

# WEST BEND®

HOUSEWARES

## 5 – 6 Quart Crockery™ Cooker

Instruction Manual



Register this and other West Bend® Housewares products through our website:  
**[www.westbend.com](http://www.westbend.com)**

Important Safeguards.....	2
Heat Precautions.....	2
Electricity Precautions.....	3
Precautions For Use Around Children.....	4
Using Your Crockery Cooker.....	4
Cleaning Your Crockery Cooker.....	5
Crockery Cooking Tips.....	5
Recipes.....	6-11
Warranty.....	12

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## CAUTION

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

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not use appliance for other than intended use.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend® Housewares may cause injuries.
- Do not operate when the appliance is not working properly or when it has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- Do not use cooking pot or glass cover if chipped, cracked or has deep scratches as weakened glass and ceramic can shatter during use. Discard immediately. See Replacement Part section in this booklet on how to obtain a replacement part.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- **For household use only.**



## CAUTION

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



### Heat Precautions

- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs where provided. Use hot pads or oven mitts if you lift or carry the cooking pot or cover when it is hot.
- Do not move an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Lift cover slowly, directing steam away from you.
- Set cooking pot and cover on hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not set hot cooking pot or cover directly on the counter, table or other surface.
- Do not preheat the heating base.
- Do not add frozen/cold foods or liquids into heated cooking pot. Sudden temperature change may cause the cover or cooking pot to crack or shatter.
- Do not use the cooking pot or cover on the stovetop, under the broiler, in the freezer, or in the oven. You may use the cooking pot in the microwave oven, but do not place the glass cover in the microwave oven as it has a metal ring.



## CAUTION

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



### Electricity Precautions

- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
- Do not use electric parts outdoors, or place them on or near a gas or electric burner, in a heated oven, refrigerator or freezer.
- Do not plug cord into wall outlet unless crockery cooker is set in OFF position.
- Always turn control to OFF and unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Your crockery cooker has a short cord as a safety precaution to avoid pulling, tripping or entanglement. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other flat surface area.
- While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, make sure the cord has the same or higher wattage as the crockery cooker (wattage is stamped on the underside of the crockery cooker base). To avoid pulling, tripping or entanglement, position the cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other flat surface area.
- Use an electrical outlet that accommodates the polarized plug on the crockery cooker. On a polarized plug, one blade of the plug is wider than the other. If the plug does not fit fully into the outlet or extension cord, reverse the plug. If the plug still does not fit fully, contact a qualified electrician. Do not alter the plug.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Keep the cord away from hot parts of the appliance and hot surfaces during operation.



## CAUTION

To prevent burns or other personal injuries to children, read and follow all instructions and warnings.

### Precautions For Use Around Children

- Always supervise children.
- Do not allow children to operate or be near the crockery cooker, as the outside surfaces are hot during use.
- Do not allow cord to hang over any edge where a child can reach it. Arrange cord to avoid pulling, tripping or entanglement.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Using Your Crockery Cooker

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

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

## Cleaning Your Crockery Cooker

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

## Crockery Cooking Tips

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

## Recipes

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

<u><b>If your recipe says to cook for...</b></u>	<u><b>Cook at LO for...</b></u>	<u><b>Cook at HI for...</b></u>
30 minutes	6 to 8 hours	3 to 4 hours
35 to 60 minutes	8 to 10 hours	5 to 6 hours
1 to 3 hours	10 to 12 hours	7 to 8 hours

Try some of our favorite recipes using the West Bend® Housewares, LLC Crockery Cooker that we have included on the following pages to get you started.

<b>Chicken Vegetable Stew</b>	
2-2 1/2 lbs	chicken parts - skinned if desired
5	carrots – cut into 1/2-inch pieces
3	ribs celery – cut into 1/2-inch pieces
1	7 ounce can mushroom stems and pieces – undrained
1	15 ounce jar whole small onions – undrained – <b>OR</b> 1 medium onion, chopped
1	16 ounce bag frozen peas – rinsed with hot water
1 tsp	salt
3/4 tsp	dried thyme leaves
3/4 tsp	paprika
1/2 tsp	rubbed sage
1/2 tsp	pepper
1 1/2 cups	water
1	6 ounce can tomato paste
2	10.5 ounce cans chicken broth
4 tbsps	cornstarch
1/3 cup	water

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

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

### Slow Cooker Stew

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

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

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

### Chili

2	lbs	lean ground beef or turkey
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	cups	chopped onion
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	cups	chopped green pepper
2		garlic cloves - minced
3		28 ounce cans whole tomatoes – undrained – cut up
1		15 ounce can kidney beans - undrained
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	tbsp	chili powder
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	tsp	ground cumin
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	tsp	salt
<sup>3</sup> / <sub>4</sub>	tsp	pepper

**Cooking Time:** LO = 8 to 10 hours HI = 4 to 5 hours

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

### Hearty Chicken Noodle Soup

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

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

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

### Corned Beef and Cabbage

3 – 4	lbs	corned beef brisket
1		medium onion – sliced
1/2	tsp	celery seed
1/2	tsp	mustard seed
1		clove garlic – minced
1		bay leaf
1		small head cabbage – cut into wedges
		water

