



## 5 – 6 QT VERSATILITY™ SLOW COOKERS

### 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    |
| Polarized Plug .....                         | 3    |
| Product Diagram .....                        | 4    |
| Before Use .....                             | 4    |
| Your Versatility™ Slow Cooker .....          | 5    |
| Care and Use for Storage Bag .....           | 5    |
| Helpful Hints .....                          | 6-7  |
| Recipes .....                                | 8-11 |
| Temperature Guide .....                      | 12   |
| Cleaning Your Versatility™ Slow Cooker ..... | 12   |
| Warranty .....                               | 13   |

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:**

1. Read all instructions before using this product.
2. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the nearest authorized service facility (see warranty) for examination, repair or adjustment.
6. Use caution when plugging in and turning on the Versatility™ Slow Cooker when the Cooking Vessel is not on the heating base.
7. Always plug power cord fully into Versatility™ Slow Cooker first (detachable cord models only), then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
8. Avoid spillage on the power cord connector.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors or for commercial purposes. Household use only.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
15. The heating base is subject to residual heat after use. Do not touch heating base after a cooking cycle. Allow to cool before handling.
16. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. This appliance is not intended for deep frying foods.
17. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
18. **CAUTION:** To protect against electrical shock and product damage, do not cook directly in the main unit. Cook only in the removable cooking pot provided.
19. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
20. Do not fill the unit over maximum fill line at 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit beyond the recommended level at 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. Follow all cooking and recipe instructions.
21. Do not move or cover the Versatility™ Slow Cooker while it is in operation.
22. Do not leave the Cooking Vessel on the Versatility™ Slow Cooker base while On without food or liquid in the Cooking Pot.
23. Be careful when lifting and removing Lid after cooking. Always tilt the Lid away from you, as steam is hot and can result in serious burns. Never place face over the Versatility™ Slow Cooker.
24. Do not use the Lid to carry the Versatility™ Slow Cooker.

25. Do not store base or cooking container in the freezer compartment.
26. Glass is breakable. Care should be taken not to drop or impact the glass cover. If the cover breaks, it will do so in many pieces. Avoid or discard any foodstuffs exposed to broken cover.
27. Set metal cooking vessel and cover on hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not set directly on the counter, table or other surface.
28. Do not set glass cover on hot burner or on oven heat vent. Sudden temperature change may cause the cover to crack or shatter.
29. **CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER**
30. Do not set hot cover on cold or wet surface; let cover cool before placing in water.

## HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

### POLARIZED PLUG

**North American models with polarized plugs:**



#### POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

### POWER CORD INSTRUCTIONS:

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

#### NOTICES

1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated Versatility™ Slow Cooker on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your Versatility™ Slow Cooker to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.
3. Please use caution when placing your cooking pot on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table or other surface. It may scratch some surfaces if caution is not used. Always place heat resistant protective padding under the cooking pot before setting on a table, countertop or other surface.
4. Steam release from the lid rim may occur during pressurization.



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

Congratulations on your purchase of a West Bend® Versatility™ Slow Cooker!

## PRODUCT DIAGRAM



- |                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| 1. Lid Handle             | 5. Heating Base  |
| 2. Lid                    | 6. Control Panel |
| 3. Cooking Vessel Handles | 7. Storage Bag   |
| 4. Cooking Vessel         | 8. Storage Lid   |

## BEFORE USE

1. Before using your new appliance, remove all packing material.
2. Please check packaging material carefully as accessory parts may be contained within the packing material.
3. Wash cooking vessel and lids in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.
4. Wipe non-stick finish of slow cooker heating base with a soft towel.
5. Place heating base on dry, level, heat-resistant surface away from any edge.
6. Place the selected cooking vessel on the base.
7. Plug power cord into a 120 volt, AC electric outlet only.

## USING YOUR VERSATILITY™ 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 you wish to brown or precook any foods before slow cooking, place cooking vessel directly on range top unit over medium heat. After foods are browned or cooked, transfer cooking vessel to heating base. **NOTE:** Use only plastic, rubber, wooden, or non-metal cooking tools in metal cooking vessel. Use of metal cooking tools will scratch the non-stick surface. Plug cord into a 120 volt, AC electric outlet only.
3. The heating base offers heat settings of "WARM," "LOW," "MEDIUM," "HIGH," and "GRIDDLE." Heat setting "WARM" should only be used to keep cooked foods warm for serving, whereas "LOW," "MEDIUM" and "HIGH" are to be used for actual cooking of foods. Set dial directly at setting or anywhere between for complete temperature control.

**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.



4. Select heat setting and cook food for recommended time as given in recipe. 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 will become most tender when cooked for the longer time at the lower heat setting. Avoid removing cover when slow cooking, as cooking time will be increased due to loss of heat. Remove cover only when needed to stir occasionally or when adding ingredients.

**NOTE:** The "HIGH" setting will bring liquids to a boil. This setting shall be used for simmering food, not for slow cooking as liquids will evaporate. For slow cooking, use the "LOW" or "MEDIUM" setting. Alternatively, use the "HIGH" setting to bring the temperature of liquids to near boiling point faster, and turn down to Medium or Low settings to slow cook the food for a longer time.

**NOTE:** The GRIDDLE function enables you to cook food such as eggs or pancake directly on the heating plate of the base, without the use of the cooking vessel. The surface of the heating base is non-stick coated to enable an easy clean-up. Clean thoroughly after use (see Cleaning section for details).

- 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.

## CARE AND USE FOR STORAGE BAG

- Food must be prepared in slow cooker to retain safe serving temperature during transportation. To help retain this temperature, cover cooking vessel with storage lid and slow cooker cover, place slow cooker in storage bag.
- Food should not be kept in the storage bag for more than 2 hours to avoid food spoilage. This time will be increased if bag is kept in a cold area.
- Always use storage lid when transporting slow cooker in storage bag.
- **DO NOT USE STORAGE LID FOR COOKING.** Storage lid is designed for use during transporting and/or storage in refrigerator or freezer **ONLY**.
- Storage lid does not completely seal cooking vessel. Do not overfill cooking vessel as spillage may occur.
- When removing storage lid from heated foods, use care as condensation may form on underside of lid.
- Storage bag must be completely zipped and carried level to help reduce leaking.

#### TO USE:

1. Unzip storage bag and open cover.
2. Remove cooking vessel, set on heat-resistant surface. Remove slow cooker glass cover and carefully place storage lid onto cooking vessel.
3. Place heating base in storage bag, covered cooking vessel on base and slow cooker glass cover on top of storage lid.
4. Close cover and zip bag closed.
5. Upon arrival at destination, remove slow cooker from storage bag. Remove storage lid and replace with the glass slow cooker cover. Plug into electrical outlet and heat at "WARM" for serving.

### HELPFUL HINT

**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 the amount of liquid called for in the recipe by half then add more later in the cooking process if needed or just add enough liquid to cover the 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 forms.

**Slow Cooking Meat:** Tougher (typically less expensive) cuts of meat are better suited for slow cooking than tender (typically more 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:** When slow cooking certain vegetables that have stronger flavors that could potentially overpower your dish, you can precook first then add to the cooker later or reduce the amount called for in the recipe. 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 2 to 3 hours of cooking at "HIGH" or 7 to 10 hours at "LOW".

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

**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 "LOW" or higher.

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

**Thickening Juices for Gravies and Sauces:** To thicken juices for gravies and sauces, add 2 to 3 tablespoons of quick cooking tapioca starch 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 "HIGH". Solid foods may be removed first prior to thickening juices.

**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 burner and 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 "HIGH".

**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 400°F/95°C or up to one hour (the vessel is oven-safe for a longer times at lower temperatures). 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.

**Bread, Cakes & Desserts:** Use an 8 x 4-inch or a 9 x 5-inch loaf pan. Check to ensure that your pan fits completely into the cooking vessel before mixing any ingredients. To prevent condensation from dripping onto food while baking, place double layer of paper towels and single layer of aluminum foil across top of cooking vessel. Cover and bake according to recipe.

## RECIPES

**Note:** Please pay attention to the size of the recipe you wish to make. Do not attempt to make a 6 quart recipe in a 5 quart cooking vessel.

### 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 |

- 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.
- 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 |                                          |

- 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.
- 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 cup Chopped onion                      | 1 1-pound can whole tomatoes, undrained    |
| ½ tsp. Salt                              | 1 lb. Can bean sprouts, drained            |
| ¼ tsp. Pepper                            | 1 tbsp. Cornstarch                         |
| ¼ tsp. Ginger                            | ½ cup Cold water                           |
| 1 tsp. Sugar                             |                                            |
| ½ cup Soy sauce                          |                                            |

- Brown steak in cooking vessel on range unit over medium heat. Transfer cooking vessel to heating base using hot pads.
- 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.
- 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 |

- 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.
- 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  |

- 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.
- 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.
- 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                       |

- Brown ground beef with onion and green pepper in cooking vessel over medium heat of range unit. Remove excess grease.
- 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 |                                        |

- Place the beef roast into the cooking vessel.
- Whisk the water, ranch dressing mix, gravy mix, and Italian dressing mix together until smooth. Pour over beef roast.
- 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<br>(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,<br>trimmed of any excess fat | 18 oz Can mushrooms stems and<br>pieces, drained        |
| Salt and pepper                                                   | 1 Large or 2 small apples, cored and<br>cut into wedges |
| 1 16 oz Can sauerkraut, undrained                                 | ¼ cup Brown sugar                                       |
| 1 Medium onion, thinly sliced and<br>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 tbsp. Butter or margarine |
| 2 cups Flour                             | 1 Egg                       |
| 1 cup Sugar                              | 1 tbsp. 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<br>brown potatoes | 1 ½ cup Shredded cheddar or Jack<br>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".

