

WestBend®

3 & 4 QT. CROCKERY™ COOKER

Instruction Manual



Register this and other Focus Products Group International products through our website: www.registerfocus.com
Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards.....	2
Before Using for the First Time	3
Using Your Crockery Cooker.....	4
Helpful Hints.....	4
Cleaning Your Crockery Cooker.....	5
Recipes	5
Warranty.....	8

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not use appliance for other than intended use.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Products Group International may cause injuries.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- 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.
- 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. See Replacement Part section in this booklet on how to obtain a replacement part.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- 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.
- Do not move an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Lift cover slowly, directing steam away from you.
- 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.
- Do not preheat the heating base.
- 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.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not plug cord into wall outlet unless Crockery™ Slow Cooker is set in “OFF” position.
- 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.
- Caution: Risk of electric shock. Cook only in removable ceramic cooking vessel; do not attempt to cook directly in the heating base.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.
- 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.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Keep the cord away from hot parts of the appliance and hot surfaces during operation.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Do not allow children to operate or be near the Crockery™ Slow Cooker, as the outside surfaces are hot during use.
- Do not allow cord to hang over any edge where a child can reach it. Arrange cord to avoid pulling, tripping or entanglement.
- **For household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

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

USING YOUR CROCKERY COOKER

1. Place heating base on dry, level, heat-resistant surface, away from any edge.
2. Place foods into cooking vessel, cover and place into heating base. (If you wish to brown or pre-cook any foods before slow cooking, this must be done in a different cooking utensil on top of the range). **Never place ceramic-cooking vessel 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 "LO" or "HI" and cook for recommended time given in recipe. If your crockery cooker has a signal light, it will glow when cooker is plugged into an outlet. As a general guideline, most meat and vegetable combinations need 8 to 10 hours of cooking at "LO," or 4 to 6 hours at "HI." **Do not cook foods at "Keep Warm" setting, as temperature is not hot enough to cook foods. Use "Keep Warm" setting only to keep cooked foods 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 "Keep Warm" for serving or turn control to "OFF." Unplug the 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.

HELPFUL HINTS

- Stir foods occasionally to reduce sticking to sides of cooking vessel.
- Use only plastic, rubber, wooden or non-metal cooking tools with cooking vessel. Use of metal cooking tools may scratch the ceramic vessel.
- Foods will be brought to a simmer at all cooking settings. The setting determines the time needed to reach a simmer.
- If the cooking vessel 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 vessel with food the night before cooking and refrigerate. When ready, place cooking vessel into the heating base and cook. The gradual warming will not harm the cooking vessel.
- 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 vessel. Stir occasionally to prevent sticking.

CLEANING YOUR CROCKERY COOKER

1. Allow the entire unit (base, cooking vessel and cover) to cool before cleaning. Set cooking vessel and cover on a dry hot pad or trivet for gradual cooling. **Do not run cold water over hot cooking vessel 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 vessel and cover may be washed using hot 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 hot soapy water, rinse and dry.

This appliance has no user serviceable parts.

RECIPES

Many of your favorite recipes may be adapted to the West Bend® Crockery Cooker. To do so, use the following guide.

<u>If your recipe says to cook for...</u>	<u>Cook at "LO" for...</u>	<u>Cook at "HI" for...</u>
30 minutes	6 to 8 hours	3 to 4 hours
35 to 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 West Bend® Crockery Cooker that we have included to get you started.

Hearty Chicken Noodle Soup

- | | |
|---|--|
| <p>1½ lbs. Chicken, cut into cubes
 3 cups water
 1 medium onion, chopped
 3 carrots, cut into ½" pieces
 3 ribs of celery, cut into ½" pieces
 1 14½-oz. can whole tomatoes, undrained, cut up</p> | <p>2 tsp. instant chicken bouillon
 2 tsp. dried parsley flakes
 ½ tsp. salt
 ¼ tsp. dried rosemary leaves
 ¼ tsp. pepper
 ¾ cup uncooked fine egg noodles</p> |
|---|--|

Cooking Time: **LO** = 8 to 9 hours **HI** = 5 to 6 hours

1. Combine all ingredients, except egg noodles in the cooking vessel. Place cooking vessel 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 cooking vessel and set aside to cool slightly. Set control to HI 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 vessel and cook until noodles are tender. Serves 4. Set at Keep Warm for serving, if desired.

