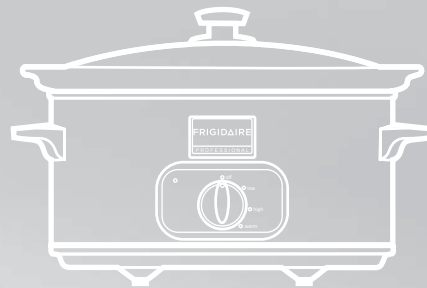


# FRIGIDAIRE®

All about the

# Use & Care

of your Slow Cooker



## TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards .....	2	Replacement Parts.....	9
Slow Cooker Safety Instructions.....	3	Cleaning and Maintenance.....	10
Parts and Features.....	5	Slow Cooker Guidelines.....	11
Prior to Using your Slow Cooker.....	5	Warranty.....	12
Using Your Slow Cooker .....	6		

Register via the internet at:  
**[www.frigidaire.com/productregistration](http://www.frigidaire.com/productregistration)**

USA and Canada 1-888-845-7330

900253434- UMR2 (March 2013)

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1 READ ALL INSTRUCTIONS. KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE USE.
- 2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3 To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plug, or the main Slow Cooker housing in water or other liquids. If housing falls into liquid, unplug the cord from outlet immediately. DO NOT reach into the liquid.
- 4 When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated heat pad is recommended.
- 5 To reduce the risk of injury, when removing the glass lid, always lift and tilt the lid away from you carefully to avoid scalding and allow water to drip back into the slow cooker.
- 6 To avoid possible accidental injury, close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 7 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 8 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Take appliance to an authorized service center for examination, repair or adjustment.
- 9 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- 10 Do not use outdoors.
- 11 Never place the removable ceramic vessel directly on a heater surface as this may cause the ceramic vessel to crack.
- 12 To disconnect the appliance, turn appliance off by pressing the "on/off" button and then remove the plug from the electrical outlet. Always remove by grasping the plug and never pull the power cord.
- 13 Never let the cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 14 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 15 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 16 The glass lid and removable ceramic vessel are fragile. Handle them with care.
- 17 Do not use this appliance for anything other than its intended use.

## SLOW COOKER SAFETY INSTRUCTIONS

- 18 Do not store any materials in this Slow Cooker when not in use.
- 19 Avoid sudden temperature changes, such as adding cold or frozen ingredients into a heated ceramic vessel.
- 20 Never cook directly in metal housing, always use the removable ceramic vessel.
- 21 Never turn the appliance on when the ceramic vessel is empty, as this could cause a malfunction.
- 22 This appliance is for household use only.
- 23 Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- 24 Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS Consumer Safety Information THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

### Polarized 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 and reinsert. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

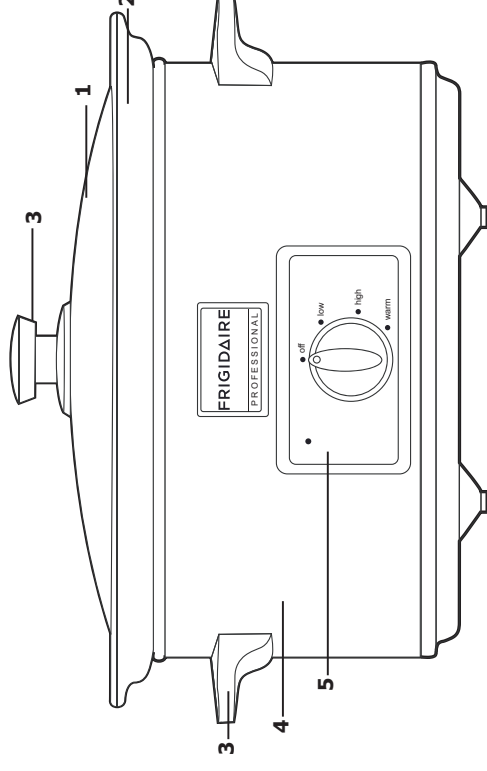
### Short Cord Instructions

- 1 A 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.
- 2 Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 3 If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
  - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

## PARTS AND FEATURES

### Product Specifications

- Model Number  
FPSC07K5NS
- Rated Voltage  
120V ~ 60Hz
- Rated Wattage  
240W
- Ceramic Vessel  
7 Quarts
- Dimensions  
Width 16.0"  
Depth 12.25"  
Height 10.5"
- Made In China



- 1 Glass Lid
- 2 Ceramic Vessel
- 3 Handles
- 4 Stainless Steel Housing
- 5 Control Panel



### WARNING

#### Electrical Shock Hazard

Plug the unit into a properly grounded electrical outlet. Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

### Prior to Using Your Slow Cooker

- 1 Unpack all items, removing all packaging materials and stickers. Check to ensure that all items are present and not damaged.
- 2 Wash the glass lid and ceramic vessel in warm, soapy water and then rinse and dry. Do not immerse the housing in water or any other fluid.
- 3 Place the housing on a flat, level, dry, stable surface near an electrical outlet. Place the ceramic vessel inside the housing.
- 4 The slow cooker is now ready for use. During the first use, a slight odor may be detected during the first ten minutes of cooking.

## USING YOUR SLOW COOKER

### Cooking With Your Slow Cooker

- 1 Prepare the ingredients per your recipe. Traditional recipes can also be used in a slow cooker by extending the cook times. Due to the low temperatures, foods rarely over cook in a slow cooker so ensure that the food has ample time to cook. To ensure proper cooking performance, the slow cooker vessel must be filled to a minimum of half full. If the vessel is less than half full, there is a risk to overcook or burn food. When cooking lower volume, always check the doneness early. Do not fill liquids higher than 1 inch from the inner rim of the vessel.



### WARNING

**Never place frozen meat or poultry in the slow cooker. Make sure any meat and poultry is completely thawed before placing in the slow cooker.**



### WARNING

**Never turn on the slow cooker while it is empty. This may cause the ceramic vessel to crack.**

- 2 Place ingredients into the ceramic vessel and cover with the glass lid. Leave the lid in place for the remainder of the cooking time. Lifting the lid during cooking will allow heat to escape so 30 minutes should be added to the cook time if the lid is opened during cooking.
- 3 Ensure the knob is turned to the "Off" position. Plug the unit into a proper electrical outlet.
- 4 Turn knob to High or low depending on the recipe. Please see the "Recommended Cooking Times" section for reference.

### Serving With Your Slow Cooker



### WARNING

**The Warm setting is for serving and keeping already cooked and heated foods warm. It should not be used to cook food.**

- 1 Place food into the ceramic vessel. Foods can be heated and cooked in the slow cooker using one of the cooking functions (High, Low) and then left in the slow cooker on the Warm setting. Alternatively, foods can be heated in a microwave oven, stove top, or oven and then placed into the slow cooker.



