

BravettiTM

OWNER'S MANUAL GUIDE DU PROPRIÉTAIRE

Model/Modèle KC241B
120V., 60Hz., 225 Watts

4 Qt. Oval Slow Cooker Marmite Ovale de 4 L à Cuisson Lente



EURO-PRO Operating LLC
Boston, MA, 02465
1 (800) 798-7398
www.euro-pro.com

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

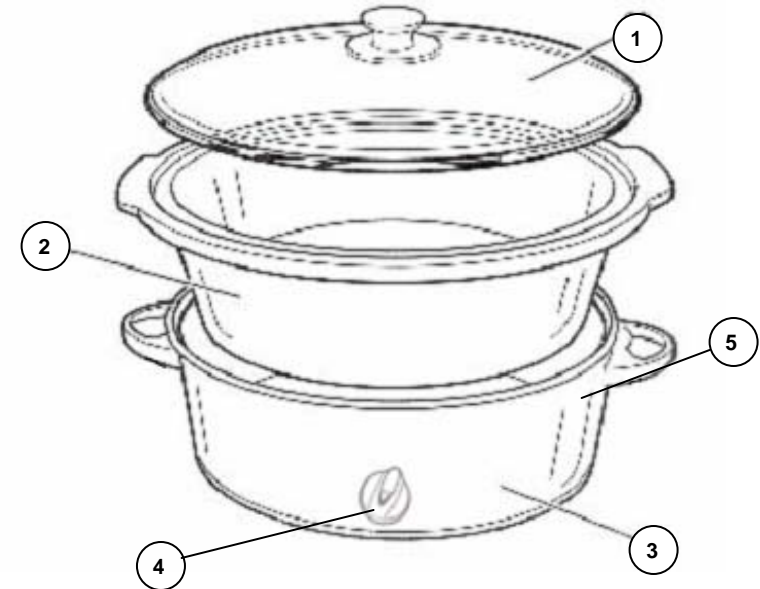
When using your **BRAVETTI Slow Cooker**, basic safety precautions should always be observed, including the following:

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

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

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

GETTING TO KNOW YOUR SLOW COOKER



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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For Household Use Only

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

Technical Specifications

Voltage: 120V., 60Hz.
Power: 225 Watts

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

Before Using Your Slow Cooker

Prior To First Use, Clean The Unit Thoroughly

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

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

Setting the Temperature

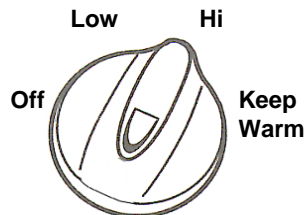
The slow cooker has been developed with a wrap-around side element concealed in the unit. This element provides the low, even temperature that makes lengthy cooking times possible. As a result of the wrap-around element, food will not stick to the base of the ceramic pot despite the long cooking time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

LOW: The low heat setting gently simmers food for an extended period of time without overcooking or burning. No stirring is required when using this setting. Ideal for vegetable dishes and re-heating.

HI: The high heat setting is used when baking or cooking dried beans and will cook food in half the time required for the low setting. as food will boil when cooked on the high setting. Occasional stirring of stews and casseroles will improve the flavor distribution, food should be monitored when using the high setting, just like cooking in a pot with the lid on.

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

WARNING: Do Not Cook on Keep Warm Setting.



Using Your Slow Cooker

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

Removing Cover and Ceramic Pot

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

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

Guide to Slow Cooking

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

Adapting Cooking Times

Your favorite traditional recipes can be adapted easily by halving the amount of liquid and increasing the cooking time considerably. See the guide below for suggested cooking times and settings when adjusting your favorite recipes.

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

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

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

Liquid Amounts

When food is cooking in your slow cooker, very little moisture boils away. To compensate this, it is advisable to halve the liquid content of traditional recipes. However, if after cooking, the liquid content is excessive, remove the lid and operate the slow cooker on the high setting for 30-45 minutes or until the liquid reduces by the desirable amount.

Stirring Food

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

Basic Cooking Time Guide

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

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

Tips for Slow Cooking

- The cover of the slow cooker does not form a tight fit on the ceramic pot but should be centered on the ceramic pot for best results. **Do not remove the glass cover unnecessarily** - this will result in major heat loss. Do not cook without the glass cover in place.
- Stirring is not necessary when using a slow cooker. However, if cooking on high, you may want to stir occasionally.
- Slow cooking retains most of the moisture in foods. If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove glass cover, turn the control knob to high, and reduce the liquid by simmering. This will take 30-45 minutes.
- The slow cooker should be at least half-filled for best results.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch space between the top of the ceramic pot and the food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. You can also prepare the recipe the night before by placing all ingredients in the ceramic pot, cover and refrigerate overnight. In the morning, simply place the ceramic pot in the slow cooker and select the temperature setting.
- Meat & Poultry require at least 7 to 8 hours on LOW. Do not use frozen meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Trim all visible fat from meat or poultry.
- Cook dried beans 1-2 hours on high setting, then add remaining ingredients, cook on low for the remaining time.
- When cooking curries and casseroles, richer, more intensive flavors will develop when the first stage is prepared by traditional methods, i.e. brown the onions, meat and spices first in a non-stick pan.