Herbed Pork Roast

3 large garlic cloves, quartered	¼ tsp. ground cloves
2½ - 3lb. pork roast, boneless or bone-in	½ tsp. grated lemon peel
¾ tsp. salt	½ cup water
¾ tsp. ground thyme	2 tbsp. cornstarch - optional
¼ tsp. rubbed sage	2 tbsp. water - optional

Cooking Time: LO = 9 to 10 hours HI = 5 to 6 hours

1. Cut 12 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 cooking vessel. Add roast. Place cooking vessel 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. Remove roast and allow 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 HI. Stir slowly into juices until thickened. Serves 4 to 6.

Slow Cooker Stew

1½ lbs. beef stew meat, cut into 1" pieces	1 10½-oz. can beef broth
1 small onion, chopped	2 tsp. Worcestershire sauce
3 carrots, cut into ½" pieces	1 tbsp. dried parsley flakes
2 ribs celery, cut into ½" pieces	1 bay leaf
3 medium potatoes, cut into ½" pieces	¾ tsp. salt
1 14½-oz. can whole tomatoes, undrained, cut up	¼ tsp. pepper
	1½ tbsp. quick cooking tapioca

Cooking Time: LO = 8 to 10 hours HI = 5 to 6 hours

1. Combine all ingredients in cooking vessel, stir to blend.
2. Place cooking vessel into the heating base, cover and cook at desired heat setting for time given or until meat and vegetables are tender. Remove bay leaf before serving. Serves 4. Set at Keep Warm for serving if desired.

Beef Roast with Vegetables

2-2½ lbs. beef roast	4 med. potatoes, quartered and halved
1 small onion, quartered or sliced	½ cup water
4 carrots, cut into 1" pieces	salt and pepper to taste

Cooking Time: LO = 9 to 10 hours HI = 5 to 6 hours

1. If desired, brown roast in skillet over medium heat of range unit before placing into cooking vessel. Season as desired. Place vegetables around roast. Add water.
2. Place cooking vessel 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). Remove roast and vegetables. Thicken juices with mixture of 2 tablespoons cornstarch and 2 tablespoons water if desired. Set control to HI and slowly stir mixture into juices until thickened. Serves 4.

Chili

1½ lbs. lean ground beef or turkey	1 15-oz. can kidney beans, undrained
1 cup chopped onion	1½ tbsp. chili powder
1 cup chopped green pepper	1 tsp. ground cumin
1 garlic clove, minced	1 tsp. salt
1 28-oz. can whole tomatoes, undrained, cut up	½ tsp. pepper

Cooking Time: LO = 8 to 10 hours HI = 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 cooking vessel. Add remaining ingredients; stir to blend.
2. Place cooking vessel into heating base, cover and cook at desired heat setting for time given. Serves 4 to 5. Set at Keep Warm for serving, if desired.

Chicken Vegetable Stew

2 lbs. chicken, cut into cubes	½ tsp. dried thyme leaves
3 carrots, cut into ½" pieces	½ tsp. paprika
2 ribs celery, cut into ½" pieces	¼ tsp. rubbed sage
1 8-oz. can mushroom stems and pieces, undrained	¼ tsp. pepper
1 15-oz. jar whole small onions, undrained, OR 1 medium onion, chopped	½ cup water
1 10-oz. bag frozen peas, rinsed with hot water	1 6-oz. can tomato paste
½ tsp. salt	1 10½-oz. can chicken broth
	3 tbsp. cornstarch
	¼ cup water