### WARNING

**Do not place hot items into a cool ceramic vessel as this may cause it to crack.**

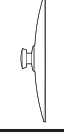


- 2 Plug the unit into a proper electrical outlet.
- 3 Turn the knob to the Warm setting.

### Recommended Cooking Times

- Always use a food thermometer to check that food is properly cooked.
- When adapting conventional recipes for use in a slow cooker, the cooking times should be extended. For example, recipes that call for 15-30 minutes of cook time should be cooked in the slow cooker for 4-6 hours if using the Low setting. Additionally, recipes that require a cook time of 1 hour or 1-3 hours should be cooked in the slow cooker for 6-8 or 8-12 hours on High or Low, respectively. These are only general guidelines and may be altered to suite your particular needs.
- As a general point of reference, chicken or beef (approximately 3-4 lbs) should be cooked for 3-5 hours on High or 5-6 hours on Low. Chicken or beef based soups, stews, and chili (approximately 3-4 quarts), should be cooked for 4-5 hours on High or 6-7 hours on Low.

## REPLACEMENT PARTS

- Remember, cooking times will vary depending on the volume of food, ambient temperature, and types of food being cooked. Always check the food with a food thermometer to ensure that the food is properly cooked.
- For ideal performance, the slow cooker should be between  $\frac{2}{3}$  and  $\frac{3}{4}$  full.

Frigidaire Accessoires / Accesorios de Frigidaire / Accessoires de Frigidaire		Part No. N° De Partie / N° De Pièce
	Glass Lid Tapa de Vidrio Couvercle en Verre	16227
	Ceramic Vessel Récipient en Céramique Bollier en Acier Inoxydable	16226
	Replacement Rubber Feet Pies de Goma de Reemplazo Pieds en Caoutchouc de Remplacement	16181-6

**To order replacement parts in the U.S.A and Mexico, visit us online at [www.frigidaire.com/professional](http://www.frigidaire.com/professional)**

**To order replacement parts in Canada, visit us online at [www.frigidaire.ca](http://www.frigidaire.ca)**

**Or call us at 1-888-845-7330**

### Hours

Call Monday-Friday, 9 am-8:30 pm EST; Saturday and Sunday, 11am-7.30 pm EST. (Please call the same number for answers to problems or questions.)

**For pricing, see our website [www.frigidaire.com/professional](http://www.frigidaire.com/professional) or call 1-888-845-7330**

## CLEANING AND MAINTENANCE



### WARNING

**Do not expose the ceramic vessel or glass lid to large temperature changes such as pouring hot items into a cool vessel or pouring cold items into a hot vessel as this may cause the vessel or glass lid to crack.**



### WARNING

**Never use abrasive cleaners or metal scouring pads to clean any part of the slow cooker.**

- 1 Remove excess food from the ceramic vessel.
- 2 Ensure the slow cooker is in the Standby mode and then unplug the unit by grasping the plug and pulling it out of the outlet.
- 3 Allow the ceramic vessel and glass lid to cool to the same temperature as warm tap water to ensure you do not crack the items.
- 4 The ceramic vessel and glass lid can be hand washed in warm, soapy water, rinsed, and dried. They can also be washed in the dishwasher but care should be taken to ensure that they will not be chipped or cracked while in the dishwasher. For foods that are stuck on, soak in warm soapy water for an adequate amount of time. A nylon kitchen brush may be used for light scrubbing.
- 5 The housing, plug, and cord should NEVER be immersed in water or any other fluid. To wash the housing, wipe the surface with a soft, slightly damp cloth.
- 6 For storage, loosely lay the power cord. Do not tightly wrap it around the unit as this may damage the cord.

## SLOW COOKER GUIDELINES

- Rapid temperature changes will crack the ceramic vessel and glass lid. Never turn the slow cooker on while it is empty. Never pour hot foods into a cool ceramic vessel. Never pour cold liquids into a hot ceramic vessel or onto a hot glass lid. Do not set a hot ceramic vessel or glass lid on or in any cool liquid.
- Do not place frozen meat or poultry in the slow cooker. These items must be completely defrosted before placing them in the slow cooker.
- The ceramic vessel and lid get very hot during cooking. Use oven mitts or pot holders to handle. Use a trivet or hot pad if placing a hot ceramic vessel on any surfaces, such as a counter or table.
- The ceramic vessel with the glass lid should not be used for food storage.
- To order replacement parts, please call the number listed in the warranty section.

## WARRANTY

Your appliance is covered by a **one year limited warranty**. For one year from your original date of purchase, Electrolux will repair or replace the appliance or parts, at Electrolux's option, that prove to be defective in materials or workmanship when the appliance is installed, used, and maintained in accordance with the provided instructions. Labor and all costs associated with returning the appliance or parts to us and our returning the appliance or parts to you are excluded under this warranty. As a matter of warranty policy, Electrolux will not refund the consumer's purchase price. If a product or part under warranty is no longer available, Electrolux will replace with a comparable product of equal or greater value.

### **Exclusions: This warranty does not cover the following:**

- 1** Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined.
- 2** Products that have been transferred from the original owner to another party or removed outside the USA or Canada.
- 3** Rust on the interior or exterior of the unit.
- 4** Products purchased "as-is".
- 5** Food loss due to product failure.
- 6** Products used in a commercial setting or anything but single family household use.
- 7** Labor or service visits under any circumstance.
- 8** Glass parts or containers, filters, non-stick surfaces.
- 9** Ordinary wear and tear.
- 10** Damages caused by improper use, installation, or service; use of parts other than genuine Electrolux parts; negligence; abuse; misuse; inadequate or excessive power supply; accidents; fires; or acts of God.

Keep your receipt or some other appropriate payment record to establish the warranty period. Should warranty service be required, you must show proof of purchase.

### **If You Need Service:**

To obtain warranty service in the USA or Canada, call 1-888-845-7330. Please have the model number, serial number, and date of purchase information available.

### **DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES:**

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE, AT ELECTROLUX'S SOLE DISCRETION, PRODUCT OR PART REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED HEREIN. CLAIMS BASED ON IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. ELECTROLUX SHALL NOT BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN LIMITED WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES, SO THESE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WRITTEN WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE.

This warranty only applies to products purchased in the USA and CANADA. In the USA, your appliance is warranted by Electrolux Home Care Products, Inc. In Canada, your appliance is warranted by Electrolux Home Care Products Canada Inc. Electrolux authorizes no person to change or add to any obligations under this warranty. Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice.

