

430*840mm



2-QUART SLOW COOKER 1.9 LITER OLLA DE COCCIÓN LENTA 1.9 LITER MIJOTEUSE



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



SC2-MVC-KAW

Electrical Specifications:
Especificaciones eléctricas:
Spécifications électriques:

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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY. PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE. POUR L'UTILISATION DU MÉNAGE SEULEMENT.



MADE IN CHINA
HECHO EN CHINA
FABRIQUÉ EN CHINE

HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

- Place the stoneware into the heating base, add your ingredients to the stoneware, and cover with the lid.
- 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 is HIGH is equivalent to approximately 11/2 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.
- 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

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 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 or liner will not withstand sudden temperature changes. Do not wash the stoneware 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 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.

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:**
- Leer todas las instrucciones antes de usar este producto.
 - Este electrodoméstico genera calor durante su uso. Use manijas o perillas.
 - Para protegerse de descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua u otro líquido.
 - Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.
 - Una supervisión estricta es necesaria cuando se usa cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños no deben jugar con el aparato.
 - 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN**
- Se proporciona un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo que resulta de enredarse o tropezar con un cable largo.
 - Se pueden usar extensiones eléctricas si se tiene cuidado. Debe usarse un extensor de energía que se conecte de manera que no cuelgue sobre el mostrador o sobre la mesa donde los niños puedan tirar de ella o tropezarse por accidente.
 - 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).
 - Evite tirar o forzar el cable de alimentación en la toma de corriente o en las conexiones del aparato.
- ENCHUFE POLARIZADO**
- Su electrodoméstico está equipado con un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra).
 - Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma polarizada de una sola manera.
 - 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.

- 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.
- Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods or cold liquids into a heated pot.
- 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.
- CAUTION:** To protect against electrical shock and product damage, do not cook directly in the heating base. Cook only in the stoneware provided.
- WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter and never use with an extension cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POWER CORD INSTRUCTIONS

- A short power-supply cord is provided to reduce the hazard resulting from entanglement or tripping over a long cord.
- 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.
- 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).
- Avoid pulling or straining the power cord at or near the appliance connections.

- Your appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other).
- To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
- If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, please consult a qualified electrician. Do not attempt to defuse 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.

NOTICES

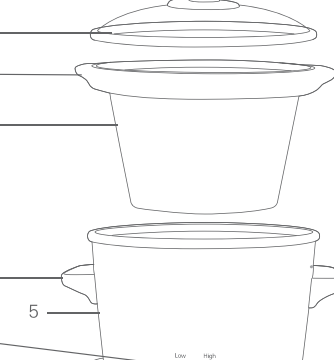
- Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your slow cooker to prevent possible damage to the surface.
- During initial use of 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.
- Please use caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top 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 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

SLOW COOKER COMPONENTS

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATION

- Figura 1: 1. Lid Knob
2. Glass Lid
3. Steam Release
4. Stoneware Liner
5. Steam Release
6. Power Cord Plug



PREPARING YOUR SLOW COOKER FOR USE

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

ASSEMBLY

- Place stoneware into the heating base.
- Lower the lid horizontally down onto the stoneware.

HOW TO CLEAN YOUR SLOW COOKER

- 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 last fifteen minutes to 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 is always filled a minimum of 3/4 full, and conform to recommended cook times.

WARRANTY FOR UNCANNY BRANDS

ONE-YEAR FULL WARRANTY
For one year from the date of purchase, when the appliance is registered and used according to the instructions attached to it or provided with the product, Uncanny Brands will repair or replace the appliance at no charge if it is found to be defective under normal household use. This warranty does not apply to accessories, optional parts, or damage caused by misuse, accident, or unauthorized repair. For more information, please contact our Customer Care Center at 1-888-323-4209.

Uncanny Brands no se responsabiliza por:
1. Daños causados por uso indebido o negligencia.
2. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
3. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
4. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
5. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
6. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
7. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
8. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
9. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
10. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.

