430*840mm

STAR WARS

5-QUART SLOW COOKER
5.7 LITRO OLLA DE COCCIÓN LENTA
5.7 LITRE MIJOTEUSE

Warranty, Operating and Safety Instructions
Garantía, Instrucciones de uso y seguridad
Garantie, Instructions d'utilisation et de sécurité

STAR WARS

UNCANNY BRANDS™
350 Sentry Parkway,
Bldg. 670 - Suite 120
Blue Bell, PA 19422
online@uncannybrands.com
www.uncannybrands.com

SC5-SRW-SRC

Electrical Specifications:
Especificaciones electrónicas:
Spécifications électriques:

Voltage Voltaje Tension	Frequency Frecuencia Fréquence	Wattage Potencia Puissance
120V AC	60 Hz	270W

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SOLO PARA USO DOMÉSTICO
POUR UTILISATION À DOMICILE SEULEMENT

Made in China
Hecho en China
Fabriqué en Chine

c ETL us
Intertek

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near wet surfaces or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. The heating base is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after removing stoneware insert. Allow to cool before handling.
14. Use caution when opening the lid during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns.
15. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.
16. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
17. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods or cold liquids into a heated pot.
18. The slow cooker lid is made of tempered glass. Always inspect the lid for chips, cracks or any other damage. Do not use the glass lid if it is damaged, as it may shatter during use.
19. CAUTION: To protect against electrical shock and product damage, do not cook directly in the heating base. Cook only in the stoneware insert provided.
20. WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use an outlet below counter level and use care with an extension cord.

NOTICES

1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your slow cooker to prevent possible damage to surfaces.
2. During initial use of this appliance, some slight smoke and/ or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.
3. Please use caution when placing the stoneware dish insert on a ceramic or smooth glass cooktop stove, countertop, table or other surface. Due to the nature of the stoneware, its rough bottom may scratch some surfaces if caution is not used. Always place heat-resistant protective padding under the stoneware dish before setting on a table, countertop or other surface. A short power-supply cord is provided to reduce the hazard resulting from entanglement or tripping over a long cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POWER CORD INSTRUCTIONS

1. A short power-supply cord is provided to reduce the hazard resulting from entanglement or tripping over a long cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised. If it is necessary to use an extension cord, it should be positioned so that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
3. The electrical rating of the extension cord must be the same or more than the wattage of the appliance (the wattage is shown on the rating label located on the underside or back of the appliance).
4. Avoid pulling or straining the power cord at outlet or appliance connections.

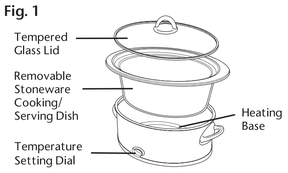
POLARIZED PLUG

1. Your appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other).
2. To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
3. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, please consult a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

WARNING: Improper use of the power cord may result in electric shock. Consult a qualified electrician if necessary.

SLOW COOKER COMPONENTS

Fig. 1



PREPARING YOUR SLOW COOKER FOR USE

Before you use your slow cooker, remove all packaging components and wash the lid and stoneware dish insert with warm soapy water and dry thoroughly.

ASSEMBLY

1. Place stoneware dish into the heating base.
2. Lower the lid horizontally down onto the stoneware dish insert.

HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

1. Place the stoneware dish into the heating base, add your ingredients, and cover with the lid.
2. Plug in your slow cooker and select the temperature setting from the three setting options. Low is recommended for slow "all-day" cooking. One hour on HIGH is equivalent to approximately 1-1/2 to 2 hours on LOW. Refer to your specific recipe for more precise cook times.

NOTE: Some models feature a WARM setting. WARM is ONLY for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. DO NOT cook on the WARM setting.

NOTE: We do not recommend using the WARM setting for more than 4 hours.

