

STAR WARS™

2-QUART SLOW COOKER



LSW-200CN

DISTRIBUTED BY / DISTRIBUÉ PAR
SELECT BRANDS, INC. LENEXA, KS 66219, USA

www.starwars.com

© & ™ Lucasfilm Ltd.

Disney

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances especially when children are present, 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.
2. Do not touch hot surfaces. Use any handles or knobs. Use potholders when removing cover or handling hot containers.
3. To protect against electrical shock, do not place cord, plug or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into unit.
14. To disconnect, turn control to Off, then remove plug from wall outlet.
15. Removable insert is designed for use with this appliance only. It must never be used on a range top. Do not set a hot container on a wet or cold surface. Do not use a cracked container.
16. This product is intended for counter top use only.
17. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter. Never use outlets below the counter. Never use with an extension cord.
18. **CAUTION:** TO PREVENT DAMAGE OR SHOCK HAZARD NEVER COOK DIRECTLY IN THE HEATING SURFACE OF THE SLOW COOKER. COOK ONLY IN THE CONTAINER PROVIDED.
19. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



2 QT SLOW COOKER FEATURES



- Glass Lid
- Removable Stoneware Insert
- 2 Quart Capacity
- Adjustable Heat Control

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. It may be plugged into an AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other electrical outlet.

CORD PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter. Never use outlets below the counter. Never use with an extension cord.

LINE CORD SAFETY TIPS

1. Never pull or yank on cord or the appliance.
2. To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.
3. To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.
4. Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced.
5. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

IMPORTANT

During the first few minutes of initial use, you may notice smoke and/or a slight odor. This is normal and should quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few more times.

BEFORE USING

Solid surface counter tops can be easily scratched, cracked, scorched, or damaged, especially when exposed to heat. To prevent damage, the following precautions should be observed when using this product:

- Always use a heat resistant trivet under heat generating sources such as Slow Cookers.
- Do not place hot pans, pots, ceramic or stoneware inserts directly on the countertop surface.

- Slow cooker stoneware inserts have a rough bottom. To avoid scratching surfaces, always place the stoneware insert on a heat resistant place mat or trivet.
1. Carefully unpack the slow cooker.
 2. Wash stoneware insert and glass lid in warm, soapy water. Rinse well and dry thoroughly.
 3. Wipe interior and exterior surfaces of the base with a soft, moist cloth to remove dust particles collected during packing and handling. **NEVER IMMERSER THE BASE, CORD OR PLUG IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
 4. Slow cooker should be operated before initial use. After cleaning unit, place cooking pot inside the base. Pour 2 cups of water into the stoneware insert and cover with lid. Plug slow cooker into electrical wall outlet and turn to HIGH setting. Allow to operate approximately 20 minutes.
 5. After 20 minutes, switch OFF and unplug. Allow unit to cool. Remove stoneware insert, and discard water. Rinse the stoneware insert, dry thoroughly and replace it in the base.

STONEWARE INSERT:

Like any ceramic, the stoneware insert may crack or break if not properly handled.

Failure to follow these instructions can cause breakage resulting in injury or property damage.

- All stoneware is breakable. Handle with care.
- **ALWAYS USE POT HOLDERS WHEN HANDLING HOT STONEWARE.**
- **DO NOT** place hot stoneware on counter. Use protective trivet.
- **DO NOT** place stoneware insert on any range top burner, under a broiler, microwave browning element, or in a toaster oven.
- **DO NOT** strike utensils against rim to dislodge food.
- **DO NOT** use stoneware insert to pop corn, caramelize sugar, or make candy.
- **DO NOT** use abrasive cleaners, scouring pads, or any object that will scratch the stoneware, other parts or accessories.
- **DO NOT** use or repair any item that is chipped, cracked, or broken.
- Bottom of stoneware insert may be rough. To avoid scratching surfaces, place on heat-resistant place mat, tablecloth, or trivet.
- **DO NOT** use stoneware insert for reheating foods or for general food storage.
- Always place foods into the stoneware insert when it is at room temperature; then place stoneware insert into cooking base before turning it on.
- **DO NOT** preheat cooking base before adding stoneware insert. **NEVER** heat the stoneware insert when it is empty.

CARE: Use only wooden, nylon, or plastic utensils. Metal utensils can scratch. Insert can be washed by hand or in a dishwasher. Load carefully to avoid contact with, and bumping against, other items during cycle.

DO NOT allow stoneware insert to soak or stand in water for an extended period of time. Applied heat after soaking may cause glaze crazing. If scouring is necessary, use only plastic or nylon cleaning pads with nonabrasive cleaners.