### **USA**

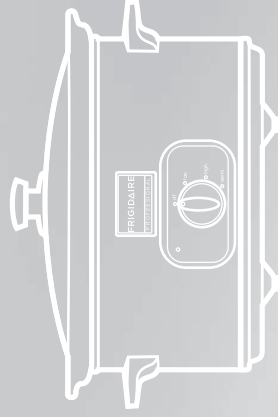
**1-888-845-7330**

Electrolux Home Care Products, Inc.  
10200 David Taylor Drive  
Charlotte, NC 28262

### **CANADA**

**1-888-845-7330**

Electrolux Home Care Products Canada Inc.  
5855 Terry Fox Way  
Mississauga, ON, Canada L5V 3E



### ÍNDICE

Medidas de Protección Importantes .....	15
Instrucciones de Olla de Cocción Lenta de Seguridad .....	16
Piezas y Funciones .....	18
Para Utilizar su Olla de Cocción Lenta .....	19
Piezas de Repuesto .....	22
Limpieza y Mantenimiento .....	23
Indicaciones Para la Olla de Cocción Lenta .....	24
Garantía .....	25

## MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

**Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las precauciones de seguridad, incluidas las siguientes:**

- 1** LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO FUTURO.
- 2** No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
- 3** Como protección contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja en agua u otros líquidos el cable, el enchufe o el alojamiento principal de la Olla de Cocción Lenta. Si el alojamiento tiene contacto con líquidos, desenchufe de inmediato el cable de la toma de corriente. NO tenga contacto con el líquido.
- 4** Cuando utilice este aparato, procure que haya espacio suficiente arriba y a los lados para que circule el aire. En superficies donde el calor puede ocasionar problemas, se recomienda que utilice una almohadilla con aislamiento térmico.
- 5** Para reducir el riesgo de sufrir una lesión, cuando quite la tapa de vidrio, siempre levante y abata con cuidado la tapa en dirección contraria a usted, para no quemarse y permitir que el agua gotee en la olla de cocción lenta.
- 6** Para evitar lesiones ocasionadas por accidentes, es necesaria una vigilancia minuciosa si el aparato se utiliza cerca de menores de edad.
- 7** Desconéctelo de la toma de corriente si no lo utiliza y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
- 8** No ponga a funcionar ningún aparato si el cable o el enchufe se han dañado o si el aparato se ha dejado caer o se ha averiado de alguna manera. Lleve el aparato a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
- 9** El uso de accesorios que no recomienda el fabricante de aparato puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- 10** No lo utilice en exteriores.
- 11** Nunca coloque el recipiente de cerámica desmontable directamente sobre una superficie de produzca calor, esto puede ocasionar fisuras en el recipiente.
- 12** Para desconectar el aparato, apáguelo presionando el botón "on/off" (encendido-apagado) y luego desconecte el enchufe de la toma de corriente eléctrica. Siempre extraiga el enchufe para desconectar, nunca tire del cable.
- 13** No deje el cable suspendido sobre el borde de una mesa o



## INSTRUCCIONES DE OLLA DE COCCIÓN LENTADE SEGURIDAD

- encimera, ni permita que tenga contacto con superficies calientes.
- 14 No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
  - 15 Se debe tener extrema precaución al mover el aparato cuando contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
  - 16 La tapa de vidrio y el recipiente de cerámica desmontable son frágiles. Manéjelos con cuidado.
  - 17 No utilice este aparato para otro uso que no sea para el que está destinado.
  - 18 No almacene ningún material dentro de la Olla de Cocción Lenta cuando no la utilice.
  - 19 Evite cambios bruscos de temperatura, como cuando se incorporan ingredientes fríos o congelados en un recipiente de cerámica que está caliente.
  - 20 Nunca cocine directamente en el alojamiento de metal, siempre use el recipiente de cerámica desmontable.
  - 21 Nunca encienda el aparato si el recipiente de cerámica está vacío, esto puede ocasionar una descompostura.
  - 22 Este aparato sirve únicamente para uso doméstico.
  - 23 Siempre se debe conectar el enchufe al artefacto primero y luego enchufarlo al tomacorriente de la pared. Para desconectarlo, coloque el control en la posición "off (apagado) y luego retire el enchufe del tomacorriente.
  - 24 Cualquier otra tarea de servicio debe ser realizada por un representante autorizado.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES Información de Seguridad Para el Consumidor

**ESTA UNIDAD ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.**

### Enchufe Polarizado

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe se adapta a una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si no es posible insertar completamente el enchufe en la toma, inviértalo y vuelva a insertarlo. Si aún no es posible insertarlo, comuníquese con un electricista competente. No modifique de ninguna manera el enchufe.

### Instrucciones Para el Cable Corto

- 1 Se debe utilizar un cable de corriente corto (o un cable de alimentación de corriente desmontable) para evitar el riesgo de lesiones o daños ocasionados por la posibilidad de tropezar o estrangularse con un cable más largo.
- 2 Hay disponibilidad de cables de alimentación de corriente más largos o cables de extensión que se pueden utilizar si se tiene cuidado.
- 3 Si se utiliza un cable de alimentación de corriente desmontable más largo o un cable de extensión:
  - La nominación eléctrica que se indica en el conjunto de cable o cable de extensión debe tener al menos la misma nominación eléctrica del aparato; y
  - El cable se debe acomodar de manera que no quede colgando sobre una encimera o mesa y los niños lo puedan jalar o alguien se tropiece con él accidentalmente.

### Product Specifications

- Número de Modelo FPSC07K5NS
- Voltaje Nominal 120V ~ 60Hz
- Vataje Nominal 240W
- Recipiente de Cerámica 7 Cuartos
- Dimensiones Ancho 16.0"  
Profundidad 12.25"  
Altura 10.5"
- Hecho en China

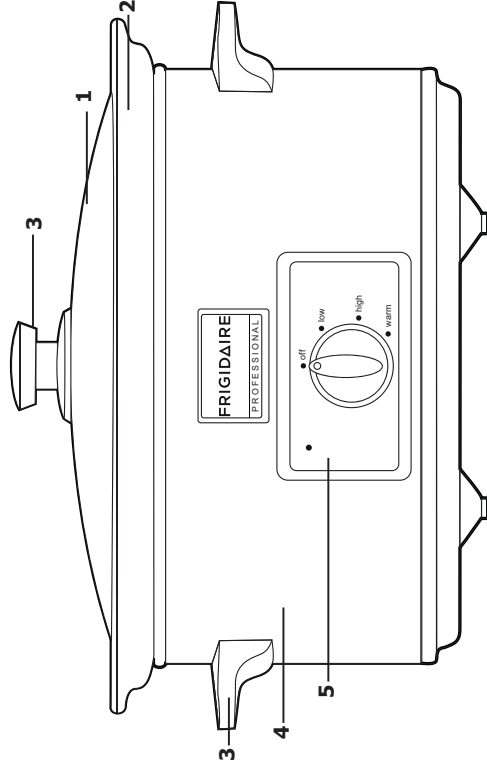
### ADVERTENCIA

#### Peligro de Descarga Eléctrica

**Enchufe la unidad a una toma de corriente eléctrica con conexión a tierra.**

**No respetar estas instrucciones puede tener como resultado la muerte, incendio o descarga eléctrica.**

## PIEZAS Y FUNCIONES



- 1 Tapa de Vidrio
- 2 Recipiente de Cerámica
- 3 Asas
- 4 Alojamiento de Acero Inoxidable
- 5 Panel de control

