, find answers to Frequently Asked Questions, and for other resources, including any updates to this user's guide.

WWW.COURANTUSA.COM

If you wish to contact us by phone, please be sure to have your model number and serial number ready and call us between 9:00am and 6:00pm ET, at +1 888-943-2111.

Keep tabs on Courant's newest innovations & enter contests
via our social network feeds!

 www.facebook.com/impecca/

 www.instagram.com/impecca/

 [@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa)

90 DAYS LIMITED WARRANTY (US)

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

courant. 90 DAYS LIMITED WARRANTY

Courant® warrants this product against defects in material and workmanship to the original purchaser as specified below provided that the product is registered online within fourteen (14) days of purchase.

PARTS – if the product is determined to have a manufacturing defect, within a period of six (90) ninety days from the date of the original purchase, Courant® will repair or replace the product parts at no charge (for parts) to consumers in the U.S.A.

Shipping costs to and from our warranty service center are the sole responsibility of the consumer.

To obtain warranty service by an authorized Courant® service center, please email us at: service@courantusa.com to obtain a Repair and Maintenance Authorization (RMA) number and to locate the Warranty Service Center nearest you. Once authorized, you must mail the product to the authorized Courant® service center in its original product packaging materials or equivalent, to prevent damage while in transit.

Further, should Courant® determine that the product is outside of the Warranty terms, Courant® will return the product to sender at sender's expense without being repaired or replaced, unless authorized by the consumer to service the out-of-warranty product at consumer's expense. All handling or restocking charges for returns and/or replacements shall be non-refundable.

Courant® specifically excludes from this warranty any non-electric/mechanical attachments, accessories, and disposable parts including, but not limited to, outside case, connecting cables, batteries, and AC adaptors. Courant® reserves the right to repair or replace defective products with the same, equivalent, or newer models.

We reserve the right to either repair or replace product at our discretion. Replacement may be either new or refurbished and while every endeavor will be made to ensure it is the same model, if same model is not available, it will be replaced with a model of equal or higher specification.

Normal "Wear and Tear" is not covered by this, or any other, warranty. Further, Courant® hereby reserves the right to determine "Wear and Tear" on any and all products. Tampering or opening the product casing or shell will void this warranty in its entirety.

In addition, this warranty does not apply if the product has been damaged by accident, abuse, misuse, or misapplication; has been altered or modified without the written permission of Courant®; has been serviced by a non-authorized repair center of Courant®; has not been properly maintained or operated according to the operation manual; has been used for commercial, non-household purposes; has been cosmetically damaged; was not imported by Courant®; was not manufactured according to specification of the United States market; was damaged due to improper installation or neglect by the consumer; was damaged due to improper packaging in shipment to the Warranty Service Center; was damaged due to natural disasters; or if the serial number for the product has been removed or defaced.

ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO SIX (6) MONTHS PARTS AND THIRTY (30) DAYS LABOR FROM THE DATE OF THE ORIGINAL RETAIL PURCHASE OF THIS PRODUCT.

THESE WARRANTIES AND REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE WARRANTIES AND REMEDIES IN CONNECTION WITH THE SALE AND USE OF THE PRODUCT. NO OTHER WARRANTIES, ORAL OR WRITTEN, EXPRESSED OR IMPLIED, ARE GIVEN.

COURANT® IS NOT RESPONSIBLE OR LIABLE FOR ANY DAMAGE, WHETHER SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, DIRECT OR OTHERWISE, OR WHETHER KNOWN OR SHOULD HAVE BEEN KNOWN TO COURANT®, INCLUDING LOST PROFITS, GOODWILL, AND PROPERTY AND PERSONAL INJURY RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY, THE INABILITY TO USE THE PRODUCT OR UNDER ANY LEGAL THEORY IN CONTRACT OR TORT. COURANT® LIABILITY IS LIMITED TO THE ACTUAL PURCHASE PRICE PAID TO THE RETAIL SELLER OF THE DEFECTIVE PRODUCT.

No Courant® dealer, agent, or employee is authorized to make any modification, extension, change or amendment to this warranty without the written consent and authorization from Courant®.

Some states do not allow the exclusion or limitation of implied warranties or liability for incidental or consequential damages, or do not allow a limitation on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights, which vary from state to state.

Note: Our Warranty Service Center ships only within Continental U.S.A., excluding Alaska and Hawaii.

Important: Be Sure to Register Your Product at WWW.COURANTUSA.COM within 14 Days

COURANT® • PA 18711 • www.courantusa.com • service@courantusa.com

"Do not send any returns to this address, as they may be lost and this will delay your repair and service process."

TABLA DE CONTENIDO

Instrucciones importantes de seguridad.....	14
Introducción.....	18
Qué hay en la caja	18
Características del producto	19
Instrucciones de operación.....	20
Instrucciones de operación adicionales y consejos.....	21
Cuidados, limpieza y mantenimiento	23
Soporte al cliente	24
Garantía Limitada.....	25

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Aquí hay algunas precauciones básicas de seguridad que debe seguir cuidadosamente al usar su nueva olla de cocción lenta Courant. ¡Lea todas las instrucciones cuidadosamente! Courant no es responsable por daños o lesiones causados por el uso inadecuado del aparato.

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, YA QUE NO TODAS PUEDES SER OBVIAS
- Retire cualquier material de empaque antes de usar este aparato.
- Cualquier uso de este producto o sus accesorios que no sea recomendado por el fabricante puede causar lesiones a personas o daños al aparato.
- Nunca toque el gabinete exterior de la olla de cocción lenta durante su funcionamiento o antes de que se enfríe. Únicamente toque las asas o las perillas. Use guantes para horno o un paño cuando retire la tapa, la olla o manipule cualquier contenido.
- No la coloque cerca de un quemador a gas o eléctrico, ni en un horno caliente.
- Se debe tener mucho cuidado al mover la vasija de cerámica si contiene alimentos o líquidos calientes.
- Cuando esté tibia o caliente, siempre coloque la vasija de cerámica sobre una estera o superficie resistente al calor si no está dentro de la olla.
- Si sirve directamente desde la vasija de cerámica, use una estera o superficie resistente al calor y asegúrese de que otros sepan que la olla está demasiado caliente para tocarla.
- NUNCA coloque alimentos o líquidos directamente en la unidad base. Siempre cocine en la vasija de cerámica. Evite derramar alimentos o líquidos en la unidad base.
- NUNCA permita que un niño use este aparato. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños en todo momento.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con este aparato.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas que puedan provocar un uso inadecuado o lesiones debido al funcionamiento del aparato.
- NO encienda la olla de cocción lenta si la vasija de cerámica está vacía.
- Utilice siempre la olla de cocción lenta sobre una superficie seca, plana y nivelada. No encienda la olla de cocción lenta si no está en posición vertical y nivelada. No deje colgando el cable de alimentación sobre el borde de una mesa o mostrador.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no toque ninguna superficie caliente del aparato.
- El aparato siempre debe estar conectado a tierra.
- Retire el enchufe del tomacorrientes antes de limpiar el aparato y cuando no esté en uso. Permita que el aparato se enfríe completamente antes de quitar o colocar los componentes o antes de limpiar.
- Interrumpa cualquier operación del aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- Interrumpa cualquier operación del aparato si falla o si se cae o se daña de alguna