Some items are provided for use only. The inclusion or exclusion of optional accessories and other features may vary without notice. Uncanny Brands reserves the right to change specifications and features without notice. Uncanny Brands is not responsible for any damage caused by misuse, accident, or unauthorized repair. For more information, please contact our Customer Care Center at 1-888-323-4209.

Keep this Warranty and your sales slip together for future reference. This warranty provides you with the best possible service. For more information, please contact our Customer Care Center at 1-888-323-4209.

Customer Record

Name: _____ Date: _____
Address: _____ State: _____

¿CÓMO LIMPIAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA?

- SIEMPRE apague su olla de cocción lenta, desconecte-la 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 eliminarán 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. Siempre. 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 u 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.

COMMENT UTILISER VOTRE MIJOTEUSE

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues. Un mauvais usage peut causer des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil sur une surface en bois, 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.
- Évitez les changements soudains de température, comme l'ajout d'aliments réfrigérés ou de liquides froids dans une casserole chauffée.
- 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 et causer d'écoulements.
- ATTENTION: Pour éviter les décharges électriques et les dommages au produit, ne faites rien cuire directement dans la base chauffante, seulement dans le grés fourni.
- ATTENTION: Les aliments réfrigérés 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DU CORDON D'ALIMENTATION

- Un court cordon d'alimentation est fourni afin de réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute causé par un cordon plus long.
- 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 inattendue.
- 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).
- 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

- Votre appareil est équipé d'une fiche polarisée (une des deux lames est plus large que l'autre).
- Cette fiche a été conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens afin de réduire le risque de décharge électrique.
- 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.

¿CÓMO USAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA?

- Coloque el gres en la base de cocción, agregue sus ingredientes al gres y cúbralo con la tapa.
- 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.

- 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 desheche la comida que contiene.

COMPONENTES DE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

- Figura 1: 1. Perilla de la tapa
2. Tapa de vidrio
3. Escape de vapor
4. Cacerola de cerámica de gres
5. Escape de vapor
6. Mango de la base
7. ODF (CONEXIÓN DE ALIMENTACIÓN)
8. Enchufe polarizado

PREPARANDO SU OLLA DE COCCIÓN LENTA PARA EL USO

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

MONTAJE

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

VEGETALES

- Muchas verduras se benefician de la cocción lenta y pueden desarrollarlo todo su sabor. Tienen 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.

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 solo para cubrir. Si se desea una sopa más ligera, agregue más líquido al momento de servirlo.

CARNES

- Corte la grasa, enjuague bien y seque la carne con toallas de papel.
- Cuando se la cocina 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, confirme la cantidad de verduras y 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 pello 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.

COMMENT UTILISER VOTRE MIJOTEUSE

- Placez le grés dans la base chauffante, ajoutez vos ingrédients dans le grés et couvrez avec le couvercle.
- Branchez votre mijoteuse et sélectionnez le réglage de température parmi les trois options. Offrez une température basse et laissez cuire pendant toute la journée. Une heure à température ÉLEVÉE équivaut à environ 1 1/2 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.
- 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 éteint pendant la journée, il pourrait être risqué de consommer la nourriture. Si vous ne connaissez pas la durée de la ligne électrique, nous vous suggérons de jeter la nourriture à l'intérieur de la mijoteuse.
- Pour les recettes qui proposent une durée de cuisson approximative, choisissez la durée la plus près du réglage de votre mijoteuse. Par exemple, pour faire cuire une recette nécessitant un temps de cuisson de 7 à 9 heures à BASSE température, réglez votre mijoteuse pour une durée de 8 heures.
- Pour éviter une cuisson excessive ou insuffisante, remplacez toujours le grés ou le 3/4 afin de respecter les temps de cuisson recommandés.
- Ne remplacez pas trop le grés. Pour éviter un débordement, ne remplacez pas le grés plus haut que le 3/4.
- Pour les cours de la cuisson, utilisez toujours le couvercle pendant la durée recommandée. Ne retirez pas le couvercle pendant les deux premières heures de cuisson.
- Portez toujours des gants de four lorsque vous manipulez le grés.
- Débranchez l'appareil lorsque la cuisson est terminée et avant de nettoyer. Le grés amovible est sécuritaire pour le four et il peut être utilisé au four à micro-ondes.
- N'utilisez pas le grés amovible sur un brûleur à gaz ou électrique ou sous le gril. Référez-vous au tableau ci-dessous.

