



6 QT. SLOW COOKER

Instruction Manual



Register this and other West Bend products through our website:
<http://registerproducts.online>
Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards	2-3
Polarized Plug.....	3
Product Diagram.....	4
Before Use.....	4
Using Your Slow Cooker	5-6
Slow Cooking Tips.....	5
Cleaning Your Slow Cooker	6
Recipes.....	6-9
Warranty	9

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

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.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs where provided. Use hot pads or oven mitts if you lift or carry the ceramic cooking vessel or cover when it is hot.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
5. Always turn control to "OFF" and unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
7. The use of accessory attachments not recommended by West Bend may cause injuries.
8. Do not use this appliance 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. Do not move an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not plug cord into wall outlet unless Slow Cooker is set in "OFF" position. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Be sure to use on a heat resistant and even surface. Keep at least 15 cm away from walls and other flammables..
15. Do not overfill the Removable Crocks. To prevent spillover, do not fill the Removable Crocks higher than $\frac{3}{4}$ full.
16. Turn setting selector dial to "OFF", the appliance stopping working.
17. Before the appliance stops working, the heater surface keeps warm a long time. Do not touch the surface before cooling.
18. Do not operate the appliance without any things, or else the body is easy to change shape.
19. CAUTION: To prevent damage or shock hazard, do not cook on this heating surface. Cook only in removable ceramic cooking vessel. Do not immerse in liquid.
20. CAUTION-Hot surface.
21. A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.
22. Keep the cord away from hot parts of the appliance and hot surfaces during operation.
23. Intended for countertop use only.
24. WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over the edge of the counter, never use an outlet below counter, and never use with an extension cord.
25. 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 fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
26. Do not use the ceramic cooking vessel or cover on the stovetop, under the broiler, in the freezer, or in the oven. You may use the ceramic cooking vessel in the microwave oven, but do not place the glass cover in the microwave oven as it has a metal ring.
27. Do not use ceramic cooking vessel or glass cover if chipped, cracked or has deep scratches as weakened glass and ceramic can shatter during use. Discard immediately.
28. Do not attempt to repair this appliance yourself.
29. Lift cover slowly, directing steam away from you.
30. Set ceramic cooking vessel and cover on hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not

set hot ceramic cooking vessel or cover directly on the counter, table or other surface.

31. Do not preheat the heating base.
32. Do not add frozen/cold foods or liquids into heated ceramic cooking vessel. Sudden temperature change may cause the cover or ceramic cooking vessel to crack or shatter.
33. For household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG

North American models with polarized plugs:



POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit,

contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

POWER CORD INSTRUCTIONS:

A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

NOTICES

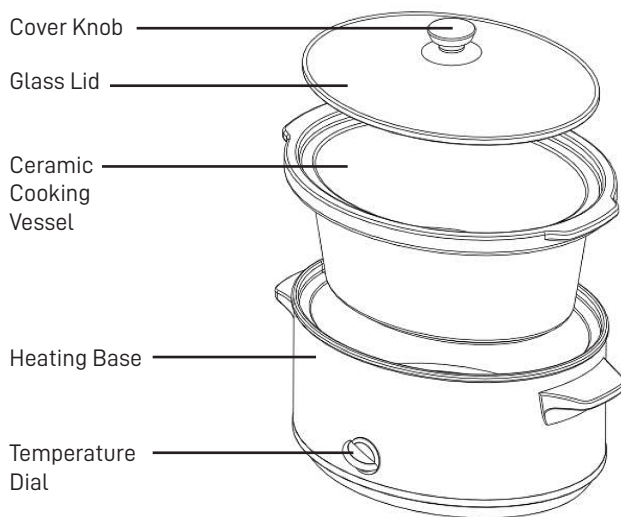
1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated Slow Cooker on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your Slow Cooker to prevent possible damage to the surface.
2. During initial 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 cooking pot on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table or other surface. It may scratch some surfaces if caution is not used. Always place heat resistant protective padding under the cooking pot before setting on a table, countertop or other surface.
4. Steam release from the lid rim may occur during pressurization.



Surfaces may get hot during use. The appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on your purchase of a West Bend Slow Cooker!

PRODUCT DIAGRAM

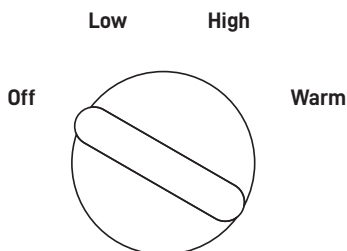


BEFORE USE

Please check all packaging material carefully before discarding. Accessory parts may be contained within the packaging material.

Before using your Slow Cooker for the first time, clean the entire appliance according to the cleaning instructions.

USING YOUR SLOW COOKER



1. Place heating base on dry, level, heat-resistant surface, away from any edge.
2. Place foods into cooking pot, cover and place into heating base. (If you wish to brown or precook any foods before slow cooking, this must be done in a different cooking utensil on top of the range). Never place ceramic-cooking pot on top of range, as it will break from direct contact with heat.
3. With heat control set at "Off," plug cord into a 120 volt, AC electric outlet only.
4. Set heat control to "Low" or "High" and cook for recommended time given in recipe. If your Slow Cooker has a signal light, it will glow when cooker is on. As a general guideline, most meat and vegetable combinations need 8 to 10 hours of cooking at "Low," or 4 to 6 hours at "High." **Do not cook foods at "Warm" setting, as temperature is not hot enough to cook foods. Use "Warm" setting only to keep hot, cooked food warm for serving.** Avoid removing cover when slow cooking as cooking time will be increased due to loss of temperature. Remove cover only when needed to stir occasionally or when adding ingredients. Always lift cover slowly, directing steam away from you.
5. After food is cooked, reduce heat to "Warm" for serving or turn control to "Off." Unplug cord from electric outlet after use. Allow cooker to cool before cleaning.
 - Some smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
 - Some expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

SLOW COOKING TIPS

- Stir foods occasionally to reduce sticking to sides of cooking pot.
- Use only plastic, rubber, and wooden or non-metal cooking tools with cooking pot. Use of metal cooking tools may scratch the ceramic pot.
- Foods will be brought to a simmer at all cooking settings. The setting determines the time needed to reach a simmer.
- If the cooking pot is filled less than half full, suggested cooking times should be reduced.
- Less tender, less expensive cuts of meat are better suited to slow cooking than expensive cuts of meat. Remove excess fat from meat when possible before slow cooking. Remove skin from poultry, if desired, before cooking.
- Raw vegetables take longer to cook than meats as the liquid simmers rather than boils. Cut vegetables into uniform, bite-size pieces to cook evenly.
- You may fill the cooking pot with food the night before cooking and refrigerate. When ready, place cooking pot into the heating base and cook. The gradual warming will not harm the cooking pot.
- Insert a meat thermometer into roast, hams or whole chickens to ensure meats are cooked to recommended temperature. Fresh or thawed fish and seafood fall apart during long hours of cooking. Add these ingredients an hour before serving.
- Milk, sour cream and natural cheese break down during long hours of cooking. Add these ingredients just before serving or substitute with undiluted condensed creamed canned soups or evaporated milk. Processed cheese tends to give better results than naturally aged cheese.
- Rice and pasta may be added uncooked during the last hour of cooking time. If added uncooked, make sure there are at least two cups of liquid in the cooking pot. Stir occasionally to prevent sticking.

CLEANING YOUR SLOW COOKER

1. Allow the entire unit (base, cooking pot and cover) to cool before cleaning. Set cooking pot and cover on dry, heat-protective surface for gradual cooling. Do not run cold water over hot cooking pot or cover, as they may crack if cooled suddenly.
2. Wipe heating base and cord with a damp cloth after it has been unplugged and the base is cool.
3. Cooking pot and cover may be washed using warm soapy water by hand or cleaned in the dishwasher. Avoid contact between pieces to prevent damage.
4. Use a non-abrasive cleanser or baking soda paste to remove stains. Do not use metal scouring pads or cleansers. Wipe with distilled vinegar to remove water spots or mineral deposits. Rewash with warm soapy water, rinse and dry.

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 available online.

RECIPES

Many of your favorite recipes may be adapted to the Slow Cooker. To do so, use the following guide.

If your recipe says to cook for...	Cook at LOW for...	Cook at HIGH for...
30 minutes	6 to 8 hours	3 to 4 hours
35 - 60 minutes	8 to 10 hours	5 to 6 hours
1 to 3 hours	10 to 12 hours	7 to 8 hours

Try some of our favorite recipes using the Slow Cooker that we have included on the following pages to get you started.