3. When cooking is done, unplug your slow cooker and allow it to cool before cleaning.

USAGE NOTES:

- If you suspect that the power has gone out during the day, the food maybe unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was out, we suggest you discard the food inside.
- For recipes that require a range of times, select the time closest to the setting on your slow cooker. For instance, to cook a recipe calling for a cooking time of 7 to 9 hours on LOW, set your slow cooker to 8 hours.
- To avoid over or under-cooking, always fill the stoneware dish 3/4 full to conform to recommended cook times.
- Do not overfill stoneware dish. To prevent spill-over, do not fill stoneware dish higher than 3/4 full.
- Always cook with the lid on for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking.
- Always wear oven mitts when handling the lid or stoneware dish.
- Unplug when cooking is done and before cleaning. Removable stoneware dish is ovenproof and microwave safe.
- Do not use removable stoneware dish on gas or electric burner or under broiler. Refer to chart below:

Part	Dishwasher Safe	Oven Safe	Microwave Safe	Stovetop Safe
Lid	Yes	No	No	No
Stoneware Dish	Yes	Yes, but not in the broiler	Yes	No

HOW TO CLEAN YOUR SLOW COOKER

- ALWAYS turn your slow cooker off, unplug it from the electrical outlet, and allow it to cool before cleaning.
- The lid and stoneware dish can be washed in the dishwasher or with hot, soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge or rubber spatula will usually remove residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.
- As with any fine ceramic, the stoneware dish and lid will not withstand sudden temperature changes. Do not wash the stoneware dish or lid with cold water when they are hot.
- The outside of the heating base may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.
  CAUTION: Never immerse the heating base in water or any other liquid.
- No other servicing should be performed.
- This appliance has no user-serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See Warranty Section.

HINTS AND TIPS

PASTA AND RICE

- For best rice results, use long grain converted rice or a specialty rice as the recipe suggests. If the rice is not cooked completely after the suggested time, add an extra 1 to 1-1/2 cups of liquid per cup of cooked rice and continue cooking for 20 to 30 minutes.
- For best pasta results, first partially cook the pasta in a pot of boiling water until just tender. Add the pasta to the slow cooker during the last 30 minutes of cook time.

BEANS

- Beans must be softened completely before combining with sugar and/or acidic foods. Sugar and acid have a hardening effect on beans and will prevent softening.
- Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe.
- Fully cooked canned beans may be used as a substitute for dried beans.

VEGETABLES

- Many vegetables benefit from slow cooking and are able to develop their full flavor. They tend not to overcook in your slow cooker as they might in your oven or on your stovetop.
- When cooking recipes with vegetables and meat, place vegetables in slow cooker before meat. Vegetables usually cook more slowly than meat in the slow cooker.
- Place vegetables near the sides or bottom of the stoneware dish to facilitate cooking.

HERBS AND SPICES

- Fresh herbs add flavor and color, but should be added at the end of the cooking cycle as the flavor will dissipate over long cook times.
- Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at the beginning.
- The flavor power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life. Use herbs sparingly, taste at end of cook cycle and adjust seasonings just before serving.

MILK

- Milk, cream, and sour cream break down during extended cooking. When possible, add during the last 15 to 30 minutes of cooking.
- Condensed soups may be substituted for milk and can cook for extended times.

SOUPS

- Some soup recipes call for large amounts of water. Add other soup ingredients to the slow cooker first then add water only to cover. If thinner soup is desired, add more liquid at serving time.

MEATS

- Trim fat, rinse well, and pat meat dry with paper towels.
- Browning meat in a separate skillet or broiler allows fat to be drained off before slow cooking and also adds greater depth of flavor. Meat should be positioned so that it rests in the stoneware dish without touching the lid.
- For smaller or larger cuts of meat, alter the amount of vegetables or potatoes so that the stoneware dish is always no more than 3/4 full.
- The size of the meat and the recommended cook times are just estimates and can vary depending upon the specific cut, type, and bone structure. Lean meats such as chicken or pork tenderloin tend to cook faster than meats with more connective tissue and fat such as beef chuck or pork shoulder. Cooking meat on the bone versus boneless will increase required cook times.

