

WestBend®

6 QT. VERSATILITY™ COOKER

Instruction Manual



Register this and other West Bend products through our website:

<http://registerproducts.online>

Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards.....	2
Before Using for the First Time	3
Using Your 6 Qt. Versatility™ Cooker	3
Helpful Hints.....	5
Cleaning Your 6 Qt. Versatility™ Cooker	7
Recipes	7
Warranty.....	12

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

© 2018 West Bend®

www.westbend.com

IMPORTANT SAFEGUARDS



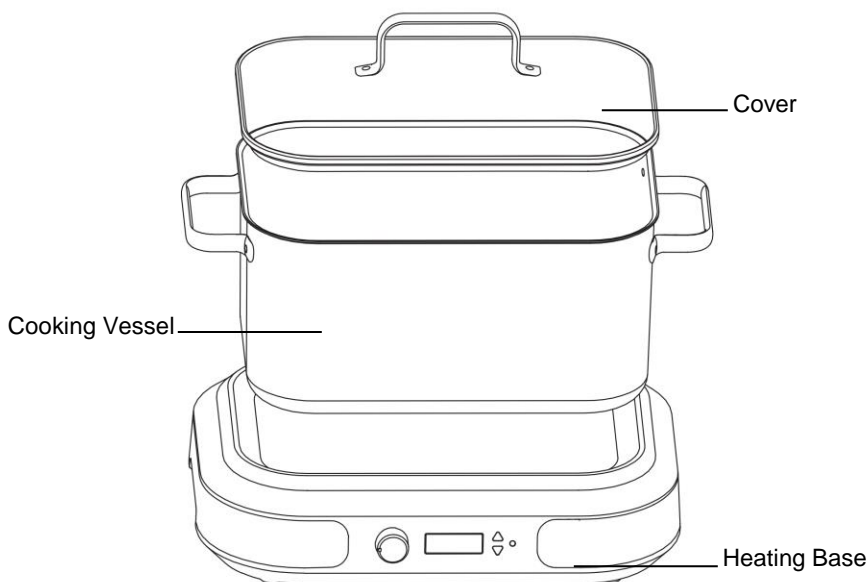
CAUTION

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:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs and hot pads or oven mitts.
- Intended for countertop use only.
- For countertop use only.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- 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.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- **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.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- **For household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

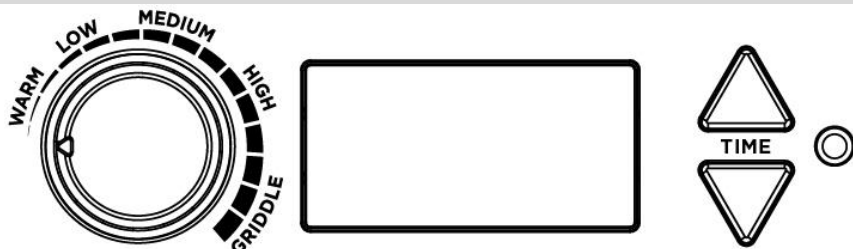


BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

Before using, wash the cooking vessel, cover, and roasting rack as directed in the “Cleaning your 6 Qt. Versatility™ Cooker” section of this manual. Wipe the non-stick finish of the slow cooker heating base with a damp cloth and dry.

USING YOUR 6 QT. VERSATILITY™ COOKER



To Use as a Slow Cooker:

1. Place heating base on dry, level, heat-resistant surface away from any edge.
2. Place foods into cooking vessel, cover and place cooking vessel onto heating base. If browning or pre-cooking is required, you can use the cooking vessel directly on range top over medium heat. **NOTE:** Use only plastic, rubber, wooden, or non-metal cooking tools in the cooking vessel. Use of metal cooking tools will scratch the non-stick surface. **Do not strike utensils against vessel or cover rim.**
3. Plug cord into a 120 volt, AC electric outlet **only**. The display will read “18:88”.
4. Set the heat setting to “LOW,” “MEDIUM,” “HIGH,” or “GRIDDLE” with the dial as recommended in the recipe. “WARM” should only be used to keep cooked foods warm for serving. “LOW,” “MEDIUM” and “HIGH” are used for slow cooking foods. **NOTE: DO NOT USE A HEAT SETTING BELOW “LOW” FOR ACTUAL COOKING**

OF RAW FOODS, AS THE SLOW COOKER WILL NOT GET HOT ENOUGH TO COOK FOODS. DO NOT USE THE GRIDDLE SETTING FOR SLOW COOKING - OVERCOOKING WILL OCCUR.

The temperature can be adjusted during the cook cycle. As a general guideline, most meat and vegetable combinations need 7 to 10 hours of cooking at “LOW”, 4 to 6 hours of cooking at “MEDIUM” or 2 to 3 hours of cooking at “HIGH”. Meats become most tender when cooked for longer times at lower heat settings. Avoid removing the cover when slow cooking, as cooking time will be increased by the loss of heat. Remove cover only when stirring is needed or when adding ingredients.

5. Press the “TIME” down arrow button. The minutes will flash. Press the up arrow button to set the desired cooking time minutes. Minutes increase in 5-minute increments. Press the down arrow button again to select hours. Press the up arrow button to set desired hours. The base **will not** heat if the timer is not set. You cannot program the Versatility™ Slow Cooker to cook for longer than 19 hours, 55 minutes.
 - The timer, once set, will count down in minutes. Pressing the “TIME” buttons after the cycle has begun will not change set time. To reset cook time, the base must be unplugged from the outlet.
6. When desired time is displayed, do not press any additional buttons. The time will flash 3 times, the heating base will begin to heat, and the “:” between numbers and the on light will flash.
7. **When cook time has elapsed, the slow cooker will stop heating and turn off.** Unplug from the outlet. If additional cook time is needed, repeat steps 3-6 to set temperature and time desired for cooking.

To Use as a Griddle:

The heating base can be used as a light duty griddle.

1. Turn the temperature dial to “GRIDDLE.” Press “TIME” down arrow button. The minutes will flash. Press the up arrow button to set desired cooking time minutes. Minutes increase in 5-minute increments. For best results, preheat base for about 8 - 10 minutes before cooking. Please refer to the “Temperature Guide” below. The heating base will perform only as a light duty griddle. “GRIDDLE” setting should NEVER be used as a slow cooker setting.
2. When cook time has elapsed, the slow cooker will stop heating and turn off. Unplug from the outlet, and allow to cool completely. Follow cleaning instructions in the “Cleaning Your 6 Qt. Versatility™ Cooker” section of this manual.
 - A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
 - Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

TEMPERATURE GUIDE

Be sure to cook foods to recommended food-safe temperatures. Always check with a meat thermometer to ensure that the center is cooked completely.

MEAT		INTERNAL TEMPERATURES
Beef	Rare	140°F/60°C
	Medium	160°F/71°C
	Well	170°F/76°C
Pork	Fresh	170°F/76°C
	Smoked	160°F/71°C
	Canned	140°F/60°C
Lamb		170°F to 180°F/76°C to 82°C
Veal		170°F/76°C
Poultry		180°F/82°C

HELPFUL HINTS

- **Adapting Recipes to Slow Cooking:** Many of your favorite oven and range top recipes can be adapted to slow cooking with a few minor changes. Here are some important points to remember:

Amount of Liquid: Because little moisture evaporates during slow cooking, reduce amount of liquid in your recipe by one-half (1 cup of liquid is enough for most recipes). For soup recipes, add all ingredients except water or broth to vessel; add only enough liquid to cover ingredients.

Amount of Seasoning: Reduce amount of seasoning in proportion to reduced amount of liquid. Use whole or leaf herbs and spices rather than crushed or ground.

Slow Cooking Meat: Less tender, less expensive cuts of meat are better suited to slow cooking than expensive cuts of meat. Remove excess fat before slow cooking if desired. Meat can be browned in the cooking vessel on top of the range before slow cooking.

Slow Cooking Vegetables: Add partially frozen vegetables, Chinese vegetables and fresh mushrooms during the last hour of cooking. Strong-flavored vegetables such as spinach, eggplant, okra and collard greens should be precooked before adding to cooker. The amount of onion normally used in your recipe should be reduced because its flavor gets stronger during cooking. In most cases, fresh vegetables take longer to cook than meats because liquid simmers rather than boils.

Slow Cooking Raw Meats and Vegetables: Most raw meat and vegetable combinations need at least 4 to 6 hours of cooking at "HI" or 7 to 10 hours at "LO."

Slow Cooking Fish and Seafood: Fresh or thawed seafood and fish fall apart during long hours of cooking. Add these ingredients an hour before serving and cook at "HI."

Slow Cooking Milk, Sweet or Sour Cream and Cheese: Because milk, sour or sweet cream and cheese break down during long hours of cooking, add these ingredients just before serving or substitute undiluted condensed canned soups or evaporated milk. Processed cheese tends to give better results than aged cheese.

Rice and Pasta: Rice and pasta may either be cooked separately, or added uncooked during last hour of cooking time. If added uncooked, make sure there is at least 1 to 1½ cups of liquid in vessel and heat is set at "LO" or higher.

Dumplings: Dumplings may be cooked in broth or gravy at "HI." Drop by spoonfuls on simmering broth or gravy. Cook covered for 30 minutes.

Thickening Juices for Gravies and Sauces: To thicken juices for gravies and sauces, add 2 to 3 tablespoons of quick cooking tapioca at start, or thicken after cooking by adding a smooth paste made of 2 to 4 tablespoons cornstarch or flour and ¼ cup cold water. Bring to a boil at “HI.” Solid foods may be removed first.

- **Don't Remove Cover During Cooking:** To retain heat, moisture and food flavor, don't remove cover during cooking unless necessary for adding additional ingredients.
- **Using Cooking Tools on Non-Stick Finish:** The following types of cooking tools may be used on the non-stick finish: plastic, rubber or wooden. Do not use sharp edged metal cooking tools (forks, knives, mashers) as these could scratch the non-stick finish.
- **Using Cooking vessel on Top of Range:** The cooking vessel (without heating base) can be used for range top cooking. Place vessel on large range unit. Use medium to low heat. The use of low to medium heat will prevent foods from overcooking, reduce spattering and help retain natural juices. Do not use high heat except for bringing liquids to a boil. If cooking on a gas range, do not let flame extend up side of cooking vessel. **ALWAYS USE OVEN MITTS WHEN USING COOKING VESSEL AND COVER ON RANGE UNIT.**
- **Cooking Meats:** When cooking meats, preheat empty cooking vessel over medium to medium-low heat for 2 to 3 minutes or until a drop of water sizzles in cooking vessel. To prevent sticking of lean meats, you may wish to add a small amount of cooking oil. Add meat and brown as desired. Cover cooking vessel and reduce heat to low for cooking on range top OR transfer cooking vessel to heating base and cook at desired setting. The shortest cooking time will be at “HI.”
- **Using Cooking vessel in Oven:** The cooking vessel (without heating base) can be used in a conventional or convection oven up to preheated temperatures of 350°F/177°C. Cooking vessel may be covered with aluminum foil for oven use. **ALWAYS USE OVEN MITTS WHEN USING COOKING VESSEL IN OVEN.**
- **DO NOT USE THE COOKING VESSEL IN A MICROWAVE OVEN, OVER A CAMPFIRE OR UNDER AN OVEN BROILER UNIT TO PREVENT DAMAGE TO THE COOKING VESSEL OR OVEN.**
- **Using a Roasting Rack:** Your slow cooker includes a small wire rack for roasting meats and poultry. To use the rack, simply place into bottom of cooking pot and place roast, chicken, or ham onto rack. Add a small amount of liquid to cooking pot before cooking. If you wish, the meat can be browned in cooking pot on top of range before roasting. The rack can also be used for steaming fresh vegetables such as broccoli and corn-on-the-cob. Add 1 cup of water to cooking pot to steam vegetables. Cook on top of range over medium to medium-low heat or on heating base at “HI” to desired doneness.
- **Bread, Cakes & Desserts:** Use an 8 x 4-inch or a 9 x 5-inch loaf pan. Place the roasting rack in the pan before placing the loaf pan. **Check to ensure that your pan fits completely into the cooking pot before mixing any ingredients.** To prevent condensation from dripping onto food while baking, place double layer of paper toweling and single layer of aluminum foil across top of cooking pot. Cover and bake according to recipe.

CLEANING YOUR 6 QT. VERSATILITY™ COOKER

1. Unplug the cord from the outlet and allow the entire appliance (base, cooking vessel, rack, cover) to cool completely before cleaning. Set the cooking vessel and cover on a dry, heat-protective surface for gradual cooling. **NOTE: Do not run cold water over hot glass cover as it may crack or shatter if cooled suddenly.**
2. Wipe heating base and cord with a damp cloth. Do not immerse the heating base in water or any other liquid.
3. The cooking vessel, rack, and glass cover cover may be washed using warm, soapy water by hand or cleaned in the dishwasher. If dishwasher cleaning, avoid contact between pieces to prevent damage. Do not use metal scouring pads or cleansers as damage can occur. Wipe with distilled vinegar to remove water spots or mineral deposits. Rewash with warm, soapy water, rinse and dry.