Chicken Vegetable Stew

2-2½ lbs. cut up chicken, skin removed if desired
5 carrots – cut into ½-inch pieces
3 ribs celery – cut into ½-inch pieces 1 7-ounce can mushroom stems and pieces – undrained
1 15-ounce jar whole small onions – undrained – OR 1 medium onion, chopped
1 16-ounce bag frozen peas – rinsed with hot water
1 tsp. salt
¾ tsp. dried thyme leaves
¾ tsp. paprika
½ tsp. rubbed sage
½ tsp. pepper 1½ cups water
1 6-ounce can tomato paste
2 10.5-ounce cans chicken broth
4 tbsps. cornstarch
⅓ cup water

Cooking Time:

LOW = 8 to 10 hours HIGH = 5 to 6 hours

1. Place chicken parts, carrots, celery, mushrooms, onions and peas in ceramic cooking pot. In medium bowl combine salt, thyme, paprika, sage, pepper, water, tomato paste and broth. Pour over chicken mixture.
2. Place ceramic pot into heating base, cover and cook at desired heat setting for time given or until chicken and vegetables are tender.
3. Remove chicken pieces and set aside to cool slightly. Remove meat from bones and cut into bite-size pieces. Return meat to cooking pot; stir to combine.
4. Set control to "High". Combine cornstarch and water; stir slowly into stew until thickened. Serves 6 to 8. Set at "Low" for serving if desired.

Slow Cooker Stew

- 2-2½ lbs. beef stew meat, cut into 1- inch pieces
1 medium onion – chopped
6 carrots – cut into ½-inch pieces
4 ribs celery – cut into ½-inch pieces
5 medium potatoes – cut into ½-inch pieces
1 28-ounce can whole tomatoes – undrained – cut up
2 10.5-ounce cans beef broth 1½ tbsp.
Worcestershire sauce 2 tbsp. dried parsley flakes
2 bay leaves 1½ tsp. salt
½ tsp. pepper
3 tbsp. quick cooking tapioca

Cooking Time:

LOW = 8 to 10 hours HIGH = 5 to 6 hours

1. Combine all ingredients in ceramic cooking pot; stir to blend.
2. Place ceramic pot into the heating base, cover and cook at desired heat setting for time given or until meat and vegetables are tender. Remove bay leaves before serving. Serves 6 to 8. Set at "LOW" for serving if desired.

Hearty Chicken Noodle Soup

- 2-2½ lbs. cut up chicken, skin removed if desired
6 cups water
1 medium onion - chopped
6 carrots – cut into ½-inch pieces
5 ribs of celery – cut into ½-inch pieces 1
14.5-ounce can whole tomatoes – undrained – cut up
1½ tbsp. instant chicken bouillon 1 tbsp. dried parsley flakes
1 tsp. salt
½ tsp. dried rosemary leaves
½ tsp. pepper
1 cup uncooked fine egg noodles

Cooking Time:

LOW = 8 to 10 hours HIGH = 5 to 6 hours

1. Combine all ingredients, except egg noodles in the ceramic pot. Place cooking pot into heating base, cover and cook at desired heat setting for time given or until chicken and vegetables are tender.
2. Remove chicken pieces from ceramic pot and set aside to cool slightly. Set control to "High" and add noodles, stirring to combine. Cover and continue to cook 30 minutes.
3. Remove chicken from bones and cut into bite-size pieces. Return meat to cooking pot and cook until noodles are tender. Serves 6 to 8. Set at "LOW" for serving, if desired.

Chili

- 2 lbs. lean ground beef or turkey 1½ cups chopped onion
1½ cups chopped green pepper
2 garlic cloves - minced
3 28-ounce cans whole tomatoes – undrained – cut up
1 15-ounce can kidney beans - undrained
2½ tbsp. chili powder
1½ tsp. ground cumin
1½ tsp. salt
¾ tsp. pepper

Cooking Time:

LOW = 8 to 10 hours HIGH = 4 to 5 hours

1. Brown ground beef or turkey with onion, green pepper and garlic in skillet over medium heat of range unit. Remove excess grease. Transfer mixture into ceramic pot. Add remaining ingredients; stir to blend.
2. Place ceramic pot into heating base, cover and cook at desired heat setting for time given. Serves 6 to 8. Set at "LOW" for serving, if desired.

Corned Beef and Cabbage

- 3 – 4 lbs. corned beef brisket 1 medium onion – sliced
½ tsp. celery seed
½ tsp. mustard seed
1 clove garlic – minced
1 bay leaf
1 small head cabbage – cut into wedges water

Cooking Time:

LOW = 8 to 10 hours

1. Place brisket with liquid and spices from package into ceramic cooking pot. Add onion, celery seed, mustard seed, garlic and bay leaf. Add just enough water to cover brisket. Cover and cook at "LOW" for 8 to 10 hours or until brisket is fork tender.
2. During last hour of cooking, add cabbage wedges and continue cooking at "LOW". Discard cooking liquid and spices. Serves 6.

Minestrone Soup

- 3 cups water
- 2 10.5-ounce cans chicken broth 1 medium onion - chopped
- 3 carrots - diced
- 1 medium zucchini, halved and cut into ½ -inch slices
- 1½ cups cabbage - chopped
- 1 15-ounce can garbanzo beans - undrained
- 3 14.5-ounce cans whole tomatoes - undrained - cut-up
- 5 slices bacon - cooked & crumbled - optional
- 2 garlic cloves - minced 1½ tsp. Italian seasoning 1 tsp. salt
- ½ tsp. pepper
- ¾ cup small elbow macaroni or other pasta - uncooked

Cooking Time:

LOW = 8 to 10 hours HIGH = 5 to 6 hours

1. Combine all ingredients, except macaroni in the ceramic pot; stir to blend. Place cooking pot into heating base, cover and cook at desired heat setting for time given or until vegetables are tender.
2. Increase heat to "High" setting and add macaroni; stir to blend. Cover and cook for 30 minutes. Serves 6 to 8. Set at "LOW" for serving, if desired.

Herbed Pork Roast

- 4 large garlic cloves - quartered
- 5 lbs. pork roast - boneless or bone-in 1 tsp. salt
- 1 tsp. ground thyme
- ½ tsp. rubbed sage
- ½ tsp. ground cloves
- 1 tsp. grated lemon peel
- ½ cup water
- 3 tbsp. cornstarch - optional 3 tbsp. water - optional

Cooking Time:

LOW = 9 to 10 hours HIGH = 5 to 6 hours

1. Cut 16 small pockets into roast and insert garlic pieces. In small bowl combine salt, thyme, sage, cloves and lemon peel. Rub on pork roast.
2. Pour ½ cup water into the ceramic cooking pot. Add roast. Place pot into heating base, cover and cook at desired heat setting for time given or until meat thermometer inserted into center of roast reads 170°F or higher.
3. Allow roast to stand 10 to 15 minutes before carving. Remove garlic pieces. Juices may be thickened for gravy if desired. Dissolve cornstarch in water. Set control to "High". Stir slowly into juices until thickened. Serves 6 to 8.

Company Chicken

- 3 - 4 lbs. cut up chicken, skin removed if desired salt and pepper to taste
- 2 10.5-ounce cans condensed cream of mushroom soup
- 2 10.5-ounce cans condensed tomato soup
- ¼ cup flour
- 2 cloves garlic - minced
- 1 16-ounce jar small whole onions - drained, OR 1 large onion - sliced and separated into rings

Cooking Time:

LOW = 8 to 10 hours HIGH = 5 to 6 hours

1. Season chicken parts with salt and pepper and place into ceramic cooking pot. In bowl, combine remaining ingredients, stirring well to blend. Pour over chicken.
2. Cover and cook at desired heat setting for time given or until chicken is tender. Serves 6 to 8. Set at "LOW" for serving, if desired.

Beef Roast with Vegetables

- 3-3½ lbs. beef roast salt and pepper to taste
- 1 large onion - quartered or sliced 6 carrots - cut into 1-inch pieces
- 6 medium potatoes - quartered and halved
- ½ cup water

Cooking Time:

LOW = 9 to 10 hours HIGH = 5 to 6 hours

1. If desired, brown roast in skillet over medium heat of range unit before placing into ceramic cooking pot. Season as desired. Place vegetables around roast. Add water.
2. Place ceramic pot into heating base, cover and cook at desired heat setting for time given or until meat and vegetables are tender. (Meat thermometer should read 170°F for well done). Thicken juices with mixture of 2 tablespoons cornstarch and 2 tablespoons water if desired. Set control to "High" and slowly stir mixture into juices until thickened. Serves 6. Set at "LOW" for serving, if desired.

Boston Baked Beans

4 cups dried navy beans 12 cups water

1 tsp. salt

1 large onion – chopped

½ lb. salt pork – cut into 1-inch cubes

⅓ cup molasses

¾ cup ketchup

¾ cup brown sugar 1 tbsp. dry mustard

Cooking Time:

LOW = 15 to 18 hours

1. Rinse and sort beans. Place beans, water, salt, onion and salt pork in ceramic cooking pot. Place pot into heating base, cover and cook at "LOW" for 13 to 15 hours or overnight until beans are tender.
2. Drain beans, reserving 2 cups liquid. Return beans to cooking pot. In bowl combine reserved bean liquid with remaining ingredients. Pour over beans and stir to blend. Cover and cook at "LOW" for 2 to 3 hours to blend flavors. Makes about 3 quarts or 12 to 16 servings.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

West Bend® ("the Company") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by the Company, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department through our website at **www.westbend.com**

"Support" –> "Contact Us". A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, hand written receipts are not accepted. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered online at **www.westbend.com**.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): _____

NOTES / NOTES / NOTAS

[illegible]



MIJOTEUSE 6 QT. (5.7L)

Manuel d'Instructions



Enregistrer le produit et d'autres de West Bend sur notre site Web :

<http://registerproducts.online>

L'enregistrement du produit n'est pas nécessaire pour activer la garantie.