MEATS

- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked foods such as beans or fruit, or light vegetables such as mushrooms, diced onion, eggplant, or finely minced vegetables. This enables all food to cook at the same rate.
- When cooking frozen meats, at least 1 cup of warm liquid must first be added. The liquid will act as a "cushion" to prevent sudden temperature changes. An additional 4 hours on LOW or 2 hours on HIGH is typically required. For larger cuts of frozen meat, it may take much longer to defrost and tenderize.

FISH

- Fish cooks quickly and should be added at the end of the cooking cycle during the last fifteen minutes to one hour of cooking.

LIQUID

- For best results and to prevent food from drying or burning, always ensure an adequate amount of liquid is used in the recipe.
- Ensure the stoneware dish is always filled to a maximum of 3/4 full, and conform to recommended cook times.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y / o lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

1. Leer todas las instrucciones antes de usar este producto.
2. Este eletrodoméstico genera calor durante su uso. Use manijas o perillas.
3. Para protegerse de descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua u otro líquido.
4. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.
5. Una supervisión estricta es necesaria cuando se usa cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños no deben jugar con el aparato.
6. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de colocar o sacar las partes y antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar las piezas, y antes de limpiar. Para desconectar, apague cualquier control y luego desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. No desconectar tirando del cable.
7. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del electrodoméstico, o si se ha dañado de alguna manera. No intente reemplazar o empalmar un cable dañado. Devuelva el artefacto al fabricante (consulte la garantía) para su examen, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios adjuntos no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
9. No usar al exterior ni con fines comerciales.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador, ni que tampoco toque superficies calientes.
11. No coloque sobre o cerca de superficies húmedas, o fuentes de calor como un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
12. Se debe tener mucho cuidado al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
13. La base de calentamiento está sujeta al calor residual del ciclo de cocción. No toque la base de calentamiento inmediatamente después de quitar el gres. Dejar enfriar antes de manipular.
14. Tenga mucho cuidado al abrir la tapa durante o después del ciclo de cocción. El escape de vapor puede causar quemaduras.
15. No use el aparato para otro uso que no sea el que está previsto. Esto puede causar lesiones.
16. Destinado solo para el uso doméstico en encimeras. Mantenga una distancia de 6 pulgadas (152 mm) de separación de la pared y de todos los lados. Siempre use el electrodoméstico en una superficie seca, estable y nivelada.
17. Evite cambios bruscos de temperatura, tales como agregar alimentos refrigerados o líquidos fríos en una olla calentada.
18. La tapa de la olla de cocción lenta está hecha de vidrio templado. Siempre inspeccione la tapa en busca de astillas, grietas o cualquier otro daño. No use la tapa de vidrio si está dañada, ya que puede romperse durante el uso.
19. PRECAUCIÓN: Para protegerse de choque eléctrico y no dañar el producto, no cocine directamente en la base de calentamiento. Cocine solo en el gres proporcionado.
20. ADVERTENCIA: Los alimentos derramados pueden provocar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable lejos de los niños. Nunca cuelgue el cable sobre el borde del mostrador, nunca use la salida eléctrica debajo del mostrador y nunca lo use con una extensión.

AVISO

1. Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la unidad calentada sobre una mesa de madera terminada. Recomendamos colocar una almohadilla térmica o un salvamanteles debajo de la olla de cocción lenta para evitar posibles daños a la superficie.
2. Durante el uso inicial de este electrodoméstico, puede notarse un poco de humo y / u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción y no se percibirá después de algunos usos.
3. Tenga cuidado al colocar su gres en una estufa de vidrio cerámico o de vidrio liso, encimera, mesa u otra superficie. Debido a la naturaleza del gres, su fondo áspero puede rayar algunas superficies si no se tiene precaución. Siempre coloque un acolchado protector resistente al calor debajo del gres antes de colocarlo en una mesa, encimera u otra superficie. Se proporciona un cable corto de suministro de energía para disminuir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable largo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

1. Se proporciona un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo que resulta de enredarse o tropezar con un cable largo.
2. Se pueden usar extensiones eléctricas si se tiene cuidado. Si es necesario usar una extensión, esta debe colocarse de manera que no cuelgue sobre el mostrador o sobre la mesa donde los niños puedan tirar de ella o tropezarse por accidente.
3. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que la potencia del dispositivo (el voltaje se encontrará en la etiqueta ubicada en la parte inferior o posterior del aparato).
4. Evite tirar o forzar el cable de alimentación en la toma de corriente o en las conexiones del aparato.

