

STAR WARS™

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

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,

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 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 outlet below counter and never use with an extension 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.

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 the surface.
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 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.



SC2-SRW-SRC

Electrical Specifications:
 Especificaciones electrónicas:
 Spécifications électriques:

Voltage Voltaje 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

starwars.com
 © & ™ Lucasfilm Ltd.

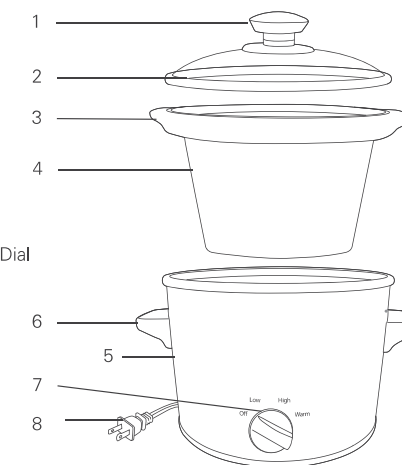
- or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
 9. Do not use outdoors 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. 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.

SLOW COOKER COMPONENTS

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATION

Figure 1

1. Lid Knob
2. Glass Lid
3. Liner Handles
4. Stoneware Liner
5. Base
6. Base Handles
7. OFF/LOW/HIGH/WARM Control Dial
8. Polarized 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

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

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 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.

- 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 3/4 full to conform to recommended cook times.
- Do not overfill stoneware. To prevent spill over, do not fill stoneware 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.
- Unplug when cooking is done and before cleaning. Removable stoneware is oven proof and microwave safe.
- Do not use removable stoneware 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	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 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 and lid 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.

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 slower than meat in the slow cooker.
- Place vegetables near the sides or bottom of the stoneware 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 without touching the lid.
- For smaller or larger cuts of meat, alter the amount of vegetables or potatoes so that the stoneware is always 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 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 this appliance is operated and maintained according to instruction attached to or furnished with the product, Uncanny Brands will pay for replacing the unit with a unit of like kind and quality, or refund the purchase price, at Uncanny Brands sole discretion, to correct defects in materials or workmanship.

To Obtain Warranty Service and Troubleshooting Information:

If you need service, first check your User Manual. To obtain service, call our Consumer Care Center at: 1-888-922-6293

Uncanny Brands will not pay for:

- Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace light bulbs.
- Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
- Pickup and delivery.
- Damage resulting from accident, altercation, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by Uncanny Brands.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
- Service or warranty support for units located and/or operated outside the United States or Canada.

NO WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OTHER THAN THOSE EXPRESSLY DESCRIBED ABOVE SHALL APPLY. MANUFACTURER FURTHER DISCLAIMS ALL WARRANTIES AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIOD STATED ABOVE. NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTY GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR ENTITY WITH RESPECT TO THE PRODUCT SHALL BE BINDING ON UNCANNY BRANDS. REPLACEMENT IS THE EXCLUSIVE REMEDY OF THE CONSUMER. UNCANNY BRANDS SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THE PRODUCT. NOTWITHSTANDING THE FOREGOING, CONSUMER'S RECOVERY AGAINST UNCANNY BRANDS SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY UNCANNY BRANDS. THIS WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL CONSUMER WHO PURCHASED THE PRODUCT AND IS NOT TRANSFERABLE.

Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or allow limitations on warranties, so limitation or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights that vary from state to state or province to province. **Outside the 50 United States and Canada, this warranty does not apply. Contact your authorized Uncanny Brands dealer to determine if another warranty applies.**

Keep this Warranty and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase for in-warranty service. Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label/plate.

CUSTOMER'S RECORD

Date of Purchase:

Store/Dealer:

Model No.:

Serial No.:

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 electrodoméstico 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.

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 tropezarse 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

AVISO

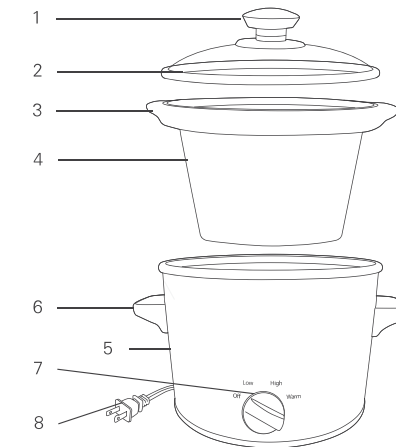
1. Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la unidad calentada sobre una mesa de madera terminada. Recomendamos colocar una almohadilla térmica o un salvamanteles debajo de la olla de cocción lenta 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.