ENGLISH

FRANÇAIS

manera. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste

- Si hay pérdida de energía, especialmente durante un período de tiempo desconocido, cualquier alimento dentro de la olla puede ya estar en mal estado y no es seguro cocinarlo o comerlo.
- La configuración **WARM** (CALIENTE) se usa solo para mantener los alimentos calientes, no para cocinarlos.
- Para desconectar el aparato, apague el interruptor y luego desenchúfelo del tomacorriente.
- Este aparato tiene un enchufe polarizado, lo que significa que una cuchilla en el enchufe es más ancha que la otra. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorrientes polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja ni permita que el cable, los enchufes o la unidad principal entren en contacto con agua o cualquier otro líquido.
- Para evitar riesgos de desbordamiento o derramamiento, no sobrellene la vasija de cerámica con alimentos. Esto puede ocurrir cuando se excede los $\frac{3}{4}$ de la capacidad de la vasija.
- Para evitar grietas o fugas de la vasija, no coloque alimentos congelados en la olla.
- Nunca sumerja toda la olla de cocción lenta en agua o cualquier otro líquido, de lo contrario dañará la olla de cocción lenta.
- La tapa de cristal y la vasija de cerámica son frágiles. Manéjelos con cuidado.
- Nunca deje alimentos crudos a temperatura ambiente en la olla de cocción lenta. No coloque la vasija de cerámica o la tapa de vidrio en el horno, la estufa, el congelador, el microondas o en una cocina eléctrica o de gas.
- Asegúrese de que haya al menos 6 pulgadas de espacio en la parte superior y alrededor de todos los lados de la unidad mientras esté en funcionamiento.
- Nunca coloque la tapa de vidrio en el refrigerador, de lo contrario podría agrietarse.
- Cuando saque la vasija de cerámica que se sacó del refrigerador, no la cocine hasta que se haya asentado por lo menos durante 40 minutos para descongelarla, de lo contrario, podría estrellarse cuando se caliente.
- NO use este aparato si la vasija de cerámica o la tapa de vidrio están agrietadas o despostilladas.
- No coloque la vasija de cerámica o la tapa de vidrio en el horno, la estufa, el congelador, el microondas o en una cocina eléctrica o de gas.

**ESTE APARATO ES PARA
USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE
NO SE UTILICE EN EXTERIORES
LEA ESTAS INSTRUCCIONES Y
GUÁRDELAS**

ENGLISH

FRANÇAIS

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar esa Olla de Cocción Lenta de Acero Inoxidable Courant de calidad!

A menudo, se considera que la mejor forma de preparar alimentos deliciosos y nutritivos con mínima preparación y esfuerzo, es la cocción lenta. Tradicionalmente, la cocción lenta se ha enfocado en sopas y cacerolas, pero con esta vasija de cerámica puede preparar los alimentos y platillos más modernos. Este método de cocción es especialmente ideal para preparar cortes de carne más ásperos, brindándoles un cocimiento lento largo y suave que garantiza que se vuelvan tiernos y llenos de sabor. Esta conveniente olla también puede llevarse directamente a la mesa para servir.

Incluso si usted ha usado antes una olla de cocción lenta, lea y siga estas instrucciones de operación y manténgalas en un lugar seguro.

¿QUÉ HAY EN LA CAJA?

Verifique que su caja contenga los siguientes artículos:

1



2



3



4



1. Slla de Cocción

- Unidad principal
- Tapa de vidrio
- Inserto/vasija de cerámica

2. Guía de Usuario

3. Garantía (dentro de esta guía de usuario)

4. Tarjeta de Soporte Técnico

Esta olla viene en varios modelos y tamaños:

Modelo	Capacidad	Voltaje Nominal	Potencia Nominal
CSC1524ST	1.5 Cuartos de galón	120V~ 60Hz	120W
CSC3525ST	3.5 Cuartos de galón	120V~ 60Hz	200W
CSC7025ST	7 Cuartos de galón	120V~ 60Hz	320W
CSC8525ST	8.5 Cuartos de galón	120V~60Hz	380W

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



ENGLISH

FRANÇAIS

1. Vasija de cerámica desmontable
2. Tapa de vidrio templado
3. Unidad base en acero inoxidable pulido
4. Asas y perillas frías al tacto
5. Luz indicadora de encendido
6. Ajustes Warm, Low y High (tibio, bajo, alto, respectivamente)

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Antes de usar su olla de cocción lenta por primera vez

- Desempaque con cuidado su Olla de Cocción. Retire todas las etiquetas y materiales de empaque.
- Lave la vasija de cerámica y tapa de vidrio en agua tibia jabonosa con una esponja o un paño para lavar.
- Cuando el electrodoméstico esté completamente seco coloque la unidad base en una superficie seca estable, nivelada y resistente al calor, lejos de cualquier orilla.
- Ajuste la perilla de control a la posición OFF antes de conectar la unidad a una fuente de energía. Enchufe únicamente la unidad en un tomacorrientes aterrizado

Durante el uso inicial, notará un ligero olor debido a que se están quemando los residuos de la fabricación. Esto es completamente normal después de usarla varias veces.