**Cooking Time:** LO = 8 to 10 hours

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



<b>Minestrone Soup</b>	
3 cups	water
2	10.5 ounce cans chicken broth
1	medium onion - chopped
3	carrots – diced
1	medium zucchini, halved and cut into $\frac{1}{2}$ - inch slices
1 $\frac{1}{2}$ cups	cabbage - chopped
1	15 ounce can garbanzo beans - undrained
3	14.5 ounce cans whole tomatoes – undrained – cut-up
5	slices bacon – cooked & crumbled – optional
2	garlic cloves - minced
1 $\frac{1}{2}$ tsp	Italian seasoning
1 tsp	salt
$\frac{1}{2}$ tsp	pepper
$\frac{3}{4}$ cup	small elbow macaroni or other pasta - uncooked

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

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

<b>Company Chicken</b>	
3 - 4 lbs	chicken parts, skinned if desired
	salt and pepper to taste
2	10.5 ounce cans condensed cream of mushroom soup
2	10.5 ounce cans condensed tomato soup
$\frac{1}{4}$ cup	flour
2	cloves garlic – minced
1	16 ounce jar small whole onions – drained, <b>OR</b> 1 large onion - sliced and separated into rings

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

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

### Herbed Pork Roast

4	large garlic cloves – quartered
5 lbs	pork roast – boneless or bone-in
1 tsp	salt
1 tsp	ground thyme
1/2 tsp	rubbed sage
1/2 tsp	ground cloves
1 tsp	grated lemon peel
1/2 cup	water
3 tbsp	cornstarch - optional
3 tbsp	water - optional

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

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

### Beef Roast with Vegetables

3–3 1/2 lbs	beef roast
	salt and pepper to taste
1	large onion – quartered or sliced
6	carrots – cut into 1-inch pieces
6	medium potatoes – quartered and halved
1/2 cup	water

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

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

## Boston Baked Beans

4 cups	dried navy beans
12 cups	water
1 tsp	salt
1	large onion – chopped
$\frac{1}{2}$ lbs	salt pork – cut into 1-inch cubes
$\frac{1}{3}$ cup	molasses
$\frac{3}{4}$ cup	ketchup
$\frac{3}{4}$ cup	brown sugar
1 tbsp	dry mustard

**Cooking Time:** LO = 15 to 18 hours

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

### **To Heat and Serve Canned Baked Beans**

Canned baked beans may be heated in your crockery cooker. Simply add desired amount of beans to ceramic cooking pot and add any additional ingredients as desired, stirring to blend. Place ceramic pot into heating base, cover and heat at LO for 5 to 6 hours or at HI for 2 to 3 hours, stirring occasionally. Set at LO for serving if desired.

# Product Warranty

## Appliance 1 Year Limited Warranty

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

The West Bend® Housewares, LLC warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. The West Bend® Housewares, LLC warranty is null and void, as determined solely by West Bend® Housewares, LLC, if the appliance is damaged through accident, misuse or abuse, scratching, overheating, or if the appliance is altered in any way or if used outside of an indoor household setting.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights, which may vary from state to state.

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 WEST BEND® HOUSEWARES, LLC BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, IMMEDIATE, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH ITS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, return it to the original place of purchase. For further details please contact the West Bend® Housewares Customer Service Department at (262) 334-6949 or e-mail us at [housewares@westbend.com](mailto:housewares@westbend.com). Return shipping fees are non-refundable. Hand-written receipts are not accepted.

Valid only in USA and Canada

## Replacement Parts

Replacement parts may be ordered direct from West Bend® Housewares, LLC by ordering online at [www.westbend.com](http://www.westbend.com): Replacement Parts. Or you may call or e-mail the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

West Bend Housewares, LLC  
Attn: Customer Service  
P.O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Be sure to include the catalog/model number of your appliance (located on the bottom/back of the unit) and a description and quantity of the part you wish to order. Along with this include your name, mailing address, Visa/MasterCard number, expiration date and the name as it appears on the card. Checks can be made payable to West Bend Housewares, LLC. Call Customer Service to obtain purchase amount. Your state's sales tax and a shipping/processing fee will be added to your total charge. Please allow two (2) weeks for delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new West Bend® Housewares, LLC 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): \_\_\_\_\_

# WEST BEND®

## HOUSEWARES

### Mijoteuse Crockery™ 5-6 litres

#### Manuel d'instructions



Enregistrez ce produit et d'autres produits West Bend® Housewares sur notre site Web :

**[www.westbend.com](http://www.westbend.com)**

Mises en garde importantes .....	2
Précautions liées à la chaleur .....	2
Précautions liées à l'électricité .....	3
Précautions lors d'une utilisation autour d'enfants .....	4
Utilisation de votre fait-tout Crockery.....	4
Nettoyage de votre fait-tout Crockery.....	5
Astuces pour la cuisson en fait-tout.....	5
Recettes .....	6-11
Garantie .....	12

**CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE**

# MISES EN GARDE IMPORTANTES



## MISE EN GARDE

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

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

- Lisez toutes les instructions, y compris ces mises en garde importantes et le mode d'emploi et d'entretien décrit dans ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que celle indiquée
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par West Bend® Housewares risque de causer des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour tout renseignement concernant les réparations, voir la page de garantie.
- N'utilisez pas la marmite de cuisson ni le couvercle en verre si ceux-ci sont écaillés, fendus ou comportent des rayures profondes car le verre et la céramique fragilisés risquent de se briser pendant l'utilisation. Mettez-les au rebut immédiatement. Voir la section des « Pièces de rechange » de ce livret pour savoir comment obtenir une pièce de rechange.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- **Pour usage domestique uniquement.**