Cleaning Heating Base After Griddle Use: Always unplug cord from electrical outlet and allow base to cool completely before cleaning. With a spoon or baster, remove any fat or grease that has collected on the griddle surface. Wipe oil residue from base with paper towel. Wipe non-stick finish with a damp, soapy dishcloth or nylon-scouring pad recommended for non-stick finishes. Clean finish thoroughly, wiping base several times with a clean, damp cloth to remove soap residue. If a tacky oil film forms on the non-stick finish of base, wipe with a dry cloth to remove. If this residue is not removed, it will adhere to the finish when reheated and become impossible to remove.

This appliance has no user serviceable parts.

RECIPES

Beef Vegetable Soup - 5 Qt.

- | | |
|--|--|
| 1½ lbs. Beef soup bones or 1 lb. beef short ribs | 2 Ribs celery, chopped |
| 1½ qt. Water | 2 Potatoes, peeled and chopped |
| 1 tsp. Salt | 1 Small onion, chopped |
| ¼ tsp. Pepper | 1 Bay leaf |
| 2 Carrots, chopped | 1 16 oz. Can whole tomatoes, undrained |

1. Place soup bone, water, salt, pepper, carrots, celery, potatoes, onion and bay leaf into cooking vessel. Cover and slow cook at "LOW" for 6 to 7 hours.
2. Remove soup bone and cool slightly. Remove meat from bones and return to soup with tomatoes. Cover and slow cook an additional hour. Noodles or barley may be added, if desired.

Herb Pork Roast - 5 Qt.

- | | |
|--------------------------|--|
| 1 tsp. Salt | 4-5 lbs. Pork roast, boneless or bone-in |
| 1 tsp. Thyme | 4 Large cloves garlic, quartered |
| ½ tsp. Sage | 2 tbsp. Water, optional |
| ½ tsp. Ground cloves | 2 tbsp. Cornstarch, optional |
| 1 tsp. Grated lemon peel | |

1. In small bowl combine salt, thyme, sage, cloves and lemon peel. Rub into pork roast. Cut 16 small pockets into roast and insert garlic pieces.
2. Place roast in cooking vessel. Cover and cook at "LOW" for 7 to 9 hours or "HIGH" for 4 to 5 hours. Insert meat thermometer into roast to ensure internal temperature is 170°F/77°C or higher before serving. Allow roast to stand 10-15 minutes before carving. Remove garlic pieces. Juices may be thickened for gravy, if desired. Dissolve 2 tablespoons cornstarch in 2 tablespoons water. Stir slowly into juices until thickened at "HIGH".

Pepper Steak - 5 Qt.

- | | |
|--|--|
| 1½ lbs Round steak, cut into thin strips | 1 Large green pepper, cut into thin strips |
| 1 Clove garlic, minced | 4 Tomatoes, cut into eighths, or 1 1-pound can whole tomatoes, undrained |
| 1 cup Chopped onion | 1 lb. Can bean sprouts, drained |
| ½ tsp. Salt | 1 tbsp. Cornstarch |
| ¼ tsp. Pepper | ½ cup Cold water |
| ¼ tsp. Ginger | |
| 1 tsp. Sugar | |
| ½ cup Soy sauce | |

1. Brown steak in cooking vessel on range unit over medium heat. Transfer cooking vessel to heating base using hot pads.
2. In a small bowl, combine garlic, onion, salt, pepper, ginger, sugar and soy sauce. Pour over steak. Cover and slow cook at "LOW" for 6 to 8 hours or "HIGH" for 4 to 5 hours.
3. Add green peppers, tomatoes, and bean sprouts, stir to blend. Slow cook an additional hour. Just before serving, increase heat to "HIGH". Combine cornstarch and water. Gradually add to pepper steak, stirring until thickened. Reduce to "WARM" for serving.

Corned Beef and Cabbage - 5 Qt.

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 3 - 4 lb. Corned beef brisket | 1 Clove garlic, minced |
| 1 Medium onion, sliced | 1 Bay leaf |
| ½ tsp. Celery seed | Water |
| ½ tsp. Mustard seed | 1 Small head cabbage, cut into wedges |

1. Place brisket with liquid and spices from package in cooking vessel. Add onion, celery seed, mustard seed, garlic and bay leaf. Add just enough water to cover brisket (about 4 cups). Cover and cook at "LOW" for 7 to 9 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.

Hearty Chicken Noodle Soup - 5 Qt.

- | | |
|--|----------------------------------|
| 2 lbs. Chicken parts, skinned if desired | 1 tbsp. Instant chicken bouillon |
| 5 cups Water | 1 tbsp. Minced parsley |
| 1 Medium onion, chopped | 1 tsp. Salt |
| 4 Carrots, cut into ½-inch pieces | ½ tsp. Dried rosemary |
| 4 Ribs celery, cut into ½-inch pieces | ¼ tsp. Pepper |
| 1 16 oz. Can whole tomatoes, cut up | 1 cup Uncooked fine egg noodles |

1. Combine all ingredients, except egg noodles, in cooking vessel. Cover and cook at "LOW" for 6 to 8 hours or at "HIGH" for 3 to 4 hours or until chicken and vegetables are tender.
2. Remove chicken pieces from cooking vessel and set aside to cool slightly. Increase heat to "HIGH" and add noodles, stirring to blend. Cover and continue to cook for 30 minutes.
3. Meanwhile, remove chicken from bones and cut into bite-size pieces. Return meat to cooking vessel to heat as noodles finish cooking. Reduce heat to "WARM" for serving.

Chili - 5 Qt.

1½ lbs. Ground beef	1 16 oz Can kidney beans, undrained
1 cup Onion, chopped	1½ tbsp. Chili powder
1 cup Green pepper, chopped	1 tsp. Salt
1 Clove garlic, minced	1 tsp. Ground cumin
1 28 oz. Can whole tomatoes, undrained	½ tsp. Pepper

1. Brown ground beef with onion and green pepper in cooking vessel over medium heat of range unit. Remove excess grease.
2. Transfer cooking vessel to heating base using hot pads. Add remaining ingredients, stir to blend. Cover and slow cook at "LOW" for 7 to 8 hours. Reduce heat to "WARM" for serving.

Slow Cooker Roast - 5 Qt.

1 - 3lb Boneless beef chuck roast	1 (.75 oz.) packet Dry brown gravy mix
1 cup Water	1 (1 oz.) packet Ranch dressing mix
1 (.7 oz.) packet Italian-style dressing mix	

1. Place the beef roast into the cooking vessel.
2. Whisk the water, ranch dressing mix, gravy mix, and Italian dressing mix together until smooth. Pour over beef roast.
3. Cover and slow cook at "LOW" for 6 to 8 hours or "HIGH" for 4 to 5 hours.

Fish Chowder - 5 Qt.

2 lbs. Fresh or frozen fish fillets (haddock, perch, cod, flounder)	4 cups Hot water
2 tbsp. Lemon juice	1 16 oz Can stewed tomatoes
4 Slices bacon	1 cup Diced carrots
1 cup Chopped onion	2 tsp. Salt
¼ cup Diced celery	¼ tsp. Pepper
4 Medium potatoes, cut into cubes	1 tbsp. Worcestershire sauce
	2 tbsp. Dry sherry, optional

1. Cut fish into chunks and remove bones. Sprinkle with lemon juice. Cover and refrigerate.
2. Fry bacon in cooking vessel on range top over medium heat until crispy. Drain on paper towel, crumble and set aside.
3. Sauté onion and celery in bacon drippings until brown. Transfer cooking vessel to heating base using hot pads. Add potatoes, water, tomatoes, carrots, salt and pepper to cooking vessel. Stir to combine. Cover and cook at "LOW" for 4 to 5 hours or at "HIGH" for 2 to 3 hours.
4. Drain lemon juice from fish. Add fish, Worcestershire sauce and sherry to cooking vessel. Simmer for 1 hour or until fish flakes easily with fork. Reduce heat to "WARM" for serving. Garnish with crumbled bacon.

Beef Stew - 5 Qt.

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1½ lbs. Beef Stew Meat, cubed | 1 tbsp. Worcestershire Sauce |
| 1 med. Onion, Chopped | 2 tbsp. Dried Parsley Flakes |
| 4 med. Carrots, Sliced ½" | 1 Bay Leaf |
| 2 Ribs Celery, Sliced ½" | 1 tsp. Salt |
| 4 med. Potatoes, Sliced ½" | ¼ tsp. Pepper |
| 1 - 28oz. can Diced Tomatoes | 2 tbsp. Quick Cooking Tapioca |
| 1 - 10.5 oz. Beef Broth | |

1. Brown stew meat in cooking vessel on range unit over medium heat. Transfer cooking vessel to heating base using hot pads.
2. Add remaining ingredients to cooking vessel. Stir to combine.
3. Cover and cook at "LOW" for 8 hours or "HIGH" for 5 hours. Reduce heat to "WARM" for serving.

Country Ribs with Apples 'N Kraut - 6 Qt.

- | | |
|--|--|
| 3 lbs. Lean country-style pork ribs, trimmed of any excess fat | 1 8 oz Can mushrooms stems and pieces, drained |
| Salt and pepper | 1 Large or 2 small apples, cored and cut into wedges |
| 1 16 oz Can sauerkraut, undrained | ¼ cup Brown sugar |
| 1 Medium onion, thinly sliced and separated into rings | ½ tsp. Celery seed |

1. Preheat cooking vessel on electric or gas range top heating unit over medium heat. Add ribs in batches to brown. Season with salt and pepper.
2. Return all ribs to cooking vessel. Layer sauerkraut, onion, mushrooms, apple wedges and brown sugar over ribs. Sprinkle with celery seed.
3. Place cooking vessel on base, cover and cook at "LOW" for 7 to 9 hours or at "HIGH" for 3 to 4 hours until meat is tender. Reduce heat to "WARM" for serving.

Carrot Cake - 6 Qt.

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| 2 cups Flour | 1 cup Vegetable oil |
| 2 cups Sugar | 4 Eggs |
| 1 tsp. Baking soda | 3 cups Grated carrots |
| 1 tsp. Salt | 1 tsp. Cinnamon |

1. Grease bottom only of a 9 x 5-inch or 8 x 4-inch loaf pan with solid hydrogenated shortening. Dust with flour and shake out excess. Set covered cooking vessel on base and preheat at "HIGH" while mixing ingredients.
2. In mixing bowl, sift flour, sugar, baking soda and salt. Add vegetable oil and stir until ingredients are moistened. Add eggs one at a time, beating well after each egg is added. Stir in grated carrots and cinnamon until evenly mixed. Pour batter into pan. Place pan in cooking vessel.
3. Cover and bake at "HIGH" for 2 hours. Do not remove cover during this time. To test for doneness at end of recommended baking time, insert a metal cake tester in several places including center of cake. If cake tester comes out clean, cake is done. If batter clings to cake tester, continue baking in 15-minute intervals. Remove cake from pan and cool on rack. Frost with softened cream cheese, if desired. Makes a 1½-pound cake.

Cranberry Nut Bread - 6 Qt.

2 cups (8oz) fresh or frozen cranberries	½ tsp. Salt
½ cup Walnuts	6 tbsps. Butter or margarine
2 cups Flour	1 Egg
1 cup Sugar	1 tbsps. Grated orange peel
1½ tsp. Baking powder	½ cup Orange juice
½ tsp. Baking soda	

1. Grease 9 x 5-inch or 8 x 4-inch loaf pan with solid hydrogenated shortening. Dust with flour and shake out excess. Set covered cooking vessel on base and preheat at "HIGH" while mixing ingredients.
2. Grind cranberries and walnuts with coarse blade of food chopper. In a large mixing bowl, combine flour, sugar, baking powder, baking soda and salt. Cut in butter or margarine to form a coarse mixture. Make an indentation in mixture and add egg, orange peel and orange juice. Beat only until lumps disappear. Add chopped cranberries and walnuts. Stir until evenly mixed. Pour batter into pan. Place pan in cooking vessel.
3. Cover and bake at "HIGH" for 3 hours. Do not remove cover during this time. To test for doneness at end of recommended baking time, insert a metal cake tester in several places including center of bread. If cake tester comes out clean, bread is done. If batter clings to cake tester, continue baking for 15-minute intervals. Remove bread from pan and cool on rack. Makes a 1½-pound loaf.