COMPONENTES DE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

EL PRODUCTO PUEDE DIFERIR LEVEMENTE DE LA ILUSTRACIÓN

Figura 1

1. Perilla de la tapa
2. Tapa de vidrio
3. Mangos de la cacerola
4. Cacerola de cerámica de gres
5. Base
6. Mangos de la base
7. Indicador de control OFF/LOW/HIGH/WARM (Apagado/Bajo/Alto/Calor)
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 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	Si	No	No	No
Gres	Si	Sí, pero no en la parrilla	Si	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.
- 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.

GARANTÍA PARA UNCANNY BRANDS

UN AÑO DE GARANTÍA COMPLETO

Durante un año a partir de la fecha de compra, cuando este aparato es operado y mantenido de acuerdo a las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, Uncanny Brands pagará por la sustitución de la unidad con una unidad de la misma clase y calidad, o el reembolso del precio de compra, en Uncanny Brands sola discreción, para corregir defectos en materiales o mano de obra.

Para obtener servicio de garantía y resolución de problemas:

Si necesita servicio, consulte primero el manual del usuario. Para obtener servicio, llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor al: 1-888-922-6293 o Email online@uncannybrands.com

Uncanny Brands no pagará por:

1. Visitas de servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico, para enseñarle a usar su electrodoméstico, para cambiar fusibles domésticos o cableado de la casa correcta, o para reemplazar las bombillas.
2. Reparaciones cuando se usa su aparato en que no sea el uso doméstico normal de una familia.
 - Recogida y entrega.
 - Los daños resultantes de accidentes, altercado, mal uso, abuso, incendio, inundación, instalación inadecuada, actos de Dios, o el uso de products no aprobados por Uncanny Brands.
5. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas del aparato.
6. Servicio o soporte de garantía para las unidades localizadas y/o gestionadas fuera de los Estados Unidos o Canadá.

NINGUNA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN PROPOSITO PARTICULAR, distintos de los EXPRESSLY anteriormente mencionados se extenderán. FABRICANTE RENUNCIA A TODA GARANTÍA DESPUÉS DEL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESA INDICADO ARRIBA. NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA O GARANTÍA OTORGADA POR CUALQUIER PERSONA, EMPRESA O ENTIDAD CON RESPECTO AL PRODUCTO, será obligatoria para UNCANNY MARCAS. REEMPLAZO ES EL REMEDIO EXCLUSIVO DEL CONSUMIDOR. UNCANNY MARCAS NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS CAUSADOS POR EL USO, USO INDEBIDO O IMPOSIBILIDAD DE USO DEL PRODUCTO O INCIDENTAL. NO OBSTANTE LO ANTERIOR, LA RECUPERACIÓN DEL CONSUMIDOR CONTRA PANGEA MARCAS NO SUPERARÁ EL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR PANGEA MARCAS. ESTA GARANTÍA NO SE EXTIENDE A NINGUNA PERSONA QUE NO SEA EL CONSUMIDOR ORIGINAL QUE COMPRARÓ EL PRODUCTO Y NO ES TRANSFERIBLE.

Algunos estados o provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o permiten limitaciones sobre garantías, por lo que las limitaciones o exclusiones pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra. Fuera de los 50 estados de Estados Unidos y Canadá, esta garantía no se aplica. Póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Uncanny Brands para determinar si corresponde otra garantía.

Mantenga esta garantía y su comprobante de compra juntos para referencia futura. Debe proporcionar una prueba de compra para obtener servicio bajo garantía. Escriba la siguiente información acerca de su electrodoméstico para ayudarle mejor a obtener asistencia o servicio si llegara a necesitarlo. Usted tendrá que saber el número de modelo completo y número de serie. Usted puede encontrar esta información en el modelo y número de etiqueta/placa de serie.

REGISTRO DEL CLIENTE

Fecha de compra: _____ Tienda /
Distribuidor: _____
Número de modelo: _____ Número de
serie: _____

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.

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.