## 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. Note: Foods cooked on the light-duty griddle base will take longer than on a standard griddle.

| Meat    |        | Internal Temperatures             |
|---------|--------|-----------------------------------|
| Beef    | Rare   | 140 °F / 60 °C                    |
| Beef    | Medium | 160 °F / 71 °C                    |
| Beef    | Well   | 170 °F / 76 °C                    |
| Pork    | Fresh  | 170 °F / 76 °C                    |
| Pork    | Smoked | 160 °F / 71 °C                    |
| Pork    | Canned | 140 °F / 60 °C                    |
| Lamb    |        | 170 °F to 180 °F / 76 °F to 82 °C |
| Veal    |        | 170 °F / 76 °C                    |
| Poultry |        | 180 °F / 82 °C                    |

## CLEANING YOUR VERSATILITY™ SLOW COOKER

1. Clean the skillet thoroughly after each use.
2. Allow the entire unit (base, cooking vessel, glass lid) to cool completely before cleaning. Set cooking vessel and glass lid on 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.
3. Wipe heating base and cord with a damp cloth.  
**NOTE:** Do not immerse the heating base in water or any other liquids.
4. To maintain the ceramic coating in optimal condition, it is recommended to hand wash the cooking vessel. Use warm, soapy water and a soft sponge or cloth to wash. Rinse and dry thoroughly.
5. While we recommend hand washing, the cooking vessel and glass lid may be washed in the dishwasher. Be sure to wash the glass lid on the top rack of the dishwasher. It is recommended to hand wash the plastic storage lid.

### For Travel Accessories (if included):

1. Wash storage lid in warm, soapy water, rinse and dry. Glass lid can also be cleaned in the dishwasher, top rack only.
2. Wash storage bag with mild soap and a damp cloth. Wipe clean and dry completely before storing.

### Maintenance:

If you don't use it for a long time, please keep this product in a dry and ventilated place to prevent the electrical appliances from getting damp.

### Special Care:

1. The ceramic surface may stain overtime from improper cleaning or overheating.  
To remove stain, a paste of baking soda and water can be used. Apply the paste gently on the affected area, let it sit for a few hours or overnight, then wash as recommended.
2. Avoid stacking other dishware on top of the surface of your cooking vessel as this can lead to scratches on the ceramic surface. Use pan protectors when stacking.
3. Do not use harsh chemical cleaners as this can erode the ceramic surface over time. Stick to mild dish soap and soft cleaning tools.

**This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See warranty available online.**

## PRODUCT WARRANTY

### Appliance 1 Year Limited Warranty

West Bend® ("the Company") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship for a period one (1) year from the later of the date of purchase or delivery to the original owner, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

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

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

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department through our website at [www.westbend.com](http://www.westbend.com)

[www.westbend.com](http://www.westbend.com) "Support" → "Contact Us". A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, handwritten receipts are not accepted. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

**Valid only in USA and Canada.**

## REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered online at [www.westbend.com](http://www.westbend.com).

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

Date purchased or received as gift: \_\_\_\_\_

Where purchased and price, if known: \_\_\_\_\_

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



## 5 – 6 QT (4.7– 5.7L) VERSATILITY™ MIJOTEUSES

Mode d'emploi



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

<http://registerproducts.online>

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

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| Consignes de sécurité importantes .....            | 2    |
| Fiche polarisée .....                              | 3    |
| Diagramme du produit .....                         | 4    |
| Avant l'utilisation .....                          | 4    |
| Votre mijoteuse polyvalente .....                  | 5    |
| Entretien et utilisation du sac de rangement ..... | 5    |
| Conseils utiles .....                              | 6-8  |
| Recettes .....                                     | 8-12 |
| Guide de température .....                         | 13   |
| Nettoyer votre mijoteuse polyvalente .....         | 13   |
| Garantie .....                                     | 14   |

**CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE FUTURE**

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours des mesures de précaution élémentaires afin de réduire tous risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures corporelles. Ces mesures sont les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.
2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne placez pas ou ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent rester sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
4. Débranchez l'appareil de la prise secteur en cas de non-utilisation, avant de monter ou de démonter des pièces amovibles et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de monter ou démonter les pièces amovibles et avant de le nettoyer.
5. Ne faites pas fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagés, ou après que l'appareil soit tombé en panne ou ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Ne tentez pas de remplacer ou de raccorder un cordon endommagé. Retournez l'appareil au service après-vente pour réparation ou remplacement.
6. Faites preuve de prudence lorsque vous branchez et allumez la mijoteuse Versatility™ lorsque le récipient de cuisson n'est pas sur la base chauffante.
7. Branchez toujours le cordon d'alimentation à fond dans le Versatility™ Slow Cooker d'abord (modèles à cordon amovible uniquement), puis dans la prise murale. Pour déconnecter l'appareil, mettez toutes les commandes sur « OFF » (ARRÊT), puis débranchez l'appareil de la prise murale. Ne le déconnectez pas en tirant sur le cordon.
8. Évitez tout déversement sur le connecteur du cordon d'alimentation.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait provoquer des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales. Réservé à un usage domestique uniquement.
11. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
12. Ne le placez pas sur ou près d'une surface humide ou d'une source de chaleur telle qu'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
13. Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lorsque l'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
14. Cet appareil génère de la chaleur pendant son utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
15. La base chauffante est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation. Ne touchez pas la base chauffante après un cycle de cuisson. Laissez refroidir avant de manipuler.
16. N'utilisez pas l'appareil à toute autre fin que celle prévue. Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures. Cet appareil n'est pas destiné à la friture des aliments.
17. Destiné à un usage domestique uniquement. Gardez 6 pouces (152 mm) à l'écart du mur et de tous les côtés. Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable et plane.
18. ATTENTION : Pour éviter tout risque de décharge électrique et d'endommagement du produit, ne faites pas cuire d'aliments directement dans l'unité principale. Faites-les cuire uniquement dans la casserole amovible fournie.
19. AVERTISSEMENT : Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon pendre sur le bord du comptoir, n'utilisez jamais de prise de courant sous le comptoir et n'utilisez jamais cet appareil avec une rallonge.
20. Ne remplissez pas l'appareil au-dessus de la ligne de remplissage maximale aux 2/3. Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent pendant la cuisson, tels que le riz ou les légumes secs, ne remplissez pas l'appareil au-delà du niveau recommandé, soit à demi plein. Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction du tuyau d'aération et une surpression. Suivez toutes les instructions de cuisson et de recette.
21. Ne déplacez pas ou ne couvrez pas le Versatility™ Slow Cooker pendant qu'il est en fonctionnement.
22. Ne laissez pas le récipient de cuisson sur la base de la mijoteuse Versatility™ lorsqu'elle est allumée sans nourriture ni liquide dans le pot de cuisson.
23. Soyez prudent lorsque vous soulevez et retirez le couvercle après la cuisson. Inclinez toujours le couvercle loin de vous, car la vapeur est chaude et peut provoquer de graves brûlures. Ne placez jamais votre visage au-dessus du Versatility™ Slow Cooker.
24. N'utilisez pas le couvercle pour transporter le Versatility™ Slow Cooker.
25. Ne rangez pas le contenant de base ou de cuisson dans le compartiment du congélateur.



26. Le verre peut casser. Vous devriez faire attention à ne pas faire tomber ou cogner le couvercle de verre. Si le couvercle se brise, il le fera en de nombreux éclats. Évitez ou jetez tout aliment exposé à un couvercle brisé.
27. Placez le récipient de cuisson métallique et le couvercle sur une manique, un dessous de plat ou une surface protégée contre la chaleur. Ne le posez pas directement sur le plan de travail, la table ou sur toute autre surface.
28. Ne placez pas le couvercle de verre sur un brûleur chaud ou sur l'aération de chauffage du four. Un changement de température brusque risque de faire que le couvercle se fissure ou se brise.
29. ATTENTION : NE PAS IMMERGER DANS L'EAU
30. Ne posez pas le couvercle chaud sur une surface froide ou humide ; laissez le couvercle refroidir avant de le placer dans l'eau.

## POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### FICHE POLARISÉE

Modèles nord-américains avec fiches polarisées :



#### FICHE POLARISÉE

Cet appareil a une fiche polarisée (une fiche est plus large que l'autre). En tant que dispositif de sécurité pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si vous n'arrivez pas à insérer entièrement la fiche dans la prise, branchez-la

dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'ignorez pas ce dispositif de sécurité et n'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit. Si la fiche s'adapte librement dans la prise CA ou si la prise CA est chaude, n'utilisez pas cette prise.