Consignes de sécurité importantes	2-3
Enchufe polarizado.....	3
Diagramme du produit	4
Avant la première utilisation	4
Utilisation de votre mijoteuse.....	4-5
Astuces pour la cuisson en mijoteuse.....	5-6
Nettoyage du Mijoteuse	6
Recettes.....	7-10
Garantie	10

CONSERVER LE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE FUTURE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures corporelles, notamment les suivantes :

1. Veuillez lire toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons, le cas échéant. Utilisez des coussinets chauffants ou des gants de four si vous soulevez ou portez le récipient de cuisson en céramique ou le couvercle lorsqu'il est chaud.
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon, les fiches ou d'autres pièces électriques dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
5. Toujours mettre la commande sur « OFF » et débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Pour des informations sur le service après-vente, voir la page sur la garantie.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par West Bend peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
11. Ne pas déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
12. Ne branchez pas le cordon dans la prise murale à moins que la mijoteuse ne soit en position « OFF ». Avant de débrancher l'appareil, remettre tous les boutons en mode « ARRÊT » (OFF), puis débranchez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à toute autre fin que celle prévue.
14. Assurez-vous que vous utilisez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur. Tenir à au moins 15 cm des murs et autres éléments inflammables..
15. Ne pas trop remplir les récipients amovibles. Pour éviter les débordements, ne remplissez pas les récipients amovibles à plus de $\frac{3}{4}$ de leur capacité.
16. En tournant le bouton de réglage sur « OFF », l'appareil s'arrête de fonctionner.
17. Avant que l'appareil ne cesse de fonctionner, la surface du chauffage reste chaude longtemps. Ne pas toucher la surface avant le refroidissement.
18. Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide, sinon le boîtier peut facilement se déformer.
19. ATTENTION : pour éviter tout dommage ou risque de choc, ne faites pas cuire sur cette surface chauffante. Cuire uniquement dans le récipient de cuisson amovible en céramique. Ne plongez pas dans un liquide.
20. ATTENTION : surface chaude.
21. Un cordon d'alimentation court est utilisé afin de réduire le risque qu'il ne soit saisi par les enfants, qu'il ne s'emmêle ou ne provoque une chute.
22. Tenez le cordon hors des pièces chaudes de l'appareil et des surfaces chaudes pendant le fonctionnement.
23. Destiné uniquement à un usage domestique de comptoir.
24. AVERTISSEMENT : les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne jamais laisser traîner le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir et ne jamais l'utiliser avec une rallonge.
25. Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, la conception de la fiche ne permet l'insertion dans une prise polarisée que dans un seul sens. S'il est impossible d'insérer complètement la fiche dans la prise, la brancher dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, faites appel à un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
26. N'utilisez pas le récipient ou le couvercle de cuisson en céramique sur la cuisinière, avec le gril, dans le congélateur ou dans le four. Vous pouvez utiliser le récipient de cuisson en céramique dans le four à micro-ondes, mais n'y placez pas le couvercle en verre, car il est muni d'un anneau métallique.

27. N'utilisez pas le récipient de cuisson en céramique ou le couvercle en verre s'il est ébréché, fissuré ou présente des rayures profondes, car le verre et la céramique affaiblis peuvent se briser pendant l'utilisation. Jeter immédiatement.
28. Ne pas essayer de réparer cet appareil vous-même.
29. Soulever lentement le couvercle, en éloignant la vapeur de soi.
30. Placer le récipient de cuisson en céramique et le couvercle sur une plaque chauffante, un dessous-de-plat ou toute autre surface de protection contre la chaleur. Ne posez pas le récipient de cuisson en céramique chaud ou le couvercle directement sur le comptoir, la table ou une autre surface.
31. Ne pas préchauffer la base chauffante.
32. N'ajoutez pas d'aliments ou de liquides congelés ou froids dans le récipient de cuisson en céramique qui est chauffé. Un changement brusque de température peut entraîner des fissures ou des ruptures dans le couvercle ou le récipient de cuisson en céramique.
33. À usage domestique uniquement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

FICHE POLARISÉE

Modèles nord-américains à fiches polarisées :



FICHE POLARISÉE

L'appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, la conception de la fiche ne permet l'insertion dans une prise polarisée que dans un seul sens. S'il est impossible d'insérer

complètement la fiche dans la prise, branchez-la dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, faites appel à un électricien qualifié. N'essayez pas de contourner cette fonction de sécurité ou de modifier la fiche de quelque manière que ce soit. Si la fiche s'insère trop librement dans la prise CA ou si celle-ci est chaude, ne branchez pas l'appareil dans la prise.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION :

Un cordon d'alimentation court est utilisé afin de réduire le risque qu'il ne soit saisi par les enfants, qu'il ne s'emmêle ou ne provoque une chute.

REMARQUES

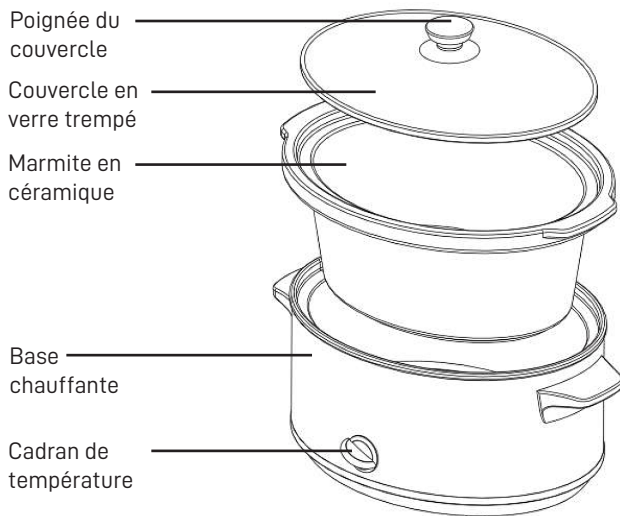
1. Certaines tables et certains comptoirs ne sont pas conçus pour résister à la chaleur prolongée générée par certains appareils. Ne placez pas la mijoteuse chauffée sur une table en bois fini. Nous vous recommandons de déposer la mijoteuse sur un sous-plat, afin d'éviter les dommages à la surface.
2. Lors de la première utilisation de l'appareil, une petite quantité de fumée, une faible odeur ou les deux pourraient se dégager. Ce phénomène est normal dans de nombreux appareils chauffants et cessera après plusieurs utilisations.
3. Veuillez faire preuve de prudence lorsque vous placez votre marmite sur une cuisinière, un comptoir, une table ou une autre surface en céramique ou en verre lisse. Elle peut rayer certaines surfaces si la prudence n'est pas de mise. Placez toujours un rembourrage protecteur résistant à la chaleur sous la marmite avant de la poser sur une table, un comptoir ou une autre surface.
4. Un dégagement de vapeur à partir du bord du couvercle peut se produire pendant la pressurisation.



Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un minuteur externe ou un système à télécommande.

Félicitations pour votre achat d'une mijoteuse West Bend !

DIAGRAMME DU PRODUIT

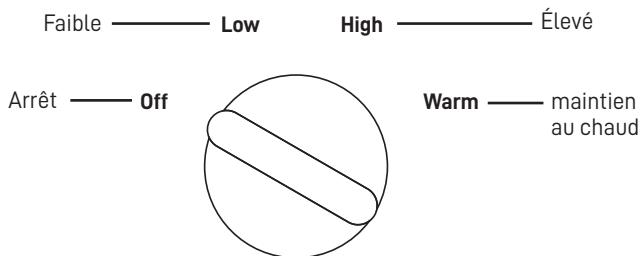


AVANT L'UTILISATION

Veillez vérifier la totalité de l'emballage avec attention avant de le jeter. Des pièces peuvent se trouver dans l'emballage.

Avant d'utiliser votre mijoteuse pour la première fois, veuillez nettoyer la totalité de l'appareil conformément aux consignes de nettoyage.