DO's

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

DO NOT's

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

NEVER

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

Cleaning & Maintenance

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

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

Cooking Recipes

Hot Spiced Cherry Cider

Ingredients:

- 3 1/2 quarts apple cider
- 3 cinnamon sticks
- 4.5 oz. orange flavored gelatin
- 4.5 oz. cranberry flavored gelatin

Directions:

Mix together the apple cider and cinnamon sticks in the Slow cooker. Heat on High for 3 hours. Stir in cranberry & orange flavored gelatin. Keep on High 1 more hour and allow gelatin to dissolve. Turn to Low to keep warm. Serve directly from the Slow cooker.

Hot Cheese Dip

Ingredients:

- 3/4 cup butter
- 2 stalks celery, thinly sliced
- 1 medium onion, chopped
- 1 4 oz can sliced mushrooms, drained
- 3 tbs. flour
- 1 10 1/2 oz can cream of celery soup
- 1 5 to 6 oz garlic cheese roll, cut up
- 1 10 oz package chopped broccoli

Directions:

In a small skillet, melt the butter and sauté the celery, onion and mushrooms. Stir in the flour. Turn into a lightly greased slow cooker; stir in remaining ingredients. Cover; cook on High, stirring about every 15 minutes until the cheese is melted. Turn to Low for about 2 to 4 hours or until ready to serve. Serve with corn chips, cauliflower, broccoli, carrot strips, celery and radishes.

Spinach Artichoke Dip

Ingredients:

- 1 8 oz. packages of softened cream cheese
- 1/4 cup light cream
- 1/3 cup grated Parmesan cheese
- 1/4 tsp. garlic powder
- 1 8 oz. box frozen cut leaf spinach, thawed and well drained
- 1 12 oz jar or can quartered artichoke hearts, rinsed
- 2/3 cup shredded Monterey Jack cheese
- 1 cup prepared salsa mixture, canned or fresh

Directions:

In a food processor, process the cream cheese, cream, Parmesan cheese and garlic powder until smooth and creamy. Add the spinach and process until thoroughly mixed. Add the artichokes and process until coarsely chopped. Spoon the mixture in to the Slow cooker. Cover and cook on High for 1 to 1.5 hours until hot in the center. Sprinkle the top evenly with Monterey Jack cheese and spoon the salsa in a ring around the inside edges of the Stoneware. Cover and continue heating on High 15 minutes longer, or until the cheese is melted.

Teriyaki Chicken Wings

Ingredients:

2 lbs chicken wings
1 1/2 large onion, chopped
2/3 cup soy sauce
2/3 cup brown sugar
1 tsp. ground ginger (or to taste)
2 cloves garlic, minced
1/2 cup dry cooking sherry

Directions:

Rinse the chicken and pat dry. Cut off and discard wing tips. Cut each wing at the joint to make two sections. Place the wing parts on a broiler pan. Broil 4 to 5 inches from the heat for 20 minutes, 10 minutes on each side or until chicken is brown. Transfer to the slow cooker.

Mix together the onion, soy sauce, brown sugar, ginger, garlic, and cooking sherry in a bowl. Pour over the chicken wings. Cover; cook on Low for 5 to 6 hours or on High for 2 to 3 hours. Stir chicken wings. Be sure wings are evenly coated with sauce.

Vegetable Minestrone

Ingredients:

4 cups vegetable or chicken broth
4 cups tomato juice
1 tbs. dried basil leaves
1/tsp. salt
1/2 tsp. dried oregano leaves
1/2 tsp. pepper
3 medium carrots, sliced (1 1/2 cups)
3 medium celery stalks, chopped (1 1/2 cups)
2 medium onion, chopped (1 cup)
1 cup sliced fresh mushrooms (6 ounces)
3 garlic cloves, finely chopped
2 cans (28 ounces) diced tomatoes, undrained
1 1/2 cups uncooked rotini pasta
Shredded Parmesan cheese, if desired

Directions:

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

Traditional Baked Beans

Ingredients:

4 cans (28 ounces each) vegetarian baked beans, drained
1 1/2 medium onion, chopped (3/4 cup)
1 cup barbecue sauce
3/4 cup packed brown sugar
3 tbs ground mustard

Directions:

Mix all ingredients. Cover and cook on low heat setting 4 to 5 hours (or high heat setting 2 hours to 2 hours 30 minutes) or until desired consistency.