### Antes de Utilizar su Olla de Cocción Lenta

- 1 Desempaque todas las partes, quitando todos los materiales de empaque y los adhesivos. Compruebe vienen todas las partes y que no están dañadas.
- 2 Lave la tapa de vidrio y el recipiente de cerámica con agua caliente y jabón y deje escurrir y secar. No sumerja en agua ni en otro líquido el alojamiento.
- 3 Coloque el alojamiento en una superficie horizontal, seca y estable, cerca de la toma de corriente eléctrica. Coloque el recipiente de cerámica dentro del alojamiento
- 4 La olla de cocción lenta ya está lista para utilizarla. En el primer uso, se puede detectar un olor leve durante los primeros diez minutos de cocción.

## PARA UTILIZAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA

### Para cocinar con su Olla de Cocción Lenta

- 1 Prepare los ingredientes de acuerdo a su receta. Se pueden usar también recetas tradicionales en la olla de cocción lenta aumentando el tiempo de cocción. Debido a las bajas temperaturas, los alimentos rara vez se cocinan excesivamente en una olla de cocción lenta, así que verifique que la comida tiene amplio tiempo para alcanzar la cocción. Para garantizar el rendimiento correcto de cocimiento, el envase de cocimiento lento se debe llenar por lo menos a la mitad. Si el envase contiene menos de la mitad, existe el riesgo de recocer o quemar la comida. Si se va a cocer un volumen menor, siempre anticipadamente el punto de cocción. No vierta líquidos para llenar a más de 1 pulgada del aro interno del envase.

### ! ADVERTENCIA

**Nunca coloque carne de res o ave congelada en la olla de cocción lenta. Compruebe que la carne de res o ave se ha descongelado por completo antes de colocarla en la olla de cocción lenta.**

### ! ADVERTENCIA

**Nunca encienda la olla de cocción lenta cuando esté vacía. Esto puede ocasionar grietas en el recipiente de cerámica.**

- 2 Coloque los ingredientes en el recipiente de cerámica y cubra con la tapa de vidrio. Deje la tapa en su lugar durante el tiempo de cocción. Si la tapa se levanta durante la cocción, el calor se escapará y tendrán que aumentarse otros 30 minutos al tiempo de cocción.
- 3 Compruebe que la perilla se encuentra en la posición "Off" (apagada). Conecte la unidad a una toma de corriente eléctrica adecuada.
- 4 Gire la perilla a la posición High (alta) o Low (baja) dependiendo de la receta. Consulte la sección "Tiempos de cocción recomendados" como referencia.

## Para Servir Con su Olla de Cocción Lenta



### ADVERTENCIA

**La función Warm (Calentar) es para servir y conservar calientes los alimentos que se han cocido o calentado. No se debe utilizar para cocer alimentos.**

- 1 Coloque la comida en el envase de cerámica. Los alimentos de pueden calentar y cocer en la unidad de cocción lenta utilizando una de las funciones de cocimiento (High, Low) y luego dejarla en la unidad de cocimiento lento en un lugar caliente. De manera alterna, los alimentos se pueden calentar en un horno microondas u horno convencional y después depositarlos en la olla de cocción lenta.



### ADVERTENCIA

**No coloque objetos calientes en el recipiente de cerámica si está frío, esto puede ocasionar que se agriete.**

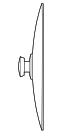


- 2 Conecte la unidad a una toma de corriente eléctrica adecuada.
- 3 Gire la perilla a la posición Warm (calentar).

## Tiempos de Cocción Recomendados

- Siempre utilice un termómetro de alimentos para comprobar que la comida se ha cosido correctamente.
- Cuando adapte recetas convencionales para usarlas en la olla de cocción lenta, se deben ampliar los tiempos de cocción. Por ejemplo, las recetas que indican un tiempo de cocción de 15-30 minutos se deben cocinar en la olla de cocción lenta durante 4-6 horas si se utiliza el ajuste Bajo. Además, las recetas que requieren de un tiempo de cocción de 1 hora o de 1 a 3 horas se deben cocer en la unidad de cocimiento lento entre 6 a 8 o 8 a 12 horas en las posiciones High o Low, respectivamente. Estas son solamente indicaciones generales y se pueden modificar para adaptarlas a sus necesidades específicas.

- Como punto general de referencia, se deben cocinar el pollo o la res (aproximadamente 3-4 lb) durante 3-5 horas en el ajuste Alto o 5-6 horas en el ajuste Bajo. Las sopas que contienen pollo o res, guisados y chili (aproximadamente 3-4 cuartos), se deben cocinar durante 4-5 horas en ajuste Alto o 6-7 horas en ajuste Bajo.
- Recuerde que los tiempos de cocción pueden variar, dependiendo del volumen de comida, de la temperatura ambiente y del tipo de alimentos que se van a coser. Siempre revise la comida con un termómetro de alimentos, para comprobar que se cosa correctamente.
- Para lograr un mejor rendimiento, la unidad de cocimiento lento debe llenarse entre  $\frac{2}{3}$  y  $\frac{3}{4}$  de su capacidad.

## PIEZAS DE REPUESTO

Frigidaire Accessories / Accessoires de Frigidaire		Part No. N° De Partie / N° De Piéce
	Glass Lid Tapa de Vidrio Couvercle en Verre	16227
	Ceramic Vessel Récipient en Céramique Bollier en Acier Inoxydable	16226
	Replacement Rubber Feet Pies de Goma de Reemplazo Piéds en Caoutchouc de Remplacement	16181-6

Para pedir piezas de repuesto en los EE.UU. y México, visítenos en línea en [www.frigidaire.com/professional](http://www.frigidaire.com/professional)

Para pedir piezas de repuesto en Canadá, visite nuestro sitio en línea at [www.frigidaire.ca](http://www.frigidaire.ca)

Or call us at 1-888-845-7330

### Horarios

Llame de lunes a viernes de 9 am a 8:30 pm ET y sábados domingos de 11 am a 7:30 pm ET; Saturday. (Llame a esta mismo número para consultas o preguntas.)

Para conocer los precios, visite nuestro sitio web [www.frigidaire.com/professional](http://www.frigidaire.com/professional) o llame al 1-888-845-7330

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### ! ADVERTENCIA

No exponga el recipiente de cerámica o la tapa de vidrio a cambios drásticos de temperatura, como vaciar alimentos calientes en un recipiente frío o vaciar alimentos fríos en un recipiente caliente, de lo contrario se pueden quebrar tanto el recipiente como la tapa.