UTILISATION DE VOTRE MIJOTEUSE



1. Placez le socle chauffant sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, loin du bord.
 2. Placez les aliments dans la marmite de cuisson, couvrez-la puis placez-la à l'intérieur du socle chauffant. (Si vous souhaitez faire dorer ou précuire tout aliment avant la cuisson lente, ceci doit être effectué dans un autre ustensile de cuisine, au-dessus de la gazinière.)
Ne placez jamais la marmite de cuisson en céramique sur la gazinière car celle-ci se briserait en cas de contact direct avec une source de chaleur.
 3. Après avoir positionné le régulateur de température sur "Off" (arrêt), branchez le cordon d'alimentation à une prise secteur 120 volt AC **uniquement**.
 4. Réglez le régulateur de température sur "Low" (faible) ou sur "High" (élevé) pendant la durée de cuisson recommandée dans la recette. Si votre mijoteuse dispose d'un voyant lumineux, celui-ci s'allume lorsque le mijoteuse est activé. En règle générale, la plupart des associations de viande et de légumes ont besoin de 8 à 10 heures de cuisson sur "Low" (faible) ou de 4 à 6 heures de cuisson sur "High" (élevé). **Ne cuisinez pas d'aliments si l'appareil est réglé sur « Warm » (maintien au chaud), car la température n'est pas suffisante pour cuire des aliments. Utilisez le réglage « Warm » (maintien au chaud) uniquement pour maintenir au chaud des aliments déjà cuits afin qu'ils soient prêts pour le service.** Evitez de retirer le couvercle lorsque des aliments mijotent car cela augmentera la durée de cuisson en raison de la chute de température provoquée. Retirez le couvercle uniquement lorsque cela se révèle nécessaire afin de mélanger de temps à autre ou d'ajouter des ingrédients. Soulevez toujours le couvercle doucement en dirigeant la vapeur loin de vous.
 5. Une fois que les aliments sont cuits, réduisez la température sur « Warm » (maintien au chaud) ou positionnez la commande sur "Off" (arrêt). Débranchez la fiche de la prise secteur après utilisation. Laissez le mijoteuse refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Il est possible que de la fumée et une légère odeur se dégagent pendant le chauffage en raison de la diffusion des huiles de fabrication: c'est tout à fait normal.
 - Des bruits d'expansion/contraction peuvent être produits pendant le chauffage et le refroidissement: c'est tout à fait normal.

ASTUCES POUR LA CUISSON EN MIJOTEUSE

- Mélangez les aliments de temps en temps pour réduire l'adhérence des aliments aux parois de la marmite de cuisson.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique, en caoutchouc, en bois ou des ustensiles non-métalliques avec la marmite de cuisson. L'utilisation d'ustensiles de cuisine métalliques risque de rayer la marmite en céramique.
- Les aliments seront mijotés quels que soient les paramètres de cuisson. Le réglage détermine la durée nécessaire pour parvenir au mijotage.
- Si la marmite de cuisson est remplie à moins de la moitié, les durées de cuisson suggérées devraient être réduites.
- Les morceaux de viande les moins tendres et les moins chers conviennent mieux à une cuisson lente que les morceaux de viandes plus onéreux. Retirez tout excès de graisse de la viande lorsque cela se révèle possible avant la cuisson lente. Si vous le souhaitez, retirez la peau de la volaille avant la cuisson.

- Les légumes crus sont plus longs à cuire que les viandes car le liquide mijote plus qu'il ne bout. Découpez les légumes en petits morceaux de tailles homogènes pour une cuisson régulière.
- Vous pouvez remplir la marmite de cuisson la nuit précédant la cuisson avant de la placer au réfrigérateur. Lorsque tout est prêt, placez la marmite de cuisson sur le socle chauffant et faites cuire. Le réchauffement progressif ne détériorera pas la marmite de cuisson.
- Insérez un thermomètre de cuisine dans les rôtis, les jambons ou les poulets entiers pour vous assurer que les viandes sont cuites à la température recommandée. Les poissons frais ou crus et les fruits de mer se décomposent pendant les longues heures de la cuisson. Ajoutez ces ingrédients une heure avant de servir.
- Le lait, la crème sure et le fromage naturel se décomposent pendant les longues heures de cuisson. Ajoutez ces ingrédients juste avant le service ou remplacez-les par des soupes en boîte crémeuses condensées non diluées ou du lait déshydraté. Les fromages affinés ont tendance à produire de meilleurs résultats que les fromages à vieillissement naturel.
- Vous pouvez ajouter du riz et des pâtes crus pendant la dernière heure de cuisson. Si vous les ajoutez crus, assurez-vous qu'au moins deux mesures de liquide se trouvent dans le pot de cuisson. Remuez de temps en temps pour éviter que les aliments n'adhèrent aux parois du récipient.

NETTOYAGE DE VOTRE MIJOTEUSE

1. Laissez la totalité de l'appareil (socle, marmite de cuisson et couvercle) refroidir avant tout nettoyage. Placez la marmite de cuisson et le couvercle sur une surface sèche, résistante à la chaleur pour un refroidissement progressif. Ne faites pas couler d'eau froide sur la marmite de cuisson ou sur le couvercle à haute température, ceux-ci risqueraient de se fissurer en cas de refroidissement brusque.
2. Essuyez la base chauffante et le cordon à l'aide d'un chiffon humide après avoir débranché l'appareil et une fois que son socle a refroidi.
3. La marmite de cuisson et le couvercle peuvent être lavés à l'eau savonneuse chaude, à la main ou au lave-vaisselle. Évitez tout contact entre les pièces afin d'éviter toute détérioration.
4. Utilisez un détergent non abrasif ou une pâte de soda de cuisine pour éliminer les tâches. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ni de détergents. Essuyez l'appareil avec du vinaigre distillé afin d'éliminer les tâches d'eau ou les dépôts minéraux. Lavez à nouveau à l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez.

L'appareil ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. Tout entretien à part celui décrit dans la section Nettoyage doit uniquement être effectué par un représentant autorisé du service. Voir la garantie en ligne.

RECETTES

Un grand nombre de vos recettes favorites peuvent être adaptées à la mijoteuse. Pour ce faire, utilisez le guide suivant.

Si votre recette indique une cuisson de:	Cuisez sur LOW (faible) pendant:	Cuisez sur HIGH (élevé) pendant:
30 minutes	6 à 8 heures	3 à 4 heures
35 à 60 minutes	8 à 10 heures	5 à 6 heures
1 à 3 heures	10 à 12 heures	7 heures

Essayez certaines de nos recettes favorites avec la mijoteuse qui apparaissent aux pages suivantes.

Ragoût de Poulet et de Légumes

2-2½ livres (907-1134g) morceaux de poulet - sans la peau si désiré
 5 carottes en dés de ½ po (1 cm)
 3 côtes de céleri en dés de ½ po (1 cm)
 1 boîte de 7oz. (207ml) de tiges et morceaux de champignons - non égouttés
 1 boîte de 15oz. (444ml) de petits oignons entiers - non égouttés - OU 1 oignon moyen haché
 1 sachet de 16oz. (450g) de petits pois surgelés - rincés à l'eau chaude
 1 c. à thé sel
 ¾ c. à thé feuilles de thym sèches
 ¾ c. à thé paprika
 ½ c. à thé sauge sèche
 ½ c. à thé poivre
 1½ tasses d'eau
 1 boîte de 6oz. (170g) de concentré de tomates
 2 boîtes de 10.5oz. (310ml) de bouillon de poulet
 4 c. à soupe maïzena
 1/3 tasse eau

**Temps de cuisson: LOW (faible) = 8 à 10 heures
 HIGH (élevé) = 5 à 6 heures**

1. Placez les morceaux de poulet, les carottes, le céleri, les champignons, les oignons et les petits pois dans la mijoteuse en céramique. Dans un bol moyen, mélangez le sel, le thym, le paprika, la sauge, le poivre, l'eau, le concentré de tomates et le bouillon. Versez sur le mélange de poulet.
2. Placez le récipient en céramique sur le socle chauffant, couvrez et cuisez à la température désirée pendant la durée indiquée ou jusqu'à ce que le poulet et les légumes soient tendres.
3. Retirez les morceaux de poulet et mettez-les de côté pour les faire refroidir. Pendant ce temps, désossez le poulet et coupez-le en petits morceaux. Remettez-le dans la mijoteuse; mélangez intimement.
4. Réglez le thermostat à "High" (élevé). Combinez la maïzena et l'eau; mélangez lentement dans le ragoût jusqu'à ce que la sauce épaississe. Pour 6 à 8 personnes. Réglez sur "Low" (faible) pour servir au besoin.

Ragoût

2-2½ livres (907-1134g) de bœuf pour ragoût, en dés de 1 po (2,5 cm)
 1 oignon moyen - haché
 6 carottes en dés de ½ po (1 cm)
 4 côtes de céleri en dés de ½ po (1 cm)
 5 pommes de terre moyennes en dés
 1 boîte de 28oz. (793g) de tomates entières - non égouttées et coupées en morceaux
 2 boîtes de 10.5oz. (310ml) de bouillon de poulet
 1½ c. à soupe sauce Worcestershire
 2 c. à soupe flocons de persil séché
 2 feuilles de laurier

1½ c. à thé sel
 ½ c. à thé poivre
 3 c. à soupe tapioca à cuisson rapide

**Temps de cuisson: LOW (faible) = 8 à 10 heures
 HIGH (élevé) = 5 à 6 heures**

1. Mélangez tous les ingrédients dans la mijoteuse en céramique; mélangez intimement.
2. Placez le récipient en céramique sur le socle chauffant, couvrez et cuisez à la température désirée pendant la durée indiquée ou jusqu'à ce que la viande et les légumes soient tendres. Retirez les feuilles de laurier avant de servir. Pour 6 à 8 personnes. Réglez à "Low" (faible) au besoin pour le service.