Classic Rice Pudding

Ingredients:

4 cups cooked white rice
3/4 cup raisins
1 1/4 tsp vanilla
1 1/4 can (14 ounces) sweetened condensed milk
1 1/4 can (12 ounces) evaporated milk
1 1/2 tbsp sugar
1 tsp ground cinnamon (or to taste)

Directions:

Spray inside of slow cooker with cooking spray. Mix all ingredients except sugar and cinnamon in cooker. Cover and cook on low heat setting 3 to 4 hours or until liquid is absorbed. Stir pudding. Sprinkle pudding with sugar and cinnamon. Serve warm

Barbecued Ribs

Ingredients:

2 1/2 lbs pork loin back ribs
1/2 cup packed brown sugar
1/2 tsp. pepper
1 1/2 tbsp liquid smoke
2 garlic cloves, chopped
1/2 tsp. salt (or to taste)
2 small onions, sliced
1/2 cup cola
1 cup barbecue sauce

Directions:

Spray inside of slow cooker with cooking spray. Remove inner skin from ribs. Mix brown sugar, pepper, liquid smoke, garlic and salt; rub mixture into ribs. Cut ribs into 4-inch pieces. Layer ribs and onion in slow cooker. Pour cola over ribs. Cover and cook on low heat setting 8 to 9 hours or until tender. Remove ribs from slow cooker. Drain and discard liquid. Pour barbecue sauce into shallow bowl. Dip ribs into sauce. Place ribs in slow cooker. Pour any remaining sauce over ribs. Cover and cook on low heat setting 1 hour.

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO Operating LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase, when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

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

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, **EURO-PRO** Operating LLC will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and \$ 12.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included. *

The liability of **EURO-PRO** Operating LLC is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alterations to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by **EURO-PRO** Operating LLC.

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

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province.

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



**OWNERSHIP REGISTRATION CARD
FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY**

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

RETURN TO:
EURO-PRO Operating LLC, 4400 BOIS FRANCO, ST. LAURENT, QUEBEC, H4S 1A7

KC241B _____
Appliance model

Date purchased _____ Name of store _____

Owner's name _____

Address _____ City _____ Prov. _____ Postal code _____
Printed in China

IMPORTANTES DIRECTIVES DE SÉCURITÉ

Durant l'usage de votre **Marmite à Cuisson Lente BRAVETTI**, des précautions de sécurité de base devraient toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les directives avant d'utiliser votre **marmite à cuisson lente**.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées ou les boutons.
3. Une attention toute particulière est nécessaire quand tout appareil électrique est utilisé par ou près des enfants.
4. Pour prévenir les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou toute autre partie de la marmite à cuisson lente dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Ne pas laisser le cordon en suspension sur le rebord de la table ou du comptoir, ou en contact avec les surfaces chaudes.
6. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de toute manière. Renvoyer l'appareil chez **EURO-PRO Operating LLC** pour examen, réparation ou ajustement.
7. Débrancher l'appareil de la prise de courant quand il n'est pas en usage ou avant le nettoyage. Permettre le refroidissement avant d'y installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage de l'appareil.
8. Ne pas localiser sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud.
9. L'usage d'accessoires et attachements non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait poser des risques ou causer des blessures.
10. Ne jamais placer la céramique directement sur une surface chaude. Ceci pourrait causer des fissures.
11. Pour débrancher l'appareil, tourner le bouton de contrôle à la position ARRÊT et retirer la fiche de la prise de courant. Toujours tirer sur la fiche et ne jamais tirer sur le cordon.
12. Des précautions extrêmes doivent être utilisées pour le déplacement d'un appareil électrique qui contient des aliments chauds, de l'eau ou autre liquide.
13. Le couvercle en verre et la marmite en céramique sont fragiles. Maniez-les avec soins.
14. Ne jamais verser de l'eau froide dans une marmite en céramique chaude car la marmite pourrait être craquée.
15. Ne jamais faire la cuisson directement dans le boîtier en métal. Toujours utiliser la marmite en céramique.
16. Ne jamais mettre le contact quand la marmite en céramique est vide car ceci pourrait causer le mauvais fonctionnement de l'unité.
17. Ne jamais toucher l'extérieur de la marmite à cuisson lente durant son fonctionnement et avant son refroidissement après avoir placé l'interrupteur à la position « ARRÊT ».
18. Éviter les changements soudains de température tels que l'ajout d'aliments congelés dans la marmite en céramique chaude.
19. Toujours conserver la marmite à cuisson lente sèche, particulièrement le boîtier en métal.
20. Durant l'usage de cet appareil, maintenir suffisamment d'espace au-dessus et autour de la marmite pour la ventilation appropriée. Sur les surfaces où la chaleur pourrait causer des problèmes, l'usage d'un coussin thermique isolant est recommandé.
21. Ne pas utiliser à l'extérieur ou en vous tenant debout dans un endroit humide.
22. Ne pas utiliser cet appareil pour toute autre usage que celui pour lequel il est conçu.
23. Lever et incliner soigneusement le couvercle dans le sens opposé de votre corps pour éviter les brûlures et pour permettre l'égouttement de l'eau dans l'unité.

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement sur une corde plus longue. Une corde de rallonge peut être utilisée si vous êtes prudent pour son usage :

1. Le calibre du fil électrique de la corde de rallonge doit être au moins le même ou plus élevé que celui de l'appareil.
2. Une corde de rallonge avec le cordon d'alimentation doit être arrangée de manière à éviter de la passer par-dessus un comptoir ou un dessus de table où elle pourrait être tirée par un enfant ou causer un trébuchement accidentel.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
Pour usage domestique seulement

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lamelle est plus large que l'autre). Cette fiche est conçue pour s'adapter à une prise de courant polarisée d'une seule manière. Si la fiche ne s'enfonce pas à fond dans la prise de courant, inverser la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, s'adresser à un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche d'aucune manière.