Western Omelet Casserole

1 bag (32 oz.) Frozen shredded hash brown potatoes	1 ½ cup Shredded cheddar or Jack cheese
1 lb. Bacon sliced, cooked, and drained	1 cup Milk
1 med. Sweet onion, diced	1 tsp. Salt
1 Green bell pepper, diced	Pepper (to taste)
1 dozen Eggs	

1. Place a layer of frozen potatoes on the bottom of the slow cooker, followed by a layer of bacon then onions, green pepper and cheese. Add another 2 to 3 layers, ending with a layer of cheese. **Note:** precooked sausage or cubed ham may be used in place of bacon.
2. Beat the eggs, milk and salt & pepper together. Pour over the layers in the slow cooker and cover. Cook for 10-12 hours on "LOW" or 3-5 hours on "HIGH".

Suggested Alternate Ingredients: Mushrooms, green onions, cubed ham, precooked sausage, tomatoes. The sky's the limit!

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): _____

NOTES

WestBend®

MIJOTEUSE VERSATILITY™ 6 QT. (5.7 L)

Mode d'Emploi



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que vos autres produits West Bend sur notre site Internet: <http://registerproducts.online>
L'enregistrement du produit n'est pas obligatoire pour activer la garantie.

Précautions Importantes	2
Avant la Première Utilisation	3
Utilisation de Votre Mijoteuse Versatility™ 6 Qt. (5.7 L).....	3
Astuces	5
Nettoyage de Votre Mijoteuse Versatility™ 6 Qt. (5.7 L).....	7
Recettes	8
Garantie	13

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES



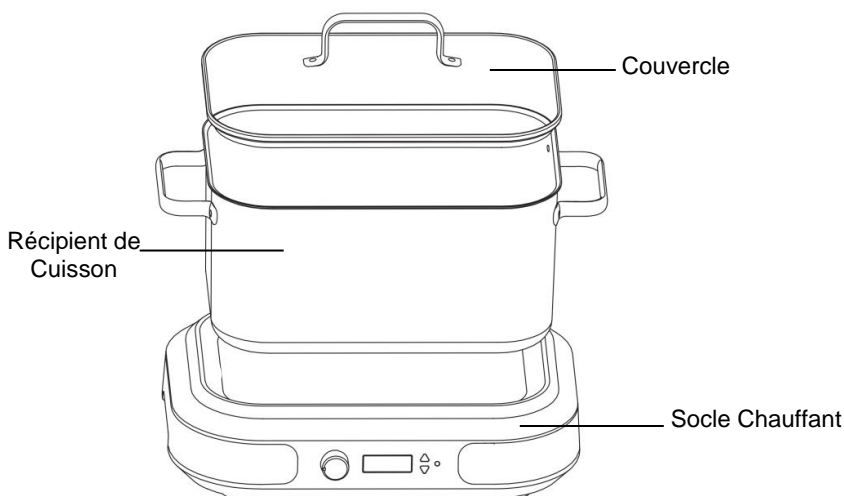
MISE EN GARDE

Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment:

- Lisez toutes les instructions
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées ou rondes et des maniques ou des gants de cuisine.
- Conçu pour être utilisé sur un comptoir uniquement.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu'avant de procéder au nettoyage.
- Une surveillance rapprochée est nécessaire en cas d'utilisation d'un appareil par des enfants ou en présence d'enfants.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a dysfonctionné ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation des accessoires non recommandés par West Bend risque de provoquer le feu, la décharge électrique ou la blessure.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis l'extrémité de la table ou du plan de travail, ou ne le laissez pas entrer en contact avec une surface à haute température.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une gazinière chaude ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chaud.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides à haute température.
- Fixez toujours la fiche à l'appareil en premier, avant de brancher la fiche dans la prise secteur. Pour débrancher l'appareil, tournez toute commande sur « OFF » (arrêt) puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- 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.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- 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.
- **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.
- Des cordons de rallonge plus longs sont disponibles, mais vous devez 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, assurez-vous que la puissance nominale indiquée pour le cordon de rallonge est égale ou supérieure à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit lui aussi proposer un raccordement à la terre. Pour éviter de tirer sur le cordon, de trébucher ou de s'emmêler dedans, positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute zone où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'adapte avec un jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semblent chauds.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

CONSERVEZ CES CONSIGNES

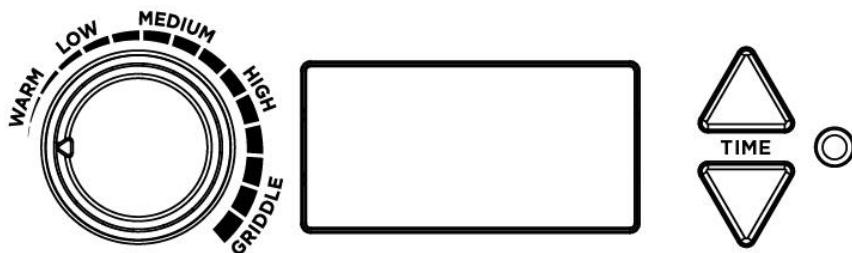


AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Veillez vérifier la totalité de l'emballage attentivement avant de le jeter. Il est possible que l'emballage contienne des accessoires.

Avant la première utilisation, lavez la marmite, le couvercle et la grille à rôtir en suivant les instructions de la section « Nettoyage de Votre Mijoter Versatility™ 6 Qt. (5.7 L) » de ce manuel. Essuyez la finition antiadhésive du socle chauffant de la cocotte mijoteuse avec un chiffon humide puis séchez.

UTILISATION DE VOTRE MIJOTEUSE VERSATILITY™ 6 QT. (5.7 L)



À Utiliser en Mijoteuse:

1. Placez la base chauffante sur une surface plane et sèche, résistante à la chaleur, à l'écart de tout bord.
2. Placez les aliments dans le récipient de cuisson, couvrez et placez le récipient de cuisson sur le socle chauffant. Si vous devez faire brunir ou précuire, vous pouvez directement mettre le récipient de cuisson sur la cuisinière, à feu moyen.

REMARQUE: Ne mettez que des ustensiles de cuisine en plastique, en caoutchouc, en bois mais pas métalliques, dans le récipient de cuisson. L'utilisation d'outils de cuisine en métal peut rayer la surface antiadhésive. **Ne cogner aucun ustensile de cuisine contre le récipient ou contre les bords du couvercle.**

3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur de 120 volts CA, **uniquement**. L'écran indiquera "18:88".

4. Réglez la chaleur sur « LOW » (faible), « MEDIUM » (moyenne), « HIGH » (élevé) ou « GRIDDLE » (plaque), le cadran tel que conseillé sur la recette. « WARM » (chaud) ne devrait être utilisé que pour conserver les aliments cuits au chaud, avant de les servir. « LOW » (faible), « MEDIUM » (moyenne) et « HIGH » (élevé) sont utilisés pour les aliments à cuisson lente. **REMARQUE: NE RÉGLEZ PAS EN DESSOUS DE « LOW » (faible) POUR FAIRE CUIRE DES ALIMENTS CRUS, CAR MIJOTER NE SERA PAS SUFFISANT POUR FAIRE CUIRE CES ALIMENTS. NE RÉGLEZ PAS SUR « GRIDDLE POUR FAIRE MIJOTER - IL Y AURA UNE « SURCHAUFFE ».**

La température peut être ajustée pendant la cuisson. En règle générale, la plupart des combinaisons de viande et de légumes doivent être cuites pendant 7 à 10 heures sur « LOW » (faible), entre 4 et 6 heures sur "MEDIUM » (moyenne) ou entre 2 à 3 heures sur « HIGH » (élevé). Les viandes deviennent plus tendres lorsqu'elles sont cuites plus longtemps à des températures plus basses. Évitez de retirer le couvercle lorsque vous faites cuire lentement, car le temps de cuisson sera augmenté en raison de la perte de chaleur. N'enlevez le couvercle que lorsqu'il faut remuer ou ajouter des ingrédients.

5. Appuyez sur le bouton fléché « TIME » (temps). Les minutes clignoteront. Appuyez sur la flèche allant vers le haut pour régler les minutes de cuisson désirées. Les minutes augmentent par incréments de 5 minutes. Appuyez à nouveau sur le bouton fléché allant vers le bas pour sélectionner les heures. Appuyez sur la flèche allant vers le haut pour régler les heures de cuisson désirées. Le socle **ne** chauffera **pas** si la minuterie n'est pas réglée. Vous ne pouvez pas programmer la mijoteuse Versatility™ pour cuisiner pendant plus de 19 heures et 55 minutes.
 - La minuterie, une fois réglée, comptera à rebours en quelques minutes. Une pression sur les boutons « TIME » (temps) une fois le cycle commencé, ne changera pas l'heure réglée. Pour remettre à zéro le temps de cuisson, le socle doit être débranché de la prise.
6. Lorsque l'heure souhaitée est affichée, n'appuyez sur aucune autre touche. L'heure clignotera 3 fois, le socle chauffant commencera à chauffer, et les « : » entre les chiffres et la lumière ON clignoteront.
7. **Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la mijoteuse s'arrête de chauffer et s'éteint.** Débranchez sa prise. Si vous devez faire cuire un peu plus longtemps, reprenez les étapes de 3 à 6 pour régler la température et l'heure souhaitées de la cuisson.

À Utiliser Comme Plaque de Cuisson:

Le socle chauffant peut être utilisé comme une plaque de cuisson légère.

1. Mettez le cadran de température sur « GRIDDLE » (plaque). Appuyez sur le bouton fléché vers le bas, « TIME » (temps) (temps). Les minutes clignoteront. Appuyez sur la flèche allant vers le haut pour régler les minutes de cuisson désirées. Les minutes augmentent par incréments de 5 minutes. Pour que la cuisson soit parfaite, préchauffez le socle pendant environ 8 à 10 minutes avant la cuisson. Veuillez vous référer au « Guide de Températures » ci-dessous. Le socle chauffant ne peut être utilisé que comme une plaque de cuisson légère. « GRIDDLE » (plaque) ne doit JAMAIS être utilisé pour régler la mijoteuse.
2. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la mijoteuse s'arrête de chauffer et s'éteint. Débranchez la mijoteuse de la prise et laissez-la refroidir complètement. Suivez les instructions de la section « Nettoyage de votre mijoteuse 6 Qt. Versatility™ » de ce manuel.
 - Il est possible qu'un peu de 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.

- De petits bruits d'expansion/contraction peuvent être produits pendant le chauffage et le refroidissement: c'est out à fait normal.

GUIDE DE TEMPERATURE

Assurez-vous de cuire les aliments aux températures recommandées pour une cuisson sans danger. Vérifiez toujours à l'aide d'un thermomètre à viande pour vous assurer que le centre est complètement cuit.

VIANDE		TEMPÉRATURES INTERNES
Bœuf	Saignant	140°F/60°C
	A Point	160°F/71°C
	Bien Cuit	170°F/76°C
Porc	Frais	170°F/76°C
	Fumé	160°F/71°C
	En Conserve	140°F/60°C
Agneau		170°F à 180°F/76°C à 82°C
Veau		170°F/76°C
Volaille		180°F/82°C

ASTUCES

- **Adapter des Recettes pour la Cuisson au Faitout:** Un grand nombre de vos recettes préférées au four et à la gazinière peuvent être adaptées à la cuisson au faitout avec quelques modifications mineures. Voici quelques points importants à ne pas oublier:

Quantité de Liquide: Très peu de liquide s'évaporant pendant une cuisson au faitout, réduisez la quantité de liquide de votre recette de moitié (1 tasse de liquide est suffisante pour la plupart des recettes). Pour les recettes de soupes, ajoutez tous les ingrédients sauf l'eau ou le bouillon dans le récipient; ajoutez seulement suffisamment de liquide pour recouvrir les ingrédients.

Quantité d'Assaisonnement: Réduisez la quantité d'assaisonnement proportionnellement par rapport à la quantité de liquide. Utilisez des épices ou des feuilles entières plutôt que des formes écrasées ou moulues.

Cuisson Lente de la Viande: Les morceaux de viande moins chers et moins onéreux sont mieux adaptés à la cuisson mijotée que les pièces de viande onéreuses. Retirez l'excès de graisse avant la cuisson lente si vous le souhaitez. La viande peut être dorée dans le récipient de cuisson sur la gazinière avant la cuisson au faitout.

Cuisson Lente des Légumes: Ajoutez les légumes partiellement surgelés, les légumes chinois et les champignons frais pendant les dernières heures de cuisson. Les légumes à saveur forte comme les épinards, les aubergines, le gombo et les choux verts devraient être précuits avant d'être ajoutés dans le faitout. La quantité d'oignons normalement utilisée dans votre recette devrait être réduite parce que leur saveur se renforce pendant la cuisson. Dans la plupart des cas, les légumes frais sont plus longs à cuire que les viandes parce que le liquide mijote et ne bout pas.

Cuisson Lente de Viandes et de Légumes Crus: La plupart des combinaisons de viande crue et de légumes a besoin d'au moins 4 à 6 heures de cuisson sur « HIGH » (élevé) ou 7 à 10 heures sur « LOW » (faible).

Cuisson Lente de Poissons et de Fruits de Mer: Les fruits de mer et les poissons frais se décomposent pendant les longues heures que dure la cuisson. Ajoutez ces ingrédients une heure avant de servir t cuisez sur « HIGH » (élevé).