#### INSTRUCTIONS DU CORDON D'ALIMENTATION :

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque qu'un enfant l'attrape, s'emmêle ou trébuche sur un cordon plus long.

#### AVIS

1. Certaines surfaces de comptoir et de table ne sont pas conçues pour résister à la chaleur prolongée générée par certains appareils. Ne placez pas le Versatility™ Slow Cooker chauffé sur une table en bois fini. Nous vous recommandons de placer un coussin chauffant ou un dessous-de-plat sous votre Versatility™ Slow Cooker afin d'éviter d'endommager la surface.
2. Lors de la première utilisation de cet appareil, une légère fumée et/ou odeur peut être détectée. Ce phénomène est normal pour de nombreux appareils de chauffage et ne se reproduira pas après quelques utilisations.
3. Veuillez faire preuve de prudence lorsque vous placez votre casserole sur une cuisinière, un comptoir, une table ou une autre surface en céramique ou en verre lisse. Il peut rayer certaines surfaces si on ne fait pas attention. Placez toujours un rembourrage protecteur résistant à la chaleur sous la casserole avant de le poser sur une table, un comptoir ou une autre surface.
4. Un dégagement de vapeur à partir du bord du couvercle peut se produire pendant la pressurisation.



Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. L'appareil ne doit pas être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

Félicitations pour votre achat d'un Versatility™ Mijoteuse West Bend®!

### DIAGRAMME DU PRODUIT



- |                                     |                           |
|-------------------------------------|---------------------------|
| 1. Poignée du couvercle             | 5. Base chauffante        |
| 2. Couvercle                        | 6. Panneau de commandes   |
| 3. Poignées du récipient de cuisson | 7. Sac de rangement       |
| 4. Récipient de cuisson             | 8. Couvercle de rangement |

### AVANT L'UTILISATION

1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirer tout l'emballage.
2. Veuillez vérifier attentivement l'emballage puisque les accessoires peuvent être contenus dans l'emballage.
3. Lavez le récipient de cuisson et les couvercles dans de l'eau tiède savonneuse, rincez et séchez soigneusement.
4. Essuyez le fini antiadhésif de la base chauffante de la mijoteuse avec une serviette douce.
5. Placez la base chauffante sur une surface sèche, horizontale et résistante à la chaleur, loin de tout bord.
6. Placez le récipient de cuisson sélectionné sur la base.
7. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique CA de 120 volts uniquement.

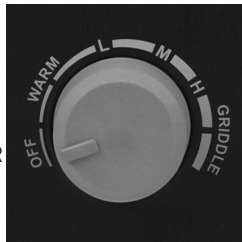
## UTILISER VOTRE MIJOTEUSE POLYVALENTE

1. Placez la base chauffante sur une surface plane et sèche, **résistante à la chaleur** et à l'écart de toute extrémité.
2. Placez les aliments dans le récipient, couvrez et placez le récipient sur la base chauffante. Si vous souhaitez faire dorer ou précuire certains aliments avant la cuisson au faitout, placez le récipient de cuisson directement sur la gazinière à feu moyen. Une fois les aliments dorés ou cuits, transférez le récipient de cuisson vers la base chauffante. **REMARQUE:** Utilisez uniquement du plastique, du caoutchouc, du bois ou des ustensiles de cuisine non métalliques dans le récipient de cuisson métallique. L'utilisation d'ustensiles de cuisine métalliques risque de rayer la surface antiadhésive. Branchez le cordon sur une prise secteur 120 volts AC uniquement.

3. La base du faitout propose des réglages de température qui sont « WARM » (chaud) « LOW » (faible), « MEDIUM » (moyen), « HIGH » (élevé) et « GRIDDLE » (grille). Le réglage de température « WARM » (chaud) devrait uniquement

être utilisé pour conserver des aliments cuits au chaud pour le service, tandis que « LOW » (faible), « MEDIUM » (moyen) et « HIGH » (élevé) sont destinés à être utilisés pour véritablement cuire les aliments. Réglez le cadran directement sur les paramètres ou n'importe où entre ces réglages pour un contrôle total de la température.

**REMARQUE:** N'UTILISEZ PAS UN RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE INFÉRIEUR À « LOW » (FAIBLE) POUR VÉRITABLEMENT CUIRE DES ALIMENTS CRUS CAR LE FAITOUT N'ATTEINDRA PAS UNE TEMPÉRATURE SUFFISANTE POUR CUIRE LES ALIMENTS. N'UTILISEZ PAS LE PARAMÉTRAGE « GRIDDLE » (GRILLE) POUR LA CUISSON LENTE: VOS ALIMENTS RISQUERAIENT D'ÊTRE TROP CUIITS.



4. Sélectionnez un réglage de température et cuisez les aliments pendant les durées recommandées tel qu'indiqué dans la recette. En règle générale, la plupart des combinaisons de viandes et de légumes a besoin de 7 à 10 heures de cuisson sur « LOW » (faible), 4 à 6 heures de cuisson sur « MEDIUM » (moyen) ou 2 à 3 heures de cuisson sur « HIGH » (élevé). Les viandes deviendront extrêmement tendres lorsqu'elles seront cuites pendant plus longtemps sur le réglage de température le plus faible. Évitez de retirer le couvercle pendant la cuisson car le temps de cuisson va augmenter en raison de la déperdition de chaleur. Retirez le couvercle uniquement lorsque vous en avez besoin pour remuer de temps en temps ou lorsque vous ajoutez des ingrédients.

**REMARQUE:** Le réglage « HIGH » (élevé) portera les liquides à ébullition. Ce réglage doit être utilisé pour faire mijoter les aliments, et non pour la cuisson lente, car les liquides s'évaporeront. Pour la cuisson lente, utilisez les réglages « LOW » (faible) ou « MEDIUM » (moyen). Alternativement, utilisez le réglage « HIGH » (élevé) pour amener plus rapidement les liquides à une température proche du point d'ébullition, puis passez à un réglage Moyen ou Faible pour cuire les aliments lentement pendant une période plus longue.

**REMARQUE:** La fonction GRIDDLE vous permet de cuire des aliments tels que des œufs ou des crêpes directement sur la plaque chauffante de la base, sans utiliser le récipient de cuisson. La surface de la base chauffante est revêtue d'un antiadhésif pour faciliter le nettoyage. Nettoyez soigneusement après chaque utilisation (voir la section Nettoyage pour les détails).

- Il est possible que l'appareil dégage la fumée et/ou une odeur au moment du chauffage en raison de la diffusion des huiles de fabrication – c'est tout à fait normal.
- Des bruits d'expansion/contraction peuvent être émis pendant le chauffage et le refroidissement – c'est tout à fait normal.

## ENTRETIEN ET UTILISATION DU SAC DE RANGEMENT

- Les aliments doivent être préparés dans le faitout pour conserver une température de service ne présentant pas de danger pendant le transport. Pour aider à la conservation de cette température, couvrez le récipient de cuisson avec le couvercle de stockage et le couvercle du faitout, placez le faitout dans le sac de transport et fermez la fermeture éclair aussi rapidement que possible.
- La nourriture ne doit pas être conservée dans le sac de stockage plus de 2 heures pour éviter qu'elle ne se gâte. Ce délai sera prolongé si le sac est placé dans un endroit froid..

- Utilisez toujours le couvercle de stockage lorsque vous transportez le faitout dans le sac de transport.
- N'UTILISEZ PAS LE COUVERCLE DE STOCKAGE POUR LA CUISSON. Le couvercle de stockage est conçu pour une utilisation pendant le transport et/ou la conservation au réfrigérateur ou au congélateur UNIQUEMENT.
- Le couvercle de stockage ne rend pas le récipient de cuisson totalement hermétique. Ne remplissez pas trop le récipient de cuisson car il risque de déborder.
- Lorsque vous retirez le couvercle de stockage des aliments chauds, faites preuve de prudence car il est possible que de la condensation se forme sur le dessous du couvercle.
- Le sac de transport doit être fermé à l'aide de la fermeture éclair et transporté droit afin de réduire les risques de fuites ou de nourriture renversée.
- Ne placez pas le sac de transport ou le couvercle de transport en plastique au four.
- Ne branchez pas l'appareil sur une prise secteur alors que le faitout se trouve toujours dans le sac de transport ou si le couvercle de transport en plastique est toujours en place.

### UTILISATION:

1. Ouvrez la fermeture éclair du sac de transport et ouvrez le couvercle.
2. Retirez le récipient de cuisson, placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Retirez le couvercle de verre du faitout et placez avec soin le couvercle de transport sur le récipient de cuisson.
3. Placez la base chauffante dans le sac de transport, le récipient de cuisson couvert sur la base et le couvercle de verre du faitout au-dessus du couvercle de transport.
4. Fermez le couvercle puis la fermeture éclair du sac.
5. Une fois arrivé à destination, retirez le faitout du sac de transport. Retirez le couvercle de stockage et remettez en place le couvercle de verre du faitout. Branchez sur une prise secteur puis chauffez avec le réglage de WARM » (chaud) pour le service.