POUR VOUS FAMILIARISER AVEC VOTRE MARMITE À CUISSON LENTE



1. **Couvercle**
2. **Marmite amovible en céramique**
3. **Boîtier en métal**
4. **Bouton de contrôle**
5. **Paroi métallique interne**
(attachée au boîtier en métal – non amovible.)

Données Techniques

Tension : 120 Volts, 60 Hz
Courant : 225 watts

Lire toutes les sections de cette brochure et observer soigneusement toutes les directives.

AVANT D'UTILISER VOTRE MARMITE À CUISSON LENTE

Avant le premier usage, nettoyez soigneusement l'unité

- Avant d'utiliser la marmite pour la première fois, lavez le couvercle et la marmite en céramique à l'eau chaude savonneuse.
 - Ne pas immerger le boîtier en métal dans l'eau ou tout autre liquide.
 - Rincer et sécher soigneusement.
 - Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant de 120 volts de courant alternatif.
 - Toujours faire la cuisson avec le couvercle et la marmite en céramique en position. Souvenez-vous que le lavage fréquent du couvercle retarde la cuisson.
 - Pour la cuisson d'une combinaison de viande et de légumes, placer la viande au fond de la marmite en céramique.
 - Débrancher la marmite à cuisson lente quand la cuisson est achevée. Laisser la marmite se refroidir complètement avant de la nettoyer.
- La marmite en céramique ne peut pas résister au choc des changements soudains de température.**
- Ne pas utiliser de viande ou de volaille congelée dans une marmite à cuisson lente. Décongeler la viande ou la volaille avant la cuisson.

MISE EN GARDE: Soyez prudent quand vous ajoutez des liquides à la marmite en céramique. Ne jamais y ajouter des liquides glacés. Ceci pourrait causer le craquement de la marmite en céramique. Toujours réchauffer les liquides avant de les ajouter.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

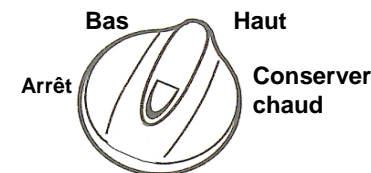
La marmite à cuisson lente a été conçue avec un élément latéral intérieur qui entoure l'unité et qui n'est pas visible. Cet élément fournit une température basse et uniforme qui permet la cuisson sur des périodes de temps prolongées. Avec l'élément entourant la marmite, les aliments ne colleront pas au fond de la marmite en céramique malgré les longues périodes de cuisson, et la nécessité de remuer les aliments est pratiquement éliminée. Alors que les aliments cuisent tout juste sous le point d'ébullition, très peu de vapeur est émise et l'évaporation est très minime, tous ces facteurs contribuant à des résultats d'aliments savoureux, tendres et hydratés, même avec les coupes de viande de petits budgets.

BAS : Le réglage de cuisson à basse température cuit lentement les aliments pour une période de temps prolongée sans cuire à l'excès ou brûler les aliments. Aucune agitation n'est requise avec l'usage de ce réglage. Idéal pour les plats de légumes et le réchauffage.

HAUT : Le réglage de cuisson à haute température est utilisé pour la cuisson de fèves au four ou de fèves sèches et la cuisson sera achevée à la moitié du temps requis avec le réglage de basse température. Alors que les aliments atteignent le point d'ébullition durant la cuisson à haute température, les aliments devraient être surveillés de même manière que la cuisson dans un chaudron avec un couvercle. L'agitation occasionnelle des ragoûts et des casseroles améliorera la distribution de la saveur.

CONSERVER CHAUD : Le réglage « conserver chaud » est utilisé pour conserver la recette à la température idéale avant de servir. Ce réglage devrait être utilisé seulement après qu'une recette n'ait été complètement cuite. Si les aliments ont été réfrigérés, ils doivent être réchauffés au réglage bas ou haut et au réglage « conserver chaud » ensuite.

AVERTISSEMENT : Ne pas faire la cuisson avec le réglage « conserver chaud ».



USAGE DE VOTRE MARMITE À CUISSON LENTE

- Préparer la recette selon les directives.
- Placer les aliments préparés dans la marmite en céramique amovible et couvrir avec le couvercle en verre.
- Brancher l'unité dans une prise de courant électrique et placer le bouton de contrôle à la température désirée (basse, haute ou «conserver chaud»). Il n'est pas nécessaire d'agiter les ingrédients; laisser la cuisson à la marmite à cuisson lente.
- Les temps de cuisson varient selon la quantité des ingrédients, la température de la pièce et plusieurs autres facteurs. Régler le temps de cuisson en référence au résultat réel.
- Le retrait répété du couvercle en verre diminuera la température à l'intérieur de la marmite.
- Certains plats pourraient ne pas cuire si la température de la pièce est moins de 5°C ou 41°F.
- Toujours lever le couvercle en verre en l'écartant de votre corps. Souvenez-vous que la vapeur est captée sous le couvercle en verre. *Remarque : Le couvercle en verre et la marmite en céramique sont chauds. Utiliser un linge ou une poignée à chaudron pour les tenir. Soyez prudent pour éviter les brûlures.
- Après l'usage, placer le bouton de contrôle à la position « Arrêt » et débrancher l'unité. Vous pouvez servir le repas dans la marmite en céramique amovible.
- Laisser refroidir la marmite et le couvercle complètement avant le lavage.