Cuisson Lente de Lait, de Crème Sucrée ou Salée et de Fromage: Parce que le lait, la crème sucrée ou salée et le fromage se décomposent pendant les longues heures que dure la cuisson, ajoutez ces ingrédients juste avant le service ou substituez du lait condensé non dilué en boîte ou du lait évaporé. Le fromage fondu a tendance à donner de meilleurs résultats que le fromage vieilli.

Le Riz et les Pâtes: Le riz et les pâtes peuvent être cuits séparément, ou ajoutés non cuits pendant la dernière heure de cuisson. Si ces ingrédients sont ajoutés non cuits, assurez-vous qu'il y a au moins 1 à 1½ tasses de liquide dans le récipient et que la température est réglée sur « LOW » (faible) ou plus.

Les Quenelles: Les quenelles peuvent être servies dans un bouillon ou dans une gravy sur « HIGH » (élevé). Posez les quenelles à la cuiller dans le bouillon ou la gravy qui mijote. Laissez cuire à couvert pendant 30 minutes.

Faire Épaissir les Jus de Viandes pour la Gravy et pour les Sauces: Pour épaissir les jus de viandes pour les gravies et les sauces, ajoutez 2 à 3 c. à soupe de tapioca à cuisson rapide au départ, ou épaississez après la cuisson en ajoutant une pâte onctueuse obtenue à partir de 2 à 4 c. à soupe d'amidon de maïs ou de farine et ¼ tasse d'eau froide. Portez à ébullition sur « HIGH » (élevé). Les aliments solides peuvent être retirés en premier.

- **Ne Retirez pas le Couvercle Pendant la Cuisson:** Afin de conserver la chaleur, l'humidité et la saveur des aliments, ne retirez pas le couvercle pendant la cuisson sauf si cela est nécessaire pour ajouter des ingrédients supplémentaires.
- **Utilisation des Ustensiles de Cuisine sur la Finition Antiadhésive:** Les types d'ustensiles de cuisine suivants peuvent être utilisés sur la finition antiadhésive: en plastique, en caoutchouc ou en bois. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques aux extrémités affûtées (fourchettes, couteaux, écraseurs) car ceux-ci risqueraient de rayer la finition antiadhésive.
- **Utilisation du Récipient de Cuisson sur la Gazinière:** Le récipient de cuisson (sans la base chauffante) puis être utilisé pour la cuisson sur votre gazinière. Placez le récipient sur le grand feu et utilisez une puissance moyenne à faible. L'utilisation d'une chaleur faible à moyenne va empêcher de trop cuire les aliments, cela réduira les tâches et contribuera à conserver les jus de viandes naturels. N'utilisez pas de température élevée sauf pour porter des liquides à ébullition. Si vous cuisinez sur une cuisinière à gaz, ne laissez pas la flamme monter le long du récipient de cuisson. UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS DE CUISINE LORSQUE VOUS UTILISEZ LE RÉCIPIENT DE CUISSON ET LE COUVERCLE SUR VOTRE GAZINIÈRE.
- **Cuisson des Viandes:** Lorsque vous cuisez des viandes, préchauffez le récipient de cuisson vide à chaleur moyenne à faible pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'une goutte d'eau grésille au fond du récipient de cuisson. Pour empêcher les viandes maigres de coller, vous pouvez souhaiter ajouter une petite quantité d'huile de cuisine. Ajoutez la viande et laissez dorer selon votre souhait. Couvrez le récipient de cuisson et réduisez la température sur une température faible pour la cuisson sur la gazinière OU transférez le récipient de cuisson vers la base chauffante et faites cuire au réglage souhaité. La durée de cuisson la plus courte sera obtenue avec le réglage « HIGH » (élevé).
- **Utilisation du Récipient de Cuisson au Four:** Le récipient de cuisson (sans la base chauffante) peut être utilisé dans un four traditionnel ou un four à convection jusqu'à une température de préchauffage de 350°F/177°C. Si le récipient de cuisson doit être couvert, utilisez uniquement le couvercle de verre dans le four. Le récipient de cuisson peut être recouvert de papier aluminium pour une utilisation au four. UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS DE CUISINE LORSQUE VOUS UTILISEZ LE RÉCIPIENT DE CUISSON DANS LE FOUR.

N'UTILISEZ PAS LE RÉCIPIENT DE CUISSON DANS UN FOUR A MICRO-ONDES, SUR UN FEU DE CAMP OU SOUS UN APPAREIL DE CUISSON AU FOUR AFIN D'ÉVITER DE DÉTÉRIORER LE RÉCIPIENT DE CUISSON OU LE FOUR.

- **Utilisation d'une Grille à Rôtir:** Votre cocotte à mijoter inclut une petite grille métallique pour rôtir des viandes et de la volaille. Pour utiliser la grille, placez-la simplement au fond de la marmite, puis placez le rôti, le poulet ou le jambon sur la grille. Ajoutez une petite quantité de liquide à la marmite avant la cuisson. Si vous le souhaitez, vous pouvez dorer la viande dans la marmite sur une gazinière avant de la rôtir. La grille peut également être utilisée pour cuire à la vapeur des légumes frais comme des brocolis et du maïs entier. Ajoutez une tasse d'eau à la marmite pour cuire à la vapeur les légumes. Cuisez sur la gazinière sur feu moyen à moyen-faible ou sur le socle chauffant sur « HIGH » (élevé) jusqu'au niveau de cuisson souhaité.
- **Pain, Gâteaux & Desserts:** Utilisez un moule à pain de 8 x 4 pouces ou un moule à pain de 9 x 5 pouces. Placez la grille à rôtir dans le moule avant de placer le moule à pain. **Vérifiez pour vous assurer que votre moule entre complètement dans la marmite avant de mélanger les ingrédients.** Pour empêcher la condensation de s'écouler sur les aliments pendant la cuisson, placez une double couche de serviettes en papier et une seule couche de papier aluminium à travers le haut de la marmite. Couvrez et cuisez, en suivant la recette.

NETTOYAGE DE VOTRE MIJOTEUSE VERSATILITY™ 6 QT. (5.7 L)

1. Débranchez le fil de la prise et laissez tout l'appareil (socle, récipient de cuisson, panier, couvercle) refroidir complètement avant de le nettoyer. Posez le récipient de cuisson et le couvercle sur une surface sèche et résistante à la chaleur, afin de les laisser refroidir progressivement. **REMARQUE: Ne faites pas couler d'eau froide sur un couvercle en verre encore chaud, car il pourrait se fêler s'il est refroidi trop rapidement.**
2. Essayez le socle chauffant et le fil d'alimentation à l'aide d'un torchon humide. n'immergez PAS le socle chauffant dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
3. Le récipient de cuisson, panier, et le couvercle en verre peuvent être lavés à la main avec de l'eau savonneuse chaude, ou mis au lave-vaisselle. Si vous utilisez un lave-vaisselle, évitez que les ustensiles ne soient en contact les uns avec les autres afin qu'ils ne se brisent pas. N'utilisez pas de tampons à récurer ni de nettoyeurs, car ils pourraient endommager ce matériel. Essayez avec du vinaigre distillé pour éliminer les taches d'eau ou les dépôts minéraux. Lavez une fois de plus à l'eau chaude savonneuse, rincez et faites sécher.

Nettoyage du Socle Chauffant Après Utilisation de la Plaque Chauffante:

Débranchez toujours la prise de la prise secteur et laissez refroidir complètement avant de procéder au nettoyage. À l'aide d'une cuillère ou d'une poire, enlevez toute la graisse accumulée sur la surface de la plaque chauffante. Essayez les résidus d'huile se trouvant sur le socle à l'aide d'une serviette en papier. Essayez la surface antiadhésive avec un torchon humide et savonneux, ou un tampon à récurer en nylon recommandé pour les surfaces antiadhésives. Nettoyez soigneusement la surface, en essuyant le socle plusieurs fois à l'aide d'un chiffon propre et humide, pour enlever les résidus de savon.

Si un film d'huile collant se forme sur la surface antiadhésive du socle, essayez à l'aide d'un chiffon sec pour l'enlever. Si ce résidu n'est pas éliminé, il adhèrera à la surface lorsqu'il sera réchauffé, et sera ensuite impossible à enlever.

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

RECETTES

Soupe de Légumes au Bœuf - 5 Qts. (4.7 L)

- | | |
|---|--|
| 1½ lbs. (3.3 kg) d'Os de bœuf pour soupe | 2 Tiges de céleri, tranchées |
| ou 1 livre (454 g) de petites côtes de bœuf | 2 Pommes de terre, pelées et tranchées |
| 1½ qt. (1.4 l) d'Eau | 1 Petit oignon, émincé |
| 1 c. à café de Sel | 1 Feuille de laurier |
| ¼ c. à café de Poivre | 1 boîte de 16 oz. (454 g) de tomates entières, non égouttées |
| 2 Carottes, tranchées | |

1. Placez l'os pour la soupe, l'eau, le sel, le poivre, les carottes, les céleris, les pommes de terre, l'oignon et la feuille de laurier dans le récipient de cuisson. Couvrez et laissez mijoter sur « LOW » (faible) pendant 6 à 7 heures.
2. Retirez l'os pour la soupe et laissez refroidir légèrement. Retirez la viande de l'os et remettez-la dans la soupe avec les tomates. Couvrez et laissez mijoter pendant encore une heure. Vous pouvez ajouter des nouilles asiatiques ou de l'orge si vous le souhaitez.

Rôti de Porc aux Herbes - 5 Qts. (4.7 L)

- | | |
|--|--|
| 1 c. à café de Sel | 4-5 lbs. (1.8-2.3 kg) de Rôti de porc, avec ou sans os |
| 1 c. à café de Thym | 4 Grandes gousses d'ail, coupées en quarts |
| ½ c. à café de Sauge | 2 c. à soupe d'Eau, facultatif |
| ½ c. à café de Clous de girofle moulus | 2 c. à soupe d'Amidon de maïs, facultatif |
| 1 c. à café de Zeste de citron râpé | |

1. Dans un petit saladier, combinez le sel, le thym, la sauge, les clous de girofle et les zestes de citron. Frottez sur le rôti de porc. Découpez 16 petites entailles dans le rôti puis insérez les morceaux d'ail à l'intérieur.
2. Placez le rôti dans le récipient de cuisson. Couvrez et cuisez sur « LOW » (faible) pendant 7 à 9 heures ou sur « HIGH » (élevé) pendant 4 à 5 heures. Insérez le thermomètre à viande dans le rôti pour vous assurer que la température interne de la viande est de 170°F/77°C ou plus avant de servir. Laissez le rôti reposer 10-15 minutes avant de le découper. Retirez les morceaux d'ail. Les jus de viande peuvent être épaissis pour la gravy, si vous le souhaitez. Dissolvez 2 c. à soupe d'amidon de maïs dans 2 c. à soupe d'eau. Ajoutez doucement au jus de viande en mélangeant jusqu'à ce que la sauce ait épaissi sur « HIGH » (élevé).

Steak au Poivre - 5 Qts. (4.7 L)

- | | |
|--|---|
| 1½ lbs (3.3 kg) de Steak rond, découpé en fines lamelles | 1 Grand poivron vert, découpé en fines lamelles |
| 1 Gousse d'ail, hachée | 4 Tomates, découpées en huitièmes, ou 1 boîte de 1 livre (454 g) de tomates entières, non égouttées |
| 1 tasse d'Oignon émincé | 1 Boîte de 1 livre (454 g) Germes de haricots, égouttés |
| ½ c. à café de Sel | 1 c. à soupe d'amidon de maïs |
| ¼ c. à café de Poivre | ½ tasse d'Eau froide |
| ¼ c. à café de Gingembre | |
| 1 c. à café de Sucre | |
| ½ tasse de Sauce au soja | |

1. Faites dorer le steak dans le récipient de cuisson sur la gazinière à chaleur moyenne. Transférez le récipient de cuisson sur la base en utilisant des maniques.
2. Dans un petit saladier, combinez l'ail, l'oignon, le sel, le poivre, le gingembre, le sucre et la sauce au soja. Versez sur le steak. Couvrez et laissez mijoter sur « LOW » (faible) pendant 6 à 8 heures ou sur « HIGH » (élevé) pendant 4 à 5 heures.
3. Ajoutez les poivrons verts, les tomates, et les germes de haricots, mélangez pour incorporer le tout. Laissez mijoter encore une heure. Juste avant de servir, augmentez la température sur « HIGH » (élevé). Combinez l'amidon de maïs et l'eau. Ajoutez progressivement au steak au poivre, en mélangeant jusqu'à ce que cela épaississe. Réduisez à la température de « WARM » (chaud) pour le service.