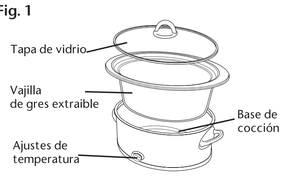
ENCHUFE POLARIZADO

1. Su electrodoméstico está equipado con un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra).
2. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma polarizada de una sola manera.
3. Si el enchufe no entra completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si todavía no encaja, consulte a un electricista calificado. No intente eliminar esta característica de seguridad modificando el enchufe de ninguna manera.

ADVERTENCIA: el uso incorrecto del cable de alimentación puede provocar descargas eléctricas. Consulte a un electricista calificado si es necesario

COMPONENTES DE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

Fig. 1



PREPARANDO SU OLLA DE COCCIÓN LENTA PARA EL USO

Antes de usar la olla de cocción lenta, retire todos los componentes de embalaje y lave la tapa y el gres con agua tibia y jabón y séquelos bien.

MONTAJE

1. Coloque el gres en la base de cocción.
2. Baje la tapa horizontalmente hacia abajo sobre el gres.

¿CÓMO USAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA?

1. Coloque el gres en la base de cocción, agregue sus ingredientes al gres y cúbralo con la tapa.
2. Conecte su olla de cocción lenta y seleccione la configuración de temperatura de entre las tres opciones de configuración. Bajo se recomienda para cocinar lento todo el día. Una hora en ALTA es equivalente a aproximadamente 1-1/2 a 2 horas en BAJO. Consulte su receta específica para obtener tiempos de cocción más precisos.

NOTA: Algunos modelos tienen la configuración CALENTAR. CALENTAR es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados en la temperatura adecuada hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la configuración CALENTAR.

NOTA: No recomendamos usar la configuración CALENTAR por más de 4 horas.

3. Cuando termine de cocinar, desenchufe la olla de cocción lenta y permita que se enfríe antes de limpiarla.

NOTAS DE USO:

- Si sospecha que ha habido una interrupción del servicio eléctrico durante el día, la comida puede no ser segura para comer. Si no sabe cuánto tiempo estuvo sin electricidad, le sugerimos que deseche la comida que contiene.
- Para recetas que requieren un rango de tiempo, seleccione la hora más cercana a la configuración en su olla de cocción lenta. Por ejemplo, para cocinar una receta que requiera un tiempo de cocción de 7 a 9 horas en BAJO, configure su olla de cocción lenta para 8 horas.
- Para evitar la cocción excesiva o insuficiente, siempre llene el gres 3/4 del completo para satisfacer con los tiempos de cocción recomendados.
- No llene demasiado el gres. Para evitar derrames, no llene gres por encima de 3/4.
- Siempre cocine con la tapa puesta durante el tiempo recomendado. No quite la tapa durante las primeras dos horas de cocción.
- Siempre use guantes de cocina cuando maneje el gres.
- Desenchufe de la electricidad cuando termine de cocinar y antes de limpiar. El gres extraíble es a prueba de horno y apto para el microondas.
- No use el gres removible en quemadores de gas o eléctricos o debajo de un asador. Consulte el gráfico a continuación.

Pieza	Apto para lavavajillas	Apto para usar en el horno	Apto para el microondas	Apto para la estufa
Tapa	Sí	No	No	No
Gres	Sí	Sí, pero no en la parrilla	Sí	No

¿CÓMO LIMPIAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA?