RETRAIT DU COUVERCLE ET DE LA MARMITE EN CÉRAMIQUE

Remarque : Le couvercle en verre et la marmite en céramique sont chauds. Utiliser un linge ou une poignée à chaudron pour les tenir.

- Pour retirer le couvercle, l'incliner de manière telle que l'ouverture soit à l'opposé de votre corps pour éviter les brûlures causées par la vapeur.
- Les parois du boîtier en métal de la marmite à cuisson lente peuvent devenir très chaudes. Utiliser des mitaines à four ou des poignées de chaudron pour retirer la marmite en céramique.
- La marmite en céramique amovible peut être utilisée pour servir le repas à la table.

GUIDE DE CUISSON LENTE

Allouez toujours suffisamment de temps pour la cuisson des aliments. Il est pratiquement impossible de trop cuire les aliments dans une marmite à cuisson lente, particulièrement quand on utilise les réglages de température bas ou «conserver chaud». La plupart des recettes incorporées à ce manuel peuvent être cuites en utilisant l'un ou l'autre des réglages de température, mais les temps de cuisson varieront en conséquence. Chaque recette publiée dans ce manuel vous fournira des directives spécifiques indiquant le réglage de température approprié ainsi que les temps de cuisson suggérés.

Adaptation des temps de cuisson

Vos recettes traditionnelles favorites peuvent être aisément adaptées en coupant de moitié la quantité de liquide et en augmentant considérablement le temps de cuisson. Voir le guide rapide ci-dessous pour les temps de cuisson suggérés et les réglages pour ajuster vos recettes favorites.

Temps de cuisson de recette traditionnelle	Temps de cuisson avec marmite de cuisson lente
15 à 30 minutes	4 à 6 heures au réglage BAS
60 minutes	6 à 8 heures au réglage BAS
1 à 3 heures	8 à 12 heures au réglage BAS

Remarque : Les temps indiqués sont approximatifs. Les temps de cuisson peuvent varier selon les ingrédients et les quantités des recettes.

Tous les aliments devraient être cuits avec le couvercle en verre en position. Avec chaque levée du couvercle, il y a une perte de la chaleur et de la vapeur contenue dans les aliments. Les temps de cuisson doivent donc être prolongés par environ 30 minutes.

Quantités de liquide

Quand les aliments cuisent dans votre marmite à cuisson lente, très peu d'humidité est perdue. Pour compenser ceci, il est recommandé de couper de moitié la quantité de liquide indiquée dans les recettes traditionnelles. Cependant, si après la cuisson, la quantité de liquide est excessive, retirez le couvercle et faites fonctionner la marmite au réglage haut pendant 30 à 45 minutes ou jusqu'au moment où la quantité de liquide est réduite au niveau désiré.

Agitation des aliments

Peu ou aucune agitation est requise quand le réglage de température bas ou «conserver chaud» est utilisé. Avec l'usage du réglage de température haut, l'agitation assure une distribution uniforme de la saveur.

GUIDE DE BASE DES TEMPS DE CUISSON

Réglage de température	Bas	Haut
Poulet 1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb.)	6 à 8 heures	3 à 4 heures
Rôti de bœuf- 1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb.)	6 à 8 heures	4 à 5 heures
Ragoût de bœuf- 2,8 L (3 ptes)	8 à 10 heures	4 à 5 heures
Chili- 2,8 L (3 ptes)	8 à 10 heures	4 à 5 heures
Soupe aux légumes- 2,8 L (3 ptes)	6 à 8 heures	3 à 4 heures

* Les temps de cuisson indiqués ci-dessus devraient être utilisés comme guide **SEULEMENT**. Il est recommandé d'utiliser un thermomètre pour vérifier la température et assurer la cuisson complète des aliments.