Corned-Beef et Choux - 5 Qts. (4.7 L)

3 - 4 lb. (1.3 - 1.8 kg) de Corned-beef,
poitrine
1 Oignon moyen, émincé
½ c. à café de Graines de céleri
½ c. à café de Graines de moutarde

1 Gousse d'ail, émincé
1 Feuille de laurier
Eau
1 Choux à petite tête, découpé en
quartiers

1. Placez la poitrine avec le liquide et les épices de l'emballage dans le récipient de cuisson. Ajoutez l'oignon, la graine de céleri, la graine de moutarde, l'ail et la feuille de laurier. Ajoutez juste suffisamment d'eau pour recouvrir la poitrine (environ 4 tasses). Couvrez puis laissez mijoter sur « LOW » (faible) pendant 7 à 9 heures ou jusqu'à ce que la poitrine soit tendre sous la fourchette.
2. Pendant la dernière heure de cuisson, ajoutez les morceaux de choux et continuez la cuisson sur « LOW » (faible). Jetez le jus de cuisson et les épices.

Soupe Asiatique au Poulet - 5 Qts. (4.7 L)

2 lbs. (4.5 kg) de Morceaux de poulet,
sans peau si vous le souhaitez
5 tasses Eau
1 Oignon moyen, émincé
4 Carottes, découpées en morceaux de
½-pouce (1.2 cm)
4 Tiges de céleri, découpées en
morceaux de ½-pouce (1.2 cm)
1 Boîte de 16 oz. (454 g) de tomates
entières, découpées

1 c. à soupe de Bouillon de poulet
instantané
1 c. à soupe de Percil haché
1 c. à café de Sel
½ c. à café de Romarin séché
¼ c. à café de Poivre
1 tasse de nouilles asiatiques aux œufs
fines non cuites

1. Combinez tous les ingrédients, sauf les nouilles asiatiques aux œufs, dans le récipient de cuisson. Couvrez puis faites mijoter sur « LO » (faible) pendant 6 à 8 heures ou sur « HIGH » (élevé) pendant 3 à 4 heures ou jusqu'à ce que le poulet et les légumes soient tendres.
2. Retirez les morceaux de poulet du récipient de cuisson et réservez pour laisser refroidir légèrement. Augmentez la température sur « HIGH » (élevé) puis ajoutez les nouilles asiatiques, en mélangeant pour bien les incorporer. Couvrez et continuez à cuire pendant 30 minutes.
3. Pendant ce temps, retirez le poulet des os et découpez-le en morceaux de la taille d'une bouchée. Remettez la viande dans le récipient de cuisson pour la faire chauffer pendant que les nouilles finissent de cuire. Réduisez la température au réglage de « WARM » (chaud) pour le service.

Chili - 5 Qts. (4.7 L)

1½ lbs. (3.3 kg) de Bœuf haché
1 tasse d'Oignon, émincé
1 tasse de Poivron vert, émincé
1 Gousse d'ail, émincé
1 Boîte de 28 oz. (794 g) de tomates
entières, non égouttées

1 Boîte de 16 oz (454 g) de haricots
rouges, non égouttés
1½ c. à soupe de Poudre de piment
1 c. à café de Sel
1 c. à café de Cumin moulu
½ c. à café de Poivre

1. Faites dorer le bœuf haché avec l'oignon et le poivron vert dans le récipient de cuisson à feu moyen sur la gazinière. Retirez tout excès de graisse.
2. Transférez le récipient de cuisson vers la base chauffante en utilisant des maniques. Ajoutez les ingrédients restants, mélangez pour incorporer tous les ingrédients. Couvrez et laissez mijoter sur « LOW » (faible) pendant 7 à 8 heures. Réduisez la température au réglage de « WARM » (chaud) pour le service.

Rôti à Cuisson Lente - 5 Qt. (4.7 L)

Rôti de bœuf désossé de 1 à 3 livres (.90 kg à 1.36 kg)	1 (.022 l ou .75 oz.) sachet mix brun gris sec
1 tasse d'eau	1 (.29 l ou 1 oz.) sachet de mélange pour vinaigrette Ranch
1 (.20 l ou 7 oz.) sachet de vinaigrette à l'italienne	

4. Mettre le rôti de bœuf dans le récipient de cuisson.
5. Mélangez l'eau, le mélange pour vinaigrette ranch, le mélange à sauce et le mélange pour vinaigrette italienne jusqu'à ce que vous obteniez une consistance lisse. Verser le tout sur le rôti de bœuf.
6. Couvrir et faire cuire lentement sur la position « LOW » (faible) pendant 6 à 8 heures ou sur la position « HIGH » (élevé) entre 4 et 5 heures.

Chaudrée de Poisson - 5 Qts. (4.7 L)

2 lbs. (4.5 kg) de Filets de poisson frais ou surgelé (haddock, perche, morue, flet)	4 tasses d'Eau chaude
2 c. à soupe de Jus de citron	1 Boîte de 16 oz (454 g) de tomates cuites
4 Tranches de bacon	1 tasse de Carottes en dés
1 tasse d'Oignon émincé	2 c. à café de Sel
¼ tasse de Céleri en dés	¼ c. à café de Poivre
4 Pommes de terre moyennes, découpées en cubes	1 c. à soupe de Sauce Worcestershire
	2 c. à soupe de Sherry sec, facultatif

1. Découpez le poisson en morceaux et retirez les arrêtes. Aspergez de jus de citron. Couvrez et réfrigérez.
2. Faites frire le bacon dans le récipient de cuisson sur la gazinière à feu moyen jusqu'à ce qu'il croustille. Égouttez sur une serviette en papier, émiettez et réservez.
3. Faites sauter l'oignon et le céleri dans le jus du bacon jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Transférez le récipient de cuisson vers la base chauffante en utilisant les maniques. Ajoutez les pommes de terre, l'eau, les tomates, les carottes, le sel et le poivre dans le récipient de cuisson. Mélangez pour incorporer les ingrédients. Couvrez puis faites mijoter sur « LOW » (faible) pendant 4 à 5 heures ou sur « HIGH » (élevé) pendant 2 à 3 heures.
4. Égouttez le jus de citron du poisson. Ajoutez le poisson, la sauce Worcestershire et le sherry dans le récipient de cuisson. Laissez mijoter pendant 1 heure ou jusqu'à ce que le poisson s'émiette facilement avec une fourchette. Réduisez le réglage de température sur « WARM » (chaud) pour le service. Décorez avec des miettes de bacon.

Ragoût de Bœuf - 5 Qts. (4.7 L)

1½ lbs. (3.3 kg) de Bifteck de macreuse, découpé en cubes de 2 pouces (5.1 cm)	Boîte de 1 lb. (2.2 kg) de tomates entières, non égouttées
2 c. à soupe de Farine	2 tasses de Carottes finement tranchées
½ c. à café de Sel au céleri	¼ tasse de Vin de cuisine au Sherry
¼ c. à café d'Ail en poudre	¼ tasse de Mélasse foncée
½ c. à café de Gingembre moulu	¼ tasse de Raisins
¼ c. à café de Poivre	

1. Placez le bœuf dans le récipient de cuisson sur la gazinière à chaleur moyenne. Transférez le récipient de cuisson sur la base en utilisant des maniques.
2. Combinez toutes les ingrédients dans le récipient de cuisson.
3. Couvrez et mijoter sur « LOW » (faible) pendant 8 heures ou sur « HIGH » (élevé) pendant 5 heures.

Côtes Campagnardes aux Pommes 'N Kraut - 6 Qts. (5.7 L)

3 lbs. (1.3 kg) de Côtes de porc maigre de style campagnard, débarrassées de tout excès de graisse

Sel et poivre

1 Boîte de 16 oz (454 g) de sauerkraut, non égouttée

1 Oignon moyen, finement tranché et séparé en anneaux

1 Boîte de 8 oz (227 g) de tiges et morceaux de champignons, égouttés

1 Grande ou 2 petites pommes, découpées en quartiers

¼ tasse de Sucre roux

½ c. à café de Graine de céleri

1. Préchauffez le récipient de cuisson sur une gazinière électrique ou à gaz à chaleur moyenne. Ajoutez les côtes par lots pour les faire dorer. Assaisonnez avec le sel et le poivre.
2. Retournez toutes les côtes dans le récipient de cuisson. Faites une couche de sauerkraut, d'oignons, de champignons, de quartiers de pommes et de sucre roux au-dessus des côtes. Saupoudrez de graines de céleri.
3. Placez le récipient de cuisson sur la base, couvrez et cuisez sur « LOW » (faible) pendant 7 à 9 heures ou sur « HIGH » (élevé) pendant 3 à 4 heures jusqu'à ce que la viande soit tendre. Réduisez la température à « WARM » (chaud) pour le service.

Gâteau à la Carotte - 6 Qts. (5.7 L)

2 tasses Farine

2 tasses Sucre

1 c. à café de Bicarbonate de soude

1 c. à café de Sel

1 tasse d'Huile végétale

4 Œufs

3 tasses de Carottes râpées

1 c. à café de Cannelle

1. Graissez uniquement le fond d'un moule à pain de 9 x 5-pouce (22.9 x 12.7 cm) ou de 8 x 4-pouce (20.3 x 10.1 cm) avec de la matière grasse hydrogénée solide. Saupoudrez de farine et secouez pour éliminer tout excès. Placez le récipient couvert sur la base et préchauffez sur « HIGH » (élevé) tout en mélangeant les ingrédients.
2. Dans le saladier de mélange, tamisez la farine, le sucre, le bicarbonate de soude et le sel. Ajoutez de l'huile végétale et mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient humidifiés. Ajoutez les œufs, un par un, en battant bien à chaque fois que vous ajoutez un œuf. Ajoutez en mélangeant les carottes râpées et la cannelle jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Versez la pâte dans le moule. Placez le moule dans le récipient de cuisson.
3. Couvrez et faites cuire sur « HIGH » (élevé) pendant 2 heures. Ne retirez pas le couvercle pendant cette durée. Pour tester le niveau de cuisson à la fin du temps de cuisson recommandé, insérez un testeur de gâteau métallique en plusieurs endroits y compris au centre du gâteau. Si le testeur de gâteau ressort propre, le gâteau est cuit. Si la pâte colle au testeur de gâteau, continuez la cuisson par intervalles de 15 minutes. Retirez le moule à gâteau du four et laissez-le refroidir sur une grille. Glacez avec du fromage crémeux fondu si vous le souhaitez. Cette préparation convient pour un gâteau de 1½-livre (3.3 kg).

Pain à la Canneberge et aux Noisettes - 6 Qts. (5.7 L)

2 tasses (8 onces - 227 g) de Canneberges fraîches ou surgelées	½ c. à café de Bicarbonate de soude
½ tasse de Noix	½ c. à café de Sel
2 tasses de Farine	6 c. à soupe de Beurre ou de margarine
1 tasse de Sucre	1 Œuf
1½ c. à café de Levure	1 c. à soupe de Zeste d'orange râpé
	½ tasse de Jus d'orange

1. Graissez un moule à pain de 9 x 5-pouce (22.9 x 12.7 cm) ou de 8 x 4-pouce (20.3 x 10.1 cm) avec de la matière grasse végétale hydrogénée. Saupoudrez de farine puis secouez pour éliminer tout excès. Placez le récipient de cuisson couvert sur sa base et préchauffez sur « HIGH » (élevé) tout en mélangeant les ingrédients.
2. Moulinez les canneberges et les noix avec la lame grossière d'un mixeur alimentaire. Dans un grand saladier de mélange, combinez la farine, le sucre, la levure, le bicarbonate de soude et le sel. Ajoutez le beurre ou la margarine en petits morceaux pour former un mélange grossier. Faites un trou dans le mélange et ajoutez l'œuf, le zeste d'orange et le jus d'orange. Battez seulement jusqu'à ce que les grumeaux disparaissent. Ajoutez les canneberges moulignées et les noix. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Versez la pâte dans le moule. Placez le moule dans le récipient de cuisson.
3. Couvrez et cuisez sur « HIGH » (élevé) pendant 3 heures. Ne retirez pas le couvercle pendant cette durée. Pour tester le niveau de cuisson à l'issue du temps de cuisson recommandé, insérez un testeur de gâteau métallique à plusieurs endroits, y compris au centre du pain. Si le testeur de gâteau ressort propre, le pain est cuit. Si de la pâte colle au testeur de gâteau, poursuivez la cuisson par intervalles de 15-minutes. Retirez le pain du moule et laissez-le refroidir sur une grille. Cette préparation convient pour un pain de 1½-livre (3.3 kg).