- Never subject the stoneware insert to sudden changes in temperature. **NEVER** place it where it can come in contact with direct heat (e.g., on top of a range or under a broiler).
- When removing the stoneware insert from a microwave, be sure to use pot holders or oven mitts.
- Always use pot holders or oven mitts when removing stoneware insert from cooking base. Do not set stoneware insert directly on counter top or table; use a trivet or hot pad.
- Unplug slow cooker and allow to cool after use. Do not pour cold water into hot stoneware insert.

CARE OF GLASS COVER:

To prevent cracking or breaking of the glass cover, which may cause personal injury, cover should be treated with special care.

CAUTIONS: Glass cover may shatter if it is exposed to direct heat or subjected to severe temperature changes. Chips, cracks or deep scratches may also weaken the cover.

- **KEEP GLASS COVER AWAY FROM** broiler, microwave oven, hot stovetop burners, oven heat vents. If cover has been utilized in any of these locations, do not use it again, even if there are no signs of damage. Order a replacement cover immediately.
- **IF COVER BECOMES CHIPPED, CRACKED OR SCRATCHED, DO NOT USE IT.** Discard it and order a replacement.
- **ALWAYS LET COVER COOL** on a dry, heat-resistant surface before handling. Do not place it on cold or wet surfaces, as this may cause it to crack or shatter.
- **ALWAYS USE POT HOLDERS OR OVEN MITTS** when removing the hot cover. To avoid burns from escaping steam, always tilt cover away from hands and face.

HOW TO USE

Using a slow cooker is easy but different from conventional cooking. This manual contains many helpful hints for successful slow cooking. Many more slow cooker recipes books are available in libraries, bookstores and online. Keep these materials handy whether preparing favorite recipes or trying something new.

This slow cooker has three heat settings: LOW, HIGH and WARM. Use the recommended guidelines offered in the recipe being used to determine cooking time and heat setting. Dishes can be prepared well in advance of mealtime and cooking time regulated so that food is ready to serve at a convenient time. A general rule of thumb for most slow cooker meat-and-vegetable combos is:

Cooking Time in Recipes:	Recommended Temperature Setting
8-10 Hours	LOW
4-6 Hours	HIGH

Other favorite recipes may be adapted to the slow cooker. All times listed in the following chart are approximate and should serve only as cooking guidelines.

Regular Cooking Time	Slow Cooker Cooking Times	
	LOW	HIGH
30 minutes	6-8 hrs.	3-4 hrs.
35-60 minutes	8-10 hrs.	5-6 hrs.
1-3 hours	10-12 hrs.	7-8 hrs.

1. Prepare recipe according to instructions.
2. Place food in stoneware insert and cover with glass lid.
3. Plug the power cord into the wall outlet and rotate the temperature control dial to your preferred heat setting (HIGH - LOW - WARM).
NOTE: The WARM setting should NOT be used to cook foods or reheat refrigerated foods. WARM should be used to maintain the serving temperature of previously cooked foods.
4. When finished cooking, rotate the temperature control dial to the OFF position and remove the plug from the wall outlet.
5. Remove glass lid.

CAUTION: When removing glass cover, grasp the designated area on the cover and lift to allow steam to escape before setting cover aside. To avoid burns, always hold cover so that escaping steam flows away from hands and face.

6. Using oven mitts, grasp stoneware insert by the handles and remove it from the heating base. NEVER place insert directly on a counter top. Use a heat-resistant trivet or pad.

7. Serve contents. If serving directly from the cooking pot, always place a trivet or protective padding under pot before placing it on a table or counter top.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Do not attempt to repair it yourself. Any servicing that requires disassembly, other than cleaning, must be performed by a qualified appliance repair technician.

PRECAUTIONS

- **Always turn knob to the OFF position, unplug slow cooker power cord from wall outlet and allow to cool before cleaning.**
- Always handle stoneware insert and glass lid carefully. Avoid hitting insert against faucet or hard surfaces.
- Do not touch sides of slow cooker base while food is cooking. Always use handles on the base. Use pot holders or oven mitts to lift the stoneware insert.

TO CLEAN:

This appliance should be cleaned after every use. After slow cooker has been allowed to cool, wash stoneware insert and glass cover in warm, soapy water. Rinse well and dry. If food sticks to the surface of the stoneware insert, fill the insert with warm, soapy water and allow it to sit for a few hours before cleaning.

Wipe interior and exterior surfaces of the base with a soft, slightly damp cloth or sponge.

NEVER IMMERSER THE BASE IN WATER.

NEVER USE ABRASIVE CLEANSERS OR SCOURING PADS TO CLEAN THE STONWARE INSERT OR BASE, AS THESE CAN DAMAGE THE SURFACES.