## CONSEILS UTILES

**Adapter les recettes à la cuisson lente :** bon nombre de vos recettes préférées au four et sur la cuisinière peuvent être adaptées à la cuisson lente avec quelques petites modifications. Voici quelques points importants à retenir.

**Quantité de liquide :** Comme peu d'humidité s'évapore lors de la cuisson lente, réduisez la quantité de liquide indiquée dans la recette de moitié, puis ajoutez-en davantage plus tard dans le processus de cuisson si nécessaire, ou ajoutez simplement assez de liquide pour couvrir les ingrédients.

**Quantité d'assaisonnement :** Réduisez la quantité d'assaisonnement en proportion avec la réduction de la quantité de liquide. Utilisez des herbes et des épices entières ou en feuilles plutôt que des formes écrasées ou moulues.

**Cuisson lente de la viande :** Les morceaux de viande plus durs (généralement moins chers) conviennent mieux à la cuisson lente que les morceaux plus tendres (généralement plus chers). 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 cuisinière avant la cuisson lente.

**Cuisson lente des légumes :** Lorsque vous faites cuire lentement certains légumes ayant des saveurs plus fortes qui pourraient potentiellement dominer votre plat, vous pouvez les précuire d'abord, puis les ajouter au cuiseur plus tard, ou réduire la quantité prévue dans la recette. Dans la plupart des cas, les légumes frais mettent plus de temps à cuire que les viandes, car le liquide mijote plutôt que de bouillir.

**Viandes et légumes crus à cuisson lente :** la plupart des combinaisons de viandes et de légumes crus nécessitent au moins 2 à 3 heures de cuisson à « HAUT », ou 7 à 10 heures à « ÉLEVÉ ».

**Poisson et fruits de mer à cuisson lente :** les fruits de mer et le poisson frais ou décongelés se désagrègent pendant de longues heures de cuisson. Ajoutez ces ingrédients une heure avant de servir et faites cuire à « ÉLEVÉ ».

**Lait, crème sure et fromage à cuisson lente :** comme le lait, la crème sure et le fromage se décomposent pendant de longues heures de cuisson, ajoutez ces ingrédients juste avant de servir ou remplacez-les avec des soupes en conserve condensées non diluées ou du lait évaporé. Le fromage fondu tend à donner de meilleurs résultats que le fromage affiné.

**Riz et pâtes :** le riz et les pâtes peuvent être cuits séparément ou ajoutés non cuits pendant la dernière heure de cuisson. Si vous les ajoutez non cuits, assurez-vous qu'il y a au moins 1 ½ tasse de liquide dans le récipient et que la chaleur est réglée sur « BAS » ou plus élevé.

**Boulettes :** les boulettes peuvent être cuites dans un bouillon ou une sauce à « ÉLEVÉ ». Déposez par cuillerées sur du bouillon ou de la sauce qui mijote. Couvrez et faites cuire pendant 30 minutes ou moins.

**Jus épaississants pour les sauces :** pour épaissir les jus pour les sauces, ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de tapioca à cuisson rapide au début, ou épaississez après la cuisson en ajoutant une pâte lisse composée de 2 à 4 cuillères à soupe de fécule de maïs ou de farine et de ¼ tasse d'eau froide. Portez à ébullition à « ÉLEVÉ ». Vous pouvez retirer les aliments solides en premier.

**Ne retirez pas le couvercle pendant la cuisson :** pour 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.

**Utiliser des outils de cuisson sur la finition antiadhésive :** les types d'outils de cuisson suivants peuvent être utilisés sur la finition antiadhésive : plastique, caoutchouc ou bois. N'utilisez pas d'outils de cuisson en métal à bords tranchants (fourchettes, couteaux ou pilons) parce qu'ils pourraient rayer la finition antiadhésive.

**Utiliser le récipient de cuisson sur la cuisinière :** le récipient de cuisson (sans base chauffante) peut être utilisé pour cuire sur la cuisinière. Placez le récipient sur un grand brûleur, puis utilisez un feu moyen à faible. Utiliser un feu faible à moyen empêchera les aliments de trop cuire, réduira les éclaboussures et aidera à conserver les jus naturels. N'utilisez pas de chaleur élevée, sauf pour porter les liquides à ébullition. Si vous faites cuire sur une cuisinière à gaz, ne laissez pas la flamme s'étendre sur le côté du récipient de cuisson. UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS DE FOUR LORSQUE VOUS UTILISEZ LE RÉCIPIENT DE CUISSON ET COUVREZ-LE SUR LA CUISINIÈRE.

**Viandes à cuire :** lors de la cuisson des viandes, préchauffez le récipient de cuisson vide à feu moyen à moyen-faible pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'une goutte d'eau grésille dans le récipient de cuisson. Pour éviter de faire coller les viandes maigres, vous pouvez ajouter une petite quantité d'huile de cuisson. Ajoutez la viande et faites-la dorer tel que

désiré. Couvrez le récipient de cuisson et réduisez le feu à faible pour la cuisson sur la cuisinière, OU transférez le récipient de cuisson sur la base chauffante et faites cuire au réglage souhaité. Le temps de cuisson le plus court est à « ÉLEVÉ ».

**Utiliser le récipient de cuisson dans le four :** le récipient de cuisson (sans base chauffante) peut être utilisé dans un four conventionnel ou à convection jusqu'à une température préchauffée de 400 °F/ 95 °C ou jusqu'à une heure (le récipient est compatible avec le four pendant une période plus longue à des températures plus basses). Le récipient de cuisson peut être recouvert d'une feuille d'aluminium quand il est mis au four. UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS DE FOUR LORSQUE VOUS UTILISEZ LE RÉCIPIENT DE CUISSON DANS LE FOUR.

POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER LE RÉCIPIENT DE CUISSON OU LE FOUR, N'UTILISEZ PAS LE RÉCIPIENT DE CUISSON DANS UN FOUR À MICRO-ONDES, SUR UN FEU DE CAMP OU SOUS UN GRIL DE FOUR.

**Pain, gâteaux et desserts :** utilisez un moule à pain de 8 x 4 pouces ou de 9 x 5 pouces. Avant d'ajouter des ingrédients, vérifiez si votre casserole s'insère complètement dans le récipient de cuisson. Pour éviter que la condensation ne s'égoutte sur les aliments pendant la cuisson, placez une double couche d'essuie-tout en papier et une seule couche de feuille d'aluminium sur le dessus du récipient de cuisson. Couvrez, puis cuisez en suivant la recette.

## RECETTES

**Remarque:** Veuillez être attentif à la taille de la recette que vous souhaitez préparer. Ne tentez pas de préparer une recette de 6 quarts dans un récipient de cuisson de 5 quarts.

### Soupe de Légumes au Boeuf - 5 Qts.

|                                              |                                        |
|----------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1½ lbs. (3.3 kg) d'Os de boeuf pour soupe    | 2 Tiges de céleri, tranchées           |
| ou 1 livre (454 g) de petites côtes de boeuf | 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   |
| 2 Carottes, tranchées                        | entières, non égouttées                |

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.

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

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 la 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.**

|                                                          |                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.**

|                                                   |                                             |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 3 - 4 lb. (1.3 - 1.8 kg) de Corned-beef, poitrine | 1 Gousse d'ail, émincé                      |
| 1 Oignon moyen, émincé                            | 1 Feuille de laurier                        |
| ½ c. à café de Graines de céleri                  | Eau                                         |
| ½ c. à café de Graines de moutarde                | 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.**

|                                                                       |                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 2 lbs. (4.5 kg) de Morceaux de poulet, sans peau si vous le souhaitez | 1 c. à soupe de Bouillon de poulet instantané             |
| 5 tasses Eau                                                          | 1 c. à soupe de Percil haché                              |
| 1 Oignon moyen, émincé                                                | 1 c. à café de Sel                                        |
| 4 Carottes, découpées en morceaux de ½-pouce (1.2 cm)                 | ½ c. à café de Romarin séché                              |
| 4 Tiges de céleri, découpées en morceaux de ½-pouce (1.2 cm)          | ¼ c. à café de Poivre                                     |
| 1 Boîte de 16 oz. (454 g) de tomates entières, découpées              | 1 tasse de nouilles asiatiques aux oeufs fines non cuites |

1. Combinez tous les ingrédients, sauf les nouilles asiatiques aux oeufs, 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 mouilles 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.**

|                                                              |                                                           |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1½ lbs. (3.3 kg) de Boeuf haché                              | 1 Boîte de 16 oz (454 g) de haricots rouges, non égouttés |
| 1 tasse d'Oignon, émincé                                     | 1½ c. à soupe de Poudre de piment                         |
| 1 tasse de Poivron vert, émincé                              | 1 c. à café de Sel                                        |
| 1 Gousse d'ail, émincé                                       | 1 c. à café de Cumin moulu                                |
| 1 Boîte de 28 oz. (794 g) de tomates entières, non égouttées | ½ c. à café de Poivre                                     |