Chili

2 livres (907g) boeuf ou dinde haché(e) maigre
1½ tasse oignon haché
1½ tasse poivron vert haché
2 gousses d'ail - émincées
3 boîte de 28oz. (793g) de tomates entières - non égouttées et coupées en morceaux
1 boîte de 15oz. (425g) de haricots en grains - non égouttés
2½ c. à soupe chili en poudre
1½ c. à thé cumin en poudre
1½ c. à thé sel
¾ c. à thé poivre

Temps de cuisson: LOW (faible) = 8 à 10 heures
HIGH (élevé) = 4 à 5 heures

1. Faites dorer le boeuf ou la dinde avec l'oignon, le poivron vert et l'ail dans une poêle sur feu moyen (cuisinière). Égouttez l'excès de graisse. Transférez le mélange dans le récipient en céramique. Ajoutez les autres ingrédients; mélangez intimement.
2. Placez le récipient en céramique sur le socle chauffant, couvrez et faites cuire à la température souhaitée pendant la durée indiquée. Pour 6 à 8 personnes. Réglez sur "Low" (faible) pour servir au besoin.

Soupe au Poulet et aux Nouilles

2-2½ (907-1134g) livres de morceaux de poulet - sans la peau si désiré
6 tasse eau
1 oignon moyen - haché
6 carottes en dés de ½ po (1 cm)
5 côtes de céleri en dés de ½ po (1 cm)
1 boîte de 14.5oz. (411g) de tomates entières - non égouttées et coupées en morceaux

Temps de cuisson: LOW (faible) = 8 à 10 heures
HIGH (élevé) = 5 à 6 heures

1. Combinez tous les ingrédients, sauf les nouilles aux oeufs, dans le récipient en céramique. Placez la mijoteuse dans le socle chauffant, couvrez et faites cuire à la température désirée pendant la durée indiquée ou jusqu'à ce que le poulet et les légumes soient tendres.
2. Retirez les morceaux de poulet du récipient et mettez-les de côté pour les laisser légèrement refroidir. Réglez la température sur "High" (élevé) et ajoutez les nouilles, en mélangeant intimement. Couvrez et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes.
3. Pendant ce temps, désossez le poulet et coupez-le en petits morceaux. Remettez la viande dans la mijoteuse et faites cuire jusqu'à ce que les nouilles soient tendres. Pour 6 à 8 personnes. Réglez à "Low" (faible) au besoin pour le service.

Pot-au-Feu de Boeuf Salé

3 - 4 livres (1361-1814g) poitrine de boeuf salé
1 oignon moyen - en tranches
½ c. à thé graines de céleri
½ c. à thé graines de moutarde
1 gousse d'ail - émincée
1 feuille de laurier

1 petit chou pommé - coupé en quartiers eau

Temps de cuisson: LOW (faible) = 8 à 10 heures

1. Placez la poitrine, le liquide et les épices du paquet dans le récipient de cuisson en céramique. Ajoutez l'oignon, les graines de céleri, les graines de moutarde, l'ail et la feuille de laurier. Ajoutez juste assez d'eau pour couvrir la poitrine. Couvrez et laissez cuire sur "Low" (faible) pendant 8 à 10 heures ou jusqu'à ce que la poitrine se détache à la fourchette.
2. Durant la dernière heure de cuisson, ajoutez les quartiers de chou et continuez la cuisson sur "Low" (faible). Jetez le liquide de cuisson et les épices. Pour 6 personnes.

Minestrone

3 tasses eau
2 boîtes de 10.5oz. (310ml) de bouillon de poulet
1 oignon moyen - haché
3 carottes - en dés
1 courgette moyenne, coupée en deux dans le sens de la longueur, puis en tranches de ½ po (1 cm) de largeur
1½ tasse chou - haché
1 boîte de 15oz. (425g) de pois chiches - non égouttés

Temps de cuisson: LOW (faible) = 8 à 10 heures
HIGH (élevé) = 5 à 6 heures

1. Combinez tous les ingrédients, sauf les macaronis, dans le récipient en céramique; mélangez. Placez la mijoteuse dans le socle chauffant, couvrez et faites cuire à la température désirée pendant la durée indiquée ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
2. Montez le feu à "High" (élevé) et ajoutez les macaronis; mélangez. Couvrez et laissez cuire 30 minutes. Pour 6 à 8 personnes. Réglez à "Low" (faible) au besoin pour le service.

Poulet de Fête

3 - 4 livres (1361-1814g) de morceaux de poulet - sans la peau si désiré sel et poivre

2 boîtes de 10.5oz. (310ml) de soupe aux champignons onctueuse condensée

2 boîtes de 10.5oz. (310ml) de soupe aux tomates condensées

¼ tasse farine

2 gousses d'ail - émincées

1 boîte de 16oz. (450ml) de petits oignons

entiers - égouttés, OU 1 gros oignon - en tranches séparées en lanières

Temps de cuisson: LOW (faible) = 8 à 10 heures

HIGH (élevé) = 5 à 6 heures

1. Salez et poivrez les morceaux de poulet et placez-les dans le récipient de cuisson en céramique. Dans un bol, combinez les autres ingrédients, en mélangeant intimement. Versez sur le poulet.
2. Couvrez et faites cuire à la température désirée pendant la durée indiquée ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre. Pour 6 à 8 personnes. Réglez à "Low" (faible) au besoin pour le service.

Rôti de Porc aux Herbes

4 grosses gousses d'ail - coupées en 4

5 livres (2268g) rôti de porc - désossé ou sur l'os
1 c. à thé sel

1 c. à thé thym en poudre

½ c. à thé sauge sèche

½ c. à thé clous de girofle en poudre

1 c. à thé zeste de citron râpé

½ tasse eau

3 c. à soupe maïzena - facultatif

3 c. à soupe eau - facultatif

Temps de cuisson: LOW (faible) = 9 à 10 heures

HIGH (élevé) = 5 à 6 heures

1. Piquez d'ail le rôti en 16 endroits. Dans un petit bol, mélangez le sel, le thym, la sauge, les clous de girofle et le zeste de citron. Frottez-en le rôti de porc.
2. Versez ½ tasse d'eau dans le récipient de cuisson en céramique. Ajoutez le rôti. Placez la mijoteuse dans le socle chauffant, couvrez et faites cuire à la température désirée pendant la durée indiquée ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré dans le centre du rôti affiche au moins 77°C (170°F).
3. Laissez reposer le rôti pendant 10 à 15 minutes avant de le couper en tranches. Retirez les morceaux d'ail. Les jus de cuisson peuvent être épaissis en sauce. Dissoudre la maïzena dans l'eau. Réglez le thermostat à "High" (élevé). Mélangez lentement dans les sucs de la viande jusqu'à épaississement. Pour 6 à 8 personnes.

Rôti de Boeuf aux Légumes

3-3½ livres (1361-1588g) rôti de boeuf sel et poivre

1 gros oignon coupé en quatre ou en tranches

6 carottes en dés de 1 po (2.5cm)

6 pommes de terre moyennes coupées en

4 et en 2

½ tasse eau

Temps de cuisson: LOW (faible) = 9 à 10 heures

HIGH (élevé) = 5 à 6 heures

1. Au besoin, faites dorer le rôti dans une poêle sur feu moyen (cuisinière) avant de le transférer dans la mijoteuse en céramique. Assaisonnez à votre goût. Disposez les légumes autour du rôti. Ajoutez l'eau.
2. Placez le récipient en céramique sur le socle chauffant, couvrez et cuisez à la température désirée pendant la durée indiquée ou jusqu'à ce que la viande et les légumes soient tendres. (Un thermomètre à viande doit indiquer 170°F pour une viande cuite à coeur). Épaississez les jus de cuisson en ajoutant 2 c. à soupe de maïzena mélangées à 2 c. à soupe d'eau, si désiré. Réglez le thermostat à "High" (élevé) et mélangez lentement jusqu'à épaississement. Pour 6 personnes. Réglez à "Low" (faible) au besoin pour le service.

Haricots Cuits à la Mode de Boston

4 tasses haricots secs en grains

12 tasses eau

1 c. à thé sel

1 gros oignon - haché

½ livre porc salé - en dés de 1 po (2.5cm)

1/3 tasse mélasse

¾ tasse ketchup

¾ tasse sucre roux

1 c. à soupe moutarde sèche

Cooking Time:

Temps de cuisson: LOW (faible) = 15 à 18 heures

1. Rincez et triez les haricots. Placez-les avec l'eau, le sel, l'oignon et le porc salé dans la mijoteuse en céramique. Placez le récipient dans son socle chauffant, couvrez et faites cuire sur "Low" (faible) pendant 13 à 15 heures ou toute une nuit jusqu'à ce que les haricots soient tendres.
2. Égouttez les haricots, en réservant 2 tasses de liquide. Remettez-les dans la mijoteuse. Dans un bol, mélangez le liquide de cuisson mis de côté et tous les autres ingrédients. Versez sur les haricots et mélangez. Couvrez et faites cuire sur "Low" (faible) pendant 2 à 3 heures pour mélanger les arômes. 3 litres environ, 12 à 16 portions.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

West Bend® ("la société") garantit "pièces et main d'œuvre" que cet appareil est, et demeurera, exempt de défauts, pendant une durée d'un (1) an, à compter de la date originelle d'achat, en fonction d'une preuve d'achat, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelque façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANGE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au www.westbend.com "Support" -> "Contact Us". Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés. Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la société de plusieurs façons. En les commandant en ligne sur le lien **www.westbend.com**.