Casserole du Petit-Déjeuner

1 sac (32 oz / 907 g) de Pommes de terres à hacher brunes moulignées	1 ½ tasse de Cheddar râpé ou fromage Jack
1 lb. (2.2 kg) De Bacon tranché, cuit et égoutté	1 douzaine d'Œufs
1 Oignon doux moyen, émincé	1 tasse de Lait
1 Poivron vert, en dés	1 c. à café de Sel
	Poivre (selon votre goût)

1. Placez une couche de pommes de terre surgelées au fond du faitout, suivie par une couche de bacon puis les oignons, le poivron vert et le fromage. Ajoutez 2 à 23 couches supplémentaires, en terminant par une couche de fromage. **Remarque:** une saucisse précuite ou du jambon en cubes peuvent être substitués au bacon.
2. Battez les œufs, le lait et le sel & le poivre ensemble. Versez sur les couches dans le faitout puis couvrez. Cuisez pendant 10-12 heures sur « LOW » (faible) ou 3-5 heures sur « HIGH » (élevé).

Suggestions d'ingrédients alternatifs: Champignons, oignons verts, jambon en cubes, saucisse précuite, tomates, il n'y a pas de limites à votre imagination !

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

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

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

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

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au (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

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la société de plusieurs façons. En les commandant en ligne sur le lien www.westbend.com, 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 DE COCIMIENTO LENTO 6 QT. (5.7 L)

VERSATILITY™

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos de West Bend a través de nuestro sitio web:

<http://registerproducts.online>

No se requiere registrar el producto para activar la garantía.

Precauciones Importantes.....	2
Antes de Usar por Primera Vez.....	3
Como Usar la Olla de Cocimiento Lento 6 Qt. (5.7 L) Versatility™	3
Consejos Prácticos.....	5
Como Limpiar la Olla de Cocimiento Lento 6 Qt. (5.7 L) Versatility™	7
Recetas	8
Garantía	13

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

© 2018 West Bend®

www.westbend.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES



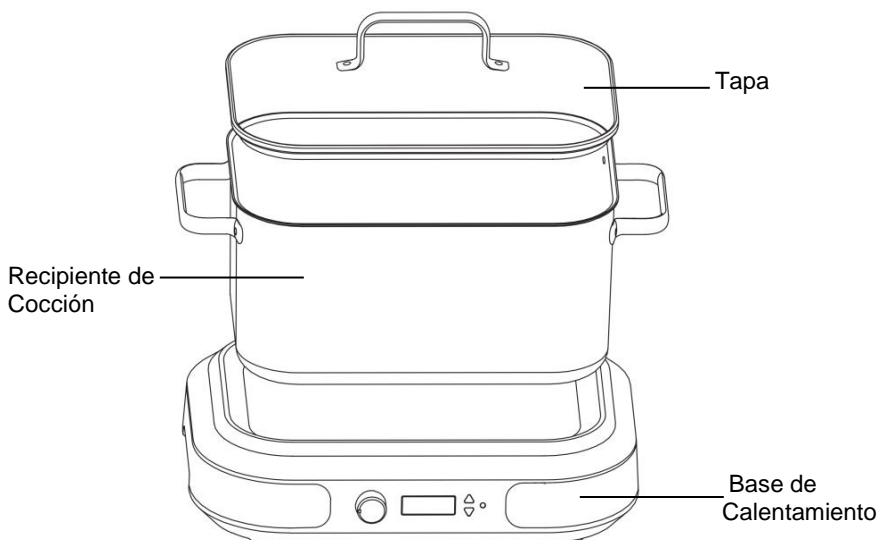
PRECAUCIÓN

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

Al utilizar artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas y almohadillas aislantes o guantes térmicos.
- Este aparato debe usarse únicamente sobre encimeras.
- Desenchúfelo siempre del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarlo o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- Debe estar muy pendiente de los niños cuando se use un artefacto electrodoméstico sea usado por ellos o cerca de ellos.
- No opere ningún artefacto electrodoméstico con un cordón eléctrico o enchufe dañado o si el artefacto electrodoméstico funciona mal o ha sido dañado de cualquier manera. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend puede ser causa de fuego, descargas eléctricas, o lesiones personales.
- No use este artefacto electrodoméstico al aire libre.
- No deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o a gas, o en un horno caliente.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte primero el enchufe al aparato electrodoméstico, y luego enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente. Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchufe del tomacorriente.
- No utilice el artefacto electrodoméstico para usos distintos del indicado.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- **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.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero debe tenerse cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar cables de extensión, si debe utilizar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica indicada del cable de extensión sea igual o mayor a la del artefacto. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. A fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo, coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie donde pueda ser halado por niños o se pueda tropezar con él.
- 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.
- **Sólo para uso doméstico.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

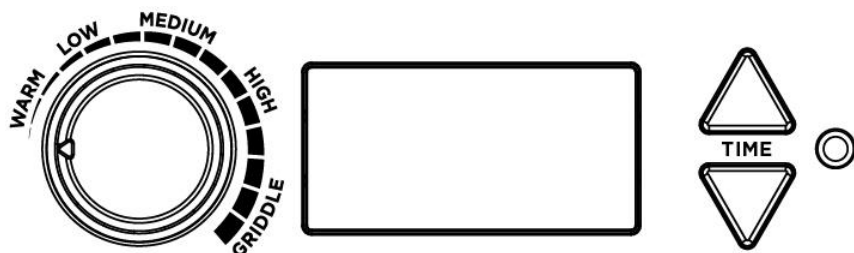


ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Sírvase revisar con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. Podría haber accesorios dentro del material de empaque.

Antes de utilizarse, lávese la olla de cocción, la tapa y la rejilla de asar según las indicaciones en la sección "Como Limpiar la Olla de Cocimiento Lento 6 Qt. (5.7 L) Versatility™" de este manual. Pásele un paño húmedo al acabado anti-adherente de la base de calentamiento de la olla de cocimiento lento y luego séquelo.

COMO USAR LA OLLA DE COCIMIENTO LENTO 6 QT. (5.7 L) VERSATILITY™



Para Usarse Como una Olla de Cocción Lenta:

1. Coloque la base de calentamiento sobre una superficie seca, nivelada, y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
2. Coloque los alimentos en el recipiente de cocción, tápelo y coloque el recipiente sobre la base de cocción. Si se requiere dorar o precocer, puede utilizar el recipiente de cocción directamente sobre una estufa a fuego medio. **NOTA:** Use solamente utensilios de plástico, caucho, madera o no metálicos en el recipiente de cocción. El uso de utensilios de cocina metálicos rayará la superficie anti-adherente. **No golpee los utensilios contra el recipiente o el borde de la tapa.**

3. Enchufe el cordón eléctrico **solamente** en un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. La pantalla mostrará "18:88".
4. Con el dial, fije el ajuste de calor en "LOW" (bajo), "MEDIUM" (medio), "HIGH" (alto) o "GRIDDLE" (plancha), según se recomiende en la receta. El ajuste "WARM" (mantener caliente) solo debe usarse para mantener calientes los alimentos cocinados antes de servirse. Los ajustes "LOW" (bajo), "MEDIUM" (medio) y "HIGH" (alto) se utilizan para la cocción lenta de los alimentos. **NOTA: NO UTILICE UN AJUSTE DE CALENTAMIENTO POR DEBAJO DE "LOW" (BAJO) PARA COCER ALIMENTOS CRUDOS PUESTO QUE LA OLLA ELÉCTRICA DE COCCIÓN LENTA NO SE CALENTARÁ LO SUFICIENTE PARA COCINAR LOS MISMOS. NO UTILICE EL AJUSTE DE "GRIDDLE" (PLANCHA) PARA COCINAR LENTAMENTE, PUES SE COCERA DE MÁS.**
La temperatura puede ajustarse durante el ciclo de cocción. Como guía general, la mayoría de las combinaciones de carne y vegetales necesitan 7 a 10 horas de cocción en "LOW" (bajo), 4 a 6 horas de cocción en "MEDIUM" (medio) o 2 a 3 horas de cocción en "HIGH" (alto). Las carnes se vuelven más tiernas cuando se cocinan durante más tiempo a temperaturas más bajas. Evite retirar la tapa al cocinar con cocción lenta, ya que el tiempo de cocción aumentará debido a la pérdida de calor. Retire la tapa solo cuando necesite agitar o agregar ingredientes.
5. Presione el botón de flecha "TIME" (tiempo) hacia abajo. Los minutos centellearán. Presione el botón de flecha hacia arriba para ajustar los minutos de tiempo de cocción deseados. Los minutos aumentan en incrementos de 5 minutos. Presione el botón de flecha hacia abajo nuevamente para seleccionar las horas. Presione el botón de flecha hacia arriba para fijar las horas deseadas. La base **no** se calentará si el temporizador no está ajustado. No puede programar la Olla de Cocción Lenta Versatility™ para que cocine durante más de 19 horas, 55 minutos.
 - Una vez ajustado, el temporizador comenzará la cuenta regresiva en minutos. El presionar los botones "TIME" (tiempo) después de que el ciclo haya comenzado no cambiará el tiempo establecido. Para restablecer el tiempo de cocción, la base debe desenchufarse del tomacorriente.
6. Cuando se muestra la hora deseada, no presione ningún botón adicional. El tiempo parpadeará 3 veces, la base de calentamiento comenzará a calentarse y el ":" entre los números y la luz de encendido parpadearán.
7. **Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, la olla de cocción lenta dejará de calentar y se apagará.** Desenchufe del tomacorriente. Si se necesitase tiempo de cocción adicional, repita los pasos 3 a 6 para ajustar la temperatura y tiempo de cocción deseados.

Para Usarse Como una Plancha:

La base de calentamiento se puede usar como una plancha de servicio ligero.

1. Gire el dial de temperatura a "GRIDDLE" (plancha). Presione el botón de flecha "TIME" (tiempo) hacia abajo. Los minutos centellearán. Presione el botón de flecha hacia arriba para ajustar los minutos de tiempo de cocción deseados. Los minutos aumentan en incrementos de 5 minutos. Para obtener los mejores resultados, precaliente la base durante aproximadamente 8 - 10 minutos antes de comenzar a cocinar. Consulte la "Guía de temperatura" a continuación. La base de calentamiento funcionará solo como una plancha de servicio ligero. El ajuste "GRIDDLE" (plancha) **NUNCA** debe usarse como un ajuste de cocción lenta.

2. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, la olla de cocción lenta dejará de calentar y se apagará. Desenchúfela del tomacorriente y deje que se enfríe por completo. Siga las instrucciones de limpieza en "Cómo limpiar la Olla de Cocción Versatility™ de 6 Cuartos de Galón" de este manual.
- Una pequeña cantidad de humo y/o olor puede ocurrir al calentarse debido a la liberación de aceites usados en la fabricación – esto es normal.
 - Algunos sonidos menores de expansión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento – esto es normal.

GUÍA DE TEMPERATURAS

Asegúrese de cocinar los alimentos a las temperaturas seguras recomendadas. Siempre verifíquelas con un termómetro de carne para asegurarse de que el centro esté completamente cocinado.

CARNE		TEMPERATURAS INTERNAS
Carne de Res	Vuelta y Vuelta	140°F/60°C
	Término Medio	160°F/71°C
	Bien Cocido	170°F/76°C
Carne de Cerdo	Fresco	170°F/76°C
	Ahumado	160°F/71°C
	Enlatado	140°F/60°C
Cordero		170°F a 180°F/76°C a 82°C
Tenera		170°F/76°C
Carnes de Ave		180°F/82°C

CONSEJOS PRÁCTICOS

- **Adaptación de Recetas a la Cocción Lenta:** Muchas de sus recetas favoritas preparadas en el horno o en las hornillas de la estufa pueden adaptarse a una cocción lenta con unos pocos cambios de menor envergadura. A continuación indicamos algunos puntos importantes a recordar:
 - Cantidad de Líquido:** Debido a la poca humedad que se evapora durante la cocción lenta, reduzca a la mitad la cantidad de líquido en su receta (1 taza de líquido es suficiente para la mayoría de las recetas). Para la receta de sopas, agregue todos los ingredientes excepto el agua o caldo al recipiente; solamente agregue suficiente líquido para cubrir los ingredientes.
 - Cantidad de Condimento:** Reduzca la cantidad de condimentos en proporción a la cantidad reducida de líquido. Utilice hierbas y especias en hojas o completas en vez de las formas machacadas o molidas.
 - Cocción Lenta de la Carne:** Los cortes de carne menos tiernos y menos caros son más apropiados para ser cocidos lentamente que los cortes de carne más caros. Si lo desea, elimine el exceso de grasa antes de cocer a fuego lento. La carne puede dorarse en el mismo recipiente de cocción sobre una hornilla de estufa antes de la cocción lenta.
 - Cocción Lenta de los Vegetales:** Agregue vegetales parcialmente congelados, vegetales chinos y hongos frescos durante la última hora de cocción. Los vegetales con sabores fuertes como la espinaca, la berenjena, el quingombó y la col silvestre deben precocerse antes de agregarlas a la olla de cocción lenta. Se debe reducir la cantidad de cebolla que normalmente utiliza en su receta puesto que su sabor se hace más fuerte durante la cocción. En la mayoría de los casos, los vegetales frescos tardan más en cocerse que las carnes debido a que el líquido hierve a fuego lento y no de manera vigorosa.