Dishwasher Cleaning

Stoneware insert may be cleaned in an automatic dishwasher. To prevent damage, position it in rack so that it will not hit other items during cleaning.

Special Cleaning

If stoneware insert becomes stained, clean with a non-abrasive cleanser or apply a paste of baking soda with a soft cloth. To remove water spots or mineral deposits, wipe with distilled white vinegar, or pour a small amount into the stoneware insert and let it soak. After cleaning, wash insert in warm, soapy water, rinse and dry.

TO STORE:

Be sure all parts are clean and dry before storing. Store appliance in its box or in a clean, dry place. Never store it while it is hot or wet. To store, place stoneware insert inside the heating base and the cover over the insert. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

HELPFUL HINTS IN USING A SLOW COOKER:

- The cover of the slow cooker does not form a tight fit on the stoneware insert but should be centered on the insert for best results. Do not remove the cover unnecessarily – this will result in a major heat loss.
- Stirring is not necessary when slow cooking. However, if cooking on HIGH, stirring occasionally will help to distribute flavors throughout the recipe.
- For best results, the slow cooker should be at least half-filled.
- If cooking soups or stews, allow a 2-inch space between the food and the top of the cooking pot, so ingredients can come to a simmer. When cooking on HIGH, keep checking progress, as some soups may come to a boil.
- Less tender, cheaper cuts of meat are better candidates for slow cooking than more expensive varieties. When possible, remove excess fat before cooking. If recipe calls for browning the meat, brown it on a range top using a separate cooking pot and with separate utensil before placing meat in insert of slow cooker.

- The greater the fat content of the meat, the less liquid needed for cooking. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices beneath it, so the meat will not sit and cook in the fat. Roasts may be prepared in cooker without adding liquid, if cooked on LOW.
- Always use a meat thermometer to determine proper temperature.
- Add fresh or thawed fish or seafood to cooking pot an hour before serving, as these ingredients can fall apart during long hours of cooking.
- Since raw vegetables usually take longer to cook than meats, cut vegetables into uniform, bite-sized pieces (about ½ inch in diameter) before adding them to the cooking pot.
- If recipe calls for milk, sour cream or other fresh dairy products, add them just prior to serving, as these ingredients tend to break down during long hours of cooking. If preferred, substitute condensed creamed soups (undiluted) or evaporated milk. Processed cheese may be substituted for naturally aged cheese.
- Rice or pasta may be cooked separately or added uncooked to recipes no more than two hours before serving. If adding uncooked pasta, there should be at least 2 cups of liquid in the pot. Stir occasionally to keep pieces from sticking together.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

SELECT BRANDS, INC. warrants, subject to the conditions stated below, that from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects for a period of one (1) year. SELECT BRANDS, INC., at its option, will repair or replace this product found to be defective during the warranty period. Should this product become defective by reason of improper workmanship or material defect during the specified warranty period, Select Brands, Inc. will repair or replace the same effecting all necessary parts replacements for a period of one year from the date of purchase.

Transportation charges on parts, or products in whole, submitted for repair or replacement, under this warranty, must be borne by the purchaser.

CONDITIONS: This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty service or replacement. Dealers, service centers, or retail stores do not have the right to alter, modify or in any way, change the terms and conditions of this warranty.

Warranty registration is not necessary to obtain warranty on Select Brands, Inc. products. Save your proof of purchase receipt.

ABOUT YOUR PRODUCT WARRANTY: Most warranty repairs are handled routinely, but sometimes requests for warranty service may not be appropriate. For example, warranty service would NOT apply if the product damage occurred because of misuse, lack of routine maintenance, shipping, handling, warehousing or improper installation. Similarly, the warranty is void if the manufacturing date or the serial number on the product has been removed or the equipment has been altered or modified. During the warranty period, the authorized service dealer, at its option, will repair or replace any part that, upon examination, is found to be defective under normal use and service.

NORMAL WEAR: This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: Negligent use or misuse of the product; Improper voltage or current; Use contrary to the operation instructions; Deviation from instructions regarding storage and transportation; Repair or alteration by anyone other than SELECT BRANDS, INC. or an authorized service center. Further, the warranty does not cover Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

SELECT BRANDS, INC. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact SELECT BRANDS, INC. Customer Service at 1-913-663-4500. A Customer Service representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If telephone resolution is not possible, the Customer Service representative will require your assistance in performing routine diagnostic procedures. This warranty is effective for the time periods listed above and subject to the conditions provided for in this policy.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

SELECT BRANDS, INC. certifie, sous réserve des conditions citées ci-dessous, qu'à compter de la date d'achat, ce produit sera exempt de tout défaut mécanique pendant une période d'un (1) an. SELECT BRANDS, INC., à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit défectueux pendant la période de garantie. Si ce produit devient défectueux en raison de défauts de fabrication ou de vices de matériel pendant la durée spécifique de la garantie, Select Brands, Inc. s'engage à le réparer ou à le remplacer pendant un période d'un an à compter de la date d'achat.