Cooking Time: LO = 8 to 10 hours HI = 5 to 6 hours

1. Place chicken parts, carrots, celery, mushrooms, onions and peas in cooking vessel. In medium bowl combine salt, thyme, paprika, sage, pepper, water, tomato paste and broth. Pour over chicken mixture.
2. Place cooking vessel 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 vessel; stir to combine.
4. Set control to HI. Combine cornstarch and water; stir slowly into stew until thickened. Serves 4 to 6. Set at Keep Warm for serving if desired.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Products Group International, LLC ("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, FORSEEABLE, 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 at (866) 290-1851, or e-mail us at customercare@focuspg.com. 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 directly from the Company several ways. Order online at www.westbend.com, e-mail customercare@focuspg.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Products Group International, LLC.
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 53
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Care for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the appliance, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Products Group International, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

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): _____

WestBend®

FAIT-TOUT ÉLECTRIQUE CROCKERY™ DE 3 & 4 QUARTS (2.8 - 3.8L)

Mode d'Emploi



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que vos autres produits Focus Products Group International sur notre site Internet: www.registerfocus.com
L'enregistrement d'un produit n'est pas exigé pour activer la garantie.

Précautions Importantes.....	2
Avant la Première Utilisation.....	3
Utilisation de Votre Fait-tout Crockery	4
Astuces.....	4
Nettoyage de Votre Fait-tout Crockery	5
Recettes	5
Garantie.....	8

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

MISES EN GARDE IMPORTANTES



MISE EN GARDE

Pour écarter tout risque de blessure et de dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, prenez toujours les précautions de base, notamment:

- Lisez toutes les instructions.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que celle indiquée
- L'utilisation d'accessoires non-recommandés par Focus Products Group International risque de causer des blessures.
- N'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon d'alimentation ou une fiche en mauvais état, après un dysfonctionnement de l'appareil, ou toute autre détérioration. Pour consulter les informations sur les réparations, se référer à la page concernant la garantie.
- N'utilisez pas la marmite de cuisson en céramique ni le couvercle sur la cuisinière, sous la rôtissoire, dans le congélateur ou au four. Vous pouvez utiliser la marmite de cuisson en céramique au four à micro-ondes mais ne placez pas le couvercle en verre au four à micro-ondes car il comporte un anneau métallique.
- N'utilisez pas la marmite de cuisson en céramique ni le couvercle en verre si ceux-ci sont écaillés, fendus ou comportent des rayures profondes car le verre et la céramique fragilisés risquent de se briser pendant l'utilisation. Mettez-les au rebut immédiatement. Voir la section des « Pièces de rechange » de ce livret pour savoir comment obtenir une pièce de rechange.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées rectangulaires et rondes lorsque celles-ci sont fournies. Utilisez des maniques ou des gants anti-chaaleur si vous soulevez ou déplacez la marmite de cuisson en céramique ou le couvercle lorsque ceux-ci sont chauds.
- Ne déplacez pas un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides à haute température.
- Soulevez doucement le couvercle en dirigeant la vapeur loin de vous.
- Laissez reposer la marmite de cuisson en céramique et le couvercle sur une manique, sur un support de cuisson métallique ou sur toute autre surface résistant à la chaleur. Ne placez pas la marmite de cuisson en céramique ou le couvercle à haute température directement sur le comptoir, la table ou toute autre surface.
- Ne préchauffez pas le socle de chauffage.
- N'ajoutez pas d'aliments surgelés/froids ni de liquides dans la marmite de cuisson en céramique à haute température. Un brusque changement de température risque de provoquer une fissure du couvercle ou de la marmite de cuisson en céramique voire de les faire voler en éclats.
- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne branchez pas cet appareil à la prise secteur si le fait-tout électrique Crockery™ n'est pas positionné sur « OFF » (arrêt).
- Positionnez toujours la commande sur « OFF » (arrêt) puis débranchez l'appareil électrique de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces.