SUGGESTIONS POUR LA CUISSON LENTE

- Le couvercle de la marmite à cuisson lente n'est pas hermétique sur la marmite en céramique mais il devrait être centré sur celle-ci pour obtenir les meilleurs résultats. Ne pas retirer le couvercle quand ce n'est pas nécessaire. Ceci causera une perte de chaleur majeure. Ne pas faire la cuisson sans le couvercle en position.
- L'agitation n'est pas nécessaire quand vous utilisez une marmite à cuisson lente. Si vous faites la cuisson à haute température cependant, il est préférable d'agiter occasionnellement.
- La cuisson lente retient la majorité de l'humidité dans les aliments. Si une recette produit trop de liquide à la fin de la période de cuisson, retirez le couvercle en verre, placez le bouton de contrôle à haut et réduisez la quantité de liquide par la faible ébullition. Ceci exigera environ 30 à 45 minutes.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, la marmite à cuisson lente devrait être au moins à demi remplie.
- Pour la préparation des soupes ou des ragoûts, laissez un espace d'environ 5 cm (2 po) entre la partie supérieure de la marmite en céramique et les aliments pour permettre la faible ébullition de la recette.
- De nombreuses recettes exigent la cuisson tout au long du jour. Vous pouvez aussi préparer la recette la veille en plaçant tous les ingrédients dans la marmite en céramique, la couvrir et la mettre au réfrigérateur pour la nuit. Le lendemain matin, placez simplement la marmite en céramique dans la boîte en métal de la marmite à cuisson lente et choisissez le réglage de température.
- La viande et la volaille exigent entre 7 et 8 heures au réglage BAS. Ne pas utiliser de viande congelée dans la marmite à cuisson lente. Décongelez toute viande ou volaille congelée avant de faire la cuisson dans la marmite à cuisson lente.
- Enlevez tout le gras de la viande ou de la volaille.
- Faites cuire les fèves sèches pendant 1 à 2 heures au réglage de température haut et ajoutez alors les autres ingrédients, et faites la cuisson à basse température pour le temps restant.
- Avec la cuisson des plats au curry ou les casseroles, des saveurs plus riches et plus intensives se développeront quand le premier stage est préparé par les méthodes traditionnelles, c. à-d., dorer les oignons, la viande et les épices dans un poêlon en premier.

À FAIRE

- Manier avec soins la marmite en céramique et le couvercle en verre.
- Utiliser des mitaines à four pour lever la marmite en céramique qui contient des aliments chauds.
- Éviter les changements extrêmes de température de la marmite en céramique et du couvercle en verre. Par exemple, ne pas les placer dans ou sous l'eau froide quand ils sont très chauds.

À NE PAS FAIRE

- Utiliser la marmite en céramique si elle est craquée ou si elle affiche des éclats.
- Faire fonctionner la marmite à cuisson lente sans la marmite en céramique en position.
- Placer la marmite en céramique chaude sur une surface mouillée.
- Utiliser des viandes ou des aliments congelés dans la marmite à cuisson lente. Toujours les décongeler en premier.
- Placer le couvercle en verre dans un four ou dans un four à micro-ondes.

NE JAMAIS

- Utiliser des nettoyeurs abrasifs ou des tampons de récurage métalliques pour nettoyer la marmite en céramique.
- Placer la base de la marmite à cuisson lente dans l'eau ou autre liquide.
- Immerger la base, le cordon ou la fiche de la marmite à cuisson lente dans l'eau.
- Toucher les surfaces chaudes à mains nues.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

MISE EN GARDE : S'assurer que l'unité est débranchée de la prise de courant et que bouton de contrôle est à la position « Arrêt » avant de faire le nettoyage.

- Toujours permettre le refroidissement de l'unité avant le nettoyage.
- Retirer la marmite en céramique et le couvercle en verre et laver à l'eau chaude savonneuse en utilisant un détergent domestique doux. Rincer et sécher soigneusement.
- Ne jamais utiliser des nettoyeurs abrasifs ou des tampons de récurage en métal pour nettoyer la marmite en céramique et le couvercle en verre.
- Pour dégager les aliments rebelles cuits sur la surface, remplir la marmite en céramique d'eau chaude savonneuse et laisser tremper. Enlever ensuite en récurant délicatement avec une brosse de cuisine en nylon.
- La marmite en céramique et le couvercle en verre peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. Cependant, des soins doivent être apportés pour ne pas causer d'éclats ou de fissures à la marmite en céramique ou au couvercle en verre.
- Ne jamais immerger le boîtier en métal, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Nettoyer le boîtier en métal avec un chiffon humide seulement. Ne PAS l'immerger dans l'eau.
- Pour le remisage de votre marmite à cuisson lente, enrouler le cordon d'alimentation sur lui-même, ne pas l'enrouler autour de l'unité.

Cidre Chaud Épice à Saveur de Cerise

Ingrédients :

3 1/3 litres (3 1/2 pintes) de cidre de pomme
 3 bâtons de cannelle
 133 ml (4,5 onces) de gélatine à saveur d'orange
 133 ml (4,5 onces) de gélatine à saveur de canneberge

Préparation :

Mélanger ensemble le cidre de pomme et les bâtons de cannelle dans la marmite à cuisson lente. Chauffer au réglage haut pendant 3 heures. Ajouter la gélatine de canneberge et d'orange en remuant. Maintenir le réglage haut pendant 1 autre heure et laisser la gélatine se dissoudre. Passer au réglage bas pour conserver chaud. Servir directement de la marmite.

Trempe au Fromage Chaud

Ingrédients :

3/4 tasse de beurre
 2 tiges de céleri, tranchées minces
 1 oignon moyen, haché
 1 boîte de 118 ml (4 onces) de champignons tranchés, égouttés
 3 cuill. à table farine
 1 boîte de 311 ml (10 1/2 onces) de soupe à la crème de céleri
 1 rouleau de fromage à l'ail de 148 ml à 177 ml (5 à 6 onces), coupé
 1 paquet de 296 ml (10 onces) de brocoli haché
 1 cuill. à thé de cannelle moulue (ou au goût)

Préparation :

Dans un poêlon, fondre le beurre et sauter le céleri, les oignons et les champignons. Ajouter la farine en la mélangeant. Déverser dans une marmite à cuisson lente légèrement graissée; ajouter et mélanger les autres ingrédients. Couvrir; cuire au réglage de température haute en mélangeant à chaque période de 15 minutes jusqu'à la fonte du fromage. Régler la température à bas et cuire pendant 2 à 4 heures ou jusqu'au moment de servir. Servir avec croustilles de maïs, le chou-fleur, le brocoli, les tranches de carotte, le céleri et les radis.