Usando su olla de cocción lenta

1. Coloque los alimentos y otros ingredientes en la vasija de cerámica
2. Coloque la vasija en la unidad base. Para mejores resultados, la olla de cocción lenta debe quedar llena al menos a la mitad. Si necesita pre cocer o dorar los alimentos antes de la cocción lenta hágalo a parte en una sartén. No trate de dorar o pre cocer en la olla de cocción lenta.
3. Cubra con la tapa de vidrio.
4. Ajuste la perilla a High (Alto) o Low (Bajo), dependiendo de las instrucciones de su receta. Muchas recetas de carne y verdura requieren aproximadamente de 8-10 horas de cocción en Low y de 4-6 horas de cocción en High. Siga las instrucciones para su receta en particular.
5. **Al cocinar:** La tapa no tiene un sellado total. No la retire al cocinar a menos que sea necesario, ya que escapará el calor. Cada vez que retira la tapa necesita agregar 10 minutos más al tiempo de cocción.
6. Después de haber terminado la cocción, gire la perilla a la posición **OFF** y desconecte la olla de cocción lenta. Retire la vasija de cerámica caliente usando guantes. Siempre asegúrese de que la vasija se coloca sobre una superficie resistente al calor cuando está caliente o tibia. Como opción, puede colocar la perilla en la posición **WARM** para mantener la comida caliente para servirla más tarde. No se recomienda tenerla en WARM más de 3-4 horas. No se le olvide apagar la olla cuando termine de calentar.

PRECAUCIÓN: ASEGÚRESE DE NO TOCAR LA UNIDAD BASE O LA VASIJA DESPUÉS DE COCINAR, YA QUE ESTÁ CALIENTE.

OPERACIÓN ADICIONALES Y CONSEJOS

Consejos para la cocción lenta

- Asegúrese de buscar en internet libros, artículos y recetas de cocción lenta, ¡de modo que obtenga la mejor diversión y valor de su olla de cocción lenta!
- La cocción lenta retiene la humedad. Si desea reducir la humedad en la olla, retire la tapa después de la cocción, coloque la perilla de control en HIGH y deje hervir de 30 a 45 minutos.
- Si cocina sopas, deje unos pocos centímetros de espacio entre la parte superior de la olla y la superficie de los alimentos para permitir que se cocinen a fuego lento.
- Muchas recetas exigen cocinar todo el día. Si no tiene tiempo para preparar alimentos por la mañana, prepárelos la noche anterior y guárdelos en un recipiente cubierto en el refrigerador. Transfiera los alimentos a la vasija de cerámica y agregue líquidos o salsas.
- Algunos ingredientes no son adecuados para la cocción lenta. Las pastas, los mariscos, la leche y la crema se deben agregar hacia el final del tiempo de cocción. Muchos factores afectarán la rapidez con que se cocinará una receta. El agua, el contenido de grasa, la densidad, la temperatura inicial y la cantidad/volumen de alimentos afectarán los tiempos de cocción.
- Los alimentos cortados en trozos pequeños se cocinarán más rápidamente. Es posible que se requiera cierto grado de "prueba y error" para optimizar al máximo el potencial de su olla de cocción lenta.
- Los tubérculos (papa, zanahoria, rábanos, etc.) generalmente toman más tiempo para cocinar que la carne. Por lo tanto, trate de colocar las verduras en la mitad inferior de la olla.
- Después de que la comida esté cocida, apague la olla y deje la tapa puesta. Habrá suficiente calor en la vasija de cerámica para mantenerla caliente durante 30 minutos. Si necesita estar caliente por más tiempo, gire la perilla a la posición **WARM**.
- Los alimentos pueden estar cubiertos por un líquido, salsa liviana o salsa espesa. En una cacerola o jarra separada, prepare el líquido, la salsa liviana o salsa espesa y cubra completamente los alimentos en la vasija de cerámica.
- Antes de agregar la carne y las cebollas a la vasija de cerámica, séllelos en un sartén para reducir y sellar los jugos. Esto puede mejorar el sabor, pero no es necesario si el tiempo es limitado.
- Cuando se cocinan una mezcla de jamón, pollo u otras carnes, el tamaño y la forma de la mezcla es importante. Tente de mantener la mezcla en los 2/3 partes inferiores de la olla y sumérgala en un líquido. Si es necesario, córtela en dos partes.
- El gres auténtico se quema a altas temperaturas. Por lo tanto, la vasija de cerámica puede tener manchas superficiales menores y la tapa de vidrio puede oscilar ligeramente debido a estas imperfecciones. La cocción a baja temperatura no produce mucho vapor, por lo que habrá poca pérdida de calor. Debido al desgaste normal durante la vida útil de los productos, la superficie exterior puede cambiar de apariencia, pero no debe usarse si está rota o agrietada.

OPERACIÓN ADICIONALES Y CONSEJOS

- No use la olla de cocción lenta para recalentar alimentos.
- No someta la vasija de cerámica a cambios bruscos de temperatura. Al agregar agua fría a una vasija muy caliente puede causar que se agriete.
- Hay un área en la base de la vasija de cerámica que debe permanecer sin esmaltar para fines de fabricación. Esta área sin esmaltar es porosa y absorberá agua cuando se sumerja en ella. Esto debe evitarse. Nunca coloque la vasija de cerámica sobre una superficie que es propensa a los raspones.
- No encienda la olla de cocción cuando la vasija de cerámica esté vacía o fuera de la unidad base.
- Lea la sección "Instrucciones importantes de seguridad" antes de usar este aparato.
- No permita que la vasija de cerámica repose en agua durante mucho tiempo. Sin embargo, puede dejar agua en la vasija para remojar el recipiente.

Alimentos adecuados para cocinar en cocción lenta y preparación

La mayoría de los alimentos son adecuados para el método de cocción lenta. Sin embargo, hay algunas pautas que deben seguirse:

- Corte los tubérculos en trozos pequeños y uniformes, ya que toman más tiempo para cocinar que la carne. Las verduras deben saltearse suavemente durante 2-3 minutos antes de cocinarlas lentamente. Asegúrese de que los tubérculos siempre se coloquen en el fondo de la olla y queden sumergidos en el líquido de cocción.
- El método de cocción lenta no permite que la grasa se evapore. Recorte todo el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla.
- Si está adaptando una receta existente de cocina convencional, es posible que deba reducir la cantidad de líquido utilizado. El líquido no se evaporará de la olla de cocción lenta en la misma medida que lo hace en la cocción convencional.
- Los frijoles rojos sin cocer deben remojar y hervirse durante al menos 10 minutos para eliminar las toxinas antes de usarlas en la olla.