- Mise en Garde: Risque de choc électrique. Cuisinez uniquement dans un ustensile de cuisine amovible; ne tentez pas d'effectuer une cuisson directement à l'intérieur du socle chauffant.
- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentations plus longs détachables ou des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, la puissance nominale indiquée pour le cordon d'alimentation détachable ou pour le cordon de rallonge devrait être au moins aussi importante que la puissance nominale de l'appareil. Si l'appareil est de type raccordé à la terre, le cordon de rallonge devrait être relié à la terre et composé de trois fils. Le cordon devrait être disposé de manière à ne pas pendre depuis le plan de travail d'où il risque d'être tiré par des enfants ou d'où quelqu'un pourrait s'y prendre les pieds.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encaster dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'y adapte avec un jeu ou si cette prise secteur ou ce cordon de rallonge vous semblent chauds.
- Maintenez le cordon à l'écart des pièces de l'appareil et des surfaces à haute température pendant l'utilisation.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil ni se tenir à proximité, dans la mesure où les surfaces extérieures sont chaudes en cours d'utilisation.
- Ne laissez pas pendre le cordon à un endroit accessible à un enfant. Disposez le cordon de manière à ce que personne ne puisse tirer ou trébucher dessus, ni s'emmêler dedans.
- **Pour usage domestique uniquement.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

UTILISATION DE VOTRE FAIT-TOUT CROCKERY

1. Placez le 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, branchez le cordon d'alimentation à une prise secteur 120 volt AC **uniquement**.
4. Réglez le régulateur de température sur LO ou sur HI pendant la durée de cuisson recommandée dans la recette. Si votre fait-tout dispose d'un voyant lumineux, celui-ci s'allume lorsque le fait-tout est activé. En règle générale, la plupart des associations de viande et de légumes ont besoin de 8 à 10 heures de cuisson sur LO ou de 4 à 6 heures de cuisson sur HI. **Ne cuisinez pas d'aliments si l'appareil est réglé sur Maintien au chaud, car la température n'est pas suffisante pour cuire des aliments. Utilisez le réglage 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 Maintien au chaud ou positionnez la commande sur OFF. Débranchez la fiche de la prise secteur après utilisation. Laissez le fait-tout 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

- 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 FAIT-TOUT CROCKERY

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.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

RECETTES

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

<u>Si votre recette indique une cuisson de:</u>	<u>Cuisez sur LO pendant:</u>	<u>Cuisez sur HI pendant:</u>
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 à 8 heures

Essayez certaines de nos recettes favorites avec la mijoteuse Crockery de West Bend® Housewares, LLC qui apparaissent aux pages suivantes.

Rôti de Bœuf aux Légumes

2-2½ livres (907-1134g) rôti de bœuf
1 oignon coupé en quatre ou en tranches
4 carottes en dés de 1" (2.5 cm)

4 pommes de terre coupées en 4 et en 2
½ tasse eau
sel et poivre

Temps de cuisson: LO = 9 à 10 heures HI = 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 cœur). 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 HI et mélangez lentement jusqu'à épaississement. Pour 4 personnes. Réglez à LO au besoin pour le service.

Soupe au Poulet et aux Nouilles

- | | |
|---|---|
| 1 ½ livres (680g) de morceaux de poulet, sans la peau si désiré | 2 c. à café bouillon de poulet instantané |
| 3 tasses eau | 2 c. à café flocons de persil séché |
| 1 oignon moyen, haché | ½ c. à café sel |
| 3 carottes en dés de ½" (1cm) | ¼ c. à café de feuilles de romarin sèches |
| 3 côtes de céleri en dés de ½" (1cm) | ¼ c. à café poivre |
| 1 boîte de 14½oz (411g) de tomates entières, non égouttées et coupées en morceaux | ¾ tasse nouilles aux œufs fines crues |

Temps de cuisson: LO = 8 à 10 heures HI = 5 à 6 heures

1. Combinez tous les ingrédients, sauf les nouilles aux œufs, 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 HI 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 4 personnes. Réglez à LO au besoin pour le service.