## MISE EN GARDE

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



### Précautions liées à la chaleur

- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées rectangulaires et rondes lorsque celles-ci sont fournies. Utilisez des maniques ou des gants anti-chaleur si vous soulevez ou déplacez la marmite de cuisson ou le couvercle lorsque ceux-ci sont chauds.
- Ne déplacez pas un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides à haute température.
- Soulevez doucement le couvercle en dirigeant la vapeur loin de vous.
- Laissez reposer la marmite de cuisson et le couvercle sur une manique, sur un support de cuisson métallique ou sur toute autre surface résistant à la chaleur. Ne placez pas la marmite de cuisson ou le couvercle à haute température directement sur le comptoir, la table ou toute autre surface.
- Ne préchauffez pas le socle de chauffage.
- N'ajoutez pas d'aliments surgelés/froids ni de liquides dans la marmite de cuisson à haute température. Un brusque changement de température risque de provoquer une fissure du couvercle ou de la marmite de cuisson voire de les faire voler en éclats.
- N'utilisez pas la marmite de cuisson ni le couvercle sur la cuisinière, sous la rôtissoire, dans le congélateur ou au four. Vous pouvez utiliser la marmite de cuisson au four à micro-ondes mais ne placez pas le couvercle en verre au four à micro-ondes car il comporte un anneau métallique.



# MISE EN GARDE

**Pour écarter tout risque d'électrocution, blessure et dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et avertissements.**



## Précautions liées à l'électricité

- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon ou la fiche est en mauvais état.
- N'utilisez pas les pièces électriques à l'extérieur et ne les placez pas sur ou à proximité d'une gazinière ou d'un réchaud électrique, dans un four chaud, au réfrigérateur ni au congélateur.
- Ne branchez pas cet appareil à la prise secteur si le fait-tout n'est pas positionné sur OFF.
- Positionnez toujours la commande sur OFF puis débranchez l'appareil électrique de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces.
- Le fait que votre fait-tout dispose d'un cordon court constitue une précaution de sécurité visant à éviter que celui-ci soit tiré, que quelqu'un s'y prenne les pieds ou que celui-ci s'emmêle. Positionnez le cordon de sorte qu'il ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail, de la table ou de toute autre surface plane.
- Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, veillez à ce que ce cordon supporte le même nombre de watts ou un nombre de watts plus élevé que le fait-tout (le nombre de watts est inscrit au-dessous du socle du fait-tout). Positionnez le cordon de sorte qu'il ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail, de la table ou de toute autre surface plane.
- Utilisez une prise secteur qui accepte la fiche polarisée du fait-tout. Sur une fiche polarisée, l'une des lames est plus large que l'autre. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise secteur ou dans le cordon de rallonge, retournez-la. Si la fiche ne s'enfonce toujours pas entièrement, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'y adapte avec un jeu ou si cette prise secteur ou ce cordon de rallonge vous semblent chauds.
- Maintenez le cordon à l'écart des pièces de l'appareil et des surfaces à haute température pendant l'utilisation.



## MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de brûlure et blessure aux enfants, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.

### Précautions lors d'une utilisation autour d'enfants

- Une étroite supervision est toujours nécessaire lorsque cet appareil est utilisé près d'enfants.
- Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil ni se tenir à proximité, dans la mesure où les surfaces extérieures sont chaudes en cours d'utilisation.
- Ne laissez pas pendre le cordon à un endroit accessible à un enfant. Disposez le cordon de manière à ce que personne ne puisse tirer ou trébucher dessus, ni s'emmêler dedans.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### Utilisation de votre fait-tout Crockery

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

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



## Nettoyage de votre autocuiseur Crockery

- Laissez la totalité de l'appareil (socle, marmite de cuisson et couvercle) refroidir avant tout nettoyage. Placez la marmite de cuisson et le couvercle sur une surface sèche, résistante à la chaleur pour un refroidissement progressif. **Ne faites pas couler d'eau froide sur la marmite de cuisson ou sur le couvercle à haute température, ceux-ci risqueraient de se fissurer en cas de refroidissement brusque.**
- 1. Essuyez la base chauffante et le cordon à l'aide d'un chiffon humide après avoir débranché l'appareil et une fois que son socle a refroidi.
- 2. La marmite de cuisson et le couvercle peuvent être lavés à l'eau savonneuse chaude, à la main ou au lave-vaisselle. Évitez tout contact entre les pièces afin d'éviter toute détérioration.

Utilisez un détergent non abrasif ou une pâte de soda de cuisine pour éliminer les tâches. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ni de détergents. Essuyez l'appareil avec du vinaigre distillé afin d'éliminer les tâches d'eau ou les dépôts minéraux. Lavez à nouveau à l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez.