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

AVIS

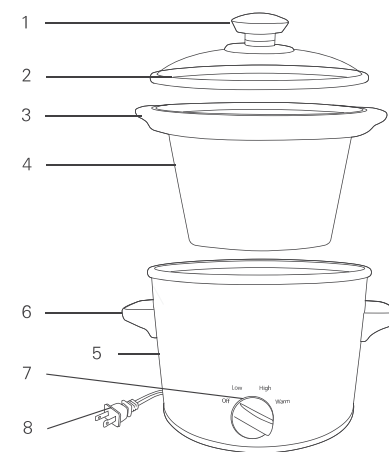
1. Certaines surfaces de comptoir et de table ne sont pas conçues pour résister à la chaleur prolongée générée par certains appareils. Ne placez pas l'unité chauffée sur une table avec une finition en bois. Nous recommandons de déposer la mijoteuse sur un sous-plat pour éviter d'endommager la surface.
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.

COMPOSANTES DE LA MIJOTEUSE

LE PRODUIT PEUT VARIER LÉGÈREMENT DE L'ILLUSTRATION

Illustration 1

1. Bouton de couvercle
2. Couvercle en verre
3. Poignées de casserole
4. Grès
5. Base
6. Poignées de base
7. Poignées de contrôle
OFF/LOW/HIGH/WARM
(OFF/BAS/HAUT/CHAUD)
8. Fiche polarisée



PRÉPARATION DE VOTRE MIJOTEUSE À L'UTILISATION

Avant d'utiliser votre mijoteuse, retirez tous les composants 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 éteint pendant la journée, il pourrait être risqué de consommer la nourriture. Si vous ne connaissez pas la durée de la panne 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, remplissez toujours le grès au $\frac{3}{4}$ afin de respecter les temps de cuisson recommandés.
- Ne remplissez pas trop le grès. Pour éviter un débordement, ne remplissez pas le grès plus haut que le $\frac{3}{4}$.
- Au 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 grès.
- Débranchez l'appareil lorsque la cuisson est terminée et avant le nettoyage. Le grès amovible est sécuritaire pour le four et il peut être utilisé au four à micro-ondes.
- N'utilisez pas le grès amovible sur un brûleur à gaz ou électrique ou sous le grill. Référez-vous au tableau ci-dessous.

Pièce	Peut être mis au lave-vaisselle	Peut être mis dans le four	Peut être mis au four à micro-ondes	Peut être mis sur le dessus du four
Couvercle	Oui	No	No	No
Grès	Oui	Oui, mais pas dans le grill	Oui	No

COMMENT NETTOYER VOTRE MIJOTEUSE

- Éteignez TOUJOURS la mijoteuse, débranchez-la de la prise électrique et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
 - Le couvercle et le grès peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas des nettoyeurs ou des tampons abrasifs. Un chiffon, une éponge ou une spatule en caoutchouc permet habituellement d'enlever les résidus. Pour éliminer les taches d'eau et les autres taches, utilisez un nettoyeur non abrasif ou du vinaigre.
 - Comme pour toute céramique fine, le grès et le couvercle ne résisteront pas aux changements de température soudains. Ne lavez pas le grès ou le couvercle avec de l'eau froide s'ils sont chauds.
 - L'extérieur de la base chauffante peut être nettoyé avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Essuyez à sec. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
- ATTENTION** : Ne plongez jamais la base chauffante dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Aucun autre entretien n'est nécessaire.
 - Cet appareil ne contient aucune pièce réparable. Tout entretien au-delà de ce qui est décrit dans la section Nettoyage doit être effectué exclusivement par un technicien autorisé. Consultez la section Garantie.

CONSEILS ET ASTUCES

PÂTES ET RIZ

- Pour obtenir de meilleurs résultats avec la cuisson du riz, utilisez du riz Converted Rice à grains longs ou un riz particulier tel que suggéré dans la recette. Si le riz n'est pas complètement cuit après le temps suggéré, ajoutez 1 à 1 tasse et demie de liquide supplémentaire par tasse de riz cuit et poursuivez la cuisson pendant 20 à 30 minutes.
- Pour de meilleurs résultats avec la cuisson des pâtes, faites cuire partiellement les pâtes dans une casserole d'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajoutez les pâtes à la mijoteuse pendant les 30 dernières minutes de cuisson.

HARICOTS

- Les haricots doivent être complètement ramollis avant de pouvoir les combiner avec du sucre et/ou des aliments acides. Le sucre et l'acide ont un effet de durcissement sur les haricots et les empêcheront de ramollir.
- Les haricots secs et plus particulièrement les haricots rouges doivent être bouillis avant d'être ajoutés à une recette.
- Les haricots en conserve entièrement cuits peuvent être utilisés comme substitut aux haricots secs.