Ragoût

- | | |
|--|--|
| 1½ livres (680g) de bœuf pour ragoût, en dés de 1" (2.5 cm) | 1 boîtes de 10½oz. (297ml) de bouillon de poulet |
| 1 oignon moyen, haché | 2 c. à café sauce Worcestershire |
| 3 carottes en dés de ½" (1cm) | 1 c. à soupe flocons de persil séché |
| 2 côtes de céleri en dés de ½" (1cm) | 1 feuille de laurier |
| 3 pommes de terre en dés de ½" (1cm) | ¾ c. à café sel |
| 1 boîte de 14½oz. (411g) de tomates entières, non égouttées et coupées | ¼ c. à café poivre |
| | 1½ c. à soupe tapioca à cuisson rapide |

Temps de cuisson: LO = 8 à 10 heures HI = 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 4 personnes. Réglez à LO au besoin pour le service.

Rôti de Porc aux Herbes

- | | |
|--|--|
| 3 grosses gousses d'ail, coupées en 4 | ¼ c. à café clous de girofle en poudre |
| 2½-3 (1134-1361g) livres rôti de porc, désossé ou sur l'os | ½ c. à café zeste de citron râpé |
| ¾ c. à café sel | ½ tasse eau |
| ¾ c. à café thym en poudre | 2 c. à soupe maïzena, facultatif |
| ¼ c. à café sauge sèche | 2 c. à soupe eau, facultatif |

Temps de cuisson: LO = 9 à 10 heures HI = 5 à 6 heures

1. Piquez d'ail le rôti en 12 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 HI. Mélangez lentement dans les sucs de la viande jusqu'à épaississement. Pour 4 à 6 personnes.

Chili

1½ livres bœuf ou dinde haché(e) maigre	1 boîte de 15oz. (425g) de haricots en grains - non égouttés
1 tasse oignon haché	
1 tasse poivron vert haché	1½ c. à soupe chili en poudre
1 gousses d'ail, émincées	1 c. à café cumin en poudre
1 boîte de 28oz. (793g) de tomates entières, non égouttées et coupées en morceaux	1 c. à café sel
	½ c. à café poivre

Temps de cuisson: LO = 8 à 10 heures HI = 4 à 5 heures

1. Faites dorer le bœuf 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 4 à 5 personnes. Réglez sur LO pour servir au besoin.

Ragoût de Poulet et de Légumes

2 livres morceaux de poulet, sans la peau si désiré	½ c. à café feuilles de thym sèches
3 carottes en dés de ½" (1cm)	½ c. à café paprika
2 côtes de céleri en dés de ½" (1cm)	¼ c. à café sauge sèche
1 boîte de 8oz. (207ml) de tiges et morceaux de champignons, non égouttés	¼ c. à café poivre
1 boîte de 15oz. (444ml) de petits oignons entiers, non égouttés, OU 1 oignon haché	½ tasse d'eau
1 sachet de 10oz. (283g) de petits pois surgelés, rincés à l'eau chaude	1 boîte de 6oz. (170g) de concentré de tomates
½ c. à café sel	1 boîtes de 10½oz. (310ml) de bouillon de poulet
	3 c. à soupe maïzena
	¼ tasse eau

Temps de cuisson: LO = 8 à 10 heures HI = 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 HI. Combinez la maïzena et l'eau; mélangez lentement dans le ragoût jusqu'à ce que la sauce épaississe. Pour 4 à 6 personnes. Réglez sur LO pour servir au besoin

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

Focus Products Group International, LLC ("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 (866) 290-1851, ou envoyer un e-mail à l'adresse customercare@focuspg.com. 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.

Valide uniquement aux USA et au Canada

PIECES 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, par e-mail au customercare@focuspg.com, par téléphone en appelant au (866)290-1851, ou en écrivant à:

Focus Products Group International, LLC.
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 53
West Bend, WI 53095

Pour commander à l'aide d'un chèque ou d'un mandat, veuillez commencer par contacter le service d'assistance à la clientèle pour obtenir un total de commande. Envoyez par courrier votre commande, accompagnée d'une lettre mentionnant le modèle et le numéro de catalogue de votre appareil, que vous pourrez trouver en bas ou à l'arrière de l'appareil, une description de la pièce ou des pièces que vous voulez commander, ainsi que la quantité désirée. Votre chèque devra être libellé à l'ordre de Focus Products Group International, LLC.