## Astuces pour la cuisson en fait-tout

- Mélangez les aliments de temps en temps pour réduire l'adhérence des aliments aux parois de la marmite de cuisson.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique, en caoutchouc, en bois ou des ustensiles non-métalliques avec la marmite de cuisson. L'utilisation d'ustensiles de cuisine métalliques risque de rayer la marmite en céramique.
- Les aliments seront mijotés quels que soient les paramètres de cuisson. Le réglage détermine la durée nécessaire pour parvenir au mijotage.
- Si la marmite de cuisson est remplie à moins de la moitié, les durées de cuisson suggérées devraient être réduites.
- Les morceaux de viande les moins tendres et les moins chers conviennent mieux à une cuisson lente que les morceaux de viandes plus onéreux. Retirez tout excès de graisse de la viande lorsque cela se révèle possible avant la cuisson lente. Si vous le souhaitez, retirez la peau de la volaille avant la cuisson.
- Les légumes crus sont plus longs à cuire que les viandes car le liquide mijote plus qu'il ne bout. Découpez les légumes en petits morceaux de tailles homogènes pour une cuisson régulière.
- Vous pouvez remplir la marmite de cuisson la nuit précédant la cuisson avant de la placer au réfrigérateur. Lorsque tout est prêt, placez la marmite de cuisson sur le socle chauffant et faites cuire. Le réchauffement progressif ne détériorera pas la marmite de cuisson.
- Insérez un thermomètre de cuisine dans les rôtis, les jambons ou les poulets entiers pour vous assurer que les viandes sont cuites à la température recommandée. Les poissons frais ou crus et les fruits de mer se décomposent pendant les longues heures de la cuisson. Ajoutez ces ingrédients une heure avant de servir.
- Le lait, la crème sure et le fromage naturel se décomposent pendant les longues heures de cuisson. Ajoutez ces ingrédients juste avant le service ou remplacez-les par des soupes en boîte crémeuses condensées non diluées ou du lait déshydraté. Les fromages affinés ont tendance à produire de meilleurs résultats que les fromages à vieillissement naturel.
- Vous pouvez ajouter du riz et des pâtes crus pendant la dernière heure de cuisson. Si vous les ajoutez crus, assurez-vous qu'au moins deux mesures de liquide se trouvent dans le pot de cuisson. Remuez de temps en temps pour éviter que les aliments n'adhèrent aux parois du récipient.

## Recettes

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

<u>Si votre recette indique une cuisson de :</u>	<u>Cuisez sur LO pendant :</u>	<u>Cuisez sur HI pendant :</u>
30 minutes	6 à 8 heures	3 à 4 heures
35 à 60 minutes	8 à 10 heures	5 à 6 heures
1 à 3 heures	10 à 12 heures	7 à 8 heures

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

<b>Ragoût de poulet et de légumes</b>	
2-2 1/2 livres	morceaux de poulet - sans la peau si désiré
5	carottes en dés de 1 cm
3	côtes de céleri en dés de 1 cm
1	boîte de 207 ml de tiges et morceaux de champignons – non égouttés
1	boîte de 444 ml de petits oignons entiers – non égouttés – <b>OU</b> 1 oignon moyen haché
1	sachet de 450 g de petits pois surgelés – rincés à l'eau chaude
1 c. à thé	sel
3/4 c. à thé	feuilles de thym sèches
3/4 c. à thé	paprika
1/2 c. à thé	sauge sèche
1/2 c. à thé	poivre
1 1/2 tasses	d'eau
1	boîte de 170 g de concentré de tomates
2	boîtes de 310 ml de bouillon de poulet
4 c. à soupe	maïzena
1/3 tasse	eau

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

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

## Ragoût

2-2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> livres	livres de bœuf pour ragoût, en dés de 2,5 cm
1	oignon moyen – haché
6	carottes en dés de 1 cm
4	côtes de céleri en dés de 1 cm
5	pommes de terre moyennes en dés de 1 cm
1	boîte de 793 g de tomates entières – non égouttées et coupées en morceaux
2	boîtes de 310 ml de bouillon de poulet
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> c. à soupe	sauce Worcestershire
2 c. à soupe	flocons de persil séché
2	feuilles de laurier
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> c. à thé	sel
<sup>1</sup> / <sub>2</sub> c. à thé	poivre
3 c. à soupe	tapioca à cuisson rapide

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

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

## Chili

2 livres	bœuf ou dinde haché(e) maigre
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tasse	oignon haché
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tasse	poivron vert haché
2	gousses d'ail - émincées
3	boîte de 793 g de tomates entières – non égouttées et coupées en morceaux
1	boîte de 425 g de haricots en grains - non égouttés
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> c. à soupe	chili en poudre
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> c. à thé	cumin en poudre
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> c. à thé	sel
<sup>3</sup> / <sub>4</sub> c. à thé	poivre

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

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

## Soupe au poulet et aux nouilles

2-2 1/2 livres	de morceaux de poulet - sans la peau si désiré
6 tasse	eau
1	oignon moyen – haché
6	carottes en dés de 1 cm
5	côtes de céleri en dés de 1 cm
1	boîte de 411 g de tomates entières – non égouttées et coupées en morceaux
1 1/2 c. à soupe	bouillon de poulet instantané
1 c. à soupe	flocons de persil séché
1 c. à thé	sel
1/2 c. à thé	de feuilles de romarin sèches
1/2 c. à thé	poivre
1 tasse	nouilles aux œufs fines crues

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

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

## Pot-au-feu de bœuf salé

3 – 4 livres	poitrine de bœuf salé
1	oignon moyen – en tranches
1/2 c. à thé	graines de céleri
1/2 c. à thé	graines de moutarde
1	gousse d'ail – émincée
1	feuille de laurier
1	petit chou pommé – coupé en quartiers
	eau