CUIDADOS, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Además de la limpieza mencionada en este manual, no hay otra clase de servicio o mantenimiento que requiera el aparato. La reparación, en caso de ser necesaria, debe realizarse por un centro de servicio autorizado. Para mejores resultados, limpie su olla de cocción lenta después de cada uso para evitar la acumulación de alimentos y/o residuos.

IMPORTANTE: Antes de limpiar o almacenar la unidad, desconecte el enchufe del tomacorrientes y permita que la unidad se enfríe completamente.

La vasija de cerámica/gres es apta para lavarse en lavavajillas o también se puede lavar con agua tibia y jabón. Asegúrese de retirar cualquier alimento que haya sido cocinado en el fondo de la olla. Puede lavar la tapa y la vasija de cerámica en el lavavajillas, pero evite colocarlos juntos, ya que pueden golpearse entre ellos y agrietarse.

El exterior de la olla de cocción lenta se puede limpiar con un paño húmedo y secar. NO use limpiadores o estropajos ásperos o abrasivos para limpiar cualquier parte de la olla de cocción lenta, ya que esto dañará la superficie. Seque bien todas las piezas antes de volver a usar la olla o guardarla.

Almacenamiento

Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y completamente fría. Nunca enrolle el cable con fuerza alrededor del aparato. No haga ningún esfuerzo sobre el cable donde se conecta la unidad, ya que esto podría hacer que el cable se deshilache y se rompa, lo cual es un peligro para su seguridad. Guarde la olla de cocción lenta en su caja o coloque la unidad en posición vertical para un almacenamiento fácil y compacto. No coloque objetos pesados sobre el aparato que puedan aplastarlo o dañarlo.

IMPORTANTE: NUNCA SUMERJA LA UNIDAD BASE DE COCCIÓN LENTA EN AGUA. ESTA ES LA PARTE DEL APARATO QUE CONTIENE EL ENCHUFE Y OTROS COMPONENTES ELÉCTRICOS QUE NO DEBEN ENTRAR EN CONTACTO CON EL AGUA.

ENGLISH

FRANÇAIS

SOPORTE AL CLIENTE

Visite nuestro sitio web para entrar en contacto con nosotros, encontrar respuestas a nuestras Preguntas Frecuentes, y para otros recursos, incluyendo cualquier actualización a esta guía de usuario.

WWW.COURANTUSA.COM

Si desea entrar en contacto con nosotros por teléfono, asegúrese de tener su número de modelo y de serie listos y llámenos entre 9:00am y 6:00pm Tiempo del Este, al +1 888 943 2111.

¡Manténgase al tanto de las más recientes innovaciones de Courant y participe en los concursos a través de nuestras redes sociales!

 www.facebook.com/impecca/

 www.instagram.com/impecca/

 [@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa)

GARANTÍA LIMITADA DE 90 DÍAS

courant.

GARANTÍA LIMITADA DE 90 DÍAS

Courant® garantiza este producto contra defectos en material y obra al comprador original como se especifica abajo siempre y cuando el producto este registrado en línea dentro de los catorce (14) días de compra.

Si se determina que el producto tiene defectos de fabricación, dentro del periodo de 90 DÍAS a partir de la fecha de compra original, Courant® reparará o reemplazará las partes del producto sin ningún costo para usted en Estados Unidos.

Costos de embarque hacia y desde el Centro de Servicio de Garantía son la completa responsabilidad del consumidor.

Para obtener servicio de garantía por un centro de servicio autorizado de Courant®, por favor envíenos un correo electrónico a: service@courantusa.com para obtener un numero de Autorización de Reparación y Mantenimiento y para localizar el Centro de Servicio de Garantía mas cerca de usted. Una vez autorizado, usted debe enviar el artículo por correo al centro de servicios autorizado Courant® en sus materiales de empaque de producto originales o equivalente, para prevenir daño en tránsito.

Además, si Courant® determina que el producto está fuera de los términos de Garantía, Courant® retornará el producto al remitente a cargo del remitente sin ser reparado o reemplazado, salvo que haya sido autorizado por el consumidor a dar servicio al producto fuera de garantía al costo del consumidor. Todos los cargos de manejo o por reposición por devoluciones y/o reemplazos no serán reembolsables.

Courant® específicamente excluye de esta garantía aditamentos no-eléctricos/mecánicos, accesorios, y partes desechables incluyendo, pero no limitados a, caja externa, cables de conexión, baterías, y adaptadores AC. Courant® se reserva el derecho a reparar o reemplazar productos con el mismo, equivalente, o modelo más nuevo.

Nos reservamos el derecho a reparar o reemplazar el producto a nuestra discreción. El reemplazo puede ser nuevo o reparado y aunque se hará todo lo posible por que sea el mismo modelo, si el mismo modelo no está disponible, será reemplazado con un modelo de la misma mayor especificación.

Desgaste normal no es cubierto por esta garantía. Además, Courant® se reserva el derecho a determinar el "desgaste" en cualquier y todos los productos. Manipulación o apertura de la cubierta

o tapadera del producto anulará esta garantía completamente. La garantía no aplica si el producto ha sido dañado por: accidente, abuso, mal uso, o mala aplicación; ha sido alterado o modificado sin el permiso expreso de Courant®; ha recibido servicio por un centro de reparación

no autorizado por Courant®; y no ha sido mantenido u operado de forma apropiada de acuerdo al manual de operación; ha sido usado para propósitos comerciales, no domésticos; ha sido dañado cosméticamente; no fue importado por Courant®; no fue fabricado de acuerdo a especificación del mercado de Estados Unidos; fue dañado debido a instalación no apropiada o negligencia del consumidor; fue dañado por empaque no apropiado en el embarque al Centro de Servicio de Garantía; fue dañado por desastre natural; o si el número de serie del producto ha sido removido o desfigurado.

TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE MERCADOTECNIA E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UNA DURACIÓN SEIS (6) MESES EN PARTES Y TREINTA (30) DÍAS EN MANO DE OBRA DESDE LA FECHA ORIGINAL DE COMPRA DEL PRODUCTO.