Trempe aux Épinards et aux Artichauts

Ingrédients :

1 paquet de 237 ml (8 onces) de fromage en crème
 1/4 tasse de crème légère
 1/3 tasse de fromage Parmesan râpé.
 1/4 cuill. à thé d'ail en poudre
 1 boîte de 236 ml (8 onces) d'épinard coupé congelé, décongelé et égoutté
 1 boîte ou pot de 355 ml (12 onces) de cœurs d'artichauts, coupé en 4 et rincés
 2/3 tasse de fromage Monterey Jack râpé
 1 tasse d'un mélange de salsa, en conserve ou frais

Préparation :

Dans un robot de cuisine, mélanger le fromage en crème, le fromage Parmesan et l'ail en poudre pour produire un mélange uniforme et crémeux. Ajouter les épinards et mélanger. Ajouter les artichauts et mélanger et hacher à gros grains. Verser la mixture à la cuillère dans une marmite à cuisson lente. Couvrir et cuire au réglage haut pendant 1 heure à 1 1/2 heures pour réchauffer jusqu'au centre. Saupoudrer uniformément de fromage Monterey Jack et ajouter la sauce salsa autour en formant un anneau près de la paroi de la marmite. Couvrir et cuire pour une autre période de 15 minutes au réglage haut jusqu'à la fonte du fromage.

Ailes de Poulet Teriyaki

Ingrédients :

2 lb. ailes de poulet
 1 1/2 gros oignons, hachés
 2/3 tasse de sauce soya
 1/3 tasse de sucre brun
 1 cuill. à thé de gingembre moulu (ou au goût)
 2 gousses d'ail, hachées
 1/2 tasse de sherry sec

Préparation :

Rincer le poulet, sécher à la serviette. Couper et jeter les bouts d'aile. Couper chaque aile à la jointure pour obtenir deux sections. Placer les morceaux d'ailes sur une plaque à griller et griller à 4 ou 5 pouces de la chaleur pendant 20 minutes, 10 minutes de chaque côté ou jusqu'au moment où le poulet est doré. Transférer à la marmite de cuisson lente.

Mélanger les oignons, la sauce soya, le sucre brun, le gingembre, l'ail et le sherry dans un bol. Verser sur les ailes de poulet. Couvrir, cuire au réglage de feu bas pendant 5 à 6 heures ou au réglage de feu haut pendant 2 à 3 heures. Agiter les ailes de poulet. S'assurer que les ailes sont uniformément recouvertes de sauce.

Soupe Minestrone aux Légumes

Ingrédients :

4 tasses de bouillon de légumes ou de poulet
 4 tasses de jus de tomate
 1 cuill. à table de feuilles de basilic séchées
 1 cuill. à thé de sel
 1/2 cuill. à thé de feuilles d'origan séchées
 1/2 cuill. à thé de poivre
 3 carottes moyennes, tranchées (1 1/2 tasses)
 3 tiges de céleri moyens, hachés (1 1/2 tasses)
 2 oignons moyens, hachés (1 tasse)
 1 tasse de champignons frais tranchés (177 ml [6 onces])
 3 gousses d'ail, finement hachées
 2 boîtes (828 ml [28 onces]) de tomates en cubes, non égouttées
 1 1/2 tasses de pâtes rotini crues
 Fromage Parmesan râpé si désiré

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients sauf les pâtes et le fromage dans la marmite à cuisson lente. Couvrir et cuire à feu bas pendant 7 à 8 heures, ou jusqu'au moment où les légumes deviennent tendres. Ajouter les pâtes et agiter. Couvrir et cuire au réglage de feu élevé pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'au moment où les pâtes sont tendres. Saupoudrer chaque portion de fromage avant de servir.

Fèves au Four Traditionnelles

Ingrédients :

- 4 boîtes (828 ml [28 onces] chacune) de fèves au four végétariennes, égouttées
- 1 1/2 oignon moyen, haché (3/4 de tasse)
- 1 tasse sauce barbecue
- 3/4 tasse de sucre brun
- 3 cuill. à table moutarde moulue

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients. Couvrir et cuire à feu bas pendant 4 à 5 heures (ou au réglage de feu haut pendant 2 heures à 2 heures 30 minutes) ou jusqu'à la consistance désirée.

Pouding au Riz Classique

Ingrédients :

- 4 tasses de riz blanc cuit
- 3/4 tasse de raisins
- 1 cuill. à thé de vanille
- 1 1/4 de boîte (de 414 ml [14 onces]) de lait condensé sucré
- 1 1/4 de boîte (de 355 ml [12 onces]) de lait évaporé
- 1 cuill. à table de sucre
- 1 cuill. à thé de cannelle moulue (ou au goût)

Préparation :

Vaporiser l'intérieur de la marmite à cuisson lente avec une huile de cuisson. Mélanger tous les ingrédients dans la marmite sauf le sucre et la cannelle. Couvrir et cuire au réglage de feu bas pendant 3 à 4 heures ou jusqu'à l'absorption du liquide. Mélanger le pouding. Saupoudrer avec le sucre et la cannelle. Servir chaud.