### ! ADVERTENCIA

Nunca utilice limpiadores abrasivos o estropajos metálicos de restregar para limpiar cualquier parte de la olla de cocción lenta.

- 1 Retire el exceso de alimentos del recipiente de cerámica.
- 2 Compruebe que la olla de cocción lenta está en el modo de Espera y luego desenchufe la unidad agarrando el enchufe para extraerlo de la toma de corriente.
- 3 Permita que el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio se enfríen a la misma temperatura del agua corriente para que no se produzcan quebraduras.
- 4 El recipiente de cerámica y la tapa de vidrio se pueden lavar a mano con agua caliente y jabón, enjuagarse y dejar secar. También se pueden limpiar en lavavajillas, pero se debe tener cuidado y comprobar que no se astillen o quiebren durante la operación del lavavajillas. Si se han adherido residuos de alimentos, remoje en agua caliente y jabón durante el tiempo que sea pertinente. Se puede emplear un cepillo de nailon para cocina para restregar ligeramente.
- 5 El alojamiento, el enchufe y el cable NUNCA se deben sumergir en agua o cualquier otro líquido. Para lavar el alojamiento, limpie la superficie con un paño suave y levemente humedecido.
- 6 Para almacenar, enrolle el cable sin tensionarlo. No enrolle el cable muy apretado alrededor de la unidad, porque se puede dañar.

## INDICACIONES PARA LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

- Los cambios drásticos de temperatura pueden quebrar el contenedor de cerámica y la tapa de vidrio. Nunca encienda la olla de cocción lenta cuando esté vacía. Nunca vacíe alimentos calientes en un recipiente de cerámica frío. Nunca vacíe líquidos fríos en un recipiente de cerámica caliente o sobre una tapa de vidrio caliente. No deposite el recipiente de cerámica o la tapa de vidrio sobre líquido frío.
- No coloque carne de res o ave congelada en la olla de cocción lenta. Estos alimentos deben estar completamente descongelados antes de colocarlo en la olla de cocción lenta.
- El recipiente de cerámica y la tapa de vidrio se calientan mucho durante la cocción. Utilice guantes para horno o sujetadores de ollas para manipular. Utilice una base o almohadilla térmica para colocar el recipiente de cerámica sobre cualquier superficie, ya sea una mesa o una encimera.
- No se debe utilizar el recipiente de cerámico con la tapa de vidrio para almacenar alimentos.
- Para pedir piezas de repuesto, por favor llame al número indicado en la sección de garantía.

## GARANTÍA

Su aparato tiene cobertura de **garantía limitada de un año**. Durante un año, a partir de la fecha original de compra, Electrolux reparará o reemplazará el aparato o las partes, a criterio de Electrolux, que tengan defectos comprobables de materiales o mano de obra cuando el aparato se instale, use y mantenga en conformidad con las instrucciones proporcionadas. La mano de obra y los costos relacionados con la devolución del aparato o las partes hacia nosotros y nuestro reenvío del aparato o de las partes hacia usted queda excluidos de esta garantía. Como cuestión de política de la garantía, Electrolux no reembolsará el precio de compra del consumidor. Si un producto o parte con garantía ya no está disponible, Electrolux lo sustituirá con un producto comparable de igual o mayor valor.

### Exclusiones: Esta garantía no cubre lo siguiente:

- 1 Productos con números de serie originales que se retiren, alteren o no puedan establecerse inmediatamente.
- 2 Productos que se hayan transferido del dueño original a un tercero o trasladado fuera de EE. UU. o Canadá.
- 3 Óxido en el interior o exterior de la unidad.
- 4 Productos adquiridos "tal cual"
- 5 Pérdida de alimentos a causa de la falla del producto.
- 6 Productos utilizados en un establecimiento comercial o con cualquier fin que no sea uso doméstico.
- 7 Visitas de mano de obra o servicio de cualquier índole.
- 8 Piezas de vidrio o recipientes, filtros, superficies antiadherentes.
- 9 Desgaste normal.
- 10 Daños ocasionados por mal uso, instalación o servicio; uso de parte que no sean originales de Electrolux; negligencia, abuso, uso indebido; suministro de energía inadecuado o excesivo; accidentes; incendios; o desastres naturales.

Conserve su recibo o cualquier otro comprobante de pago apropiado a fin de establecer el período de la garantía. En caso de requerirse el servicio de garantía, usted debe mostrar el comprobante de compra.

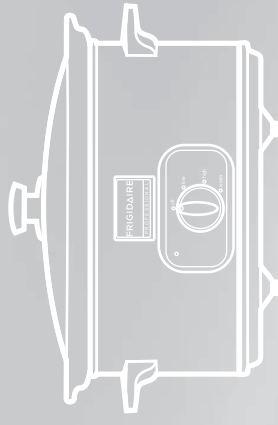
### Si Usted Necesita Servicio:

To obtain warranty service in the USA or Canada, call 1-888-845- Para obtener el servicio de garantía en EE. UU. o Canadá, llame al 1-888-845-7330. Tenga a la mano la información del número de

# FRIGIDAIRE®

Tout sur le

Fonctionnement et L'entretien  
de votre Mijoteuse



## TABLE DES MATIÈRES

Importantes Mesures de Protection .....	28	Pièces de Rechange .....	35
Instructions de Sécurité de Mijoteuse .....	29	Nettoyage et Entretien .....	36
Pièces et Caractéristiques .....	31	Directives Pour la Mijoteuse .....	37
Avant D'utiliser Votre Mijoteuse.....	31	Garantie .....	38
Utilisation de Votre Mijoteuse .....	32		

modelo, el número de serie y la fecha de compra.

### DESCARGO DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LÍMITE DE GARANTÍA:

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE CONFORME A ESTA GARANTÍA SERÁ, A CRITERIO EXCLUSIVO DE ELECTROLUX, LA REPARACIÓN O REPOSICIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LO ESTABLECE EL PRESENTE. LOS RECLAMOS QUE SE BASEN EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN PARTICULAR, SE LIMITAN A UN AÑO O A UN PERÍODO MÁS BREVE QUE PERMITA LA LEY. ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INDIRECTOS O INCIDENTALES TALES COMO DAÑOS MATERIALES Y GASTOS IMPREVISTOS ORIGINADOS POR CUALQUIER VIOLACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INDIRECTOS O INCIDENTALES O BIEN, LIMITACIONES SOBRE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, POR LO QUE DICHAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PUEDEN NO PROCEDER EN SU CASO. ESTÁ GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS ESPECÍFICOS. USTED PODRÍA TENER OTROS DERECHOS, QUE VARIAN DE ESTADO A ESTADO.