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 $\frac{3}{4}$.
- 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 $\frac{3}{4}$ au minimum et qu'il respecte les temps de cuisson recommandés.

UNCANNY BRANDS - GARANTIE

GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN

À partir de la date d'achat jusqu'à un an par la suite, lorsque cet appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à celui-ci ou fournies avec celui-ci, Uncanny Brands paiera pour remplacer l'appareil par un autre de type ou de qualité équivalents, ou remboursera le prix de l'achat, à sa discrétion, en cas de vices de matériaux ou de fabrication.

Pour obtenir le service au titre de la garantie ou tout renseignement de dépannage:

Avant d'appeler le service, veuillez consulter le manuel de l'utilisateur. Pour communiquer avec le centre de service à la clientèle, composez le : 1-888-922-6293

Uncanny Brands ne paiera pas pour :

1. es visites de service pour rectifier l'installation de votre appareil, vous montrer comment utiliser l'appareil, remplacer les fusibles, rectifier le câblage ou remplacer les ampoules.
2. Les réparations découlant de l'utilisation de l'appareil dans un contexte autre qu'un foyer unifamilial normal.
3. Les coûts associés au transport ou à la livraison de l'appareil.
4. Les dommages attribuables aux causes suivantes : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, installation inadéquate, actes de Dieu ou utilisation de produits non approuvés par Uncanny Brands.
5. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
6. Les coûts de service ou de garantie pour les appareils utilisés à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.

AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE OU DE QUALITÉ MARCHANDE OU ENCORE D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER AUTRE QUE CELLE EXPRESSÉMENT DÉCRITE CI-DESSUS NE S'APPLIQUE. LE FABRICANT DÉCLINE TOUTES LES GARANTIES APRÈS LA PÉRIODE DE GARANTIE EXPRESSE ÉNONCÉE CI-DESSUS. AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE DONNÉE PAR TOUTE PERSONNE, TOUTE ENTITÉ OU ENTREPRISE CONCERNANT CE PRODUIT NE SERA LIÉE À UNCANNY BRANDS. LE REMPLACEMENT EST L'UNIQUE RECOURS DU CONSOMMATEUR. UNCANNY BRANDS N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES DÉCOULANT DE L'EMPLOI, DE L'EMPLOI ABUSIF OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT. EN DÉPIT DE CE QUI PRÉCÈDE, LE REDRESSEMENT DU CONSOMMATEUR CONTRE UNCANNY BRANDS NE DOIT PAS DÉPASSER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR CE DERNIER. CETTE GARANTIE N'EST VALABLE QUE POUR LE CONSOMMATEUR ORIGINAL QUI A ACHETÉ LE PRODUIT ET N'EST PAS TRANSFÉRABLE.

Certains états ou certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou consécutifs, ou les limitations sur les garanties, de sorte que les limitations ou les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits spécifiques, et vous avez peut-être d'autres droits, qui varient d'un état à un autre, ou d'une province à une autre. Cette garantie ne s'applique pas à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis. Communiquez avec votre marchand autorisé Uncanny Brands pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Conservez la présente garantie et votre facture ensemble pour référence ultérieure. En cas de demande de service au titre de cette garantie, vous devrez fournir une preuve d'achat. Wnscrivez les renseignements suivants au sujet de votre appareil pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

DOSSIER DU CLIENT

Date d'achat : Magasin/Marchand
Numéro de modèle : Numéro de série

ALSO AVAILABLE FROM
TAMBIÉN DISPONIBLE EN
AUSSI DISPONIBLE À PARTIR DE

www.uncannybrands.com



DEATH STAR™ POPCORN POPPER MAQUINA PARA HACER PALOMITAS DE MAZ MACHINE À MAÏS SOUFFLÉ



DARTH VADER™ TOASTER TOSTADOR DE PAN DARTH VADER™ DARTH VADER™ GRILLE PAIN



MILLENNIUM FALCON™ DELUXE WAFFLE MAKER WAFLERA DE LUJO GAUFRIER DE LUXE



DARTH VADER™ KETTLE HERVIDOR DARTH VADER™ BOUILLLOIRE DARTH VADER™