

WestBend®

6 QUART SLOW COOKER

Instruction Manual



Important Safeguards.....	2
Before Using for the First Time	3
Using Your Slow Cooker	4
Slow Cooking Tips.....	4
Cleaning Your Slow Cooker	5
Recipes	5
Warranty.....	9

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

© 2017 West Bend®

www.westbend.com

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

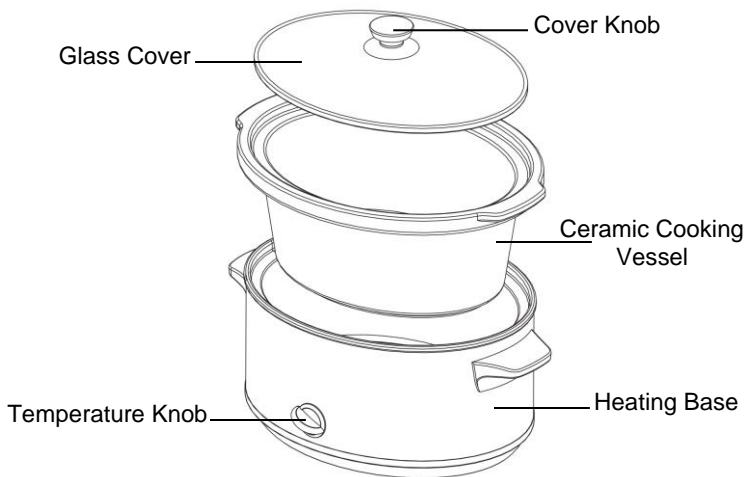
To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

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 West Bend may cause injuries.
- Do not operate when the appliance is not working properly or when it 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.
- 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 operate any appliance with a damaged cord or plug.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not plug cord into wall outlet unless 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 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.
- Intended for countertop use only.
- **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.
- **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 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.

RECIPES

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

<u>If your recipe says to cook for...</u>	<u>Cook at LOW for...</u>	<u>Cook at HIGH 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 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 tbsp. 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 | 2 10.5-ounce cans beef broth |
| 1 medium onion – chopped | 1½ tbsp. Worcestershire sauce |
| 6 carrots – cut into ½-inch pieces | 2 tbsp. dried parsley flakes |
| 4 ribs celery – cut into ½-inch pieces | 2 bay leaves |
| 5 medium potatoes – cut into ½-inch pieces | 1½ tsp. salt |
| 1 28-ounce can whole tomatoes – undrained – cut up | 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.

Chili

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

Hearty Chicken Noodle Soup

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

Corned Beef and Cabbage

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

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

Company Chicken

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

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.

Herbed Pork Roast

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

Beef Roast with Vegetables

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

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 | ⅓ cup molasses |
| 12 cups water | ¾ cup ketchup |
| 1 tsp. salt | ¾ cup brown sugar |
| 1 large onion – chopped | 1 tbsp. dry mustard |
| ½ lb. salt pork – cut into 1-inch cubes | |

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, 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@westbend.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@westbend.com, over the phone by calling (866) 290-1851, or by writing to:

West Bend
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 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®

MIJOTEUSE 6 QT. (5.7L)

Manuel d'Instructions



Précautions de Sécurité Importantes	2
Avant la Première Utilisation	3
Utilisation de Votre Mijoteuse	4
Astuces pour la Cuisson en Mijoteuse	4
Nettoyage de Votre Mijoteuse	5
Recettes	5
Garantie	10

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

© 2017 West Bend®

www.westbend.com

MISES EN GARDE IMPORTANTES



MISE EN GARDE

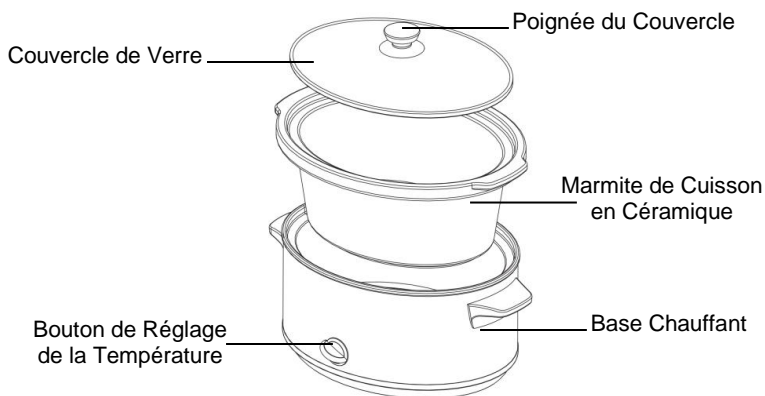
Pour écarter tout risque de blessure et de dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.