ESTAS GARANTÍAS Y REMEDIOS SON LAS ÚNICAS Y EXCLUSIVAS GARANTÍAS Y REMEDIOS EN CONEXIÓN CON LA VENTA Y USO DEL PRODUCTO. NINGUNA OTRA GARANTÍA, ORAL O ESCRITA, EXPRESA O IMPLÍCITA SON DADAS.

COURANT® NO ES RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO, YA SEA ESPECIAL, ACCIDENTAL, CONSECUENTE, DIRECTO O DE OTRA MANERA, O YA SEA CONOCIDO O TUVO QUE HABER SIDO CONOCIDO POR COURANT®.

INCLUYENDO GANANCIAS PERDIDAS, BUENA VOLUNTAD, Y LESIÓN PERSONAL O DE PROPIEDAD RESULTANTE DE CUALQUIER ROMPIMIENTO DE

GARANTÍA, LA INHABILIDAD DE USAR EL PRODUCTO, O BAJO CUALQUIER TEORÍA LEGAL EN CONTRATO O AGRAVIO. LA RESPONSABILIDAD DE COURANT® ES LIMITADA AL PRECIO DE COMPRA ACTUAL PAGADO AL VENDEDOR DETALLISTA DEL PRODUCTO DEFECTUOSO.

Ningún comerciante, agente, o empleado de Courant® está autorizado para hacer ninguna modificación, extensión, cambio o enmienda a esta garantía sin el consentimiento escrito y autorización de Courant®.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de garantías implícitas o responsabilidad por daños accidentales o consecuentes, o no permiten una limitación en el tiempo de duración de una garantía implícita, así que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no apliquen a usted. Esta garantía le da a usted derechos legales específicos, y es posible que usted tenga otros derechos que varían de estado a estado.

Nota: Nuestro Centro de Servicio de Garantía embarca solamente dentro de Estados Unidos Continental, excluyendo Alaska y Hawái.

Importante: Asegúrese de Registrar su producto en WWW.COURANTUSA.COM dentro de 14 Días.

COURANT® • PA 18711 • www.courantusa.com • service@courantusa.com

No envíe devoluciones a esta dirección ya que se pueden perder y esto atrasara el proceso de reparación y servicio.

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

TABLE DES MATIÈRES

Consignes importantes.....	27
Introduction.....	30
Dans la boîte.....	30
Caractéristiques du produit	31
Mode d'emploi	32
Instructions d'utilisation et conseils supplémentaires.....	33
Entretien, nettoyage et maintenance.....	35
Service technique.....	36
Garantie limitée	37

CONSIGNES IMPORTANTES

Voici quelques précautions de sécurité de base que vous devez suivre attentivement lorsque vous utilisez votre nouvelle mijoteuse Courant. Lisez toutes les instructions attentivement! Courant n'est pas responsable des dommages ou des blessures résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

- LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, CAR ILS NE PEUVENT TOUS ÊTRE ÉVIDENTS
- Retirez tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser cet appareil.
- Toute utilisation de ce produit ou de ses accessoires non recommandée par le fabricant peut provoquer des blessures corporelles ou des dégâts matériels.
- Ne touchez jamais l'enceinte extérieure de la cuisinière pendant son fonctionnement ou avant qu'elle ne refroidisse. Utilisez les poignées ou les boutons uniquement. Utilisez des gants de cuisine ou un chiffon pour retirer le couvercle, la casserole ou manipuler le contenu.
- Ne placez pas l'appareil près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
- Il faut faire très attention lors du déplacement du pot en céramique s'il contient des aliments chauds ou des liquides chauds.
- Quand il fait chaud, placez toujours le pot en céramique sur un tapis ou une surface résistant à la chaleur s'il ne se trouve pas à l'intérieur de la cuisinière.
- Si vous vous servez directement du pot en céramique, utilisez un tapis ou une surface résistant à la chaleur et assurez-vous que les autres savent que le pot est trop chaud pour être touché.
- Ne placez JAMAIS de nourriture ou de liquide directement dans l'unité de base. Toujours cuire dans le pot en céramique. Évitez de renverser des aliments ou des liquides dans la base.
- Ne laissez JAMAIS un enfant utiliser cet appareil. Gardez l'appareil hors de la portée des enfants à tout moment.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites pouvant entraîner une mauvaise utilisation ou des blessures dues à l'utilisation de l'appareil.
- NE PAS allumer la mijoteuse si le pot en céramique est vide.
- Utilisez toujours la cocotte sur une surface sèche, plane et à niveau. N'allumez pas la mijoteuse si elle n'est pas verticale et horizontale. Ne suspendez pas le cordon d'alimentation au bord d'une table ou d'un comptoir.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche aucune des surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil doit toujours être mis à la terre.
- Retirez la fiche de la prise murale avant le nettoyage et lorsqu'elle n'est pas utilisée. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer ou de fixer des composants ou avant de le nettoyer.
- Arrêtez toute utilisation de l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés.
- Arrêtez tout fonctionnement de l'appareil en cas de dysfonctionnement, de chute ou d'endommagement de quelque manière que ce soit. Apportez l'appareil au service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
- En cas de coupure de courant, en particulier pour une période indéterminée, tout aliment à l'intérieur de la casserole peut être gâté et dangereux pour la cuisson ou

le repas.

- Le réglage **WARM** sert uniquement à garder les aliments au chaud et non à les cuire.
- Pour débrancher l'appareil, mettez l'interrupteur en position **OFF**, puis débranchez la fiche de la prise murale.
- Cet appareil est doté d'une fiche polarisée, ce qui signifie qu'une fiche de la fiche est plus large que l'autre. Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas et ne laissez pas le cordon, les fiches ou l'unité principale de l'appareil entrer en contact avec de l'eau ou tout autre liquide.
- Pour éviter tout risque de débordement ou de renversement, ne remplissez pas trop le pot de nourriture. Lorsque la capacité du pot dépasse les 3/4, cela peut se produire.
- Pour éviter les craquelures et les fuites de la casserole, ne placez pas d'aliments congelés dans la cuisinière.
- Ne plongez jamais toute la cocotte dans de l'eau ou tout autre liquide, sinon vous risqueriez de l'endommager.
- Le couvercle en verre et le pot en céramique sont fragiles. Manipulez-les avec soin.
- Ne laissez jamais des aliments non cuits à la température ambiante dans la mijoteuse. Ne placez pas le pot en céramique ou le couvercle en verre dans un four, une cuisinière, un congélateur, un micro-ondeS ou une plaque de cuisson à gaz / électrique.
- Assurez-vous qu'au moins 6 pouces d'espace libre sur le dessus et sur tous les côtés de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne mettez jamais le couvercle en verre au réfrigérateur, sinon il pourrait se fissurer.
- Lorsque vous sortez le pot en céramique sorti du réfrigérateur, ne le faites pas cuire avant qu'il ne soit resté au moins 40 minutes à décongeler, sinon il pourrait se fissurer lorsqu'il est chauffé.
- NE PAS utiliser cet appareil si le pot en céramique ou le couvercle en verre est fissuré ou ébréché.
- Ne placez pas le pot en céramique ou le couvercle en verre dans un four, une cuisinière, un congélateur, un micro-ondes ou une plaque de cuisson à gaz / électrique.