Ce manuel contient des informations utiles et importantes, sur l'utilisation et l'entretien sécurisés de votre appareil. A titre de référence future, attachez le reçu daté qui vous tiendra lieu de preuve d'achat pour la garantie, et conservez les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en cadeau: _____

Lieu d'achat et prix, si connus: _____

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil): _____



OLLA ELÉCTRICA LENTO CON CAPACIDAD DE 6 QT.
Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos de West Bend a través de nuestro sitio web:
<http://registerproducts.online>
No se requiere registrar el producto para activar la garantía.

Instrucciones de seguridad importante.....	2-3
Enchufe polarizado.....	3-4
Diagrama del producto	4
Antes de usar	4
Cómo usar su olla eléctrica.....	4-5
Consejos Prácticos	5
Cómo Limpiar su Olla Eléctrica	6
Recetas	6-9
Garantía	10

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir ciertas precauciones básicas para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas y lesiones personales, entre las que se encuentran:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Evite tocar las superficies calientes. Utilice las asas y perillas cuando se suministran. Utilice posafuentes o guantes de cocina si levanta o transporta el recipiente de cocción de cerámica o la tapa cuando esté caliente.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
4. Cuando el aparato se utilice cerca de los niños o si lo utilizan ellos, deberán hacerlo bajo atenta supervisión.
5. Siempre gire el control a "OFF" y desconecte el aparato del enchufe cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe el aparato antes de colocar o retirar sus componentes u accesorios.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o si este no funciona correctamente o sufrió algún tipo de daño. Para obtener información sobre el servicio, consulte la página de garantía.
7. El uso de accesorios no recomendados por West Bend puede causar lesiones.
8. No utilice esté artefacto al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue por el borde de una mesa o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica o en un horno caliente.
11. No mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. No conecte el cable a un tomacorriente a menos que la olla de cocción lenta esté en la posición "OFF". Para desconectar, ponga todos los controles en "OFF"; luego, desconecte el enchufe del tomacorriente.
13. Utilice el aparato solo para el fin previsto.
14. Asegúrese de usarlo sobre una superficie resistente al calor y uniforme. Mantenga al menos a 15 cm de distancia de las paredes y otros inflamables.
15. No llene en exceso las vasijas extraíbles. Para evitar derrames, no llene los recipientes extraíbles más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
16. Gire el dial del selector de configuración a "OFF", el aparato dejará de funcionar.
17. Antes de que el aparato deje de funcionar, la superficie del calentador se mantiene caliente durante mucho tiempo. No la toque antes de que se enfríe.
18. No utilice el aparato sin sus elementos, o de lo contrario el cuerpo cambiará de forma con facilidad.
19. **PRECAUCIÓN:** Para evitar daños o riesgos de descarga, no cocine sobre esta superficie calefactora. Cocine solo en un recipiente de cocción de cerámica extraíble. No lo sumerja en líquidos.
20. **ADVERTENCIA:** superficie caliente.
21. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren, se enreden o tropiecen con un cable más largo.
22. Mantenga el cable alejado de las partes calientes del aparato y de superficies calientes durante el funcionamiento.
23. El aparato está destinado exclusivamente para su uso sobre una encimera.
24. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga este producto y el cable alejado de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde de la encimera, ni utilice un tomacorriente debajo de esta y nunca lo utilice con un cable prolongador.
25. Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una punta es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado solo de una manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si no encaja de ninguna forma, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
26. No utilice el recipiente de cocción de cerámica o la tapa sobre una hornalla, debajo del asador, en el congelador o en el horno. Puede utilizarlo en el horno microondas, pero no coloque la tapa de

- vidrio en el horno microondas, ya que tiene un anillo de metal.
27. No utilice un recipiente de cocción de cerámica o una tapa de vidrio si están astillados, agrietados o tienen rasguños profundos, ya que el vidrio y la cerámica debilitados pueden romperse durante el uso. Deseche de inmediato.
 28. No intente reparar este aparato por su cuenta.
 29. Levante la tapa lentamente, dirigiendo el vapor lejos de usted.
 30. Coloque el recipiente de cocción de cerámica y la tapa sobre un posafuentes, un trípode u otra superficie protectora del calor. No coloque un recipiente de cocción de cerámica caliente o tapa directamente sobre la encimera, la mesa u otra superficie.
 31. No precaliente la base calentadora.
 32. No agregue alimentos o líquidos congelados/fríos en un recipiente de cocción de cerámica caliente. El cambio repentino de temperatura puede hacer que la tapa o el recipiente de cocción de cerámica se agrieten o se rompan.
 33. Solo para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ENCHUFE POLARIZADO

Modelos estadounidenses con enchufes polarizados:



ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una punta es más ancha que la otra). Como característica de seguridad para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja de forma polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra por completo en el

tomacorriente, inviértalo. Si no encaja de ninguna forma, contacte a un electricista calificado. No intente anular esta función de seguridad ni modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe no se ajusta correctamente en el enchufe de CA o si el enchufe de CA se siente caliente, no lo utilice.

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren, se enreden o tropiecen con un cable más largo.

AVISOS

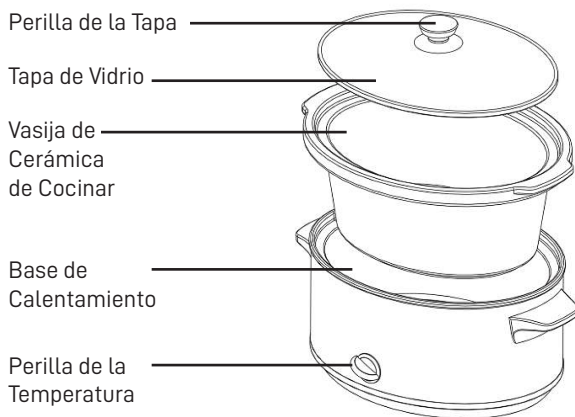
1. Algunas superficies de mostradores y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado que generan ciertos aparatos. No coloque la olla de cocción lenta caliente sobre una mesa con acabado en madera. Recomendamos colocar una almohadilla resistente al calor o un salvamanteles debajo de la olla de cocción lenta para evitar posibles daños en la superficie.
2. Durante el uso inicial de este aparato, es posible que se detecte un ligero humo y/u olor. Esto es normal con muchos aparatos eléctricos y no volverá a ocurrir después de algunos usos.
3. Tenga cuidado al colocar su olla de cocción sobre una estufa, encimera, mesa u otra superficie de cerámica o vidrio liso. Puede rayar algunas superficies si no se tiene precaución. Siempre coloque un acolchado protector resistente al calor debajo de la olla antes de colocarla sobre una mesa, encimera u otra superficie.
4. Puede liberarse vapor desde el borde de la tapa durante la presurización.



Las superficies pueden calentarse durante el uso. El aparato no debe operarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.

¡Felicitaciones por su compra de una olla eléctrica West Bend!

DIAGRAMA DEL PRODUCTO

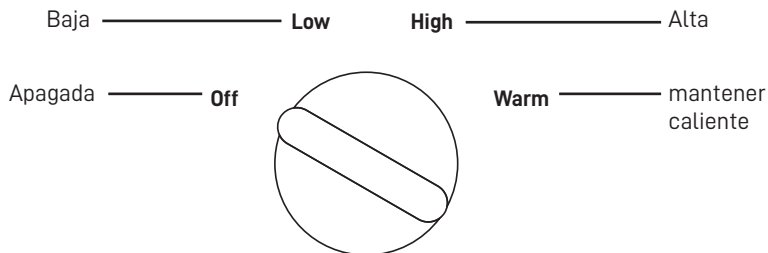


ANTES DE USAR

Sírvase revisar con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. El material de empaque puede contener partes accesorias.

Antes de usar por primera vez su olla eléctrica de cocimiento lento, límpiela completamente según las instrucciones de limpieza.