- SIEMPRE apague su olla de cocción lenta, desconéctela de la toma eléctrica y deje que se enfríe antes de limpiarla.
- La tapa y el gres se pueden lavar en el lavavajillas o con agua caliente y jabón. No use productos de limpieza abrasivos o estropajos. Un paño, una esponja o una espátula de goma generalmente eliminará los residuos. Para eliminar manchas de agua y otras manchas, use un limpiador no abrasivo o vinagre.
- Al igual que con cualquier cerámica fina, el gres y la tapa no soportarán cambios bruscos de temperatura. No lave el gres o la tapa con agua fría cuando estén calientes.
- La parte exterior de la base de cocción se puede limpiar con un paño suave y agua tibia y jabonosa. Seque bien. No utilice limpiadores abrasivos.

ADVERTENCIA

- No usar en ningún otro servicio.
- Este electrodoméstico no tiene partes reparables por el usuario. Cualquier servicio más allá de lo descrito en la sección de limpieza debe ser realizado únicamente por un representante de servicio autorizado. Ver la sección de Garantía.

CONSEJOS

PASTA Y ARROZ

- Para obtener los mejores resultados con el arroz, use arroz precocido de grano largo o un arroz típico como lo sugiere la receta. Si el arroz no se cocina por completo después del tiempo sugerido, agregue 1 a 1 1/2 tazas adicionales de líquido por taza de arroz cocido y continúe cocinando de 20 a 30 minutos.
- Para obtener los mejores resultados con la pasta, primero cocine parcialmente la pasta en una olla de agua hirviendo hasta que esté tierna. Agregue la pasta a la olla de cocción lenta durante los últimos 30 minutos del tiempo de cocción.

FRIJOLES

- Los frijoles se deben ablandar por completo antes de combinarlos con azúcar y / o alimentos ácidos. El azúcar y el ácido tienen un efecto endurecedor en los frijoles y previenen el ablandamiento.
- Los frijoles secos, especialmente los frijoles rojos, deben hervirse antes de agregarlos a una receta.
- Los frijoles enlatados completamente cocidos se pueden usar como sustituto de los frijoles secos.

VEGETALES

- Muchas verduras se benefician de la cocción lenta y pueden desarrollar todo su sabor. Tienden a no cocinarse demasiado en su olla de cocción lenta como lo harían en su horno o en la estufa.
- Cuando cocine recetas con verduras y carne, coloque las verduras en la olla de cocción lenta antes de la carne. Las verduras generalmente se cocinan más lento que la carne en la olla de cocción lenta.
- Coloque las verduras cerca de los lados o del fondo del gres para facilitar su cocción

HIERBAS Y ESPECIAS

- Las hierbas frescas aportan sabor y color, pero se deben agregar al final del ciclo de cocción ya que el sabor se disipará durante largos tiempos de cocción.
- Las hierbas y especias molidas y / o secas funcionan muy bien en cocción lenta y pueden agregarse al principio.
- El poder de sabor de todas las hierbas y especias puede variar mucho dependiendo de su resistencia particular y vida útil. Use las hierbas con moderación, pruebe al final del ciclo de cocción y ajuste los condimentos justo antes de servirlos.

LECHE

- La leche, la crema y la crema agria se estropean durante la cocción prolongada. Siempre que sea posible, agregue durante los últimos 15 a 30 minutos de cocción.
- Las sopas condensadas pueden sustituir a la leche y pueden cocinarse durante períodos extensos.

SOPAS

- Algunas recetas de sopa requieren grandes cantidades de agua. Agregue otros ingredientes de la sopa a la olla de cocción lenta primero y luego agregue agua sólo para cubrir. Si se desea una sopa más ligera, agregue más líquido al momento de servirla.