**CET APPAREIL EST POUR
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

NE PAS UTILISER À L'EXTÉRIEUR

**LIRE ET CONSERVER CES
INSTRUCTIONS**

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté cette cocotte mijoteuse de qualité Courant en acier inoxydable!

La cuisson en mijoteuse est souvent considérée comme le meilleur moyen de préparer un repas chaud nutritif avec un minimum de préparation et d'effort. Traditionnellement, la cuisson lente était centrée sur les soupes et les casseroles, mais avec ce pot en céramique, vous pouvez cuisiner des plats et des plats modernes. Cette méthode de cuisson est particulièrement adaptée à la préparation de coupes de viande plus dures, en leur donnant une cuisson longue et douce qui les rend tendres et pleines de saveur. Ce pot pratique peut également être apporté directement à la table pour servir.

Même si vous avez déjà utilisé une mijoteuse, veuillez lire et suivre ces instructions attentivement et les conserver dans un endroit sûr.

DANS LA BOITE

Veuillez vérifier que votre boîte contient les éléments suivants:

1



2



3



4



1. Mijoteuse

- Unité principale
- Couvercle en verre
- Pot / insert en céramique

2. Guide de l'utilisateur

3. Garantie (à l'intérieur du guide)

4. Carte du support technique

Cette cuisinière est disponible en différents modèles et tailles:

Modèle	Capacité	Tension nominale	Puissance nominale
CSC1524ST	1.6 litres	120V ~ 60Hz	120W
CSC3525ST	3.7 litres	120V ~ 60Hz	200W
CSC7025ST	6.5 litres	120V ~ 60Hz	320W
CSC8525ST	8 litres	120V ~ 60Hz	380W

Votre modèle / taille spécifique peut différer de celui présenté dans ce guide.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS



1. Pot en céramique amovible
2. Couvercle en verre trempé
3. Unité de base en acier inoxydable brossé.
4. Poignées et boutons froids
5. Voyant d'alimentation
6. Réglages "Warm, Low et High"

MODE D'EMPLOI

Avant d'utiliser la mijoteuse pour la première fois

- Déballez soigneusement la mijoteuse. Retirez toutes les étiquettes et les matériaux d'emballage.
- Lavez le pot en céramique et le couvercle en verre à l'eau chaude savonneuse avec une éponge ou un torchon. Rincez soigneusement et séchez.
- Lorsque l'appareil est complètement sec, placez la base sur une surface sèche, stable, plane et résistante à la chaleur, à l'écart des bords de la surface.
- Réglez le bouton de commande sur la position OFF avant de brancher l'appareil à une source d'alimentation. Branchez l'appareil dans une prise secteur mise à la terre de 120 volts et 60 Hz uniquement.

Lors de la première utilisation, vous remarquerez peut-être une légère odeur due à la combustion des résidus de fabrication. Ceci est tout à fait normal et disparaîtra après l'avoir utilisé plusieurs fois.

Utiliser votre mijoteuse

1. Placez les aliments et autres ingrédients dans le pot en céramique
2. Placez le pot dans l'unité de base. Le pot de la mijoteuse doit être au moins à moitié plein pour de meilleurs résultats. Si vous devez précuire ou dorer des aliments avant de les cuire à petit feu, vous devez le faire dans une casserole. N'essayez pas de dorer ou de précuire les aliments dans la mijoteuse.
3. Couvrir avec le couvercle en verre.

4. Réglez le bouton sur haut ou bas, selon le réglage indiqué dans votre recette.

De nombreuses recettes de viande et de légumes nécessitent une application. 8-10 heures au minimum et 4-6 heures au maximum. suivez les instructions pour votre recette particulière

5. **Pendant la cuisson:** le couvercle n'est pas étanche. Ne le retirez pas pendant la cuisson, à moins que cela ne soit nécessaire, car de la chaleur s'échappera. Chaque fois que vous retirez le couvercle, vous devrez peut-être ajouter 10 minutes supplémentaires au temps de cuisson.

6. Une fois la cuisson terminée, placez le bouton sur **OFF** et débranchez la mijoteuse. Retirez le pot en céramique chaud avec des gants de cuisine. Assurez-vous toujours que le pot est placé sur une surface résistante à la chaleur lorsqu'il fait chaud ou chaud. Si vous le souhaitez, vous pouvez régler le bouton de commande sur **WARM** pour conserver les aliments au chaud et les servir plus tard. Il n'est pas recommandé d'utiliser le réglage chaud pendant plus de 3-4 heures. N'oubliez pas d'éteindre la cuisinière une fois le chauffage terminé.