1. Faites dorer le boeuf 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.**

|                                                          |                                                             |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Rôti de boeuf 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   |                                                             |

1. Mettre le rôti de boeuf dans le récipient de cuisson.
2. 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 boeuf.
3. 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.**

|                                                                                      |                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 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 Boeuf - 5 Qts.

|                                                                                |                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 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                                                          |                                                            |

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

#### Côtes Campagnardes aux Pommes 'N Kraut - 6 Qts.

|                                                                                                    |                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 3 lbs. (1.3 kg) de Côtes de porc maigre de style campagnard, débarrassées de tout excès de graisse | 1 Boîte de 8 oz (227 g) de tiges et morceaux de champignons, égouttés |
| Sel et poivre                                                                                      | 1 Grande ou 2 petites pommes, découpées en quartiers                  |
| 1 Boîte de 16 oz (454 g) de sauerkraut, non égouttée                                               | ¼ tasse de Sucre roux                                                 |
| 1 Oignon moyen, finement tranché et séparé en anneaux                                              | ½ c. à café de Graine de céleri                                       |

- 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.
- 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.
- 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.

|                                     |                             |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| 2 tasses Farine                     | 1 tasse d'Huile végétale    |
| 2 tasses Sucre                      | 4 Œufs                      |
| 1 c. à café de Bicarbonate de soude | 3 tasses de Carottes râpées |
| 1 c. à café de Sel                  | 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.

- 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 oeufs, un par un, en battant bien à chaque fois que vous ajoutez un oeuf. 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.
- 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.

|                                                                 |                                        |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 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                |

- 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.
- 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'oeuf, 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.
- 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 | 1½ 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                       |

- 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.
- Battez les oeufs, 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).



## GUIDE DE TEMPÉRATURE

Assurez-vous de cuire les aliments à la température de salubrité alimentaire recommandée. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que le centre est complètement cuit. **Remarque :** les aliments cuits sur la base de la grille légère prendront plus de temps à cuire que sur une grille standard.

| Viande   |             | Températures internes           |
|----------|-------------|---------------------------------|
| Bœuf     | Saignant    | 140 °F / 60 °C                  |
| Bœuf     | Moyen       | 160 °F / 71 °C                  |
| Bœuf     | Bien cuit   | 170 °F / 76 °C                  |
| Porc     | Frais       | 170 °F / 76 °C                  |
| Porc     | Fumé        | 160 °F / 71 °C                  |
| Porc     | 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                  |

## NETTOYER VOTRE MIJOTEUSE POLYVALENTE

- Nettoyez la poêle soigneusement après chaque utilisation.
- Laissez l'ensemble de l'unité (base, récipient de cuisson, couvercle en verre) refroidir complètement avant de nettoyer. Placez le récipient de cuisson et le couvercle en verre sur une surface sèche et résistante à la chaleur pour un refroidissement progressif.  
**REMARQUE :** Ne passez pas d'eau froide sur le couvercle en verre chaud, car il pourrait se fissurer ou se briser s'il est refroidi brusquement.
- Essuyez la base de chauffage et le cordon avec un chiffon humide.  
**REMARQUE :** Ne plongez pas la base de chauffage dans l'eau ou tout autre liquide.
- Pour maintenir le revêtement en céramique dans un état optimal, il est recommandé de laver le récipient de cuisson à la main. Utilisez de l'eau tiède savonneuse et une éponge ou un chiffon doux pour le laver. Rincez et séchez soigneusement.
- Bien que nous recommandions le lavage à la main, le récipient de cuisson et le couvercle en verre peuvent être lavés au lave-vaisselle. Assurez-vous de laver le couvercle en verre sur le panier supérieur du lave-vaisselle. Il est recommandé de laver le couvercle de stockage en plastique à la main.

### Pour les accessoires de voyage (si inclus) :

- Lavez le couvercle de rangement dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez. Le couvercle en verre peut également être nettoyé le lave-vaisselle, panier supérieur uniquement.
- Lavez le sac de transport isotherme avec du savon doux et un chiffon humide. Essuyez et séchez complètement avant de le ranger.

### Entretien :

- Si vous ne l'utilisez pas pendant longtemps, veuillez garder ce produit dans un endroit sec et bien ventilé pour éviter que les appareils électriques ne deviennent humides.

### Soins Particuliers :

- La surface en céramique peut se tacher avec le temps en raison d'un nettoyage inapproprié ou d'une surchauffe. Pour enlever les taches, vous pouvez utiliser une pâte de bicarbonate de soude et d'eau. Appliquez la pâte délicatement sur la zone affectée, laissez reposer pendant quelques heures ou toute la nuit, puis nettoyez comme recommandé.
- Évitez d'empiler d'autres ustensiles sur la surface de votre récipient de cuisson, car cela peut entraîner des rayures sur la surface en céramique. Utilisez des protecteurs de poêles lors de l'empilage.
- N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques agressifs, car cela peut éroder la surface en céramique avec le temps. Utilisez uniquement du savon à vaisselle doux et des outils de nettoyage doux.

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

## GARANTIE DU PRODUIT

### Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

West Bend® ("la société") garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication pendant une période de un (1) an à compter de la date d'achat ou de livraison au propriétaire d'origine, la dernière en date étant retenue, 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 MARCHANDISE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIÉTÉ NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE TOUTS DÉGÂTS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

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

**Valable uniquement aux USA et au Canada**

## PIÈCES DE RECHANGE

Si elles sont disponibles, on peut commander les pièces de rechange en ligne à **www.westbend.com**.

Le mode d'emploi contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sécuritaires du produit. Pour référence future, joindre un reçu de vente daté comme preuve d'achat pour la garantie et donner les informations suivantes :

Date d'achat de l'appareil ou à laquelle il a été reçu en cadeau : \_\_\_\_\_

Lieu d'achat et prix, s'ils sont connus : \_\_\_\_\_

Numéro de l'article et code de date  
(se trouve sous l'article ou derrière celui-ci) : \_\_\_\_\_



## 5 – 6 QT VERSATILITY™ OLLAS DE COCCIÓN LENTA

Manual de instrucciones



Registre este y otros productos West Bend a través de nuestra página web:

<http://registerproducts.online>

El registro del producto no es necesario para activar la garantía.

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| Instrucciones de seguridad importantes .....             | 2    |
| Enchufe polarizado .....                                 | 3    |
| Diagrama del producto .....                              | 4    |
| Antes de usar .....                                      | 4    |
| Su Versatility™ olla de cocción lentaento.....           | 5    |
| Consejos útiles .....                                    | 6-8  |
| Recetas .....                                            | 8-12 |
| Guía de temperatura .....                                | 13   |
| Cómo limpiar el Versatility™ olla de cocción lenta ..... | 13   |
| Garantía .....                                           | 14   |

**GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS**

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir ciertas precauciones básicas para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas y lesiones en las personas, incluidas las siguientes:**

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2. Para evitar descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
3. Este aparato no se diseñó para ser usado por niños o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento. Es necesario supervisar con atención el uso de cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños. Los niños deben estar bajo supervisión para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Desconecte el aparato cuando no lo use, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de colocar o extraer piezas y antes de limpiarlo.
5. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el aparato no funciona correctamente o tiene algún daño, no lo use. No intente reemplazar o empalmar un cable dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano (consulte la garantía) para examen, reparación o ajuste.
6. Use precaución al enchufar y encender la olla de cocción lenta Versatility™ cuando el recipiente de cocción no esté sobre la base calefactora.
7. Siempre conecte completamente el cable de alimentación a la Versatility™ Slow Cooker primero (solo modelos de cable desmontable) y, luego, conecte el cable a la toma de corriente. Para desconectarla, coloque todos los controles en "OFF" y, luego, desconecte el enchufe del tomacorriente. No tire del cable para desconectarla.
8. Evite cualquier derrame de líquido sobre el conector del cable de alimentación.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
10. No usar al aire libre ni con fines comerciales. Solo para uso doméstico.
11. No permita que el cable cuelgue por el borde de una mesa o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
12. No la coloque encima o cerca de superficies húmedas o fuentes de calor como un gas caliente o un quemador eléctrico o en un horno caliente.
13. Si el aparato contiene aceite caliente u otro caliente líquidos, extreme precauciones.
14. Este aparato genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Use las asas o mangos.
15. La base de calentamiento retiene calor residual después de su uso. No toque la base de calentamiento después de un ciclo de cocción. Antes de manipular el aparato, deja que se enfríe.
16. No utilice el aparato para usos distintos de aquellos a los que esté destinado. El mal uso puede causar lesiones. Este aparato no se diseñó para freír alimentos.
17. Diseñada solo para uso doméstico en mostradores. Mantenga 15,2 mm (6 pulgadas) de distancia de la pared y en todos los lados. Use siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
18. PRECAUCIÓN: para evitar descargas eléctricas y daños en el producto, no cocine directamente en la unidad principal. Cocine solo en la olla extraíble provista.
19. ADVERTENCIA: los alimentos que se derramen pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde del mostrador, ni use el tomacorriente debajo del mostrador o lo use con un cable de extensión.
20. No llene la unidad por encima de la línea máxima a 2/3 de su capacidad. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o verduras secas, no llene la unidad más allá del nivel recomendado a 1/2 lleno. Si se llena en exceso, existe el riesgo de que se obstruya el conducto de ventilación y que se desarrolle una presión excesiva. Siga todas las instrucciones de cocción y receta.
21. No mueva ni cubra la Versatility™ Slow Cooker mientras esté en funcionamiento.
22. No dejes el recipiente de cocción sobre la base de la olla de cocción lenta Versatility™ mientras esté encendida sin comida ni líquido en el recipiente.
23. Tenga cuidado al levantar y quitar la tapa después de cocinar. Siempre incline la tapa lejos de usted, ya que el vapor está caliente y puede provocar quemaduras graves. Nunca acerque la cara sobre la Versatility™ Slow Cooker.
24. No use la tapa para cargar la Versatility™ Slow Cooker.
25. No almacenes el recipiente base o de cocción en el compartimento del congelador.
26. El vidrio puede quebrarse. Se debe tener cuidado de no dejar caer o impactar la tapa del vidrio. Si la tapa se quebrase, lo hará en muchos pedazos. Evite o deseché cualquier alimento expuesto a