Esta garantía se aplica únicamente a productos adquiridos en EE. UU. y Canadá. En EE. UU., su aparato tiene la garantía de Electrolux Home Care Products, Inc. En Canadá, su aparato tiene la garantía de Electrolux Home Care Products Canada Inc. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o aumentar ninguna obligación conforme a esta garantía. Las funciones o especificaciones del producto, tal como se describen o ilustran, están sujetas a cambios sin previo aviso.

### EE. UU.

**1-888-845-7330**

Electrolux Home Care Products, Inc.  
10200 David Taylor Drive  
Charlotte, NC 28262

### CANADÁ

**1-888-845-7330**

Electrolux Home Care Products Canada Inc.  
5855 Terry Fox Way  
Mississauga, ON, Canada L5V 3E

900253434- UMR2 (Mars 2013)

Regístrese por Internet en:

[www.frigidaire.com/productregistration](http://www.frigidaire.com/productregistration)

États-Unis et Canada 1-888-845-7330

## IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, incluant les suivantes:**

- 1 VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS. VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS AFIN DE POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER PLUS TARD.
- 2 Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez plutôt les poignées ou les boutons.
- 3 Pour éviter tout incendie, toute décharge électrique et toutes blessures corporelles, ne pas immerger le cordon électrique, la fiche ou le boîtier de la mijoteuse dans l'eau ou tout autre liquide. Si le boîtier tombe dans un liquide, débranchez immédiatement le cordon électrique de la prise murale. NE tentez PAS de le sortir du liquide.
- 4 Lors de l'utilisation de cet appareil, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et sur les côtés pour permettre une ventilation. Sur les surfaces où la chaleur pourrait être dommageable, il est recommandé d'utiliser un sous-plat isolé.
- 5 Afin de réduire le risque de blessures, lorsque le couvercle en verre est retiré, commencez par soulever et basculer la partie du couvercle la plus éloignée de vous; cela vous évitera d'être ébouillanté et permettra à l'eau de s'égoutter dans la mijoteuse.
- 6 Pour éviter toutes blessures corporelles, une surveillance constante est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
- 7 Débranchez l'appareil de la prise murale lorsque celui-ci n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de poser ou de retirer des pièces.
- 8 Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon électrique ou sa fiche est endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si le fer est tombé par mégarde ou qu'il est endommagé d'une façon ou d'une autre. Amenez l'appareil dans un centre de service autorisé pour inspection, réparation ou ajustement.
- 9 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures corporelles.
- 10 Ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- 11 Ne déposez jamais le récipient en céramique amovible directement sur une surface chaude; des fissures pourraient apparaître sur le récipient.
- 12 Pour débrancher l'appareil, éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton « marche/arrêt » et débrancher la fiche de la prise murale.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DE MIJOTEUSE

Débranchez toujours l'appareil en saisissant la fiche et en tirant et non en tirant sur le cordon électrique.

- 13 Ne laissez jamais le cordon pendre sur le coin d'un comptoir ou d'une table et ne le laissez pas venir en contact avec des surfaces chaudes.
- 14 Ne le déposez pas sur ou près d'un gaz chaud ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chauffé.
- 15 Soyez extrêmement prudents lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- 16 Le couvercle en verre et le récipient en céramique amovible sont fragiles. Manipulez avec soins.
- 17 N'utilisez pas l'appareil d'aucune autre façon que ce pour quoi il a été conçu.
- 18 Ne déposez aucun matériel dans la mijoteuse lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
- 19 Évitez tout changement de température soudain, comme ajouter des aliments congelés ou froids dans le récipient en céramique chaud.
- 20 Ne cuisinez jamais directement dans le boîtier métallique; utilisez toujours le récipient en céramique amovible.
- 21 N'allumez jamais l'appareil lorsque le récipient en céramique est vide; un mauvais fonctionnement pourrait s'en suivre.
- 22 Cet appareil est conçu pour une utilisation résidentielle seulement.
- 23 Toujours raccorder la prise du cordon du cordon à l'appareil en premier et en second, brancher sa fiche dans une prise murale. Avant de débrancher, régler toutes les commandes à « Off » et puis retirez la fiche du mur.
- 24 Tout entretien requis doit être effectué par un représentant de service autorisé.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS Information de Sécurité Pour le Consommateur

**CET APPAREIL EST CONÇU POUR UNE UTILISATION RÉSIDENNELLE SEULEMENT.**

### Fiche Polarisée

Cet appareil possède une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée que d'une façon dans une prise murale polarisée. Si la fiche ne peut y être insérée entièrement dans

la prise, retournez la fiche et réessayez. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien qualifié. En aucun temps la prise de ne doit être modifiée.

## Directives Pour un Cordon Court

- 1 Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation amovible) devrait être utilisé pour éviter que quelqu'un ne trébuche ou ne s'étrangle avec un cordon trop long.
- 2 Un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge électrique peut être utilisé à condition d'être utilisé prudemment.
- 3 Si un cordon électrique amovible plus long ou une rallonge électrique est utilisé :
  - La classification marquée du cordon électrique ou de la rallonge devrait être au moins égale à la nomination électrique de l'appareil; et
  - Le cordon devrait être installé afin qu'il ne pende pas au-dessus du comptoir ou de la table, où il pourrait être tiré par un enfant ou sur lequel quelqu'un pourrait trébucher.

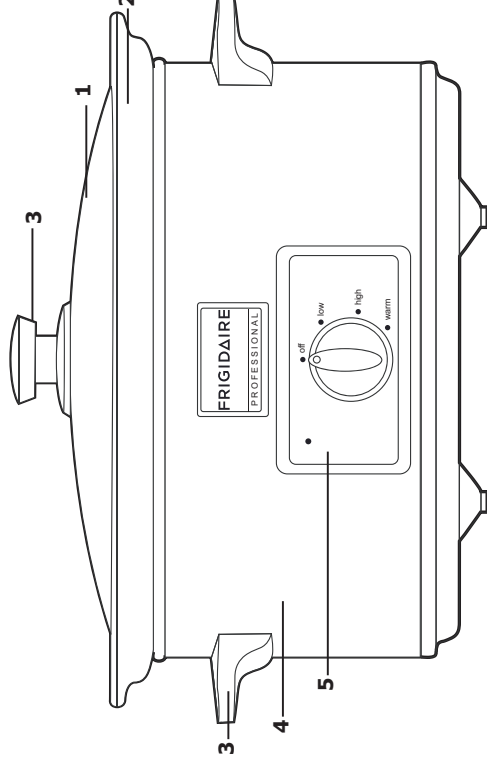
## Spécifications du Produit

- Numéro de Modèle FPSC07K5NS
- Tension Nominale 120V ~ 60Hz
- Puissance Nominale 240W
- Récipient en céramique 7 pintes (3 litres)
- Dimension Largeur 16.0"  
Profondeur 12.25"  
Hauteur 10.5"
- Fabriqué en Chine