Tous les frais de port sur les pièces détachées ou le produit dans son entier soumis à réparation ou à remplacement dans le cadre de la présente garantie incombent à l'acheteur.

CONDITIONS : Cette garantie est valable pour l'acheteur original à compter de la date d'achat et n'est pas transférable. Conservez le reçu de vente original. Une preuve d'achat est nécessaire pour obtenir une réparation ou un remplacement aux termes de la garantie. Les concessionnaires, les centres de service ou les magasins de détail n'ont pas le droit de modifier ou, de quelque manière que ce soit, de changer les modalités et conditions de cette garantie.

L'enregistrement de la garantie n'est pas nécessaire pour obtenir la garantie sur les produits Select Brands, Inc. Conservez votre reçu comme preuve d'achat.

À PROPOS DE LA GARANTIE DE VOTRE PRODUIT : La plupart des réparations sous garantie sont habituellement prises en charge, mais il arrive parfois que des demandes de garantie ne soient pas approuvées. Par exemple, la garantie NE s'applique PAS si le produit a été endommagé à cause d'un emploi incorrect, d'un manque d'entretien courant, lors de l'envoi, de la manutention, de l'emballage ou d'une installation incorrecte. De même, la garantie est annulée si la date de fabrication ou le numéro de série indiqué sur le produit a été supprimé ou si le matériel a été transformé ou modifié. Pendant la période de garantie, le concessionnaire agréé, à sa discrétion, réparera ou remplacera toute pièce détachée qui, après examen, est jugée défectueuse dans des conditions normales d'utilisation et de service.

USURE NORMALE : Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces détachées ou les dommages causés pour les raisons suivantes : Utilisation négligente ou incorrecte du produit ; tension ou courant incorrect ; utilisation contraire au mode d'emploi ; non respect des instructions concernant l'emballage et le transport ; réparations ou modifications effectuées par toute autre société que SELECT BRANDS, INC. ou un centre de service agréé. De plus, la garantie ne couvre pas les catastrophes naturelles telles qu'incendies, inondations, ouragans et tornades.

SELECT BRANDS, INC. décline toute responsabilité en cas de dommages accessoires ou indirects résultant du non-respect de toute garantie ou condition explicite ou implicite. Surtout dans la mesure interdite par la loi applicable, toute garantie implicite de qualité commerciale ou d'application à un usage particulier est limitée à la durée de la garantie ci-dessus. Certains états ou certaines provinces n'autorisent pas les limitations ou des limitations de durée d'application de la garantie implicite, de sorte que les limitations ou des exclusions énoncées ci-dessus pourraient ne pas vous concerner. Cette garantie vous confère des droits légaux précis et vous pouvez également vous prévaloir d'autres droits variant d'un état ou d'une province à l'autre.

COMMENT OBTENIR LE SERVICE PRÉVU PAR LA GARANTIE : Vous devez contacter le service à la clientèle de SELECT BRANDS, INC. au 1-913-663-4500. Un conseiller du service à la clientèle vous aidera à résoudre les questions de garantie au téléphone. S'il n'est pas possible d'arriver à la résolution du problème par téléphone, le conseiller à la clientèle vous demandera votre aide afin d'effectuer des procédures de diagnostic de routine. Cette garantie est en vigueur pour la période indiquée ci-dessus sous réserve des conditions énoncées dans cette police de garantie.

NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYANTS ABRASIFS OU DE TAMPONS RÉCURVANTS POUR NETTOYER L'INSERT OU BASE, CAR ILS PEUVENT ENDOMMAGER LES SURFACES.

Nettoyage au lave-vaisselle

Le récipient en grès peut être nettoyé dans un lave-vaisselle. Pour prévenir des dommages, placez-le dans le panier de sorte qu'il n'entrera pas en contact avec d'autres objets pendant le nettoyage.

Nettoyage particulier

Si le récipient en grès est taché, nettoyez-le avec un nettoyeur non abrasif ou appliquez une pâte de bicarbonate de soude à l'aide d'un chiffon doux. Pour enlever des taches d'eau et des dépôts minéraux, essayez avec du vinaigre blanc, ou versez-en une petite quantité dans le récipient en grès et laissez-le temper. Après le nettoyage, lavez le récipient dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.