**Temps de cuisson :** LO = 8 à 10 heures

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

<b>Minestrone</b>	
3 tasses	eau
2	boîtes de 310 ml de bouillon de poulet
1	oignon moyen – haché
3	carottes – en dés
1	courgette moyenne, coupée en deux dans le sens de la longueur, puis en tranches de 6 mm de largeur
1 1/2 tasse	chou - haché
1	boîte de 425 g de pois chiches - non égouttés
3	boîte de 411 g de tomates entières – non égouttées et coupées en morceaux
5	tranches de bacon – cuit et en miettes – facultatif
2	gousses d'ail - émincées
1 1/2 c. à thé	herbes de Provence
1 c. à thé	sel
1/2 c. à thé	de poivre
3/4 tasse	coquillettes, macaronis ou autres pâtes - crues

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

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

<b>Poulet de fête</b>	
3 – 4 livres	de morceaux de poulet - sans la peau si désiré
	sel et poivre
2	boîtes de 310 ml de soupe aux champignons onctueuse condensée
2	boîtes de 310 ml de soupe aux tomates condensée
1/4 tasse	farine
2	gousses d'ail – émincées
1	boîte de 444 ml de petits oignons entiers – égouttés, <b>OU</b> 1 gros oignon - en tranches séparées en lanières

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

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

## Rôti de porc aux herbes

4	grosses gousses d'ail – coupées en 4
5 livres	rôti de porc – désossé ou sur l'os
1 c. à thé	sel
1 c. à thé	thym en poudre
1/2 c. à thé	sauge sèche
1/2 c. à thé	clous de girofle en poudre
1 c. à thé	zeste de citron râpé
1/2 tasse	eau
3 c. à soupe	maïzena - facultatif
3 c. à soupe	eau - facultatif

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

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

## Rôti de bœuf aux légumes

3–3 1/2 livres	rôti de bœuf
	sel et poivre
1	gros oignon coupé en quatre ou en tranches
6	carottes en dés de 2,5 cm
6	pommes de terre moyennes coupées en 4 et en 2
1/2 tasse	eau

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

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

## Haricots cuits à la mode de Boston

4 tasses	haricots secs en grains
12 tasses	eau
1 c. à thé	sel
1	gros oignon – haché
$\frac{1}{2}$ livre	porc salé – en dés de 2,5 cm
$\frac{1}{3}$ tasse	mélasse
$\frac{3}{4}$ tasse	ketchup
$\frac{3}{4}$ tasse	sucre roux
1 c. à soupe	moutarde sèche

**Temps de cuisson :** LO = 15 à 18 heures

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

### **Pour chauffer et servir des haricots cuits en boîte**

Les haricots cuits en boîte peuvent être chauffés dans votre mijoteuse. Versez simplement la quantité de haricots désirée dans le récipient en céramique et tout ingrédient de votre choix, puis mélangez intimement. Placez le récipient en céramique sur le socle chauffant, couvrez et chauffez à LO pendant 5 à 6 heures ou à HI pendant 2 à 3 heures, en mélangeant de temps en temps. Réglez à LO au besoin pour le service.

# Garantie du produit

## Garantie limitée 1 an pour l'appareil

West Bend® Housewares, LLC garantit que cet appareil sera dépourvu de vices de matériel et de fabrication pendant 1 an à partir de la date d'achat d'origine, à condition de l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au Manuel d'instructions de West Bend® Housewares, LLC. Tout composant défectueux de l'appareil sera réparé ou remplacé gratuitement, à la discrétion de West Bend® Housewares, LLC. Cette garantie s'applique uniquement à un usage domestique.

La garantie West Bend® Housewares, LLC ne couvre pas les dommages, y compris la décoloration, de la surface anti-adhésive de l'appareil. La garantie West Bend® Housewares, LLC sera nulle et non avenue, selon la détermination exclusive de West Bend® Housewares, LLC, si l'appareil est endommagé suite à un accident, une utilisation abusive, des rayures, une surchauffe ou si l'appareil est modifié d'une manière quelconque ou utilisé en dehors du cadre de la maison.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pourrez également avoir d'autres droits, variables d'une province à l'autre.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ COMMERCIALE, D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER, DE PERFORMANCE OU AUTRES GARANTIES EXCLUES EN CECI. WEST BEND® HOUSEWARES NE POURRA EN AUCUN CAS ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES, QU'ILS SOIENT DIRECTS, IMMÉDIATS, ACCESSOIRES, PRÉVISIBLES, INDIRECTS OU SPÉCIAUX, RÉSULTANT DE OU LIÉS À SON APPAREIL.

Si vous pensez que l'appareil est en panne ou exige une maintenance au cours de sa période de garantie, ramenez-le au lieu d'achat initial. Pour des détails, veuillez contacter le service clientèle West Bend® Housewares au (262) 334-6949 ou envoyez-nous un courriel à [housewares@westbend.com](mailto:housewares@westbend.com). Les frais d'affranchissement de retour ne sont pas remboursables. Les reçus manuscrits ne sont pas acceptés.