La TVA de votre province et les frais d'envoi, seront ajoutés au montant total. Veuillez patienter deux semaines pour que la livraison et le traitement puissent avoir lieu.

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 consignez 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): _____

Française - 8

WestBend®

OLLA ELÉCTRICA CROQUERY™ DE 3 & 4 CUARTOS DE GALÓN (2.8 - 3.8L)

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos Focus Products Group International a través de nuestro sitio web: www.registerfocus.com
No se requiere registrar el producto para activar la garantía.

Precauciones Importantes.....	2
Antes de Utilizarse por Primera Vez	3
Cómo Usar Su Olla Eléctrica.....	4
Consejos Prácticos.....	4
Cómo Limpiar Su Olla Eléctrica	5
Recetas	5
Garantía	8

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

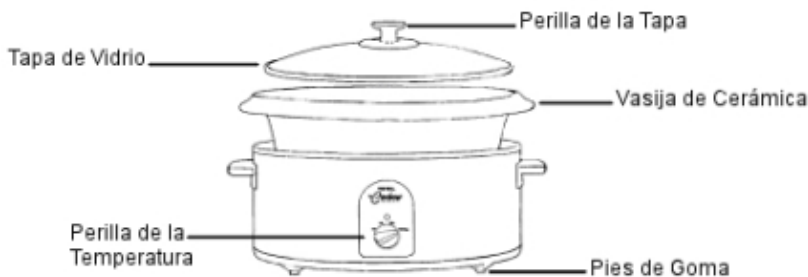
Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Products Group International puede causar lesiones.
- No haga funcionar ningún aparato electrodoméstico que tenga el cordón eléctrico o el enchufe dañados, después de haber sufrido una falla o de haberse dañado de cualquier manera. Para información relacionada con el servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- No coloque la vasija de cerámica de cocinar o la tapa sobre la estufa, debajo de la parrilla, en el congelador, o en el horno. Usted puede colocar la vasija de cerámica de cocinar dentro del horno de microondas, pero no la tapa de vidrio dado que ésta lleva puesta un aro de metal.
- No use ni la vasija de cerámica de cocinar ni la tapa de vidrio si están desportilladas, rajadas o con rayados profundos ya que la cerámica y el vidrio debilitados pueden hacerse añicos al usarse. Deséchelas inmediatamente. Vea en la sección de Piezas de Repuesto en este folleto cómo obtener una pieza de repuesto.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas donde estén provistas. Use almohadillas aislantes o guantes para hornos si va a levantar o portar la vasija de cerámica de cocinar o la tapa mientras estén calientes.
- No mueva artefacto electrodoméstico alguno que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Levante la tapa lentamente de tal forma que el vapor salga en dirección opuesta a usted.
- Coloque la vasija de cerámica de cocinar o la tapa sobre una almohadilla, un trébede u otra superficie que proteja contra el calor. No coloque la vasija de cerámica de cocinar caliente directamente sobre la encimera, la mesa u otra superficie.
- No precaliente la base de calentamiento.
- No agregue alimentos o líquidos congelados/fríos dentro de la vasija de cerámica de cocinar caliente. Un cambio repentino de temperatura puede causar que la tapa o la vasija de cerámica de cocinar se rajen o hagan añicos.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No use este aparato a la intemperie.
- No enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente a menos que la olla eléctrica de cocimiento lento Crockery™ esté apagada (posición "OFF").
- Cuando no esté usando el artefacto o antes de limpiarlo, siempre coloque el control en la posición "OFF" (apagado) y desenchufe el artefacto. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle partes.
- Precaución: Riesgo de descarga eléctrica. Cocine solamente en el vasija de cerámica de cocinar; no trate de cocinar en la base de calentamiento.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.