POUR RANGER:

Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de les ranger. Rangez l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec. Ne jamais ranger l'appareil lorsqu'il est chaud ou humide. Ne jamais enrouler le cordon serré autour de l'appareil; enroulez-le légèrement.

CONSEILS PRATIQUES POUR UTILISER UNE MIJOTEUSE:

- Les couvercles en verre de mijoteuse ne peuvent pas former un joint étanche sur les inserts en grès, mais ils devraient être centrés sur l'insert pour obtenir les meilleurs résultats. **Ne pas retirer le couvercle en verre inutilement** - cela entraînera une perte de chaleur importante. Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments pendant la cuisson. Toutefois, si l'appareil est réglé à HAU, remuez régulièrement pour mieux répartir les saveurs.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, les inserts doivent être au moins à moitié remplis. Si vous cuisinez de soupes ou des ragouts, laissez un espace de 2 pouces entre l'alliment et la partie supérieure de l'insert de grès, de sorte que les ingrédients puissent être portés à ébullition. Si vous cuisinez au réglage HAU, surveillez le progrès, car certaines soupes peuvent bouillir légèrement.
- Les morceaux de viande moins tendres et plus économiques sont de meilleurs candidats pour la cuisson lente par rapport aux variétés plus chères. Dans la mesure du possible, enlevez l'excès de graisse avant la cuisson. Si la recette demande de dorer la viande, faites-le sur une cuisinière dans un pot ou une poêle séparée.
- Plus la teneur en matières grasses de la viande est élevée, moins de liquide sera nécessaire pour la cuisson. Si vous cuisinez une viande à haute teneur en matières grasses, placez des tranches d'oignon épaissées sur le dessus, de sorte que la viande ne repose et ne cuise pas ajoutée de liquide. Les rôtis peuvent être préparés dans la mijoteuse au réglage BAS sans toujours utiliser un thermomètre à viande pour déterminer si les viandes ont été cuites à la bonne température.
- Mettez du poisson ou des fruits de mer frais ou décongelés dans la casserole une heure avant de les servir, car ces ingrédients peuvent se dégrader pendant de longues heures de cuisson. Puisque les légumes crus prennent généralement plus de temps à cuire que les viandes, coupez les légumes en morceaux uniformes de la taille d'une bouchée (environ ½ pouce de diamètre) avant de les ajouter à la casserole.
- Si la recette demande du lait, de la crème sure ou d'autres produits laitiers frais, ajoutez-les juste avant de servir le repas, car ces ingrédients ont tendance à se décomposer pendant de longues heures de cuisson. Si vous le préférez, remplacez-les par de la soupe en crème condensée (non diluée) ou du lait évaporé. Le fromage fondu peut être remplacé par du fromage vieillissement naturellement.
- Le riz ou les pâtes peuvent être cuits séparément ou ajoutés aux recettes pas plus que deux heures avant de servir. Si vous ajoutez des pâtes non cuites, il devrait y avoir au moins 2 tasses de liquide dans la casserole. Remuer régulièrement pour empêcher les morceaux de coller ensemble.

D'autres recettes préférées peuvent être adaptées à la mijoteuse. Tous les temps de cuisson mentionnés ci-dessous sont approximatifs et ne doivent seulement servir que de recommandation.

Temps de cuisson normal		Temps de cuisson à la mijoteuse	
		BAS (LOW)	ÉLÈVE (HIGH)
30 minutes	1 à 3 heures	6 à 8 h	3 à 4 h
35 à 60 minutes		8 à 10 h	5 à 6 h
		10 à 12 h	7 à 8 h

1. Préparez la recette selon les instructions.
2. Placer la nourriture dans le récipient en grès et couvrez du couvercle en verre.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale et tournez le cadran de température à votre réglage de chaleur préféré (HAUT - BAS - GARDER CHAUD).
- REMARQUE :** Le réglage GARDER CHAUD (WARM) ne doit pas être utilisé pour cuire les aliments ou réchauffer les aliments réfrigérés.
4. Le réglage GARDER CHAUD (WARM) doit être utilisé pour maintenir la température de service des aliments déjà cuits. Lorsque la cuisson est terminée, tournez le cadran de température à la position OFF et retirez la fiche de la prise murale.
5. Enlevez le couvercle en verre.

ATTENTION: Pour retirer le couvercle, agrippez la zone désignée du couvercle et soulevez-le pour laisser échapper la vapeur avant de mettre le couvercle de côté. Pour éviter les brûlures, tenez toujours le couvercle de sorte que la vapeur s'échappe loin des mains et du visage.