## AVERTISSEMENT

**Risque de Décharge Électrique**  
**Branchez l'appareil dans une prise murale électrique correctement reliée à la terre.**

**À défaut de suivre ces instructions, un incendie, une décharge électrique ou la mort pourrait s'en suivre.**



- 1 Couvercle en verre
- 2 Récipient en céramique
- 3 Poignées
- 4 Boîtier en acier inoxydable
- 5 Panneau de commande

## Avant D'utiliser Votre Mijoteuse

- 1 Déballez tous les éléments, retirez tous les matériels et autocollants d'emballage. Assurez-vous que tous éléments sont présents et qu'ils ne sont pas endommagés.
- 2 Lavez le couvercle en verre et le récipient en céramique dans une eau savonneuse chaude, rincez et essuyez. N'immergez pas le boîtier dans l'eau ou dans tout autre fluide.
- 3 Déposez le boîtier sur une surface plate, au niveau, stable et près d'une prise électrique. Déposez le récipient en céramique dans le boîtier.
- 4 La mijoteuse est maintenant prête à être utilisée. Pendant les cinq premières minutes de cuisson, lors de la première utilisation, une légère odeur pourrait se dégager de la mijoteuse.



## UTILISATION DE VOTRE MIJOTEUSE

### Cuisiner Avec Votre Mijoteuse

- 1 Préparez les ingrédients, comme indiqué dans votre recette. Les recettes traditionnelles peuvent aussi être utilisées dans une mijoteuse; vous n'avez qu'à prolonger le temps de cuisson. À cause de la température de cuisson plus basse, les aliments surcuisent rarement dans une mijoteuse; assurez-vous donc d'allouer suffisamment de temps pour la cuisson. Pour s'assurer d'une performance de cuisson adéquate, la mijoteuse doit être au moins à moitié pleine. Si tel n'est pas le cas, les aliments pourraient brûler ou être trop cuits. Lorsque la quantité à cuire n'est pas importante, vérifiez toujours la dureté des aliments tôt dans la cuisson. Les liquides ne doivent pas dépasser de plus de 1 pouce le rebord intérieur de l'appareil.



### AVERTISSEMENT

**Ne déposez jamais de viande ou de poulet congelé dans la mijoteuse. Assurez-vous que la viande et le poulet sont entièrement décongelés avant de les déposer dans la mijoteuse.**



### AVERTISSEMENT

**Ne jamais mettre la mijoteuse en marche lorsqu'elle est vide. Cela pourrait faire craquer le récipient en céramique.**

- 2 Déposez les ingrédients dans le récipient en céramique et couvrez-la du couvercle en verre. Laissez le couvercle en place pour le temps de cuisson restant. Lorsque vous soulevez le couvercle pendant la cuisson, cela permet à la chaleur de s'échapper; vous devez donc ajouter 30 minutes de temps de cuisson supplémentaire si le couvercle est soulevé pendant la cuisson.
- 3 Assurez-vous que le bouton est tourné à la position « Arrêt ». Branchez l'appareil dans une prise de courant électrique appropriée.
- 4 Tournez le bouton à la position « Élevée » ou « Basse »,

selon la recette. Veuillez vous reporter à la section « Temps de cuisson recommandés » pour référence.

### Le Service Avec Votre Mijoteuse



### AVERTISSEMENT

**Le réglage « Réchaud » ne doit être utilisé que pour servir et garder les aliments chauds. Ce réglage ne doit pas être utilisé pour faire cuire des aliments.**

- 1 Déposez les aliments dans le contenant en céramique. Les aliments peuvent être réchauffés et cuits dans la mijoteuse en utilisant l'une des fonctions de cuisson (Élevée, Basse) et peuvent ensuite être laissés dans la mijoteuse au réglage « Réchaud ». Il est aussi possible de faire chauffer les aliments dans le micro-ondes, le four ou sur la cuisinière pour ensuite être déposés dans la mijoteuse.



### AVERTISSEMENT

**Ne déposez pas d'aliments chauds dans un récipient en céramique froid; ce dernier pourrait se fissurer.**

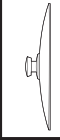


- 2 Branchez l'appareil dans une prise de courant électrique appropriée.
- 3 Tournez le bouton au réglage « Réchaud ».

### Temps de Cuisson Recommandés

- Utilisez toujours un thermomètre à aliments pour vous assurer d'une cuisson adéquate des aliments.
- Lorsque vous utilisez une recette traditionnelle pour cuisiner avec votre mijoteuse, les temps de cuisson devraient être prolongés. Par exemple, des recettes nécessitant habituellement 15 à 30 minutes de cuisson prendront de 4 à 6 heures avec le réglage Bas. De plus, les recettes nécessitant une cuisson de 1 heure ou de 1 à 3 heures dans un four devraient, pour une mijoteuse, cuire de 6 à 8 heures ou de 8 à 12 heures à « Élevée » ou « Basse », respectivement. Il ne s'agit là que de directives générales et

## PIÈCES DE RECHANGE

- celles-ci peuvent être modifiées pour s'ajuster à vos besoins.
- Comme point de référence général, le temps de cuisson pour le bœuf ou le poulet (de 3 à 4 lb) devrait être d'environ 3 à 5 heures à Élevé ou 5 à 6 heures à Bas. Le temps de cuisson pour les soupes à base de poulet ou de bœuf, les ragoûts et le Chili Comme (environ 1,5 à 2 l) devrait être d'environ 4 à 5 heures à Élevé ou 6 à 7 heures à Bas.
- Rappelez-vous que les temps de cuisson varient selon la quantité d'aliments, la température ambiante et les types d'aliments à cuire. Vérifiez toujours la température des aliments à l'aide d'un thermomètre approprié, vous assurez ainsi d'une cuisson adéquate des aliments.
- Pour une performance idéale, la mijoteuse devrait être au  $\frac{2}{3}$  au  $\frac{3}{4}$  pleine.

Frigidaire Accessoires / Accesorios de Frigidaire / Accessoires de Frigidaire		Part No. N° De Pièce / N° De Pièce
	Glass Lid Tapa de Vidrio Couvercle en Verre	16227
	Ceramic Vessel Récipient en Céramique Bôiler en Acier Inoxydable	16226
	Replacement Rubber Feet Pies de Goma de Reemplazo Pieds en Caoutchouc de Remplacement	16181-16

**Pour commander des pièces de rechange aux États-Unis et le Mexique, visitez notre site Web à [www.frigidaire.com/](http://www.frigidaire.com/) professional**

**Pour commander des pièces de rechange au Canada, visitez notre site Web à [www.frigidaire.ca](http://www.frigidaire.ca)**

**Ou appelez-nous au 1-888-845-7330**

### Heures

Du lundi au vendredi, de 9 heures-8 h 30 HNE, le samedi et le dimanche, 11 heures-19h30 HNE. (S'il vous plaît appeler le même numéro pour obtenir des réponses à des problèmes ou des questions.)