- Hay disponibles cordones de alimentación eléctrica desmontables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se ejerce cuidado al usarlos. Mientras el uso de una extensión eléctrica no es recomendado, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón desmontable de alimentación eléctrica o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del artefacto electrodoméstico. Si el artefacto electrodoméstico es del tipo conectado a tierra, la extensión eléctrica deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. El cordón eléctrico debería ser extendido de tal manera que no pase sobre encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de las partes calientes del artefacto electrodoméstico mientras éste esté operándose.
- Se requiere de supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- No permita que los niños usen la olla eléctrica de cocimiento lento Crockery™, ni que haya niños en las inmediaciones de la misma, ya que las superficies exteriores de ésta se calientan durante el uso.
- No permita que el cable cuelgue de algún borde, donde pueda ser alcanzado por los niños. Coloque el cable de modo que impida lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo.
- **Sólo para uso doméstico.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ANTES DE UTILIZARSE POR PRIMERA VEZ

Revise 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 Crockery, 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 quebrará 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 (LO) y entre 4 a 6 horas a alta (HI). **No cocine los alimentos en el ajuste "Keep Warm" (Mantener caliente), ya que la temperatura del mismo no es lo suficientemente caliente para cocinar alimentos. Use el punto de ajuste "Keep 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 "Keep Warm" para servir o apague la unidad ajustándolo a la posición OFF. 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 daña 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 con vinagre destilado. Vuelva a lavar con agua jabonosa caliente, enjuague y seque.

Este artefacto no tiene ninguna pieza que el usuario puede reparar.

RECETAS

Muchas de sus recetas favoritas puede prepararlas en su olla Crockery de West Bend® Housewares. Para ello, use la siguiente guía.

<u>Si la receta recomienda...</u>	<u>Cocinar en LO (baja) durante...</u>	<u>Cocinar en HI (alta) durante...</u>
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 Crockery de West Bend® Housewares, LLC que hemos incluido en las siguientes páginas.

Asado de Res con Verduras

- | | |
|--|--|
| 2-2½ libras (907-1134g) de asado de res | 4 papas medianas, cortadas en cuadrados y en mitades |
| 1 cebolla grande cortada en cuadrados o rebanada | ½ taza agua |
| 4 zanahorias cortadas en trocitos de 1 pulg. (2.5cm) | sal y pimienta al gusto |

Tiempo de cocción: LO (baja) = 9 a 10 horas HI (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. maicena y 2 cda. agua. Fije el control en HI (alta) y revuelva lentamente la mezcla hasta que quede espesa. Rinde 4 porciones. Si lo desea, fije la temperatura en LO (baja) para servir.

Nutritiva Sopa de Fideos con Pollo

- | | |
|---|--|
| 1½ libras (680g) de trozos de pollo, sin piel si lo desea | 1 lata de 14½oz. (411g) de tomates enteros, sin drenar, cortados en trozos |
| 3 tazas agua | 2 cda. caldo de pollo instantáneo |
| 1 cebolla mediana picada | 2 cda. hojuelas secas de perejil |
| 3 zanahorias cortadas en trocitos de ½ pulg. (1cm) | ½ cda. sal |
| 3 palitos de apio cortados en trocitos de ½ pulg. (1cm) | ¼ cda. hojas secas de romero |
| | ¼ cda. pimienta |
| | ¾ taza fideos finos de huevo sin cocer |

Tiempo de cocción: LO (baja) = 8 a 10 horas HI (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 HI (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 4 porciones. Si lo desea, fije la temperatura en LO (baja) para servir.

Guisado en Olla de Cocción Lenta

- | | |
|--|--|
| 1½ libras (680g) de carne de res para guisar, cortada en piezas de 1 pulg. (2.5cm) | 1 lata de 14½oz. (411g) de tomates enteros, sin drenar, cortados en trozos |
| 1 cebolla mediana picada | 1 latas de 10½oz. (297ml) de caldo de res |
| 3 zanahorias cortadas en trocitos de ½ pulg. (1cm) | 2 cda. salsa Worcestershire |
| 2 palitos de apio cortados en trocitos de ½ pulg. (1cm) | 1 cda. hojuelas secas de perejil |
| 3 papas cortadas en trocitos de ½ pulg. (1cm) | 1 hojas de laurel |
| | ¾ cda. sal |
| | ¼ cda. pimienta |
| | 1½ cda. tapioca de cocción rápida |

Tiempo de cocción: LO (baja) = 8 a 10 horas HI (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 4 porciones. Si lo desea, fije la temperatura en LO (baja) para servir.