6. En utilisant des gants de cuisinier, saisissez le récipient en grès par les poignées et retirez-le de la base chauffante. NE placez JAMAIS le récipient directement sur un comptoir. Utilisez un sous-plat ou un coussinet résistant à la chaleur.
7. Servez le contenu. Si vous servez directement du récipient à cuisson, placez toujours un sous-plat ou un coussinet de protection sous le récipient avant de le déposer sur une table ou un comptoir.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Ne tentez pas de le réparer vous-même. Tout entretien qui nécessite le démontage, autre que le nettoyage, doit être effectué par un technicien de réparation d'appareils qualifié.

PRÉCAUTIONS

- Tournez toujours le bouton de la mijoteuse à la position ARRÊT (OFF), débranchez son cordon d'alimentation de la prise de courant murale et laissez-le refroidir avant de nettoyer.
- Manipulez toujours avec soin le récipient en grès et le couvercle en verre. Évitez de heurter le récipient contre un robinet ou des surfaces dures.
- Ne touchez pas aux parois latérales de la base de la mijoteuse lors de la cuisson. Utilisez toujours les poignées de la base. Utilisez des poignées ou des gants de cuisinier pour soulever le récipient en grès.

POUR NETTOYER:

Cet appareil doit être nettoyé après chaque utilisation. Une fois la mijoteuse refroidie, nettoyez le récipient en grès et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien et séchez. Si de la nourriture colle à la surface du récipient en grès, remplissez le récipient d'eau chaude savonneuse et laissez-le reposer pendant quelques heures avant de le nettoyer.

Essayez les surfaces intérieures et extérieures avec un linge doux et humide.

N'IMMERGEZ JAMAIS LA BASE DANS L'EAU.

L'utilisation d'une mijoteuse est facile, mais différente de la cuisson traditionnelle. Ce manuel contient de nombreux conseils utiles pour une cuisson lente réussie. Plusieurs autres livres de recettes sont disponibles dans des bibliothèques, des librairies et en ligne. Conservez ces documents à portée de main soit pour préparer des recettes préférées ou pour en essayer de nouvelles.

Cette mijoteuse dispose de trois réglages de chaleur : BAS (LOW), ÉLEVÉ (HIGH) et CHAUD (VARM). Suivez les recommandations offertes dans la recette utilisée pour déterminer le temps de cuisson et le réglage de chaleur. Les plats peuvent être préparés bien avant l'heure du repas et le temps de cuisson réglé de telle sorte que la nourriture est prête à servir à un moment opportun. Une règle générale pour la plupart des combinaisons de viande et légumes à la mijoteuse est :

Temps de cuisson dans les recettes : 8 à 10 heures
4 à 6 heures
BAS (LOW)
ÉLEVÉ (HIGH)
Réglage de chaleur recommandé

MODE D'UTILISATION

AVERTISSEMENTS: Le couvercle en verre peut se briser lorsqu'il est exposé à la chaleur directe ou soumis à des changements de température extrêmes. Les ébrèchures, fissures ou rayures profondes peuvent également affaiblir le couvercle.

- **NE PAS METTRE LE COUVERCLE** dans un four conventionnel, un four à convection, une grille, un four micro-ondes, sur les brûleurs d'une cuisinière chaude, ou sur les événements de chaleur d'un four. Si le couvercle a été utilisé dans l'un de ces endroits, ne pas l'utiliser à nouveau, même s'il n'y a aucun signe de dompage. Commandez immédiatement un couvercle de remplacement.
- **SI LE COUVERCLE EST ÉBRÊCHÉ, FENDU OU ÉGRATIGNÉ, NE PAS L'UTILISER.** Jetez-le et commandez un remplacement.
- **TOUJOURS LAISSER LE COUVERCLE REFROIDIR** sur une surface sèche et résistante à la chaleur avant de le manipuler. Ne pas le placer sur des surfaces froides ou humides, car cela pourrait causer la fissuration ou la rupture.
- **TOUJOURS UTILISER DES MANIQUES OU DES GANTS DE CUISSON** lorsque vous enlevez le couvercle chaud. Pour éviter les brûlures causées par la vapeur, toujours incliner le couvercle dans le sens opposé des mains et du visage.

SOIN DE COUVERCLE EN VERRE: Pour prévenir la fissuration ou la rupture du couvercle de verre, ce qui peut causer des blessures corporelles, le couvercle doit être traité avec un soin particulier.

- Ne soumettez jamais le récipient en grès à des changements brusques de température. NE le placez JAMAIS où il peut entrer en contact avec une chaleur directe (p. ex., sur un brûleur ou sous un grill).
- Portez TOUJOURS des maniques ou des gants de cuisson en retirant les inserts en grès du micro-ondes.
- Portez TOUJOURS des maniques ou des gants de cuisson en retirant les inserts en grès de la base de chauffage. Ne pas déposer l'insert en grès directement sur un comptoir ou une table; Utilisez un trépied ou un tampon chaud.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir après l'utilisation. Ne pas verser de l'eau froide dans un insert chaud.