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 West Bend risque de causer des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour tout renseignement concernant les réparations, voir la page de 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.
- 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 aucun appareil électrique dont le cordon ou la fiche est en mauvais état.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne branchez pas cet appareil à la prise secteur si le mijoteuse 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'encastrer 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.
- Conçu pour être utilisé sur un comptoir uniquement.
- **AVERTISSEMENT:** Des éclaboussures d'aliment peuvent causer des brûlures graves. Garder l'appareil et le cordon d'alimentation à l'écart des enfants. Ne jamais placer le cordon d'alimentation sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise placée sous le comptoir, et ne jamais utiliser avec une rallonge.
- **Pour usage domestique uniquement.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



AVANT LA PREMIÈRE 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 crues 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.

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

RECETTES

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

<u>Si votre recette indique une cuisson de:</u>	<u>Cuisez sur LOW (faible) pendant:</u>	<u>Cuisez sur HIGH (élevé) 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 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
⅓ 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) bœuf 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 cummin 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 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 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

1½ c. à soupe bouillon de poulet
instantané
1 c. à soupe flocons de persil séché
1 c. à thé sel
½ c. à thé de feuilles de romarin sèches
½ c. à thé poivre
1 tasse nouilles aux œufs fines crues

Temps de cuisson: LOW (faible) = 8 à 10 heures HIGH (élevé) = 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 "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 Bœuf Salé

3 - 4 livres (1361-1814g) poitrine de bœuf
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	3 boîte de 14.5oz. (411g) de tomates entières – non égouttées et coupées en morceaux
2 boîtes de 10.5oz. (310ml) de bouillon de poulet	5 tranches de bacon – cuit et en miettes – facultatif
1 oignon moyen – haché	2 gousses d'ail - émincées
3 carottes – en dés	1½ c. à thé herbes de Provence
1 courgette moyenne, coupée en deux dans le sens de la longueur, puis en tranches de ½ po (1 cm) de largeur	1 c. à thé sel
1½ tasse chou - haché	½ c. à thé de poivre
1 boîte de 15oz. (425g) de pois chiches - non égouttés	¾ tasse couillettes, macaronis ou autres pâtes - crues

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	¼ tasse farine
2 boîtes de 10.5oz. (310ml) de soupe aux champignons onctueuse condensée	2 gousses d'ail – émincées
2 boîtes de 10.5oz. (310ml) de soupe aux tomates condensée	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	½ c. à thé clous de girofle en poudre
5 livres (2268g) rôti de porc – désossé ou sur l'os	1 c. à thé zeste de citron râpé
1 c. à thé sel	½ tasse eau
1 c. à thé thym en poudre	3 c. à soupe maïzena - facultatif
½ c. à thé sauge sèche	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 Bœuf aux Légumes

3–3½ livres (1361-1588g) rôti de bœuf
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 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 "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)

⅓ tasse mélasse
¾ tasse ketchup
¾ tasse sucre roux
1 c. à soupe moutarde sèche

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

1. Rincez et trieux 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 quelle que 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@westbend.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.

Valable 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@westbend.com, par téléphone en appelant au (866) 290-1851, ou en écrivant à:

West Bend
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.