Côtes Barbecue

Ingrédients :

- 2 1/2 lb. de côtes de longe de porc
- 1/2 tasse de sucre brun
- 1 cuill. à thé de poivre
- 1 1/2 cuill. à tble de fumée liquide
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1/2 cuill. à thé de sel (ou au goût)
- 2 petits oignons, tranchés
- 1/2 tasse de cola
- 1 tasse sauce barbecue

Préparation :

Vaporiser l'intérieur de la marmite à cuisson lente avec une huile de cuisson. Enlevez la peau interne des côtes. Mélanger le suc brun, le poivre, la fumée liquide, l'ail et le sel; appliquer le mélange sur les côtes. Couper les côtes en pièces de 10 cm (4 po). Déposer les côtes en couches superposées avec les oignons dans la marmite. Verser le cola sur les côtes. Couvrir et cuire au réglage de feu bas pendant 8 à 9 heures. Retirer les côtes de la marmite. Vidanger et jeter le liquide. Verser la sauce barbecue dans un bol peu profond. Saucer les côtes dans la sauce et placer-les dans la marmite. Verser la sauce restante sur les côtes, couvrir et cuire au réglage de feu bas pendant 1 heure.

UNE (1) ANNÉE DE GARANTIE LIMITÉE

EURO-PRO Operating LLC garantit ce produit d'être libre de tout défaut de matériaux et de fabrication pour une période d'une (1) année complète à partir de la date originale de l'achat, si utilisé pour l'usage domestique normal.

Si votre appareil ne fonctionne pas de manière adéquate durant l'usage sous les conditions d'usage domestique normal, en dedans de la période de garantie, renvoyez l'appareil complet et les accessoires avec frais de transport payés à l'avance. Pour rejoindre le service à la clientèle, téléphonez au 1 (866) 826-6941 ou visitez notre site Web: www.euro-pro.com.

Si **EURO-PRO** détermine que l'appareil est défectueux en raison des matériaux ou de la fabrication, **EURO-PRO** le réparera ou le remplacera sans frais. La preuve de la date d'achat et la somme de 12,95\$ pour couvrir les frais d'expédition et de manutention du retour doivent être incluses. * La responsabilité de **EURO-PRO** Operating LLC est uniquement limitée aux coûts de la réparation ou du remplacement de l'unité à notre seule discrétion. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne s'applique pas à toute unité qui a été modifiée ou utilisée à des fins commerciales. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par l'usage inapproprié et l'abus, la manutention négligente ou les dommages résultant d'un emballage défectueux, ou par les mauvais traitements durant le transport.

Cette garantie est offerte à l'acheteur original de l'unité et exclut toutes autres garanties valides en loi et/ou conventionnelles. La responsabilité de **EURO-PRO** Operating LLC le cas échéant, est limitée aux obligations spécifiques expressément assumées par elle selon les termes de la garantie limitée. **EURO-PRO Operating LLC, en aucune circonstance** ne saurait être responsable pour les dommages indirects ou accessoires de toute nature que ce soit. Certains états (ou provinces) ne permettent pas l'exclusion ou la limite des dommages indirects ou accessoires. Ce qui précède pourrait ne pas être applicable dans votre cas.

Cette garantie vous donne des droits spécifiques et vous pourriez avoir d'autres droits qui varient d'un état (ou province) à l'autre.

*** Important : Emballez soigneusement l'item pour éviter les dommages durant l'expédition. Assurez-vous de joindre la preuve de la date d'achat et d'étiqueter l'item avant de l'emballer, en indiquant votre nom, votre adresse complète et votre numéro de téléphone. Ajoutez une note indiquant l'information d'achat, le numéro de modèle et une brève description du problème. Nous vous recommandons d'assurer le paquet (car les dommages résultant de l'expédition ne sont pas couverts par votre garantie). Marquez le paquet pour L'ATTENTION DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. Nous nous efforçons toujours d'améliorer nos produits. Donc, les spécifications techniques contenues aux présentes sont sujettes aux changements sans préavis.**



**FICHE D'ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE
POUR CONSOMMATEURS CANADIENS SEULEMENT**

Veillez remplir cette fiche et la poster dans les dix (10) jours suivant l'achat. L'enregistrement nous permettra de communiquer avec vous pour tout avis de sécurité au sujet du produit. En nous retournant cette fiche, vous convenez d'avoir lu et compris les directives d'utilisation et les avertissements précisés dans les directives.

RETOURNER À: **EURO-PRO Operating LLC, 4400 BOIS FRANC, ST-LAURENT (QUÉBEC) H4S 1A7**

KC241B

Modèle de l'appareil

Date d'achat

Nom du magasin

Nom du propriétaire

Adresse

Ville

Prov.

Code postal

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>