**Pour prix, voir notre site web [www.frigidaire.com/](http://www.frigidaire.com/) professional ou appelez 1-888-845-7330**

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



### AVERTISSEMENT

**N'exposez pas le récipient en céramique ou le couvercle en verre à de grands changements de température, comme verser des aliments chauds dans un récipient en céramique froid ou verser des aliments froids dans un récipient en céramique chaud; cela pourrait faire craquer le récipient en céramique ou le couvercle en verre.**



### AVERTISSEMENT

**N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer en acier pour nettoyer la mijoteuse.**

- 1 Retirez tout excès d'aliments du récipient en céramique.
- 2 Assurez-vous que la mijoteuse est en mode Attente et débranchez-la en saisissant la fiche pour retirer cette dernière de la prise murale.
- 3 Laissez le récipient en céramique et le couvercle en verre refroidir à la même température que l'eau chaude du robinet avant de les immerger dans l'eau; vous vous assurerez ainsi de ne pas fissurer ces deux morceaux.
- 4 Le récipient en céramique et le couvercle en verre peuvent être lavés à la main dans une eau savonneuse chaude, rincés et essuyés. Ils peuvent aussi être lavés dans le lave-vaisselle, mais assurez-vous qu'ils n'en sortiront pas ébréchés ou fissurés. Pour les aliments collés sur le récipient, faire tremper celui-ci dans une eau chaude savonneuse pendant une période de temps suffisante. Une brosse en nylon de cuisine peut être utilisée pour frotter légèrement.
- 5 Le boîtier, la fiche et le cordon électrique ne doivent JAMAIS être immergés dans l'eau ou tout autre liquide. Pour nettoyer le boîtier, essuyez la surface à l'aide d'un linge doux et humide.
- 6 Pour l'entreposage, entourez lâchement le cordon électrique autour du boîtier. N'enroulez pas le cordon trop serré autour de l'appareil; cela pourrait l'endommager.

## DIRECTIVES POUR LA MIJOTEUSE

- Des changements de température soudains pourraient fissurer le récipient en céramique et le couvercle en verre. Ne jamais mettre la mijoteuse en marche lorsqu'elle est vide. Ne jamais verser d'aliments chauds dans le récipient en céramique alors que celui-ci est froid. Ne jamais verser de liquide froid dans le récipient en céramique ou sur le couvercle en verre alors qu'il est chaud. Ne jamais déposer le récipient en céramique ou le couvercle en verre chaud sur ou dans un liquide froid.
- Ne jamais déposer de viande ou de poulet congelé dans la mijoteuse. Ces aliments doivent être entièrement décongelés avant d'être déposés dans la mijoteuse.
- Le récipient en céramique et le couvercle deviennent très chauds pendant la cuisson. Utilisez des mitaines pour le four ou des poignées pour les manipuler. Lorsque vous déposez le récipient en céramique sur toutes surfaces, comme un comptoir ou une table, utilisez une grille ou un sous-plat.
- Le récipient en céramique et le couvercle ne devraient pas être utilisés pour entreposer des aliments.
- Pour commander des pièces de rechange, s'il vous plaît appelez le numéro indiqué dans la section garantie.

## GARANTIE

Votre appareil est couvert par une **garantie limitée de un (1) an**. Pendant un (1) an, à compter de la date d'achat originale, Electrolux réparera ou remplacera l'appareil ou les pièces, à la discrétion d'Electrolux, prouvée comme étant défectueux (se) en matériel ou main-d'œuvre, lorsque l'appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies. Tous les frais de main d'œuvre et autres associés au retour de l'appareil ou des pièces à nos bureaux et les frais de retour de l'appareil ou des pièces à votre adresse sont exclus de cette garantie. Au titre de la politique de garantie, Electrolux ne remboursera pas le prix d'achat du client. Si un produit ou une pièce couvert par cette garantie n'est plus disponible, Electrolux remplacera le produit par un autre de valeur équivalente ou supérieure.

### Exclusions : cette garantie ne couvre pas :

- 1 Les produits dont le numéro de série original a été retiré, altéré ou est rendu illisible.
- 2 Les produits ayant été transférés du propriétaire original à un autre tiers ou sorti du Canada ou des États-Unis.
- 3 La rouille sur l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil.
- 4 Les produits achetés tels quels.
- 5 La perte d'aliments dus à une défaillance du produit.
- 6 Les produits utilisés pour un but commercial ou tout autre sauf pour une utilisation résidentielle.
- 7 La main d'œuvre et les visites d'entretien, peu importe les circonstances.
- 8 Les pièces de verre ou les contenants, filtres, surface non-adhérente.
- 9 L'usure normale et déchirure.
- 10 Les dommages causés par une utilisation, une installation ou un entretien inadéquat; l'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine Electrolux; la négligence; l'abus; la mauvaise utilisation; une alimentation électrique inadéquate ou excessive; des accidents; des incendies; ou des cas de forces majeures.

Conservez votre reçu ou toute autre preuve de paiement appropriée permettant d'établir la période de garantie. Si un service sous garantie était nécessaire, une preuve d'achat devrait

être fournie.

### Si Un Service Est Nécessaire :

Pour obtenir un service sous garantie aux États-Unis ou au Canada, appelez au 1-888-845-7330. Veuillez avoir en main les informations suivantes : le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'achat.

### AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ SUR LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS :

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT, EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE, EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT, COMME DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT, ET À LA SEULE DISCRÉTION D'ELECTROLUX. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À AU MOINS UN (1) AN, OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. ELECTROLUX NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE, OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT PAS DE RESTRICTION OU D'EXEMPTION SUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, OU DES RESTRICTIONS SUR LES GARANTIES IMPLICITES; DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS PROCURE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS QUI VARIENT SELON LES L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

Cette garantie ne s'applique qu'aux produits achetés aux ÉTATS-UNIS et au CANADA. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Home Care Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Home Care Products Canada Inc. Personne n'est autorisé à modifier ou à ajouter aux obligations contenues dans cette garantie. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.



**États-Unis**

**1-888-845-7330**

Electrolux Home Care Products, Inc.  
10200 David Taylor Drive  
Charlotte, NC 28262

**CANADA**

**1-888-845-7330**

Electrolux Home Care Products Canada Inc.  
5855 Terry Fox Way  
Mississauga, ON, Canada L5V 3E