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): _____

WestBend®

OLLA ELÉCTRICA DE COCIMIENTO LENTO CON CAPACIDAD DE 6 QT. (5.7L)

Manual de Instrucciones



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	9

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

© 2017 West Bend®

www.westbend.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

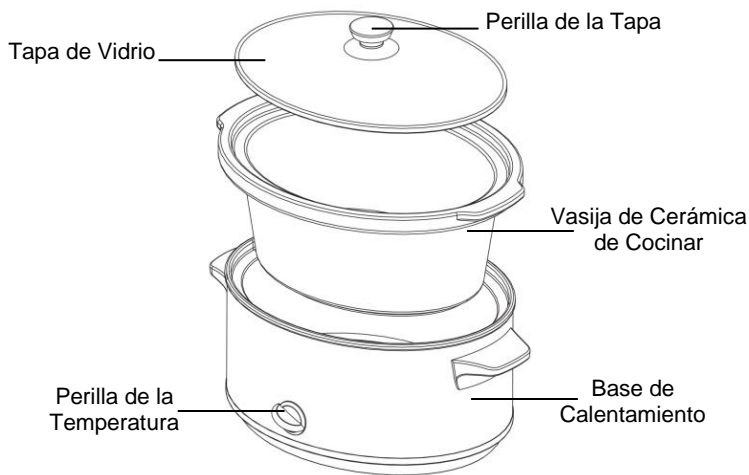
Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

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 West Bend puede causar lesiones.
- No opere el electrodoméstico cuando no funcione correctamente o haya sido dañado de algún modo. Para información relativa al 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.
- 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 opere aparato electrodoméstico alguno con el cordón eléctrico o el enchufe dañado.
- No use este aparato al aire libre.
- No enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente a menos que la olla eléctrica de cocimiento lento 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.
- 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.

- 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 permita que los niños usen la olla eléctrica de cocimiento lento, 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.
- Este aparato debe usarse únicamente sobre encimeras.
- **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejados de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde de la encimera, nunca utilice una toma de corriente por debajo de la encimera, y nunca utilice el aparato con un cable de extensión.
- **Sólo para uso doméstico.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

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 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 (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 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 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 en Olla de Cocción Lenta

2–2½ libras (907-1134g) 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 cda. de sal

½ cda. 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.

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

1 bolsa de 16 oz. (450g) de arvejas congeladas, enjuagadas en agua caliente
1 cda. de sal
¾ cda. de hojas secas de tomillo
¾ cda. de pimentón
½ cda. de salvia pulverizada
½ cda. de pimienta
1½ tazas de agua
1 lata de 6 oz. (170g) de pasta de tomate
2 latas de 10.5 oz. (310ml) de caldo de pollo
4 cda. de maicena
⅓ taza de agua

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.

Chile

2 libras (907g) de carne molida magra, ya sea de res o pavo
1½ tazas de cebolla picada
1½ tazas de pimiento 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 cda. de comino molido
1½ cda. de sal
¾ cda. 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 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 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 cda. de semilla de apio
½ cda. 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.

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)

1 lata de 14.5oz. (411g) de tomates enteros, sin drenar, cortados en trozos
1½ cda. de caldo de pollo instantáneo
1 cda. de de hojuelas secas de perejil
1 cda. de sal
½ cda. de hojas secas de romero
½ cda. de pimienta
1 taza de fideos finos de huevo sin cocer

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.

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 cda. de aderezo italiano
1 cda. de sal
½ cda. 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

¼ 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	½ cda. de salvia pulverizada
5 libras (2268g) de asado de cerdo, con o sin huesos	½ cda. de clavos de especia molidos
1 cda. de sal	1 cda. de cáscara de limón cernida
1 cda. de tomillo molido	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 trincharlo. 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	6 zanahorias cortadas en trocitos de 1 pulg. (2.5cm)
1 cebolla grande cortada en cuadrados o rebanada	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	½ taza de melaza
12 tazas de agua	¾ taza de ketchup
1 cda. de sal	¾ taza de azúcar rubio
1 cebolla grande picada	1 cda. de mostaza seca
½ libra de cerdo salado, cortado en cubos de 1 pulg. (2.5cm)	

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 (866) 290-1851, o envíenos un correo electrónico a customercare@westbend.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@westbend.com, o por teléfono llamando al (866) 290-1851, o escribiendo a:

West Bend
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.

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): _____