Cocción Lenta de Carnes y Vegetales Crudos: La mayoría de las combinaciones de carnes y vegetales crudas necesitan por lo menos 4 a 6 horas de cocción en “HIGH” (alto) o 7 a 10 horas en “LOW” (bajo).

Cocción Lenta del Pescado y los Mariscos: El pescado y los mariscos frescos y descongelados se despedazan si se cuecen durante muchas horas. Agregue estos ingredientes una hora antes de servirlos y cocínelos en el ajuste “HIGH” (alto).

Cocción Lenta de la Leche, la Crema Dulce o Agria y los Quesos: Debido a que la leche, la crema agria o dulce y los quesos se descomponen al cocerlos durante muchas horas, agregue estos ingredientes o justo antes de servir o sustitúyalos por sopas enlatadas condensadas no diluidas o por leche evaporada. Los quesos procesados tienden a dar mejores resultados que los quesos añejados naturalmente.

Arroz y Pasta: El arroz y la pasta se pueden o bien cocerse por separado o agregarse sin cocinar durante la última hora del tiempo de cocción. Si se agregan sin cocinar, asegúrese de que haya por lo menos 1 a 1½ tazas de líquido en el recipiente y ajuste el calentamiento a “LOW” (bajo) o mayor.

Bolas de Masa Guisada: Las bolas de masa guisada pueden cocinarse en caldo o en jugo de carne asada en “HIGH” (alto). Agréguelas de cucharada en cucharada al caldo o al jugo de carne asada hirviendo a fuego lento. Cocine con la tapa puesta durante 30 minutos.

Jugos de Espesar para Salsas o Jugos de Carne Asada: Para espesar jugos para salsas y jugo de carne asada, agregue 2 a 3 cucharadas de tapioca de cocido rápido al comienzo, o espese después de cocinar agregando una pasta homogénea hecha con 2 a 4 cucharadas de maicena o harina y ¼ de taza de agua fría. Lleve al hervor en “HIGH” (alto). Los alimentos sólidos pueden sacarse primero.

- **No Saque la Tapa Mientras esté Cocinando:** Para retener el calor, la humedad y el sabor, no quite la tapa durante la cocción a menos que sea necesario para agregar ingredientes adicionales.
- **El Uso de Utensilios de Cocina Sobre el Acabado Anti-adherente:** Los siguientes tipos de utensilios de cocina pueden utilizarse sobre el acabado anti-adherente: de plástico, caucho o madera. No utilice utensilios de cocina metálicos con bordes afilados (tenedores, cuchillos, pasapurés) puesto que estos podrían rayar el acabado anti-adherente.
- **El Uso del Recipiente de Cocción en las Hornillas de la Estufa:** El recipiente de cocción (sin la base de calentamiento) puede utilizarse para cocinar en las hornillas de la estufa. Coloque el recipiente sobre un quemador grande y utilice fuego lento a medio. El uso de fuego lento a medio prevendrá que los alimentos se cuezan de más, reducirá las salpicaduras y ayudará a retener los jugos naturales. No utilice el fuego alto sino solamente para llevar los líquidos al hervor. Si está cocinando en una estufa de gas, no permita que la llama se extienda por los lados del recipiente de cocción. SIEMPRE UTILICE GUANTES DE HORNO AL UTILIZAR EL RECIPIENTE DE COCCIÓN Y LA TAPA EN LA ESTUFA.
- **Cocción de las Carnes:** Al cocinar carnes, precaliente el recipiente de cocción vacío sobre fuego medio a medio-lento durante 2 a 3 minutos o hasta que una gota de agua chisporrotee en el recipiente de cocción. Para prevenir que se peguen las carnes magras, quizás desee agregar una pequeña cantidad de aceite de cocina. Agregue la carne y dore al gusto. Tape el recipiente de cocción y reduzca el fuego a fuego lento para cocinar en la estufa O transfiera el recipiente de cocción a la base de calentamiento y cocine al ajuste de calentamiento deseado. El tiempo más corto de cocción será utilizando el ajuste “HIGH” (alto).

- **Uso del Recipiente de Cocción en un Horno:** El recipiente de cocción (sin la base de calentamiento) puede utilizarse en un horno convencional o de convección hasta temperaturas precalentadas de 350°F/177°C. Si se va a tapar el recipiente de cocción, utilice solamente la tapa de vidrio en el horno. El recipiente de cocción puede taparse con papel de aluminio cuando se esté utilizando en el horno. **SIEMPRE UTILICE GUANTES DE HORNO AL UTILIZAR EL RECIPIENTE DE COCCIÓN EN EL HORNO.**
NO UTILICE EL RECIPIENTE DE COCCIÓN EN UN HORNO DE MICROONDAS, UNA FOGATA O DEBAJO DE LA PARRILLA DEL HORNO A FIN DE PREVENIR DAÑOS AL RECIPIENTE DE COCCIÓN O AL HORNO.
- **Uso de la Rejilla de Asar:** La olla de cocimiento lento incluye una pequeña rejilla de alambres para asar carnes y aves. Para utilizar la rejilla, simplemente colóquela en el fondo de la olla de cocción y coloque el asado, pollo o jamón sobre la misma. Agregue una pequeña cantidad de líquido a la olla de cocción antes de comenzar a cocinar. Si lo desea, puede dorar la carne en la misma olla de cocción sobre una estufa antes de comenzar a asarla. La rejilla también puede utilizarse para cocer al vapor vegetales frescos como brócoli y mazorcas de maíz. Agregue una taza de agua a la olla de cocción para cocer los vegetales al vapor. Cocine sobre una estufa a calor medio a medio-bajo o sobre la base de calentamiento con el ajuste "HIGH" (alto) hasta el grado de cocción deseado.
- **Pan, Pasteles y Postres:** Utilice un molde de pan de 8 x 4 pulgadas (20.3 x 10.1cm) o a 9 x 5 pulgadas (22.9 x 12.7cm). Coloque la rejilla de asar dentro del molde antes de colocar el molde de pan. **Asegúrese de que el molde encaje completamente dentro de la olla de cocción antes de mezclar cualquier ingrediente.** Para prevenir que la condensación gotee sobre los alimentos mientras se estén horneando, coloque una doble capa de toallas de papel y una sola capa de papel de aluminio encima de la olla de cocción. Cubra y hornee de acuerdo a la receta.

COMO LIMPIAR LA OLLA DE COCIMIENTO LENTO 6 QT. (5.7 L) VERSATILITY™

1. Desenchufe el cable del tomacorriente y permita que todo el aparato (base, olla, bastidor, tapa) se enfríe por completo antes de limpiarlo. Coloque el recipiente de cocción y la tapa sobre una superficie seca que proteja contra el calor para que se enfríen gradualmente. **NOTA: No pase agua fría sobre la tapa de vidrio caliente puesto que podría rajarse o hacerse añicos si se enfría repentinamente.**
2. Limpie la base de calentamiento y el cordón eléctrico con un paño húmedo. No sumerja la base de calentar en agua o en ningún otro líquido.
3. La olla de cocción, el bastidor y la tapa de vidrio pueden ser lavados a mano usando agua tibia jabonosa o en el lavavajillas. Si se lavan en el lavavajillas, evite el contacto entre las partes para prevenir cualquier daño. No utilice estropajos metálicos o productos de limpieza ya que pueden causar daños. Pase un paño humedecido con vinagre destilado para eliminar manchas de agua o depósitos de minerales. Vuelva a lavar con agua tibia jabonosa, enjuague y seque.

Limpieza de la Base de Calentamiento Después del Usarse Como Plancha: siempre desenchufe el cable del tomacorriente y deje que la base se enfríe por completo antes de limpiarla. Con una cuchara o una pera, elimine la grasa que se haya acumulado sobre la superficie de la plancha. Limpie los restos de aceite de la base con una toalla de papel. Para los acabados anti-adherentes, se recomienda limpiar los mismos con un paño o con un estropajo de nylon humedecidos y

enjabonados. Limpie el acabado minuciosamente, limpiando la base varias veces con un paño limpio y húmedo para eliminar los residuos de jabón.

Si se formase una película de aceite pegajosa en el acabado anti-adherente de la base, límpiela con un paño seco para eliminar dicha película. Si no se elimina este residuo, el mismo se adherirá al acabado cuando se recaliente y luego será imposible eliminarlo.

Este aparato no contiene piezas reparables por el usuario.

RECETAS

Sopa de Carne y Vegetales - 5 cuartos de galón (4.7 L)

1½ lbs. (3.3 kg) Huesos para sopa de redes o 1 libra (454 g) de costillas cortas de res	2 Ramas de apio, picadas
1½ cuartos de galón (1.4 l) Agua	2 Papas, peladas y picadas
1 cda. Sal	1 Cebolla pequeña, picada
¼ cda. Pimienta	1 Hoja de laurel
2 Zanahorias, rebanadas	1 Lata de tomates enteros de 16 onzas (454 g), sin escurrir

1. Coloque los huesos para sopas, el agua, la sal, la pimienta, la zanahoria, el apio, las papas, la cebolla y la hoja de laurel en el recipiente de cocción. Tape y cocine a fuego lento en "LOW" (bajo) durante 6 a 7 horas.
2. Retire los huesos de sopa y enfríe ligeramente. Aparte la carne de los huesos y regrésela a la sopa junto con los tomates. Tape y cocine a fuego lento durante una hora adicional. Si se desea, se pueden agregar fideos o cebada.

Paletilla de Cerdo con Hierbas - 5 cuartos de galón (4.7 L)

1 cda. Sal	4-5 lbs. (1.8-2.3 kg) Paletilla de cerdo, con o sin hueso
1 cda. Tomillo	4 Dientes de ajo grandes, picados
½ cda. Salvia	2 cdas. Agua, opcional
½ cda. Clavos molidos	2 cdas. Maicena, opcional
1 cda. Cáscara de limón rallada	

1. En un pequeño bol combine la sal, el tomillo, la salvia, los clavos y la cáscara de limón. Restriéguelos sobre la paletilla de cerdo. Corte 16 bolsillos pequeños en la paletilla e inserte los pedazos de ajo.
2. Coloque la paletilla en el recipiente de cocción. Tape y cocine en "LOW" (bajo) durante 7 a 9 horas o en "HIGH" (alto) durante 4 a 5 horas. Antes de servir la carne, inserte el termómetro de carne dentro de la paletilla para asegurarse de que la temperatura interna sea de 170°F/77°C o mayor. Permita que la paletilla repose 10-15 minutos antes de cortarla. Retire las piezas de ajo. Si se desea, los jugos pueden espesarse para preparar una salsa. Disuelva 2 cdas. de maicena en 2 cucharadas de agua. Lentamente añádalas a los jugos y remueva hasta quedar mientras caliente en "HIGH" (alto).

Corned Beef y Coles - 5 cuartos de galón (4.7 L)

3 - 4 lb. (1.3 - 1.8 kg) Falda de "corned beef"	1 Hoja de laurel
1 Cebolla tamaño medio, rebanada	Agua
½ cda. Semilla de apio	1 Col de cabeza pequeña, cortada en trozos
½ cda. Semillas de mostaza	
1 Diente de ajo, picado	

1. Coloque la falda con el líquido y las especias del envase en el recipiente de cocción. Agregue la cebolla, las semillas de apio, las semillas de mostaza, el ajo y la hoja de laurel. Agregue apenas suficiente agua para cubrir la falda (unas 4 tazas). Tape y cocine en "LOW" (bajo) durante 7 a 9 horas o hasta que la falda esté tierna a punto de tenedor.
2. Durante la última hora de cocción, agregue los trozos de col y continúe cocinando en "LOW" (bajo). Deseche el líquido y las especias.