Valable uniquement aux États-Unis et au Canada

## Pièces détachées

Des pièces détachées pourront être commandées directement auprès de West Bend® Housewares, LLC sur le site [www.westbend.com](http://www.westbend.com) : Replacement Parts. Vous pouvez également appeler ou envoyer un courriel au service après-vente aux coordonnées indiquées ci-dessous, ou nous écrire à l'adresse :

West Bend® Housewares, LLC  
Attn: Customer Service  
P.O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Veillez à inclure le numéro de référence/modèle de votre appareil (situé en dessous ou au dos de l'appareil) et une description et la quantité de la pièce que vous voulez commander. Avec ces informations, fournissez votre nom, votre adresse postale et votre numéro de carte Visa/MasterCard, avec sa date d'expiration et le nom tel qu'il apparaît sur la carte. Les chèques peuvent être libellés à l'ordre de West Bend Housewares, LLC. Appelez le service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe de vente pratiquée dans votre province ainsi qu'un forfait d'expédition seront ajoutés à votre facture. Comptez deux (2) semaines pour la livraison.

Ce livret contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sans risque de votre nouveau produit West Bend® Housewares, LLC. À titre de référence future, attachez votre justificatif d'achat daté en cas de réparation sous garantie et notez ici les informations suivantes :

Date d'achat ou de réception comme cadeau : \_\_\_\_\_

Lieu et prix d'achat, si vous les connaissez : \_\_\_\_\_

Numéro de référence de l'article et code de date (en dessous ou au dos du produit) : \_\_\_\_\_



# WEST BEND®

## HOUSEWARES

### Olla Crockery™ con capacidad para 5 – 6 cuartos de galón Manual de instrucciones



Registre éste y otros productos de West Bend® Housewares en nuestro sitio:  
**[www.westbend.com](http://www.westbend.com) en Internet**

Precauciones importantes .....	2
Precauciones de calentamiento .....	2
Precauciones eléctricas .....	3
Precauciones de uso cerca de niños .....	4
Cómo usar su olla eléctrica .....	4
Cómo limpiar su olla eléctrica .....	5
Sugerencias para cocinar con la olla eléctrica .....	5
Recetas .....	6-11
Garantía .....	12

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



## PRECAUCIÓN

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

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

- Lea todas las instrucciones, incluyendo estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- •No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend® Housewares, LLC puede causar lesiones.
- No opere el electrodoméstico cuando no funcione correctamente o haya sido dañado de algún modo. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- No use ni la olla ni la tapa de vidrio si están desportilladas, rajadas o con rayados profundos ya que la cerámica y el vidrio debilitados pueden hacerse añicos al usarse. Deséchelas inmediatamente. Vea en la sección de Piezas de Repuesto en este folleto cómo obtener una pieza de repuesto.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- **Sólo para uso doméstico.**



## PRECAUCIÓN

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



### Precauciones relativas al calor

- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas donde estén provistas. Use almohadillas aislantes o guantes para hornos si va a levantar o portar la olla o la tapa mientras estén calientes.
- No mueva artefacto electrodoméstico alguno que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Levante la tapa lentamente de tal forma que el vapor salga en dirección opuesta a usted.
- Coloque la olla o la tapa sobre una almohadilla, un trébede u otra superficie que proteja contra el calor. No coloque la olla caliente directamente sobre la encimera, la mesa u otra superficie.
- No precaliente la base de calentamiento.
- No agregue alimentos o líquidos congelados/fríos dentro de la olla caliente. Un cambio repentino de temperatura puede causar que la tapa o la olla se rajen o hagan añicos.
- No coloque la olla o la tapa sobre la estufa, debajo de la parrilla, en el congelador, o en el horno. Usted puede colocar la olla dentro del horno de microondas, pero no la tapa de vidrio dado que ésta lleva puesta un aro de metal.



# PRECAUCIÓN

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



## Precauciones eléctricas

- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No opere aparato electrodoméstico alguno con el cordón eléctrico o el enchufe dañado.
- No use las piezas eléctricas a la intemperie, ni las coloque cerca de un quemador a gas o eléctrico, horno caliente, refrigerador o congelador.
- No enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente a menos que la olla esté apagada (posición OFF).
- Cuando no esté usando el artefacto o antes de limpiarlo, siempre coloque el control en la posición OFF (apagado) y desenchufe el artefacto. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle partes.
- Su olla eléctrica tiene un cordón eléctrico corto como medida de precaución para impedir el halado, tropiezo o enredo accidental con el mismo. Coloque el cable de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otras superficies a fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo.
- No se recomienda usar un cable de extensión, pero si debe hacerlo, cerciórese de que el vataje del mismo sea igual o superior al de la olla eléctrica (el vataje está estampado debajo de la base). Coloque el cable de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otras superficies a fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo.
- Use un tomacorriente en el cual encaje el enchufe polarizado de la olla eléctrica. En un enchufe polarizado, una hoja es más ancha que la otra. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o el cable de extensión. Si todavía no encaja, consulte con un electricista calificado. No altere el enchufe.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de las partes calientes del artefacto electrodoméstico mientras éste esté operándose.