CARNES

- Corte la grasa, enjuague bien y seque la carne con toallas de papel.
- Dorar la carne en una sartén o parrilla separada, permite que la grasa se drene antes de la cocción lenta y también agrega una mayor intensidad de sabor. La carne debe colocarse de modo que descanse en el gres sin tocar la tapa.
- Para cortes de carne más pequeños o más grandes, modifique la cantidad de verduras o papas de modo que el gres siempre esté lleno hasta los 3/4.
- El tamaño de la carne y los tiempos de cocción recomendados son sólo estimaciones y pueden variar según el corte, el tipo y la estructura ósea. El carnes magras como el lomo de pollo o de cerdo tienden a cocinarse más rápido que las carnes con más tejido conectivo y grasa, como el filete de ternera o el lomo de cerdo. Cocinar carne con hueso versus sin hueso aumentará los tiempos de cocción requeridos.

CARNES

- Corte la carne en trozos más pequeños cuando cocine con alimentos precocinados, como frijoles o frutas, o vegetales ligeros, como champiñones, cebolla en cubos, berenjenas o verduras picadas finamente. Esto permite que todos los alimentos se cocinen a la misma velocidad.
- Al cocinar carnes congeladas, primero se debe agregar al menos 1 taza de líquido tibio. El líquido actuará como un "cojín" para evitar cambios bruscos de temperatura. Generalmente se requieren 4 horas adicionales en BAJO o 2 horas en ALTO. Para cortes más grandes de carne congelada, puede demorar mucho más en descongelarse y ablandarse.

PESCADO

- El pescado se cocina rápidamente y debe agregarse al final del ciclo de cocción durante los últimos quince minutos a la hora de cocción.

LÍQUIDO

- Para obtener los mejores resultados y para evitar que los alimentos se sequen o quemen, siempre asegúrese de que se use la cantidad adecuada de líquido en la receta.
- Asegúrese de que el gres siempre se llene un mínimo de 3/4 de su capacidad y cumpla con los tiempos de cocción recomendados.

LÉGUMES

- De nombreux légumes bénéficient d'une cuisson lente pour ainsi offrir leur pleine saveur. Contrairement à un four ou une cuisinière, les légumes ne cuisent généralement pas trop dans votre mijoteuse.
- Lorsque vous cuisinez des recettes avec des légumes et de la viande, placez les légumes dans la mijoteuse avant la viande. Les légumes cuisent habituellement plus lentement que la viande dans la mijoteuse.
- Placez les légumes près des côtés ou près du fond du grès pour faciliter la cuisson.

HERBES ET ÉPICES

- Les herbes fraîches ajoutent de la saveur et de la couleur, mais elles devraient être ajoutées à la fin du cycle de cuisson, car l'arôme se dissipe lors de longues périodes de cuisson.
- Les herbes broyées et/ou séchées et les épices conviennent bien à la cuisson lente et peuvent être ajoutées au début.
- Le pouvoir aromatisant de toutes les herbes et épices peut varier considérablement en fonction de leur puissance et de leur durée de conservation. Utilisez les herbes avec modération, goûtez à la fin du cycle de cuisson et ajustez l'assaisonnement tout juste avant de servir.

LAIT

- Le lait, la crème et la crème sure se décomposent pendant la cuisson prolongée. Lorsque c'est possible, ajoutez-les au cours des 15 à 30 dernières minutes de cuisson.
- Les soupes condensées peuvent remplacer le lait puisqu'elles peuvent cuire pendant des périodes plus longues.

SOUPE

- Certaines recettes de soupe nécessitent de grandes quantités d'eau. Ajoutez d'abord les autres ingrédients de la soupe à la mijoteuse, puis ajoutez de l'eau pour compléter le tout. Si vous désirez une soupe plus liquide, ajoutez plus de liquide au moment de servir.