una tapa quebrada.

27. Coloque el recipiente de cocción o la tapa sobre una almohadilla, un trébede u otra superficie que proteja contra el calor. No coloque el electrodoméstico directamente sobre la encimera, mesa o cualquier otra superficie.
28. No coloque la tapa de vidrio sobre un quemador caliente ni sobre el tubo de ventilación del calor de un horno. Un cambio repentino de temperatura puede causar que la tapa se raje o se haga añicos.
29. PRECAUCIÓN: NO LO SUMERJA EN AGUA.
30. No coloques la tapa caliente sobre una superficie fría o mojada; deja que la tapa se enfríe antes de colocarla en agua.

## SOLO PARA USO DOMÉSTICO CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### ENCHUFE POLARIZADO

Modelos estadounidenses con enchufes polarizados:



#### ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una punta es más ancha que la otra). Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está destinado a entrar en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si nota que el enchufe

no encaja en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente anular esta característica de seguridad o modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe entra sin firmeza en el tomacorriente CA o si el tomacorriente CA se siente caliente, no use ese tomacorriente.

#### INSTRUCTIONS DU CORDON D'ALIMENTATION :

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

#### AVISOS

1. Algunos mostradores y mesas no están diseñados para resistir el calor prolongado que se genera por ciertos aparatos. No coloque la Versatility™ Slow Cooker caliente en una mesa con acabado de madera. Le recomendamos que coloque un protector térmico o un soporte para objetos calientes debajo de la Versatility™ Slow Cooker para evitar posibles daños en la superficie.
2. Durante el uso inicial de este aparato, se puede detectar un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos que generan calor y no se repetirá después de usarlos varias veces.
3. Tenga cuidado al colocar la olla de cocción sobre una estufa, mostrador, mesa u otra superficie de cerámica o vidrio liso. Puede rayar algunas superficies si no se usa con precaución. Siempre coloque el protector térmico debajo de la olla antes de colocarla sobre una mesa, mostrador u otra superficie.
4. Puede que el vapor del borde de la tapa se libere durante la presurización.



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

¡Felicitaciones por la compra de su West Bend® Versatility™ Olla de cocción lenta!

### DIAGRAMA DEL PRODUCTO



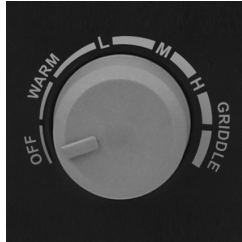
- |                                   |                              |
|-----------------------------------|------------------------------|
| 1. Asa de la tapa                 | 5. Base calentadora          |
| 2. Tapa                           | 6. Panel de control          |
| 3. Asas del recipiente de cocción | 7. Estuche de almacenamiento |
| 4. Recipiente de cocción          | 8. Tapa de almacenamiento    |

### ANTES DE USAR

1. Antes de usar el aparato, retire todo el material de embalaje.
2. Revise cuidadosamente el material de embalaje, ya que algunos accesorios podrían estar dentro.
3. Lave el recipiente de cocción y las tapas con agua tibia y jabón, enjuáguelos y séquelos bien.
4. Limpie el acabado antiadherente de la base calentadora de la olla de cocción lenta con una toalla suave.
5. Coloque la base calentadora sobre una superficie seca, llana y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
6. Coloque el recipiente de cocción seleccionado en la base.
7. Enchufe el cable de alimentación únicamente a una toma de corriente eléctrica de 120 voltios CA.

## CÓMO USAR SU VERSATILITY™ 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 desea dorar o precocinar cualquier alimento antes de cocerlo lentamente, coloque el recipiente de cocción directamente sobre una hornilla de una estufa a fuego medio. Una vez que los alimentos estén dorados o cocidos, transfiera el recipiente a la base de calentamiento. **NOTA:** Con una olla de cocción metálica, use solamente utensilios de plástico, caucho, madera o no metálicos. El uso de utensilios de cocina metálicos rayará la superficie anti-adherente. Conecte el cordón solamente a un tomacorriente de corriente alterna de 120 V.
  3. La base de la olla de cocción lenta ofrece los ajustes de calentamiento "WARM" (mantener caliente), "LOW" (fuego lento), "MEDIUM" (fuego medio), "HIGH" (fuego alto), y "GRIDDLE" (plancha). El ajuste de calentamiento para "WARM" (mantener caliente) deberá utilizarse solamente para mantener los alimentos calientes antes de servirlos, mientras que los ajustes "LOW" (fuego lento), "MEDIUM" (fuego medio) y "HIGH" (fuego alto) deberán utilizarse para la cocción en sí de los alimentos. Ajuste el dial directamente en el punto de ajuste o en cualquier punto entre medio para un control de temperatura total.  
**NOTA:** NO UTILICE UN AJUSTE DE CALENTAMIENTO POR DEBAJO DE "LOW" (FUEGO LENTO) PARA COCINAR ALIMENTOS CRUDOS PUESTO QUE LA OLLA ELÉCTRICA DE COCCIÓN LENTA NO SE CALENTARÁ LO SUFICIENTE PARA COCINAR LOS ALIMENTOS. NO USE LA PLANCHA PARA COCINAR A FUEGO LENTO – LA COMIDA SE COCINARÁ DE MÁS.
  4. Seleccione el ajuste de calentamiento y cocine los alimentos por el tiempo recomendado indicado en la receta. Como guía general, la mayoría de las combinaciones de carne vegetales necesitan 7 a 10 horas de cocción en "LOW" (fuego lento), 4 a 6 horas de cocción en "MEDIUM" (fuego medio) o 2 a 3 horas de cocción en "HIGH" (fuego alto). Las carnes serán más tiernas si se cocinan durante el tiempo más largo al ajuste de calentamiento más bajo. 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 solamente cuando sea necesario agitar ocasionalmente o agregar ingredientes.  
**NOTA:** La configuración "HIGH" (fuego alto) hará que los líquidos lleguen a ebullición. Esta configuración debe usarse para hervir líquidos, no para cocinar a fuego lento, ya que los líquidos se evaporarán. Para cocinar a fuego lento, utilice la configuración "LOW" (fuego lento) o "MEDIUM" (fuego medio). Alternativamente, puede usar la configuración "HIGH" (fuego alto) para llevar la temperatura de los líquidos cerca del punto de ebullición más rápido, y luego reducir a las configuraciones "MEDIUM" (fuego medio) o "LOW" (fuego lento) para cocinar los alimentos a fuego lento durante más tiempo.  
**NOTA:** La función GRIL permite cocinar alimentos como huevos o panqueques directamente sobre la placa de calentamiento de la base, sin necesidad de utilizar el recipiente de cocción. La superficie de la base de calentamiento está recubierta con un material antiadherente para facilitar la limpieza. Limpie a fondo después de su uso (consulte la sección de Limpieza para más detalles).
- Al calentar 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 podrán ocurrir algunos ruidos menores de expansión y contracción - esto es normal.



## CUIDADO Y USO DEL ESTUCHE DE ALMACENAMIENTO

- Los alimentos deben prepararse en la olla eléctrica de cocción lenta para mantener durante su transporte una temperatura segura para su consumo. Para ayudar a mantener esta temperatura, tape el recipiente de cocción con la tapa de almacenaje y la tapa de la olla de cocción lenta, coloque la olla en la bolsa de transporte y cierre la cremallera tan rápido como sea posible.
- La comida no debe mantenerse en la bolsa de almacenamiento por más de 2 horas para evitar el deterioro de los alimentos. Este tiempo se prolongará si la bolsa se mantiene en un área fría.
- Siempre utilice la tapa de almacenaje al transportar la olla de cocción lenta en la bolsa de transporte.