# PRECAUCIÓN

Para prevenir quemaduras u otras lesiones en los niños, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

## Precauciones de uso cerca de niños

- Supervise estrechamente cuando se use algún electrodoméstico cerca de los niños.
- No permita que los niños usen la olla, ni que haya niños en las inmediaciones de la misma, ya que las superficies exteriores de ésta se calientan durante el uso.
- No permita que el cable cuelgue de algún borde, donde pueda ser alcanzado por los niños. Coloque el cable de modo que impida lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Cómo usar su olla eléctrica

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

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

## Cómo limpiar su olla eléctrica

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

## Sugerencias para cocinar con la olla eléctrica

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

## Recetas

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

<u>Si la receta recomienda...</u>	<u>Cocinar en LO (baja) durante...</u>	<u>Cocinar en HI (alta) durante...</u>
30 minutos	6 a 8 horas	3 a 4 horas
35 a 60 minutos	8 a 10 horas	5 a 6 horas
1 a 3 horas	10 a 12 horas	7 a 8 horas

Prepare algunas de nuestras recetas favoritas con la olla Crockery de West Bend® Housewares, LLC que hemos incluido en las siguientes páginas.

<b>Guisado de pollo con verduras</b>		
2-2 1/2	libras de	trozos de pollo sin piel, si lo desea
5		zanahorias cortadas en trocitos de 1/2 pulgada
3		palitos de apio cortados en trocitos de 1/2 pulgada
1		lata de 7 onzas de tallos y trozos de champiñones, sin drenar
1 frasco de		15 onzas de cebollas pequeñas enteras sin drenar, <b>O BIEN</b> 1 cebolla mediana picada
1		bolsa de 16 onzas de arvejas congeladas, enjuagadas en agua caliente
1	cucharadita de	sal
3/4	cucharadita de	hojas secas de tomillo
3/4	cucharadita de	pimentón
1/2	cucharadita de	salvia pulverizada
1/2	cucharadita de	pimienta
1 1/2	tazas de	agua
1		lata de 6 onzas de pasta de tomate
2		latas de 10.5 onzas de caldo de pollo
4	cucharadas de	maicena
1/3	taza de	agua

**Tiempo de cocción:** **LO (baja)** = 8 a 10 horas    **HI (alta)** = 5 a 6 horas

- Coloque en la olla cerámica el pollo, las zanahorias, el apio, los champiñones, las cebollas y las arvejas. En un recipiente mediano combine la sal, el tomillo, el pimentón, la salvia, la pimienta, el agua, la pasta de tomates y el caldo. Viértalos en la mezcla de pollo.
- Coloque la olla cerámica en la base calentadora, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado según el tiempo indicado o hasta que el pollo y las verduras estén blandos.
- Retire los trozos de pollo y apártelos para que se enfríen un poco. Retire los huesos y corte la carne en trozos comestibles. Devuelva la carne a la olla cerámica y revuelva para combinarla.
- Fije el control en HI (alta). Combine la maicena y el agua, y viértala lentamente en el guisado mientras lo revuelve hasta que se torne espeso. Rinde 6 a 8 porciones. Si lo desea, fije la temperatura en LO (baja) para servir.

### Guisado en olla de cocción lenta

2–2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> libras de	de carne de res para guisar, cortada en trozos de 1 pulgada
1	cebolla mediana picada
6	zanahorias cortadas en trocitos de <sup>1</sup> / <sub>2</sub> pulgada
4	palitos de apio cortados en trocitos de <sup>1</sup> / <sub>2</sub> pulgada
5	papas medianas, cortadas en trocitos de <sup>1</sup> / <sub>2</sub> pulgada
1	lata de 28 onzas de tomates enteros, sin drenar, cortados en trozos
2	latas de 10.5 onzas de caldo de res
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cucharadas de	salsa Worcestershire
2 cucharadas de	hojuelas secas de perejil
2	hojas de laurel
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cucharaditas de	sal
<sup>1</sup> / <sub>2</sub> cucharadita de	pimienta
3 cucharadas de	tapioca de cocción rápida

**Tiempo de cocción:** LO (baja) = 8 a 10 horas    HI (alta) = 5 a 6 horas

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

### Chile

2 libras de	de carne molida magra, ya sea de res o pavo
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tazas de	cebolla picada
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tazas de	pimiento verde picado
2	dientes de ajo picados
3	latas de 28 onzas de tomates enteros, sin drenar, cortados en trozos
1	lata de 15 onzas de frijoles rojos, sin drenar
2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cucharadas de	chile en polvo
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cucharaditas de	comino molido
1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cucharaditas de	sal
<sup>3</sup> / <sub>4</sub> cucharadita de	pimienta

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

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

Nutritiva sopa de fideos con pollo		
2-2 1/2	libras de	trozos de pollo sin piel si lo desea
6	tazas de	agua
1		cebolla mediana picada
6		zanahorias cortadas en trocitos de 1/2 pulgada
5		palitos de apio cortados en trocitos de 1/2 pulgada
1		lata de 14.5 onzas de tomates enteros, sin drenar, cortados en trozos
1 1/2	cucharadas de	caldo de pollo instantáneo
1	cucharada de	de hojuelas secas de perejil
1	cucharadita de	sal
1/2	cucharadita de	hojas secas de romero
1/2	cucharadita de	pimienta
1	taza de	fideos finos de huevo sin cocer

**Tiempo de cocción: LO (baja) = 8 a 10 horas    HI (alta) = 5 a 6 horas**

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

Pecho de res curado y col		
3 - 4	libras de	pecho de res curado
1		cebolla mediana rebanada
1/2	cucharadita de	semilla de apio
1/2	cucharadita de	mostacilla
1		diente de ajo picado
1		hoja de laurel
1		col pequeña cortada en tajadas
		agua