CAUTION: VEILLEZ À NE PAS TOUCHER L'UNITÉ DE BASE OU LE POT APRÈS LA CUISSON, CAR CELA RESTE CHAUD

Conseils pour la cuisson lente

- Assurez-vous de rechercher sur Internet des livres, des articles et des recettes de cuisson lente pour obtenir le plus de plaisir possible et valoriser votre mijoteuse!
- Une cuisson lente retient l'humidité. Si vous souhaitez réduire l'humidité de la cuisinière, retirez le couvercle après la cuisson, tournez le bouton du contrôle au maximum et laissez mijoter pendant 30 à 45 minutes.
- Si vous cuisinez des soupes, laissez quelques centimètres d'espace entre le dessus de la marmite et la surface de la nourriture pour permettre à la cuisson de mijoter.
- De nombreuses recettes exigent une cuisine toute la journée. Si vous n'avez pas le temps de préparer vos repas le matin, préparez-les la nuit précédente et conservez-les dans un récipient couvert au réfrigérateur. Transférer la nourriture dans le pot en céramique et ajouter du liquide ou de la sauce.
- Certains ingrédients ne conviennent pas à la cuisson lente. Les pâtes, les fruits de mer, le lait et la crème doivent être ajoutés vers la fin du temps de cuisson. De nombreux facteurs influent sur la rapidité de cuisson d'une recette. L'eau, la teneur en graisse, la densité, la température initiale et la quantité / le volume des aliments auront tous une incidence sur les temps de cuisson.
- Les aliments coupés en petits morceaux cuisent plus rapidement. Un certain degré "d'essai et d'erreur" peut être nécessaire pour optimiser pleinement le potentiel de votre mijoteuse.
- Les légumes racines prennent habituellement plus de temps à cuire que la viande. Alors, essayez de disposer les légumes dans la moitié inférieure du pot.
- Une fois les aliments cuits, éteignez la cuisinière et laissez le couvercle attaché. Il y aura suffisamment de chaleur dans le pot en céramique pour le garder au chaud pendant 30 minutes. S'il doit rester chaud plus longtemps, tournez le bouton sur le réglage WARM.
- Les aliments peuvent être recouverts d'un liquide, d'une sauce ou d'un jus. Dans une casserole ou un pot séparé, préparez votre liquide, votre sauce ou votre sauce et couvrez complètement les aliments dans le pot en céramique.
- Avant de l'ajouter au pot en céramique, pré-brunir la viande et les oignons dans une casserole permettra de sceller le jus et de réduire la teneur en matière grasse. Cela peut améliorer la saveur mais n'est pas nécessaire si le temps est limité.
- Lors de la cuisson de joints de jambon, de volaille ou d'autres viandes, la taille et la forme du joint sont importantes. Essayez de garder le joint dans les 2/3 inférieurs du pot et de le plonger dans un liquide. Si nécessaire, coupez-le en deux morceaux.

CONSEILS DE FONCTIONNEMENT SUPPLÉMENTAIRES

- Le grès authentique est cuit à haute température. Par conséquent, le pot en céramique peut présenter des défauts de surface mineurs et le couvercle en verre peut basculer légèrement en raison de ces imperfections. La cuisson à basse température ne produit pas beaucoup de vapeur, il y aura donc peu de perte de chaleur. En raison de l'usure normale tout au long de la vie du produit, la surface extérieure peut changer d'aspect, mais ne doit pas être utilisée si elle est cassée ou fissurée.
- N'utilisez pas la mijoteuse pour réchauffer des aliments.
- Ne soumettez pas le pot en céramique à des changements brusques de température. L'ajout d'eau froide dans une marmite très chaude peut provoquer sa fissuration.
- Il y a une zone à la base du pot en céramique qui doit rester non émaillée pour la fabrication. Cette zone non vitrée est poreuse et absorbera l'eau lorsqu'elle y est immergée. Cela devrait être évité. Ne placez jamais le pot en céramique sur une surface sujette aux rayures.
- N'allumez pas la cuisinière lorsque le pot en céramique est vide ou sorti de sa base.
- Lisez la section "Consignes importantes" avant d'utiliser cet appareil.
- Ne laissez pas le pot en céramique dans l'eau pendant trop longtemps. Vous pouvez cependant laisser de l'eau dans le pot pour faire tremper le bol.

Aliments appropriés pour la cuisson lente et la préparation

La plupart des aliments conviennent aux méthodes de cuisson lente. Cependant, il y a quelques directives à suivre:

- Coupez les légumes-racines en petits morceaux égaux, car ils prennent plus de temps à cuire que la viande. Les légumes doivent être sautés doucement pendant 2-3 minutes avant la cuisson lente. Assurez-vous que les légumes-racines sont toujours placés au fond de la casserole et immergés dans le liquide de cuisson.
- La méthode de cuisson lente ne permet pas à la graisse de s'évaporer. Coupez tout excès de graisse de la viande avant la cuisson.
- Si vous adaptez une recette existante issue d'une cuisson conventionnelle, vous devrez peut-être réduire la quantité de liquide utilisée. Le liquide ne s'évaporerait pas de la mijoteuse dans la même mesure qu'avec la cuisson conventionnelle.
- Les haricots rouges non cuits doivent être trempés et bouillis au moins 10 minutes pour éliminer les toxines avant de les utiliser dans la cuisinière.

ENTRETIEN, NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Hormis le nettoyage mentionné dans ce manuel, aucun autre entretien ou maintenance de cet appareil n'est requis. Les réparations, si nécessaire, doivent être effectuées par un centre de service autorisé. Pour de meilleurs résultats, nettoyez votre cocotte après chaque utilisation pour éviter toute accumulation d'aliments et / ou de résidus.

IMPORTANT: Avant de nettoyer ou de ranger l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement.

Le pot en céramique va au lave-vaisselle ou peut également être nettoyé à l'eau tiède savonneuse. Assurez-vous de retirer tous les aliments cuits au fond de la casserole. Vous pouvez laver le couvercle et le pot en céramique au lave-vaisselle, mais évitez de les placer ensemble au lave-vaisselle en même temps, car ils pourraient se fissurer.

L'extérieur de la mijoteuse peut être essuyé avec un chiffon humide et séché. N'UTILISEZ PAS de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ni de tampons à récurer pour nettoyer les pièces de la mijoteuse, car cela endommagerait la surface. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de réutiliser ou de ranger la cuisinière.

Rangement

Assurez-vous que l'appareil est débranché et complètement refroidi. N'enroulez jamais le cordon étroitement autour de l'appareil. N'exercez aucune contrainte sur le cordon là où il est attaché, cela risquerait de l'effiloche et de le casser, ce qui présente un risque pour la sécurité. Rangez la mijoteuse dans sa boîte ou tenez l'appareil à la verticale pour un rangement facile et compact. Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil susceptibles de l'écraser ou de l'endommager.

IMPORTANT: NE JAMAIS IMMERGER LA BASE DE LA CUISSON LENTE DANS L'EAU. C'EST LA PARTIE DE L'APPAREIL POSSÉDANT LA FICHE ET D'AUTRES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES CELA NE DEVRAIT JAMAIS ÊTRE EN CONTACT AVEC DE L'EAU.