NE PAS laisser les inserts en grès tremper / reposer dans de l'eau pendant une longue période de temps. La chaleur appliquée après le trempage peut causer des dommages au revêtement. Si le récurage est nécessaire, utilisez uniquement des tampons de nettoyage en plastique ou en nylon avec un nettoyeur non abrasif.

SOINS : Utilisez uniquement des ustensiles en bois, en nylon ou en plastique. Les ustensiles en métal peuvent rayer. Le insert peut être lavé à la main ou dans un lave-vaisselle. Mettez-le au lave-vaisselle soigneusement pour empêcher l'insert d'entrer en contact avec, ou s'heurer contre, d'autres articles au cours du cycle.

- Ne pas placer des casseroles chaudes, pots, inserts en céramique ou en grès directement sur la surface du comptoir.
- Les insert en grès de mijoteuses ont un fond rugueux. Pour éviter de rayer les surfaces, placez toujours l'insert en grès sur un napperon ou un trépied résistant à la chaleur.
- Déballiez soigneusement de mijoteuse.
- 1. Lavez les insert en grès et les couvercle en verre de l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et séchez soigneusement.
- 3. Essayez les surfaces intérieures et extérieures avec un linge doux et humide pour enlever les particules de poussière accumulées lors de l'emballage et la maintenance. **NE JAMAIS** immerger la base, le gordon ou la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- 4. La mijoteuse devrait être mise en marche avant son utilisation initiale. Après avoir nettoyé l'appareil, placez le récipient à cuisson à l'intérieur de la base. Versez 2 tasses d'eau dans le récipient en grès et couvrez avec le couvercle. Branchez la mijoteuse dans une prise de courant murale et tournez le bouton au réglage ÉLEVÉ (HIGH). Laissez en marche pendant environ 20 minutes.
- 5. Après 20 minutes, l'éteindre (OFF) et la débrancher. Laissez l'appareil refroidir. Retirez le récipient en grès, et videz l'eau. Rincez le récipient en grès, séchez-le complètement et remplacez-le dans la base.

INSERT EN GRÈS

Comme toute pièce de grès, les inserts peuvent se fissurer ou se briser s'ils ne sont pas correctement manipulés.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la rupture du produit, et conséquemment des blessures ou des dommages matériels.

- Les inserts en grès sont cassables. Manipuler avec soin.
- **TOUJOURS PORTER DES MANIQUES LORS DE LA MANIPULATION DES ARTICLES EN GRÈS CHAUDS.**
- **NE PAS** placer les articles en grès chauds sur le comptoir. Utilisez un trépied de protection.
- **NE PAS** placer le récipient en grès sur tout brûleur de cuisinière, sous un grill, dans un four à micro-ondes avec élément de brunissage, ou dans un grille-pain four.
- **NE PAS** frapper les ustensiles contre le bord pour déloger la nourriture.
- **NE PAS** utiliser des inserts en grès pour souffler du maïs, caraméliser du sucre, ou confondre des bonbons.
- **NE PAS** utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer, ou tout autre objet qui peut rayer les inserts.
- **NE PAS** utiliser ou réparer tout article qui est ébréché, fissuré ou brisé.
- Le fond du produit peut être rugueux. Pour éviter de rayer les surfaces, placez le produit sur un napperon, une nappe ou un trépied.
- **NE PAS** utiliser des inserts en grès pour réchauffer les aliments ou le stockage général de la nourriture
- Toujours placer les aliments dans l'insert en grès lorsque celui-ci est à la température ambiante; placez l'insert dans la base avant d'allumer l'appareil.
- **NE PAS** préchauffer la base avant que les inserts en grès sont à l'intérieur de la base de cuisson. **NE JAMAIS** chauffer la base lorsqu'elle est vide.

• **NE PAS** laisser les inserts en grès tremper / reposer dans de l'eau pendant une longue période de temps. La chaleur appliquée après le trempage peut causer des dommages au revêtement. Si le récurage est nécessaire, utilisez uniquement des tampons de nettoyage en plastique ou en nylon avec un nettoyeur non abrasif.

CARACTÉRISTIQUES DE MIJOTEUSE 1,9 LITRE

- Couvercle en Verre
- Insert en Grès Amovible
- Capacité de 1,9 Litre
- Contrôle de la Chaleur Réglable



Cet appareil est destiné UNIQUEMENT à un USAGE DOMESTIQUE. Il peut être branché dans une prise de courant CA (courant domestique ordinaire). Ne pas utiliser d'autre prise électrique.