- NO UTILICE LA TAPA DE TRANSPORTE PARA COCINAR. La tapa de almacenaje está diseñada SOLAMENTE para utilizarse durante el transporte y/o para almacenarse en un refrigerador o congelador.
- La tapa de almacenaje no sella el recipiente de cocción por completo. No llene el recipiente de cocción de más puesto que podría ocurrir un derrame.
- Al retirar la tapa de almacenaje de los alimentos calentados, tenga cuidado pues se podría formar una condensación debajo de la misma.
- La bolsa de transporte debe cerrarse por completo y transportarse nivelada para ayudar a reducir las fugas o derrames.
- No coloque ni la bolsa de transporte ni la tapa plástica de transporte en ningún horno.
- No enchufe el artefacto en un tomacorriente mientras la olla eléctrica de cocción lenta esté aún en la bolsa de transporte o tenga puesta la tapa plástica de transporte.

### PARA UTILIZARSE:

1. Abra la cremallera de la bolsa de transporte y abra la cubierta.
2. Saque el recipiente de cocción, y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Retire la tapa de vidrio de la olla y con cuidado coloque la tapa de almacenaje de plástico sobre el recipiente de cocción.
3. Coloque la base de calentamiento en la bolsa de transporte, el recipiente de cocción cubierto sobre la base y la tapa de vidrio de la olla sobre la tapa de almacenaje.
4. Cierre la cubierta y cierre la cremallera de la bolsa.
5. Al llegar al destino, retire la olla eléctrica de cocción lenta de la bolsa de transporte. Retire la tapa de almacenaje y reemplácela con la tapa de vidrio de la olla de cocción lenta. Enchufe la olla a un tomacorriente y manténgala caliente en la posición "WARM" (mantener caliente) para servir la comida.

## CONSEJOS ÚTILES

**Cómo adaptar las recetas a la cocción lenta:** muchas de sus recetas favoritas para horno y cocina se pueden adaptar para prepararse en cocción lenta con algunos cambios menores. Algunos puntos importantes a tener en cuenta.

**Cantidad de líquido:** Dado que la evaporación de humedad es mínima durante la cocción lenta, reduzca la cantidad de líquido indicada en la receta a la mitad y agregue más si es necesario durante el proceso de cocción, o simplemente agregue suficiente líquido para cubrir los ingredientes.

**Cantidad de condimentos:** Reduzca la cantidad de condimentos en proporción a la reducción de la cantidad de líquido. Use hierbas y especias enteras o en hojas en lugar de formas trituradas o molidas.

**Cocción lenta de la carne:** Los cortes de carne más duros (generalmente menos costosos) son más adecuados para la cocción lenta que los cortes más tiernos (generalmente más costosos). Retire el exceso de grasa antes de la cocción lenta si lo desea. La carne puede dorarse en el recipiente de cocción sobre la estufa antes de la cocción lenta.



**Cocción lenta de verduras:** Cuando cocine lentamente ciertos vegetales que tienen sabores más fuertes y que podrían dominar su plato, puede precocinarlos primero y luego agregarlos al cocedor, o reducir la cantidad indicada en la receta. En la mayoría de los casos, las verduras frescas tardan más en cocinarse que las carnes porque el líquido hierve a fuego lento en lugar de hervir.

**Cocinar carnes y verduras a fuego lento:** la mayoría de las combinaciones de carnes y verduras crudas necesitan al menos de 2 a 3 horas de cocción en HIGH (ALTO) o de 7 a 10 horas en LOW (BAJO).

**Cocinar pescados y mariscos a fuego lento:** los pescados y mariscos frescos o descongelados se deshacen al cocinarse durante las largas horas. Agregue estos ingredientes una hora antes de servir y cocine en la función HIGH (ALTO).

**Cocinar leche, crema agria o dulce y quesos a fuego lento:** debido a que la leche, la crema agria o dulce y los quesos se descomponen durante largas horas de cocción, agregue estos ingredientes justo antes de servirlos o sustitúyalos por sopas enlatadas condensadas sin diluir o leche evaporada. El queso procesado tiende a dar mejores resultados que el queso madurado.

**Arroz y pasta:** el arroz y la pasta se pueden cocinar por separado o agregarse sin cocinar durante la última hora de cocción. Si se agrega sin cocinar, asegúrese de que haya al menos de 1 a 1½ tazas de líquido en el recipiente y que la temperatura esté en LOW (BAJO) o superior.

**Empanadillas al vapor:** las empanadillas al vapor se pueden cocinar en caldo o salsa en temperatura High (ALTO). Agréguelas con una cuchara en el caldo o la salsa hirviendo a fuego lento. Cocine cubierto durante 30 minutos o menos.

**Cómo espesar los jugos para hacer salsas:** para espesar los jugos para hacer salsas, agregue de 2 a 3 cucharadas de tapioca de cocción rápida al principio o espese después de cocinar agregando una pasta suave hecha con 2 a 4 cucharadas de almidón de maíz o harina y ¼ de taza de agua fría. Llevar a ebullición en HIGH (ALTO). Los alimentos sólidos se pueden sacar primero.

**No retire la tapa durante la cocción:** para conservar el calor, la humedad y el sabor de los alimentos, no retire la tapa durante la cocción a menos que sea necesario agregar ingredientes adicionales.

**El uso de utensilios de cocina en el acabado antiadherente:** se pueden utilizar los siguientes tipos de utensilios de cocina en el acabado antiadherente: plástico, goma o madera. No use utensilios de cocina de metal con bordes afilados (tenedores, cuchillos, machacadores), ya que podrían rayar el acabado antiadherente.

**El uso del recipiente de cocción en la hornilla de cocina:** el recipiente de cocción (sin la base calentadora) se puede utilizar para cocinar en la hornilla de la cocina. Coloque el recipiente en una hornilla grande y ponga el fuego medio a bajo. El uso de calor medio a bajo evitará que los alimentos se cocinen en exceso, reducirá las salpicaduras y ayudará a retener los jugos naturales de la comida. No use el fuego alto, excepto para llevar los líquidos a ebullición. Si su cocina es de gas, no permita que la llama se extienda por los bodes del recipiente de cocción. PÓNGASE SIEMPRE GUANTES DE HORNO CUANDO USE EL RECIPIENTE DE COCCIÓN Y SU TAPA EN LA HORNILLA.

**Cómo cocinar las carnes:** para cocinar carnes, precaliente el recipiente de cocción vacío a fuego medio o medio-bajo durante 2 a 3 minutos o hasta que una gota de agua chisporrotee. Para evitar que las carnes magras se peguen, puede ser bueno agregar una pequeña cantidad de aceite de cocina. Agregue la carne y dore como desee. Tape el recipiente de cocción y cocine a fuego lento en su hornilla O transfiera el recipiente de cocción a la base calentadora y cocine en el ajuste que desee. El tiempo de cocción más corto será en High (ALTO).

**El uso del recipiente de cocción en el horno:** el recipiente de cocción (sin la base calentadora) se puede utilizar en un horno convencional o de convección hasta temperaturas precalentadas de 400 ° F/ 95 ° C o hasta una hora (el recipiente es apto para horno durante más tiempo a temperaturas más bajas). El recipiente de cocción puede cubrirse con papel de aluminio al usarse en el horno. PÓNGASE SIEMPRE GUANTES DE HORNO CUANDO USE EL RECIPIENTE DE COCCIÓN EN EL HORNO.

NO USE EL RECIPIENTE DE COCCIÓN EN UN HORNO MICROONDAS, SOBRE UNA FOGATA O DEBAJO DE LA GRATINADORA DEL HORNO PARA EVITAR OCASIONAR DAÑOS AL RECIPIENTE DE COCCIÓN O AL HORNO.

**Pan, pasteles y postres:** use un molde de pan de 8 x 4 pulgadas o de 9 x 5 pulgadas. Compruebe que el molde encaja completamente en el recipiente de cocción antes de mezclar los ingredientes. Para evitar que la condensación gotee sobre los alimentos mientras se hornea, coloque una doble capa de papel absorbente y una sola capa de papel de aluminio en la parte superior del recipiente de cocción. Tape y hornee según la receta.

## RECETAS

**Nota:** Preste particular atención al tamaño de la receta que usted desea preparar. No intente preparar una receta de 6 cuartos de galón (5.7 l) en un recipiente de cocción de 5 cuartos de galón (4.7 l).

### Sopa de Carne y Vegetales - 5 cuartos de galón

- |                                      |                                        |
|--------------------------------------|----------------------------------------|
| 1½ lbs. (3.3 kg) Huesos para sopa de | 2 Tigres de céleri, tranchées          |
| redes o 1 libra (454 g) de costillas | 2 Pommes de terre, pelées et tranchées |
| cortas de res                        | 1 Petit oignon, émincé                 |
| 1½ cuartos de galón (1.4 l) Agua     | 1 Feuille de laurier                   |
| 1 cdta. Sal                          | 1 boîte de 16 oz. (454 g) de tomates   |
| ¼ cdta. Pimienta                     | entières, non égouttées                |
| 2 Zanahorias, rebanadas              |                                        |

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" (fuego lento) 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

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

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" (fuego lento) durante 7 a 9 horas o en "HIGH" (fuego 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" (fuego alto).