SERVICE TECHNIQUE

Visitez notre site Web pour nous contacter, trouver des réponses aux questions les plus fréquemment posées et pour d'autres ressources, y compris les mises à jour de ce guide de l'utilisateur.

WWW.COURANTUSA.COM

Si vous souhaitez nous contacter par téléphone, assurez-vous de bien avoir votre numéro de modèle et votre numéro de série et appelez-nous entre 9 h et 18 h HE, au +1 888-943-2111.

Surveillez les dernières innovations de Courant et participez à des concours via nos réseaux sociaux!

 www.facebook.com/impecca/

 www.instagram.com/impecca/

 [@impeccausa](https://twitter.com/impeccausa)

GARANTIE LIMITÉE DE 90 JOURS (US)

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

courant. GARANTIE LIMITÉE DE 90 JOURS

Courant® garantit ce produit contre les défauts de matériaux et de fabrication à l'acheteur original tel que spécifié ci-dessous à condition que le produit soit enregistré en ligne dans les quatorze (14) jours suivants l'achat.

Si le produit a un défaut de fabrication dans un délai de 90 jours à compter de la date d'achat initiale, Courant® réparera ou remplacera les pièces du produit sans frais (pour les pièces) pour les consommateurs aux États-Unis.

Les frais d'expédition à destination et à partir de notre centre de service de garantie sont à la charge du consommateur.

Pour obtenir le service de garantie par un centre de service autorisé Courant®, veuillez nous écrire à : service@courantusa.com pour obtenir une autorisation de réparation et d'entretien (ARE) ainsi que pour localiser le centre de service de garantie le plus près de vous. Une fois autorisé, vous devez envoyer le produit au centre de service autorisé Courant® dans ses matériaux d'emballage d'origine ou l'équivalent, pour éviter tout dommage pendant le transport.

De plus, si Courant® devait déterminer que le produit est en dehors des conditions de la garantie, Courant® retournera le produit à l'expéditeur aux frais de celui-ci sans être réparé ou remplacé, sauf s'il est autorisé par le consommateur à servir le produit à garantie expiré aux frais du consommateur. Tous les frais de manutention ou de réapprovisionnement pour les retours et/ou les remplacements seront non remboursables.

Courant® exclut expressément de cette garantie toutes pièces jointes non électriques/mécaniques, accessoires et pièces jetables, y compris, mais non limité à, l'extérieur du boîtier, les câbles de connexion, batteries et adaptateurs secteur. Courant® se réserve le droit de réparer ou de remplacer les produits défectueux avec des modèles identiques, équivalents ou plus récents.

Nous nous réservons le droit de réparer ou de remplacer le produit à notre discrétion. Le remplacement peut être soit neuf ou remis à neuf et alors que tous les efforts seront faits pour s'assurer qu'il s'agit du même modèle, si le même modèle n'est pas disponible il sera remplacé par un modèle équivalent ou supérieur.

L'usure « normale » n'est pas couverte par la présente, ou toute autre garantie. De plus, Courant® se réserve le droit de déterminer l'usure « normale » sur tous les produits. L'altération ou l'ouverture du boîtier ou de la coquille du produit annulera cette garantie dans son intégralité.

De plus, cette garantie ne s'applique pas si le produit a été endommagé par accident, abus, mauvaise utilisation ou mauvaise application, a été altéré ou modifié sans

l'autorisation écrite de Courant®, a été réparé par un centre de réparation Courant® non agréé, n'a pas été correctement entretenu ou utilisé conformément au manuel d'utilisation, a été utilisé à des fins commerciales ou autres que personnelles, a été esthétiquement endommagé, n'a pas été importé par Courant®, n'a pas été fabriqué selon les spécifications du marché des États-Unis, a été endommagé suite à une mauvaise installation ou à une négligence de la part des consommateurs, a été endommagé suite à un mauvais emballage lors de l'expédition au centre de service de garantie, a été endommagé en raison de catastrophes naturelles ou si le numéro de série du produit a été retiré ou rendu illisible.

TOUTE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE À SIX (6) MOIS POUR LES PIÈCES ET TRENTE (30) JOURS POUR LA MAIN-D'OEUVRE À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT INITIALE DE CE PRODUIT

CES GARANTIES ET RECOURS SONT LES SEULS ET UNIQUES GARANTIES ET RECOURS CONCERNANT LA VENTE ET L'UTILISATION DU PRODUIT. AUCUNE AUTRE GARANTIE, ORALE OU ÉCRITE, EXPLICITE OU IMPLICITE, N'EST DONNÉE.

COURANT® N'EST PAS RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE, QU'IL SOIT PARTICULIER, ACCIDENTEL, INDIRECT, DIRECT OU AUTRE ÉTANT CONNU OU QUI AURAIT DU ÊTRE CONNU D'COURANT®, Y COMPRIS LA PERTE DE PROFITS, LA BONNE VOLONTÉ ET LA PROPRIÉTÉ AINSI QUE LES BLESSURES PERSONNELLES RÉSULTANTES D'UNE RUPTURE DE GARANTIE, DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER LE PRODUIT OU SOUTS TOUTE AUTRE THÉORIE JURIDIQUE CONTRACTUELLE OU DÉLICTELLE. LA RESPONSABILITÉ

D'COURANT EST LIMITÉE AU PRIX D'ACHAT PAYÉ AU DÉTAILLANT DU PRODUIT DÉFECTUEUX.

Aucun revendeur, agent ou employé Courant® n'est autorisé à faire quelques modifications, extension, changement ou amendement que ce soit de cette garantie sans le consentement écrit et l'autorisation d'Courant®.

Certains États ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des garanties implicites ou de la responsabilité pour les dommages directs ou indirects, ou ne permettent pas de limitation sur la durée d'une garantie implicite. Les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre.

Note : Notre centre de service de garantie expédie seulement à l'intérieur des États-Unis contigus, excluant l'Alaska et Hawaï.

Important : Assurez-vous d'enregistrer votre produit sur WWW.COURANTUSA.COM dans les 14 jours

COURANT® • PA 18711 • www.courantusa.com • service@courantusa.com

**N'envoyez pas de retour à cette adresse, car ils risquent d'être perdus et cela va retarder votre processus de réparation et de service.*