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

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



## Sopa de minestrón

3 tazas de	agua
2	latas de 10.5 onzas de caldo de pollo
1	cebolla mediana picada
3	zanahorias cortadas en cubos
1	calabacín mediano, cortado por la mitad y en rebanadas de $\frac{1}{2}$ de pulgada
1 $\frac{1}{2}$ tazas de	col picada
1	lata de 15 onzas de garbanzos, sin drenar
3	latas de 14.5 onzas de tomates enteros, sin drenar, cortados en trozos
5	rebanadas de tocino, cocido y desmenuzado, optativo
2	dientes de ajo picados
1 $\frac{1}{2}$ cucharaditas de	aderezo italiano
1 cucharadita de	sal
$\frac{1}{2}$ cucharadita de	pimienta
$\frac{1}{2}$ taza de	macarrones pequeños con forma de codo u otros fideos, sin cocer

**Tiempo de cocción:** LO (baja) = 8 a 10 horas    HI (alta) = 5 a 6 horas

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

## Pollo para visitas

3 - 4 libras de	trozos de pollo sin piel si lo desea
	sal y pimienta al gusto
2	latas de 10.5 onzas de sopa cremosa condensada de champiñones
2	latas de 10.5 onzas de sopa condensada de tomates
$\frac{1}{4}$ taza de	harina
2	dientes de ajo picados
1	frasco de 16 onzas de cebollas pequeñas enteras, drenadas, <b>O BIEN</b> 1 cebolla grande rebanada y separada en anillos

**Tiempo de cocción:** LO (baja) = 8 a 10 horas    HI (alta) = 5 a 6 horas

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

### Asado de cerdo a las hierbas

4		dientes grandes de ajo cortados en cuadrados
5	libras de	asado de cerdo, con o sin huesos
1	cucharadita de	sal
1	cucharadita de	tomillo molido
$\frac{1}{2}$	cucharadita de	salvia pulverizada
$\frac{1}{2}$	cucharadita de	clavos de especia molidos
1	cucharadita de	cáscara de limón cernida
$\frac{1}{2}$	taza de	agua
3	cucharadas de	de maicena, optativo
3	cucharadas de	agua - optativo

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

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

### Asado de res con verduras

3–3 $\frac{1}{2}$	libras de	asado de res
		sal y pimienta al gusto
1		cebolla grande cortada en cuadrados o rebanada
6		zanahorias cortadas en trocitos de 1 pulgada
6		papas medianas, cortadas en cuadrados y en mitades
$\frac{1}{2}$	taza de	agua

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

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

## Frijoles horneados estilo Boston

4 tazas de	frijoles blancos secos
12 tazas de	agua
1 cucharadita de	sal
1	cebolla grande picada
$\frac{1}{2}$ libra	de cerdo salado, cortado en cubos de 1 pulgada
$\frac{1}{3}$ taza de	melaza
$\frac{3}{4}$ taza de	ketchup
$\frac{3}{4}$ taza de	azúcar rubio
1 cucharada de	mostaza seca

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

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

### Para calentar y servir frijoles horneados enlatados

Caliente los frijoles en la olla de cocción lenta. Simplemente coloque la cantidad deseada de frijoles en la olla cerámica y agregue los ingredientes adicionales según lo desee, y revuélvalos para mezclarlos bien. Coloque la olla cerámica en la base calentadora, tápela y cocine en LO (baja) durante 5 a 6 horas o en HI (alta) durante 2 a 3 horas, revolviendo ocasionalmente. Si lo desea, fije la temperatura en LO (baja) para servir.

## Garantía del producto

### Garantía limitada de 1 año para el aparato

West Bend® Housewares, LLC garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni mano de obra durante 1 año a partir de la fecha original de compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones de West Bend® Housewares, LLC. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno según el criterio de West Bend® Housewares, LLC. Esta garantía rige para el uso doméstico solamente.

La garantía de West Bend® Housewares, LLC no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de ninguna superficie no adherente del aparato. La garantía de West Bend® Housewares, LLC quedará nula e inválida, según lo determine exclusivamente West Bend® Housewares, LLC, si el aparato resulta dañado debido a accidentes, uso indebido o abuso, rayaduras, sobrecalentamiento o si es alterado de algún modo o no se usa en forma doméstica.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted también puede tener otros derechos, los cuales pueden variar de una jurisdicción a otra.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. WEST BEND® HOUSEWARES RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES, O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si dentro del período de garantía usted considera que el aparato presenta fallas o requiere servicio, devuélvalo al lugar de compra original. Para obtener mayores detalles comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al (262) 334-6949 o por correo electrónico a [housewares@westbend.com](mailto:housewares@westbend.com). Los gastos por devolución no son reembolsables. Los recibos escritos a mano no son válidos.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

### Repuestos

Solicite los repuestos a West Bend® Housewares, LLC directamente en línea en [www.westbend.com](http://www.westbend.com), "Replacement Parts", llamando o enviando un mensaje de correo electrónico al departamento de servicios al número/dirección antedichos o escribiendo a:

West Bend Housewares, LLC  
Attn: Customer Service  
P.O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques deben extenderse a nombre de West Bend Housewares, LLC. Llame al Departamento de Servicio al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda y un cargo por procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este folleto contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto de West Bend® Housewares, LLC. 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): \_\_\_\_\_