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que d'une seule manière. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inverser la fiche et essayer de nouveau. S'il est toujours impossible de l'insérer, contacter un électricien qualifié. Ne tenter sous aucun prétexte de modifier la fiche.

CORDON D'ALIMENTATION COURT

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque d'être saisi par des enfants, de s'y emmêler ou de tédoucher sur un cordon plus long. **AVERTISSEMENT** : De la nourriture renversée peut causer de graves brûlures. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre sur le rebord du comptoir, n'utilisez jamais une prise sous le comptoir, et n'utilisez jamais avec une rallonge.

CORDON D'ALIMENTATION: CONSEILS PRATIQUES DE SÉCURITÉ

1. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même.

2. Pour insérer la fiche, la saisir fermement et la guider dans la prise.

3. Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise.

4. Avant chaque utilisation, vérifier que le cordon d'alimentation ne comporte aucune coupure ou

marque d'usure. Si c'est le cas, l'appareil doit être réparé et le cordon d'alimentation changé.

5. Ne jamais serrer le cordon d'alimentation autour de l'appareil, ce qui causerait une contrainte trop forte sur le cordon là où il est raccordé à l'appareil et entraînerait sa détérioration et une rupture possible.

NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, SI L'APPAREIL FONCTIONNE DE MANIÈRE INTERMITTENTE OU SI L'S'ARRÊTE DE FONCTIONNER.

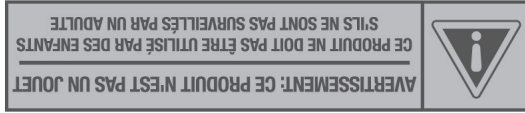
IMPORTANT

Lors de la première utilisation, il se peut que vous remarquiez de la fumée et ou qu'il se dégage une légère odeur pendant quelques minutes. Ceci est normal et devrait se dissiper rapidement. Cela s'arrêtera après quelques utilisations de l'appareil.

AVANT D'UTILISER

Les composants à surface solide peuvent être facilement rayés, fissurés, brûlés ou endommagés, surtout lorsqu'ils sont exposés à la chaleur. Pour éviter tout dommage, les précautions suivantes doivent être observées lors de l'utilisation de ce produit:

- Toujours utiliser un trépied résistant à la chaleur sous des sources de chaleur telles que les mijoteuses.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utilisez des poignées lorsque vous retirez un couvercle ou manipulez des récipients chauds. Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Une étroite surveillance est nécessaire lors de l'utilisation de tout appareil par des enfants ou en présence d'enfants.
4. Débrancher la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler, d'ajouter ou d'enlever des pièces ou de le nettoyer.
5. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon d'alimentation et ou la fiche sont endommagés. Retourner l'appareil au réparateur agréé le plus proche afin qu'il soit examiné, réparé ou modifié.
6. L'utilisation d'accessoires non prévus par le fabricant peut causer des blessures.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir et veiller à ce qu'il ne touche pas de surfaces chaudes.
9. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
10. Faire très attention lors de la manipulation d'un appareil contenant de la nourriture chaude, de l'eau ou d'autres liquides brûlants.
11. Utiliser l'appareil uniquement aux fins auxquelles il est destiné.
12. Soulevez et retirez le couvercle avec précaution pour éviter les brûlures, et laissez l'eau s'égoutter dans l'appareil.
13. Pour la débrancher, tournez le bouton à Arrêt (Off), puis retirez la fiche de la prise de courant murale.
14. Le récipient amovible est uniquement conçu pour utilisation avec cet appareil. Il ne doit jamais être utilisé sur une cuisinière. Ne déposez pas un récipient chaud sur une surface mouillée ou froide. N'utilisez pas un récipient fissuré.
15. Ce produit est destiné uniquement à une utilisation sur un comptoir. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre sur le rebord du comptoir, n'utilisez jamais une prise sous le comptoir, et n'utilisez jamais avec une rallonge.
16. ATTENTION : POUR ÉVITER LES DOMMAGES OU LE RISQUE D'ÉLECTROCUTION, NE CUISINEZ JAMAIS DIRECTEMENT DANS LA SURFACE CHAUFFANTE DE LA MIOTEUSE. CUISINEZ UNIQUEMENT DANS LE RÉCIPENT FOURNI.
17. UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils ménagers électriques en présence d'enfants, des consignes de sécurité de base doivent toujours être prises afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de blessures, notamment:

DISTRIBUTED BY / DISTRIBUÉ PAR
SELECT BRANDS, INC. LENEXA, KS 66219, USA

LSW-200CN



MICROTEUSE 1,9 LITRE

STAR WARS™