PRÉPARATION DE VOTRE MIJOTEUSE À L'UTILISATION

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

ASSEMBLAGE

- Placez le grés dans la base chauffante.
- Abaissez le couvercle de façon horizontale sur le grés.

LIÉGUMES

- 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 grés 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.

VIANDES

- Coupez un morceau de viande sur l'os sera plus long que un morceau déossé.
- 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 cuits en dés, des aubergines, ou des légumes hachés finement. Cela permet à tous les aliments de cuire à un 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. Un recommandé généralement une cuisson supplémentaire 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 cuire pourrait être plus long.

POISSON

- Le poisson cuit rapidement et devrait être ajouté de 15 à 60 minutes au final du cycle de cuisson.

LIQUIDE

- Pour de meilleurs résultats et pour éviter que les aliments ne séchent ou ne brûlent, utilisez toujours une quantité adéquate de liquide dans la recette.
- Assurez-vous que le grés toujours rempli au 3/4 au minimum et qu'il respecte les temps de cuisson recommandés.

UNCANNY BRANDS - GARANTIE

UN ANO DE GARANTIA COMPLETO

Por un año desde la fecha de compra, cuando el aparato es registrado y usado de acuerdo a las instrucciones adjuntas a él o que se proporcionan con el producto, Uncanny Brands reparará o reemplazará el aparato a no costo si se encuentra defectuoso bajo uso normal en el hogar. Esta garantía no cubre repuestos, partes opcionales, daños causados por uso indebido, accidente o reparación no autorizada. Para más información, por favor comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente en 1-888-323-4209.

Uncanny Brands no pagará por:
1. Daños causados por uso indebido o negligencia.
2. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
3. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
4. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
5. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
6. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
7. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
8. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
9. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
10. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.

Some items are provided for use only. The inclusion or exclusion of optional accessories and other features may vary without notice. Uncanny Brands reserves the right to change specifications and features without notice. Uncanny Brands is not responsible for any damage caused by misuse, accident, or unauthorized repair. For more information, please contact our Customer Care Center at 1-888-323-4209.

Keep this Warranty and your sales slip together for future reference. This warranty provides you with the best possible service. For more information, please contact our Customer Care Center at 1-888-323-4209.

Customer Record

Name: _____ Date: _____
Address: _____ State: _____

CARNES

- Corte la carne en trozos más pequeños cuando cocine con alimentos precocinados, como frijoles o frutas, o vegetales ligeros, como champiñones, calabacín y cebolitas, 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 cocinar.

LIQUIDO

- Para obtener los mejores resultados y para evitar que los alimentos se sequen o quemem, 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.

GARANTIA PARA UNCANNY BRANDS

UN ANO DE GARANTIA COMPLETO

Por un año desde la fecha de compra, cuando el aparato es registrado y usado de acuerdo a las instrucciones adjuntas a él o que se proporcionan con el producto, Uncanny Brands reparará o reemplazará el aparato a no costo si se encuentra defectuoso bajo uso normal en el hogar. Esta garantía no cubre repuestos, partes opcionales, daños causados por uso indebido, accidente o reparación no autorizada. Para más información, por favor comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente en 1-888-323-4209.

Uncanny Brands no pagará por:
1. Daños causados por uso indebido o negligencia.
2. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
3. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
4. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
5. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
6. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
7. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
8. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
9. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.
10. Daños causados por uso de repuestos no autorizados.