VIANDES

- Coupez la graisse, rincez convenablement et séchez la viande avec des serviettes en papier.
- Le fait de faire dorer la viande dans une poêle ou un gril séparé permet à la graisse d'être drainée avant la cuisson lente et ajoute également plus de saveur. La viande doit être placée de manière à reposer dans le grès sans toucher au couvercle.
- Pour les morceaux de viande plus petits ou plus gros, modifiez la quantité de légumes ou de pommes de terre de façon à ce que le grès soit toujours rempli au ¾.
- La taille de la viande et les temps de cuisson recommandés ne sont que des estimations et peuvent varier en fonction de la coupe, de la sorte de viande et de la structure osseuse. Les viandes maigres comme le poulet ou le filet de porc ont tendance à cuire plus rapidement que les viandes avec plus de tissu conjonctif et de graisse comme le mandrin de bœuf ou l'épaule de porc.

VIANDES

La cuisson d'un morceau de viande sur l'os sera plus longue qu'un morceau désossé.

- Coupez la viande en petits morceaux lorsque vous cuisinez avec des aliments précuits comme des haricots, des fruits ou des légumes légers comme des champignons, des oignons coupés en dés, des aubergines ou des légumes hachés finement. Cela permet à tous les aliments de cuire au même rythme.
- Lors de la cuisson de viandes congelées, au moins 1 tasse de liquide chaud doit d'abord être ajoutée. Le liquide agira comme une « poche protectrice » pour empêcher les changements soudains de température. On recommande généralement une cuisson additionnelle d'une durée de 4 heures à BASSE température ou de 2 heures à HAUTE température. Pour les plus grandes coupes de viande congelée, le temps pour décongeler et attendrir pourrait être plus long.

POISSON

- Le poisson cuit rapidement et devrait être ajouté de 15 à 60 minutes avant la fin du cycle de cuisson.

LIQUIDE

- Pour de meilleurs résultats et pour éviter que les aliments ne sèchent ou ne brûlent, utilisez toujours une quantité adéquate de liquide dans la recette.
- Assurez-vous que le grès est toujours rempli au ¾ au minimum et qu'il respecte les temps de cuisson recommandés.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures corporelles, incluant ce qui suit :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.
2. Cet appareil génère de la chaleur pendant l'utilisation. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
3. Afin de vous protéger contre les décharges électriques, ne placez pas ou ne plongez pas le cordon, les prises ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
6. Débranchez-le de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer. Pour le déconnecter, éteignez tous les contrôles, puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise. Ne le déconnectez pas en tirant sur le cordon.
7. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou suite à un mauvais fonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. N'essayez pas de remplacer ou d'épisser un cordon endommagé. Retournez l'appareil au fabricant (voir la garantie) pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales.
10. Ne laissez pas le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
11. Ne le placez pas sur ou à proximité de surfaces mouillées ou de sources de chaleur telles qu'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four déjà chaud.
12. Soyez extrêmement prudent lors du transport d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. La base chauffante est sujette à la chaleur résiduelle provenant du cycle de cuisson. Ne touchez pas la base chauffante après avoir retiré le grès. Laissez refroidir avant de manipuler.
14. Soyez prudent lors de l'ouverture du couvercle pendant ou après un cycle de cuisson. La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.
15. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues. Un mauvais usage peut causer des blessures.
16. L'appareil est destiné à être utilisé sur le comptoir d'une résidence seulement. Gardez-le à 6 pouces (152 mm) du mur et tout autour. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane et sèche.
17. Évitez les changements soudains de température, comme l'ajout d'aliments réfrigérés ou de liquides froids dans une casserole chauffée.
18. Le couvercle de la mijoteuse est en verre trempé. Vérifiez toujours s'il y a des fragments, des fissures ou tout autre dommage sur le couvercle. N'utilisez pas le couvercle en verre s'il est endommagé, car il pourrait se briser en cours d'utilisation.
19. ATTENTION : Pour éviter les décharges électriques et les dommages au produit, ne faites rien cuire directement dans la base chauffante, seulement dans le grès fourni.
20. AVERTISSEMENT : Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon loin de la portée des enfants. N'enroulez jamais le cordon sur le rebord du comptoir, n'utilisez jamais l'appareil sous le niveau du comptoir et ne l'utilisez jamais avec une rallonge électrique.