Bistec a la Pimienta - 5 cuartos de galón (4.7 L)

1½ lbs. (3.3 kg) Redondo de ternera,	1 Pimentón verde grande, cortado en tiras delgadas
cortado en tiras delgadas	4 Tomates, cortados en octavos, o 1 lata de 1 libra (454 g) de tomates enteros, sin escurrir
1 Diente de ajo, picado	1 lb. (2.2 kg) Lata de brotes de soja, escurridos
1 taza Cebolla picada	1 cda. Maicena
½ cda. Sal	½ taza Agua fría
¼ cda. Pimienta	
¼ cda. Jengibre	
1 cda. Azúcar	
½ taza Salsa de soya	

1. Dore el bistec en el recipiente de cocción sobre la estufa a fuego medio. Transfiera el recipiente de cocción a la base de calentamiento utilizando almohadillas térmicas.
2. En un pequeño bol, conviene el ajo, la cebolla, la sal, la pimienta, el jengibre, el azúcar y la salsa de soya. Vierta la mezcla sobre el bistec. Tape y cocine a fuego lento en "LOW" (bajo) durante 6 a 8 horas o en "HIGH" (alto) durante 4 a 5 horas.
3. Agregue los pimientos verdes, los tomates y los brotes de soja; remueva para mezclarlos. Cocine a fuego lento durante una hora adicional. Justo antes de servir, incremente el calentamiento a "HIGH" (alto). Combine la maicena y el agua. Agréguela gradualmente al bistec a la pimienta, removiendo hasta quedar espeso. Para servir el plato, reduzca el ajuste de calentamiento a "WARM" (mantener caliente)

Sopa Espesa de Fideos y Pollo - 5 cuartos de galón (4.7 L)

2 lbs. (4.5 kg) Partes de pollo, con piel si se desea	1 Lata de tomates enteros de 16 onzas (454 g), cortados en pedazos
5 tazas Agua	1 cda. Caldo instantáneo de pollo
1 Cebolla tamaño medio, picada	1 cda. Perejil picado
4 Zanahorias, cortadas en pedazos de ½ pulgada (1.2 cm)	1 cda. Sal
4 Ramas de apio, cortadas en pedazos de ½ pulgada (1.2 cm)	½ cda. Romero seco
	¼ cda. Pimienta
	1 taza Fideos al huevo finos sin cocinar

1. Combine todos los ingredientes, excepto los fideos al huevo, en el recipiente de cocción. Tape y cocine en "LOW" (bajo) durante 6 a 8 horas o en "HIGH" (alto) o durante 3 a 4 horas o hasta que el pollo y los vegetales estén tiernos.
2. Retire las piezas de pollo del recipiente de cocción y apártelos para que se enfríen algo. Incremente el calor a "HIGH" (alto) y agregue los fideos al huevo, removiendo para mezclarlos. Tape y continúe cocinando durante 30 minutos.
3. Mientras tanto, separe la carne de los huesos y córtela en piezas del tamaño de un bocado. Regrese la carne al recipiente de cocción para calentarla mientras los fideos al huevo se terminan de cocinar. Para servir, reduzca el calor al ajuste para "WARM" (mantener caliente).

Chile - 5 cuartos de galón (4.7 L)

1½ lbs. (3.3 kg) Carne molida	1 Lata de frijoles rojos de 16 onzas (454 g), sin escurrir
1 taza Cebolla, picada	
1 taza Pimiento verde, finamente picado	1½ cdas. Chile en polvo
1 Diente de ajo, picado	1 cda. Sal
1 Lata de tomates enteros de 28 onzas (794 g), sin escurrir	1 cda. Comino molido
	½ cda. Pimienta

1. Dore la carne molida con la cebolla y el pimiento verde en el recipiente de cocción sobre fuego medio en la estufa. Elimine el exceso de grasa.
2. Transfiera el recipiente de cocción a la base de calentamiento utilizando almohadillas térmicas. Agregue el resto de los ingredientes y remueva para mezclarlos. Tape y cocine a fuego lento en "LOW" (bajo) durante 7 a 8 horas. Para servir, reduzca el calor al ajuste para "WARM" (mantener caliente).

Asado con Cocción Lenta - 5 cuartos de galón (4.7 L)

1 - 3 lb Carne de paleta deshuesada para asar	1 (0.75 oz.) paquete de mezcla de salsa de carne marrón seca
1 taza Agua	1 (1 oz.) paquete de mezcla de aderezo "ranch"
1 (0.7 oz.) paquete de mezcla de aderezo estilo Italiano	

7. Coloque la carne para asar en el recipiente de cocción.
8. Bata el agua, la mezcla de aderezo "ranch", la mezcla de salsa de carne y la mezcla de aderezo italiano hasta que quede una mezcla homogénea. Vierta sobre la carne para asar.
9. Tape y cocine a fuego lento en "LOW" (bajo) durante 6 a 8 horas o en "HIGH" (alto) durante 4 a 5 horas.

Sopa de Pescado - 5 cuartos de galón (4.7 L)

2 lbs. (4.5 kg) Filetes de pescado fresco o congelado (abadejo, perca, bacalao, platija)	4 tazas Agua caliente
2 cdas. Zumo de limón	1 Lata de tomates cocidos de 16 onzas (454 g)
4 Rebanadas de tocino	1 taza Zanahorias rebanadas
1 taza Cebolla picada	2 cdas. Sal
¼ taza Apio picado	¼ cda. Pimienta
4 Papas de tamaño mediano, cortadas en dados	1 cda. Salsa inglesa
	2 cdas. Jerez seco, opcional

1. Corte el pescado en trozos y quítele los huesos. Rocíelo con el zumo de limón. Tape y refrigere.
2. Fría el tocino en el recipiente de cocción sobre la hornilla de la estufa a fuego medio hasta quedar crujiente. Escúrralo sobre una toalla de papel, desmenúcelo y colóquelo a un lado.
3. Sofría la cebolla y el apio en el jugo del tocino hasta quedar dorados. Transfiera el recipiente de cocción a la base de calentamiento utilizando almohadillas térmicas. Agregue las papas, el agua, los tomates, las zanahorias, la sal y la pimienta al recipiente de cocción. Remueva para combinar. Tape y cocine en "LOW" (bajo) durante 4 a 5 horas hoy en "HIGH" (alto) durante 2 a 3 horas.
4. Escurra el zumo de limón del pescado. Agregue el pescado, la salsa inglesa y el jerez al recipiente de cocción. Cueza a fuego lento durante 1 hora o hasta que el pescado se deshaga fácilmente con un tenedor. Para servir, reduzca el calor al ajuste para "WARM" (mantener caliente). Decore el plato con el tocino desmenuzado.

Estofado de Carne - 5 cuartos de galón (4.7 L)

1½ lbs. (3.3 kg) Carne para estofado de carne, cortada en cubitos	1 - Caldo de carne, 10.5 onzas (300 g)
1 Cebolla med., picada	1 cda. Salsa inglesa
4 Zanahorias en rodajas de ½" (1.2 cm)	2 cdas. Hojas de perejil desecadas
2 Apio, en rodajas de ½" (1.2 cm)	1 hoja de Laurel
4 Papas, en rodajas de ½" (1.2 cm)	1 cda. Sal
1 - lata de 28 onzas (794 g) de Tomates cortados en cubitos	¼ cda. Pimienta
	2 cdas. Tapioca de cocción rápida

1. Dore la carne en el recipiente de cocción sobre la estufa a fuego medio. Transfiera el recipiente de cocción a la base de calentamiento utilizando almohadillas térmicas.
2. Combine los ingredientes en el recipiente de cocción. Revuelva para mezclarlos.
3. Tape y cocine a fuego lento en "LOW" (bajo) durante 8 horas o "HIGH" (alto) durante 5 horas. Para servir, reduzca el calor al ajuste para "WARM" (mantener caliente).

Costillas de Campo con Manzanas y Chucrut - 6 cuartos de galón (5.7 L)

3 lbs. (1.3 kg) Costillas de cerdo magras al estilo campesino, con toda grasa en exceso eliminada	1 Lata de tallos y piezas de hongos de 8 onz. (227 g), escurridos
Sal y pimienta	1 Manzana grande o 2 manzanas pequeñas, despepitadas y cortadas en trozos
1 Lata de chucrut de 16 onz. (454 g), sin escurrir	¼ taza Azúcar moreno
1 Cebolla de tamaño mediano, finamente rebanada y separada en aros	½ cda. Semilla de apio

1. Precaliente el recipiente de cocción en una estufa eléctrica o de gas calentándolo sobre fuego medio. Agregue las costillas en tandas para dorarlas. Sazone con la sal y pimienta.
2. Regrese todas las costillas al recipiente de cocción. Coloque en capas el chucrut, la cebolla, los hongos, los trozos de manzana y el azúcar moreno sobre las costillas. Espolvoree las semillas de apio.
3. Coloque el recipiente de cocción sobre la base, tápelo y cocine en "LOW" (bajo) durante 7 a 9 horas o en "HIGH" (alto) durante 3 o 4 horas hasta que la carne quede tierna. Para servir, reduzca el calor al ajuste para "WARM" (mantener caliente).

Pastel de Zanahorias - 6 cuartos de galón (5.7 L)

2 tazas Harina	1 taza Aceite vegetal
2½ tazas Azúcar	4 Huevos
1 cda. Bicarbonato de sosa	3 tazas Zanahorias ralladas
1 cda. Sal	1 cda. Canela

1. Enmantequille solamente el fondo de un molde de pan de 8 x 4 pulgadas (20.3 x 10.1 cm) o de 9 x 5 pulgadas (22.9 x 12.7 cm) con manteca hidrogenada sólida. Espolvoree con harina y sacuda el exceso. Coloque el recipiente de cocción tapado sobre la base y precaliente con el ajuste "HIGH" (alto) mientras mezcla los ingredientes.
2. En un bol de mezcla, mezcle la harina, el azúcar, el bicarbonato de sosa y la sal. Agregue el aceite vegetal y remueva hasta que todos los ingredientes queden cubiertos con el mismo. Agregue los huevos uno a la vez, batiendo bien después de agregar cada huevo. Agregue las zanahorias ralladas y la canela, removiendo hasta que queden parejamente mezcladas. Vierta la masa en el molde. Coloque el molde en el recipiente de cocción.
3. Tape y hornee con en "HIGH" (alto) durante 2 horas. No destape el recipiente durante este tiempo. Para determinar si está bien cocido al final del tiempo de horneado recomendado, inserte probadores de pasteles metálicos en varios lugares, entre ellos el centro del pastel. Si el probador de pasteles sale limpio, el pastel está listo. Si la masa se pega al probador de pasteles, continúe horneando durante intervalos de 15 minutos. Retire el pastel del molde y déjelo enfriar sobre una rejilla. Si lo desea, bañe el pastel con queso crema ablandado. Se prepara un pastel de 1½ libras (3.3 kg).

Pan de Arándano y Nueces - 6 cuartos de galón (5.7 L)

2 tazas (8 onzas - 227 g) Arándanos frescos o congelados	½ cdt. Bicarbonato de sosa
	½ cdt. Sal
½ taza Nueces	6 cdas. Mantequilla o margarina
2 tazas Harina	1 Huevo
1 taza Azúcar	1 cda. Cáscara de naranja rallada
1½ cdtas. Levadura en polvo	½ taza Zumo de naranja

1. Enmantequille un molde de pan de 8 x 4 pulgadas (20.3 x 10.1 cm) o de 9 x 5 pulgadas (22.9 x 12.7 cm) con manteca hidrogenada sólida. Espolvoree con harina y sacuda el exceso. Coloque el recipiente de cocción tapado sobre la base y precaliente con el ajuste "HIGH" (alto) mientras mezcla los ingredientes.
2. Muela los arándanos y las nueces con la cuchilla gruesa de una tajadera. En un bol de mezclar grande, combine la harina, el azúcar, la levadura en polvo, el bicarbonato de sosa y la sal. Agregue la mantequilla o margarina para formar una mezcla basta. Haga una hendidura en la mezcla y agregue en la misma el huevo, la cáscara de naranja y el zumo de naranja. Bata hasta que los grumos desaparezcan. Agregue los arándanos y nueces picados. Remueva bien hasta quedar bien mezclados. Vierta la masa en el molde. Coloque el molde en el recipiente de cocción.
3. Tape y hornee en "HIGH" (alto) durante 3 horas. No destape el recipiente durante este tiempo. Para determinar si está bien cocido al final del tiempo de horneado recomendado, inserte probadores metálicos de pasteles en varios lugares, entre ellos el centro del pan. Si el probador de pasteles sale limpio, el pan está listo. Si la masa se pega al probador de pasteles, continúe horneando durante intervalos de 15 minutos. Retire el pan del molde y déjelo enfriar sobre una rejilla. Prepare un pan de 1½ libras (3.3 kg).

Guiso de Desayuno

1 bolsa (32 onz. - 907 g) Papas y cebollas doradas en tiras congeladas	1 ½ tazas Queso cheddar o "Jack" cortado en tiras
1 lb. (2.2 kg) Tocino rebanado, cocido y escurrido	1 docena Huevos
1 Cebolla dulce mediana, cortada en dados	1 taza Leche
1 Pimentón verde, cortado en dados	1 cdt. Sal
	Pimienta (al gusto)

1. Coloque una capa de papas congeladas en el fondo de la olla de cocción lenta, seguida de una capa de tocino, y luego de cebollas, de pimentón verde y de queso. Agregue otras 2 o 3 capas, terminando con una capa de queso.
Nota: se puede utilizar salchicha precocida o jamón cortado en dados en vez del tocino
2. Bata los huevos, la leche y la sal y pimienta juntos. Viértalos sobre las capas en la olla de cocción lenta y tape. Cocine durante 10-12 horas en "LOW" (bajo) o 3-5 horas en "HIGH" (alto).

Sugerencias de ingredientes alternativos: Hongos, cebollas verdes, jamón cortado en dados, salchicha precocida, tomates, ¡el cielo es el límite!

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 doméstico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie anti-adherente 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): _____

NOTES / NOTAS