Asado de Cerdo a las Hierbas

- | | |
|--|----------------------------------|
| 3 dientes grandes de ajo cortados en cuadrados | ¼ cda. salvia pulverizada |
| 2½-3 libras (1134-1361g) de asado de cerdo, con o sin huesos | ¼ cda. clavos de especia molidos |
| ¾ cda. sal | ½ cda. cáscara de limón cernida |
| ¾ cda. tomillo molido | ½ taza agua |
| | 2 cda. maicena, optativo |
| | 2 cda. agua - optativo |

Tiempo de cocción: LO (baja) = 9 a 10 horas HI (alta) = 5 a 6 horas

1. Corte 12 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 trincharlo. Retire los trozos de ajo. Si lo desea espese los jugos para preparar salsa. Disuelva la maicena en agua. Fije el control en HI (alta). Revuelva lentamente los jugos hasta que queden espesos. Rinde 4 a 6 porciones.

Chile

1½ libras (680g) de carne molida magra, ya sea de res o pavo	1 lata de 15oz. (425g) de frijoles rojos, sin drenar
1 tazas cebolla picada	1½ cda. chile en polvo
1 tazas pimiento verde picado	1 cda. comino molido
1 dientes de ajo picados	1 cda. sal
1 latas de 28oz. (793g) de tomates enteros, sin drenar, cortados en trozos	½ cda. pimienta

Tiempo de cocción: LO (baja) = 8 a 10 horas HI (alta) = 4 a 5 horas

1. Dore la carne molida o el pavo con la cebolla, el pimiento 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 4 a 5 porciones. Si lo desea, fije la temperatura en LO (baja) para servir.

Guisado de Pollo con Verduras

2 libras (907g) de trozos de pollo sin piel, si lo desea	½ cda. sal
3 zanahorias cortadas en trocitos de ½ pulg. (1cm)	½ cda. hojas secas de tomillo
2 palitos de apio cortados en trocitos de ½ pulg. (1cm)	½ cda. pimentón
1 lata de 8oz. (207ml) de tallos y trozos de champiñones, sin drenar	¼ cda. salvia pulverizada
1 frasco de 15oz. (444ml) de cebollas pequeñas enteras sin drenar, O BIEN 1 cebolla mediana picada	¼ cda. pimienta
1 bolsa de 10oz. (283g) de arvejas congeladas, enjuagadas en agua caliente	½ tazas agua
	1 lata de 6oz. (170g) de pasta de tomate
	1 latas de 10½oz. (310ml) de caldo de pollo
	3 cda. maicena
	¼ taza agua

Tiempo de cocción: LO (baja) = 8 a 10 horas HI (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 HI (alta). Combine la maicena y el agua, y viértala lentamente en el guisado mientras lo revuelve hasta que se torne espeso. Rinde 4 a 6 porciones. Si lo desea, fije la temperatura en LO (baja) para servir.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Products Group International, LLC ("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 doméstico 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 AQUELLAS 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 (866) 290-1851, o envíenos un correo electrónico a customercare@focuspg.com. 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, al correo electrónico customercare@focuspg.com, o por teléfono llamando al (866) 290-1851, o escribiendo a:

Focus Products Group International, LLC.

Atención: Customer Care Dept.

P. O. Box 53

West Bend, WI 53095

Para hacer un pedido con un cheque o giro postal, sírvase primero ponerse en contacto con el Dept. de Atención al Cliente para solicitar el monto total del pedido. Envíe su pago junto con una carta en la que indique el modelo y número de catálogo del aparato, que se puede encontrar en la parte inferior o posterior del aparato, una descripción de la parte o partes que usted está pidiendo, y la cantidad que desea. Su cheque debe hacerse a nombre de Focus Products Group International, LLC.

Se sumará al total el impuesto de venta estatal/provincial que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. Estime un lapso de dos semanas para el procesamiento y la entrega.

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): _____

Español - 8