CÓMO USAR SU OLLA ELÉCTRICA



1. Coloque la base de calentamiento sobre una superficie seca, nivelada, y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
 2. Coloque los alimentos en la olla, tápela y colóquela dentro de la base de calentamiento. (Si desea dorar o precocinar cualquier alimento antes de cocerlo lentamente, esto debe hacerse en la estufa usando un utensilio de cocina diferente). Jamás coloque la olla de cerámica sobre una estufa, pues se quemará con el contacto directo con el calor.
 3. Con el control de temperatura en la posición APAGADA (Off), enchufe el cordón eléctrico solamente en un tomacorriente de 120 voltios CA.
 4. Ajuste el control de temperatura a la posición Lo (baja) o Hi (alta) y cocine durante el tiempo recomendado en la receta. Si su olla eléctrica tiene una luz indicadora, ésta estará encendida cuando la olla eléctrica lo esté. Como guía general, la mayoría de las combinaciones de carne y vegetales necesitan 8 a 10 horas de cocción a baja temperatura (Low) y entre 4 a 6 horas a alta (High). No cocine los alimentos en el ajuste "Warm" (mantener caliente), ya que la temperatura del mismo no es lo suficientemente caliente para cocinar alimentos. Use el punto de ajuste "Warm" solamente para mantener calientes a los alimentos ya cocidos mientras se sirven. Evite retirar la tapa al cocinar con cocción lenta, ya que el tiempo de cocción aumentará debido a la pérdida de temperatura. Retire la tapa solamente cuando sea necesario agitar ocasionalmente o agregar ingredientes. Siempre levante la tapa lentamente de tal forma que el vapor salga en dirección opuesta a usted.
 5. Una vez cocinado el alimento, reduzca la temperatura ajustando el control de temperatura a "Warm" para servir o apague la unidad ajustándolo a la posición "Off" (apagado). Tras usarse, desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente. Permita que la olla eléctrica se enfríe por completo antes de limpiarla.
- Al calentarla podrá emitirse una pequeña cantidad de humo y/o un leve olor a causa de la emanación de aceites usados en la fabricación - esto es normal.
 - Durante el calentamiento y enfriamiento pudieran ocurrir algunos ruidos menores de expansión y contracción - esto es normal.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Ocasionalmente agite los alimentos para reducir la adhesión de los mismos a la olla.
- Con la olla, use solamente utensilios de plástico, hule, madera o no metálicos. El uso de utensilios metálicos puede rayarla.
- Los alimentos llegarán al punto de hervor en todos los puntos de ajuste de cocción. El punto de ajuste determina el tiempo requerido para llegar a hervir.
- Si la olla se ha llenado a menos de la mitad, los tiempos sugeridos de cocción deberá reducirse.
- Los cortes de carne menos tiernos y menos caros son más apropiados para ser cocidos lentamente que los cortes de carne más caros. En lo posible, elimine el exceso de grasa de la carne antes de cocerla bajo cocción lenta. Si se desea, quítele la piel a las aves antes de cocerlas.
- Los vegetales crudos tardan más en cocinarse que las carnes dado que el líquido hierve con menos vigor. Pique los vegetales uniformemente en piezas tamaño bocado para cocerlas parejamente.
- La noche anterior, usted puede llenar la olla y refrigerarla. Cuando esté lista, coloque la olla dentro de la base de calentamiento y cocine los alimentos. El calentamiento gradual no dañara a la olla.
- Inserte un termómetro de carne dentro de los asados, jamones o pollos enteros para asegurarse de que las carnes se hayan cocido hasta la temperatura recomendada. El pescado fresco y el descongelado al igual que los mariscos se despedazan si se cuecen durante largas horas. Agregue estos ingredientes una hora antes de servir.
- La leche, la crema agria y los quesos naturales se descomponen si se cuecen durante largas horas. Agregue estos ingredientes justo antes de servir o sustitúyalos con sopas cremosas condensadas en lata o con leche evaporada. Los quesos procesados tienden a dar mejores resultados que los quesos añejados naturalmente.
- Arroz y pasta sin cocinar puede agregarse durante la última hora del tiempo de cocción. Si se agregan sin cocinar, asegúrese de que hayan por lo menos dos tazas de líquido en la olla eléctrica. Agite ocasionalmente para evitar que se pegue la comida.

CÓMO LIMPIAR SU OLLA ELÉCTRICA

1. Permita que la unidad entera (base, olla de cerámica y tapa) se enfríe antes de empezar a limpiarla. Para que se enfríe gradualmente, coloque la olla sobre una superficie seca y que ofrezca protección contra el calor. No deje caer agua fría sobre la olla o la tapa calientes, pues pudieran rajarse si se enfrían de repente.
2. Una vez se haya desenchufado la unidad y la base se haya enfriado, pase un trapo húmedo sobre la base de calentamiento y el cordón eléctrico.
3. La olla y la tapa pueden lavarse a mano con agua jabonosa caliente o lavarse en el lavavajillas. Evite que las piezas hagan contacto entre sí para prevenir cualquier daño a las mismas.
4. Para eliminar las manchas use un limpiador no abrasivo o pasta de bicarbonato de sodio. No use esponjas o limpiadores metálicos. Para eliminar las manchas de agua o los depósitos minerales pase un trapo humedecido

Este aparato no tiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier mantenimiento más allá de lo descrito en la Sección de Limpieza solo debe ser realizado por un Representante de Servicio Autorizado. Consulte la garantía disponible en línea.

RECETAS

Muchas de sus recetas favoritas puede prepararlas en su olla eléctrica. Para ello, use la siguiente guía.

Si la receta recomienda...	Cocinar en LOW (baja) durante...	Cocinar en HIGH (alta) durante...
30 minutos	6 a 8 horas	3 a 4 horas
35 a 60 minutos	8 a 10 horas	5 a 6 horas
1 a 3 horas	10 a 12 horas	7 a 8 horas

Prepare algunas de nuestras recetas favoritas con la olla eléctrica que hemos incluido en las siguientes páginas.

Guisado de Pollo con Verduras

- 2-2½ libras (907-1134) de trozos de pollo sin piel, si lo desea
- 5 zanahorias cortadas en trocitos de ½ pulg. (1cm)
- 3 palitos de apio cortados en trocitos de ½ pulg. (1cm)
- 1 lata de 7 oz. (207ml) de tallos y trozos de champiñones, sin drenar
- 1 frasco de 15 oz. (444ml) de cebollas
- pequeñas enteras sin drenar, O BIEN 1 cebolla mediana picada

Tiempo de cocción: LOW (baja) = 8 a 10 horas HIGH (alta) = 5 a 6 horas

1. Coloque en la olla cerámica el pollo, las zanahorias, el apio, los champiñones, las cebollas y las arvejas. En un recipiente mediano combine la sal, el tomillo, el pimentón, la salvia, la pimienta, el agua, la pasta de tomates y el caldo. Viértalos en la mezcla de pollo.
2. Coloque la olla cerámica en la base calentadora,

tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado según el tiempo indicado o hasta que el pollo y las verduras estén blandos.

3. Retire los trozos de pollo y apártelos para que se enfríen un poco. Retire los huesos y corte la carne en trozos comestibles. Devuelva la carne a la olla cerámica y revuelva para combinarla.
4. Fije el control en "High" (alta). Combine la maicena y el agua, y viértala lentamente en el guisado mientras lo revuelve hasta que se torne espeso. Rinde 6 a 8 porciones. Si lo desea, fije la temperatura en "Low" (baja) para servir.

Guisado en Olla de Cocción Lenta

2-2½ libras (907-1134g) de de carne de res para guisar, cortada en trozos de 1 pulg. (2.5cm)

1 cebolla mediana picada

6 zanahorias cortadas en trocitos de ½ pulg. (1cm)

4 palitos de apio cortados en trocitos de ½ pulg. (1cm)

5 papas medianas, cortadas en trocitos de ½ pulg. (1cm)

1 lata de 28 oz. (793g) de tomates enteros, sin drenar, cortados en trozos

2 latas de 10.5 oz. (310ml) de caldo de res

1½ cda. de salsa Worcestershire

2 cda. de hojuelas secas de perejil

2 hojas de laurel

1½ cdta. de sal

½ cdta. de pimienta

3 cda. de tapioca de cocción rápida

Tiempo de cocción: LOW (baja) = 8 a 10 horas
HIGH (alta) = 5 a 6 horas

1. Combine todos los ingredientes en la olla cerámica y revuélvalos para mezclarlos bien.
2. Coloque la olla cerámica en la base calentadora, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado según el tiempo indicado o hasta que la carne y las verduras estén blandas. Retire las hojas de laurel antes de servir. Rinde 6 a 8 porciones. Si lo desea, fije la temperatura en "Low" (baja) para servir.

Nutritiva Sopa de Fideos con Pollo

2-2½ libras (907-1134g) de trozos de pollo sin piel si lo desea

6 tazas de agua

1 cebolla mediana picada

6 zanahorias cortadas en trocitos de ½ pulg. (1cm)

5 palitos de apio cortados en trocitos de ½ pulg. (1cm)

Tiempo de cocción: LOW (baja) = 8 a 10 horas
HIGH (alta) = 5 a 6 horas

1. Combine en la olla cerámica todos los ingredientes, excepto los fideos de huevo. Coloque la olla cerámica en la base calentadora, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado según el tiempo indicado o hasta que el pollo y las verduras estén blandos.
2. Retire los trozos de pollo de la olla cerámica y apártelos para que se enfríen un poco. Fije el control en "High" (alta) y agregue los fideos revolviéndolos para combinarlos. Tape la olla y continúe cocinando durante 30 minutos.
3. Retire los huesos y corte la carne en trozos comestibles. Vuelva a poner la carne en la olla cerámica y cocine hasta que los fideos estén blandos. Rinde 6 a 8 porciones. Si lo desea, fije la temperatura en "Low" (baja) para servir.