AVERTISSEMENT : Une mauvaise utilisation du cordon d'alimentation peut provoquer une décharge électrique. Consultez un électricien qualifié si nécessaire.

AVIS

1. Certaines surfaces de comptoir et de table ne sont pas conçues pour résister à la chaleur prolongée générée par certains appareils. Ne placez pas l'unité chauffée sur une table avec une finition en bois. Nous recommandons de déposer la mijoteuse sur un sous-plat pour éviter d'endommager la surface.
2. Lors de la première utilisation de cet appareil, une légère fumée et/ou odeur peut être détectée. C'est une situation normale pour de nombreux appareils de chauffage, mais elle cessera après quelques utilisations.
3. Soyez prudent lorsque vous placez votre grès sur un réchaud en céramique ou en verre lisse, un comptoir, une table ou une autre surface. En raison de la nature du grès, son fond rugueux peut égratigner certaines surfaces si vous n'êtes pas prudent. Placez toujours une protection résistante à la chaleur sous le grès avant de le poser sur une table, un comptoir ou une autre surface. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute causé par un cordon plus long.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DU CORDON D'ALIMENTATION

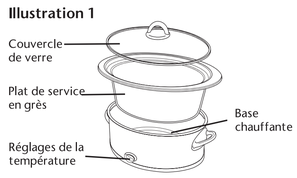
1. Un court cordon d'alimentation est fourni afin de réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute causé par un cordon plus long.
2. Des rallonges électriques peuvent être utilisées seulement si des précautions sont prises. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, celle-ci doit être positionnée de manière à ne pas être facilement accessible sur le comptoir ou sur la table de travail, là où elle pourrait être tirée par des enfants ou provoquer une chute involontaire.
3. La puissance nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance de l'appareil (la puissance est indiquée sur l'étiquette située en dessous ou à l'arrière de l'appareil).
4. Évitez de tirer ou de tendre le cordon d'alimentation à partir de la prise de courant ou à partir des connexions de l'appareil.

FICHE POLARISÉE

1. Votre appareil est équipé d'une fiche polarisée (une des deux lames est plus large que l'autre).
2. Cette fiche a été conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens afin de réduire le risque de décharge électrique.
3. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, il faut l'inverser. Si cela ne fonctionne toujours pas, il faut consulter un électricien qualifié. N'essayez pas de contourner cette norme de sécurité en modifiant la fiche de quelque façon que ce soit.

COMPOSANTES DE LA MIJOTEUSE

Illustration 1



PRÉPARATION DE VOTRE MIJOTEUSE À L'UTILISATION

Avant d'utiliser votre mijoteuse, retirez tous les composantes de l'emballage. Lavez le couvercle et le grès avec de l'eau chaude savonneuse et séchez soigneusement.

ASSEMBLAGE

1. Placez le grès dans la base chauffante.
2. Abaissez le couvercle de façon horizontale sur le grès.

COMMENT UTILISER VOTRE MIJOTEUSE

1. Placez le grès dans la base chauffante, ajoutez vos ingrédients dans le grès et couvrez avec le couvercle.
2. Branchez votre mijoteuse et sélectionnez le réglage de température parmi les trois options offertes. Une température basse est recommandée pour une cuisson lente qui dure « toute la journée ». Une heure à température ÉLEVÉE équivaut à environ 1,5 à 2 heures à BASSE température. Référez-vous à votre recette pour des temps de cuisson plus précis.

REMARQUE : Certains modèles disposent d'un réglage RÉCHAUFFER. Cette option est seulement utile pour garder les aliments déjà cuits à une température de service idéale, jusqu'à ce que vous soyez prêt à manger. Ne faites jamais cuire en utilisant le réglage RÉCHAUFFER.

REMARQUE : Nous ne recommandons pas d'utiliser le réglage RÉCHAUFFER pendant plus de 4 heures.

3. Lorsque la cuisson est terminée, débranchez votre mijoteuse et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

NOTES D'UTILISATION :

- Si vous pensez que le courant s'est é