Chile

2 libras (907g) de carne molida magra, ya sea de res o pavo

1½ tazas de cebolla picada

1½ tazas de pimienta verde picado

2 dientes de ajo picados

3 latas de 28 oz. (793g) de tomates enteros, sin drenar, cortados en trozos

1 lata de 15 oz. (425g) de frijoles rojos, sin drenar

2½ cda. de chile en polvo

1½ cdta. de comino molido

1½ cdta. de sal

¾ cdta. de pimienta

Tiempo de cocción: LOW (baja) = 8 a 10 horas
HIGH (alta) = 4 a 5 horas

1. Dore la carne molida o el pavo con la cebolla, el pimienta verde y el ajo en una sartén sobre la estufa o cocina a fuego mediano. Elimine el exceso de grasa. Vierta la mezcla en la olla cerámica. Agregue el resto de los ingredientes; revuélvalos para mezclarlos bien.
2. Coloque la olla cerámica en la base calentadora, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado según el tiempo indicado. Rinde 6 a 8 porciones. Si lo desea, fije la temperatura en "Low" (baja) para servir.

Pecho de Res Curado y Col

3 - 4 libras (1361-1814g) de pecho de res curado

1 cebolla mediana rebanada

½ cdta. de semilla de apio

½ cdta. de mostacilla

1 diente de ajo picado

1 hoja de laurel

1 col pequeña cortada en tajadas

Agua

Tiempo de cocción: Low (baja) = 8 a 10 horas

1. Coloque en la olla cerámica el pecho de res con el líquido y las especias. Agregue la cebolla, las semillas de apio, la mostacilla, el ajo y la hoja de laurel. Agregue suficiente agua para cubrir la carne. Tape la olla y cocine en "Low" (baja) durante 8 a 10 horas o hasta que la carne esté blanda al pincharla con el tenedor.
2. Agregue las tajadas de col durante la última hora de cocción y continúe cocinando en LO. Elimine los líquidos y especias de la cocción. Rinde 6 porciones.

Sopa de Minestrón

- 3 tazas de agua
- 2 latas de 10.5 oz. (310ml) de caldo de pollo
- 1 cebolla mediana picada
- 3 zanahorias cortadas en cubos
- 1 calabacín mediano, cortado por la mitad y en rebanadas de ½ de pulg. (1cm)
- 1½ tazas de col picada
- 1 lata de 15 oz. (425g) de garbanzos, sin drenar
- 3 latas de 14.5 oz. (411g) de tomates enteros, sin drenar, cortados en trozos
- 5 rebanadas de tocino, cocido y desmenuzado, optativo
- 2 dientes de ajo picados
- 1½ cdtas. de aderezo italiano
- 1 cdtas. de sal
- ½ cdtas. de pimienta
- ½ taza de macarrones pequeños con forma de codo u otros fideos, sin cocer

Tiempo de cocción: LOW (baja) = 8 a 10 horas
HIGH (alta) = 5 a 6 horas

1. Combine todos los ingredientes en la olla cerámica, excepto los macarrones; revuélvalos para mezclarlos bien. Coloque la olla cerámica en la base calentadora, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado según el tiempo indicado o hasta que las verduras estén blandas.
2. Suba la temperatura al ajuste "High" (alta) y agregue los macarrones; revuélvalos para mezclarlos bien. Tape la olla y cocine durante 30 minutos. Rinde 6 a 8 porciones. Si lo desea, fije la temperatura en "Low" (baja) para servir.

Pollo para Visitas

- 3 - 4 libras (1361-1814g) de trozos de pollo sin piel si lo desea sal y pimienta al gusto
- 2 latas de 10.5 oz. (310ml) de sopa cremosa condensada de champiñones
- 2 latas de 10.5 oz. (310ml) de sopa condensada de tomates
- ¾ taza de harina
- 2 dientes de ajo picados
- 1 frasco de 16 oz. (450g) de cebollas pequeñas enteras, drenadas, O BIEN 1 cebolla grande rebanada y separada en anillos

Tiempo de cocción: LOW (baja) = 8 a 10 horas
HIGH (alta) = 5 a 6 horas

1. Sazone los trozos de pollo con sal y pimienta y colóquelos en la olla cerámica. En un recipiente combine el resto de los ingredientes, revolviéndolos para mezclarlos bien. Viértalos en el pollo.
2. Tape la olla y cocine en el ajuste de temperatura deseado según el tiempo indicado o hasta que el pollo esté blando. Rinde 6 a 8 porciones. Si lo desea, fije la temperatura en "Low" (baja) para servir.

Asado de Cerdo a las Hierbas

- 4 dientes grandes de ajo cortados en cuadrados
- 5 libras (2268g) de asado de cerdo, con o sin huesos
- 1 cdtas. de sal
- 1 cdtas. de tomillo molido
- ½ cdtas. de salvia pulverizada
- ½ cdtas. de clavos de especia molidos
- 1 cdtas. de cáscara de limón cernida
- ½ taza de agua
- 3 cda. de de maicena, optativo
- 3 cda. de agua - optativo

Tiempo de cocción: LOW (baja) = 9 a 10 horas
HIGH (alta) = 5 a 6 horas

1. Corte 16 cavidades pequeñas en el asado e introduzca los trozos de ajo. En un recipiente pequeño combine la sal, el tomillo, la salvia, los clavos de especia y la cáscara de limón. Introdúzcalos en el asado de cerdo frotándolos
2. Vierta ½ taza de agua en la olla cerámica. Agregue el asado. Coloque la olla cerámica en la base calentadora, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado o hasta que el termómetro para carne introducido en el centro del asado indique 170°F o más.
3. Deje reposar el asado durante 10 a 15 minutos antes de trinarlo. Retire los trozos de ajo. Si lo desea espese los jugos para preparar salsa. Disuelva la maicena en agua. Fije el control en "High" (alta). Revuelva lentamente los jugos hasta que queden espesos. Rinde 6 a 8 porciones.

Asado de Res con Verduras

- 3-3½ libras (1361-1588) de asado de res sal y pimienta al gusto
- 1 cebolla grande cortada en cuadrados o rebanada
- 6 zanahorias cortadas en trocitos de 1 pulg. (2.5cm)
- 6 papas medianas, cortadas en cuadrados y en mitades
- ½ taza de agua

Tiempo de cocción: LOW (baja) = 9 a 10 horas
HIGH (alta) = 5 a 6 horas

1. Si lo desea, dore el asado en una sartén sobre una estufa o cocina a fuego mediano antes de colocarlo en la olla cerámica. Sazone a gusto. Coloque las verduras alrededor del asado. Agregue el agua.
2. Coloque la olla cerámica en la base calentadora, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado según el tiempo indicado o hasta que la carne y las verduras estén blandas. (Para que la carne quede bien cocida, el termómetro debe indicar 170°F). Si lo desea, espese los jugos mezclando 2 cda. de maicena y 2 cda. de agua. Fije el control en "High" (alta) y revuelva lentamente la mezcla hasta que quede espesa. Rinde 6 porciones. Si lo desea, fije la temperatura en "Low" (baja) para servir.

Frijoles Horneados Estilo Boston

4 tazas de frijoles blancos secos

12 tazas de agua

1 cda. de sal

1 cebolla grande picada

½ libra de cerdo salado, cortado en cubos de 1 pulg. (2.5cm)

1/3 taza de melaza

¾ taza de ketchup

¾ taza de azúcar rubio

1 cda. de mostaza seca

½ lb. salt pork – cut into 1-inch cubes

¾ cup molasses

¾ cup ketchup

¾ cup brown sugar 1 tbsp. dry mustard

Tiempo de cocción: Low (baja) = 15 a 18 horas

1. Enjuague y separe los frijoles. Coloque en la olla cerámica los frijoles, el agua, la sal, la cebolla y el cerdo salado. Coloque la olla en la base calentadora, tápela y cocine en "Low" (baja) durante 13 a 15 horas o durante la noche hasta que los frijoles estén blandos
2. Drene los frijoles, conservando 2 tazas de líquido. Vuelva a poner los frijoles en la olla cerámica. En un recipiente combine el líquido de los frijoles con el resto de los ingredientes. Vierta los frijoles y revuélvalos para mezclarlos bien. Tape la olla y cocine en "Low" (baja) durante 2 a 3 horas para mezclar los sabores. Rinde aproximadamente 3 cuartos de galón o 12 a 16 porciones.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

West Bend® ("la Compañía") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el Manual de Instrucciones. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de la Compañía. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin efecto, a juicio exclusivo de la Compañía, si el aparato ha sido dañado por accidente, mal uso, abuso, negligencia, arañazos, o si el aparato ha sido alterado de alguna manera.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA ASUMIRÁ LA COMPAÑÍA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si usted piensa que el aparato se ha dañado o requiere servicio dentro del período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente al www.westbend.com con "Support" -> "Contact Us". Un recibo que acredite la fecha de compra original será requerido para todos los reclamos; los recibos escritos a mano no son aceptados. También se le podrá exigir devolver el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Compañía no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir directamente a la Compañía de varias maneras. Ordene en línea en **www.westbend.com**.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su producto. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: _____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____

Número y código de fecha del producto
(aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____

NOTES / NOTES / NOTAS

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