**Corned Beef y Coles - 5 cuartos de galón**

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

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" (fuego lento) 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" (fuego lento). Deseche el líquido y las especias.

**Bistec a la Pimienta - 5 cuartos de galón**

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

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 soja. Vierta la mezcla sobre el bistec. Tape y cocine a fuego lento en "LOW" (fuego lento) durante 6 a 8 horas o en "HIGH" (fuego 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" (fuego 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**

- |                                                            |                                                                    |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 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 cdt. Sal                                                         |
| 4 Ramas de apio, cortadas en pedazos de ½ pulgada (1.2 cm) | ½ cdt. Romero seco                                                 |
|                                                            | ¼ cdt. 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" (fuego lento) durante 6 a 8 horas o en "HIGH" (fuego 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" (fuego 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**

- |                                                             |                                                            |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 1½ lbs. (3.3 kg) Carne molida                               | 1 Lata de frijoles rojos de 16 onzas (454 g), sin escurrir |
| 1 taza Cebolla, picada                                      | 1½ cdas. Chile en polvo                                    |
| 1 taza Pimiento verde, finamente picado                     | 1 cdt. Sal                                                 |
| 1 Diente de ajo, picado                                     | 1 cdt. Comino molido                                       |
| 1 Lata de tomates enteros de 28 onzas (794 g), sin escurrir | ½ cdt. 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" (fuego lento) durante 7 a 8 horas. Para servir, reduzca el calor al ajuste para "WARM" (mantener caliente).

**Asado con Cocción Lenta - 5 cuartos de galón**

- |                                                          |                                                              |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 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 |                                                              |

1. Coloque la carne para asar en el recipiente de cocción.

2. 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.

3. Tape y cocine a fuego lento en "LOW" (fuego lento) durante 6 a 8 horas o en "HIGH" (fuego alto) durante 4 a 5 horas.

**Sopa de Pescado - 5 cuartos de galón**

- |                                                                                          |                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 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 cdt. 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" (fuego lento) durante 4 a 5 horas hoy en "HIGH" (fuego 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**

- |                                                                   |                                        |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 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 tallos de Apio, en rodajas de ½" (1.2 cm)                       | 1 hoja de Laurel                       |
| 4 Papas, en rodajas de ½" (1.2 cm)                                | 1 cdta. Sal                            |
| 1 - lata de 28 onzas (794 g) de Tomates                           | ¼ cdta. Pimienta                       |
| cortados en cubitos                                               | 2 cdas. Tapioca de cocción rápida      |

1. Dore el 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" (fuego lento) durante 8 horas o "HIGH" (fuego 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**

- |                                                                                                   |                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 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 cdta. 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" (fuego lento) durante 7 a 9 horas o en "HIGH" (fuego 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**

- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 2 tazas Harina              | 1 taza Aceite vegetal       |
| 2½ tazas Azúcar             | 4 Huevos                    |
| 1 cdta. Bicarbonato de sosa | 3 tazas Zanahorias ralladas |
| 1 cdta. Sal                 | 1 cdta. 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" (fuego 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" (fuego 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**

- |                                                          |                                   |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 2 tazas (8 onzas - 227 g) Arándanos frescos o congelados | ½ cdta. Bicarbonato de sosa       |
| ½ taza Nueces                                            | ½ cdta. Sal                       |
| 2 tazas Harina                                           | 6 cdas. Mantequilla o margarina   |
| 1 taza Azúcar                                            | 1 Huevo                           |
| 1½ cdtas. Levadura en polvo                              | 1 cda. Cáscara de naranja rallada |
|                                                          | 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" (fuego 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" (fuego 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. Prepara un pan de 1½ libras (3.3 kg).

**Guiso de Desayuno**

- |                                                                        |                                                  |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1 bolsa (32 onz. - 907 g) Papas y cebollas doradas en tiras congeladas | 1½ 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 cdta. 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" (fuego lento) o 3-5 horas en "HIGH" (fuego alto).

## GUÍA DE TEMPERATURA

Asegúrese de cocinar los alimentos a las temperaturas mínimas recomendadas. Siempre verifique con un termómetro de carne para asegurarse de que el centro esté completamente cocido. **Nota:** Los alimentos cocinados en la base de la plancha ligera tardarán más que en una plancha estándar.

| Carne          |                   | Temperaturas internas           |
|----------------|-------------------|---------------------------------|
| Carne de res   | Poco hecho        | 140 °F / 60 °C                  |
| Carne de res   | Cocción media     | 160 °F / 71 °C                  |
| Carne de res   | Bien cocida       | 170 °F / 76 °C                  |
| Carne de cerdo | Productos frescos | 170 °F / 76 °C                  |
| Carne de cerdo | Ahumado           | 160 °F / 71 °C                  |
| Carne de cerdo | Enlatado          | 140 °F / 60 °C                  |
| Cordero        |                   | 170 °F a 180 °F / 76 °C a 82 °C |
| Ternera        |                   | 170 °F / 76 °C                  |
| Aves           |                   | 180 °F / 82 °C                  |

## CÓMO LIMPIAR SU VERSATILITY™ OLLA DE COCCIÓN LENTA

1. Limpie la sartén a fondo después de cada uso.
2. Deje que toda la unidad (base, recipiente de cocción, tapa de vidrio) se enfríe por completo antes de limpiarla. Coloque el recipiente de cocción y cúbralo sobre una superficie seca y protectora del calor para que se enfríe gradualmente.  
**NOTA:** No deje correr agua fría sobre la tapa de vidrio caliente, ya que puede agrietarse o romperse si se enfría repentinamente.
3. Limpie la base calentadora y el cable con un trapo húmedo.  
**NOTA:** No sumerja la base de calentamiento en agua ni en ningún otro líquido.
4. Para mantener el recubrimiento de cerámica en óptimas condiciones, se recomienda lavar a mano el recipiente de cocina. Utilice agua tibia con jabón y una esponja o paño suave para lavar. Enjuague y seque completamente.
5. Aunque recomendamos el lavado a mano, el recipiente de cocina y la tapa de vidrio pueden lavarse en el lavavajillas. Asegúrese de lavar la tapa de vidrio en la rejilla superior del lavavajillas. Se recomienda lavar a mano la tapa de plástico para almacenamiento.

### Para accesorios de viaje (si están incluidos):

1. Lave la tapa de almacenamiento con agua tibia y jabón, enjuáguela y séquela. La tapa de vidrio también se puede limpiar en el lavavajillas, únicamente en la rejilla superior.
2. Lave la bolsa de transporte aislante con un jabón suave y un paño húmedo. Limpie y seque completamente antes de guardarlo.

### Mantenimiento:

1. Si no lo usa durante mucho tiempo, mantenga este producto en un lugar seco y ventilado para evitar que el sistema eléctrico se humedezca.

### Cuidados Especiales

1. La superficie de cerámica puede mancharse con el tiempo debido a una limpieza inadecuada o al sobrecalentamiento. Para eliminar las manchas, se puede usar una pasta de bicarbonato de sodio y agua. Aplique la pasta suavemente en el área afectada, deje reposar durante unas horas o toda la noche, y luego lave como se recomienda.
2. Evite apilar otros utensilios de cocina sobre la superficie de su recipiente de cocción, ya que esto puede causar rayaduras en la superficie de cerámica. Use protectores de sartenes al apilar.
3. No utilice limpiadores químicos agresivos, ya que esto puede erosionar la superficie de cerámica con el tiempo. Use solo jabón para platos suave y herramientas de limpieza suaves.

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

## GARANTÍA DEL PRODUCTO

### Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

West Bend® ("la Empresa") garantiza que el producto está libre de defectos de materiales o mano de obra durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra o entrega al propietario original, siempre que el aparato se utilice y reciba mantenimiento de conformidad con el Manual de instrucciones. Cualquier pieza defectuosa del aparato se reparará o cambiará sin cargo alguno a discreción de la Empresa. Esta garantía se aplica únicamente al uso doméstico en interiores.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluida la decoloración, en ninguna superficie antiadherente del aparato. Esta garantía quedará sin efecto, a criterio exclusivo de la Empresa, si el aparato resulta dañado a causa de accidente, uso indebido, abuso, negligencia, arañazos o si el aparato sufre cualquier tipo de alteración.

ESTA GARANTÍA SUSTITUYE A TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, RENDIMIENTO O DE OTRO TIPO, QUE QUEDAN EXCLUIDAS POR LA PRESENTE. EN NINGÚN CASO LA EMPRESA SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA DIRECTO, INDIRECTO, INCIDENTAL, PREVISIBLE, CONSECUENTE O ESPECIAL QUE SURJA DE O EN RELACIÓN CON ESTE APARATO.

Si considera que el aparato ha fallado o requiere servicio técnico dentro de su período de garantía, comuníquese con el Departamento de Atención al Cliente a través de nuestro sitio web en [www.westbend.com](http://www.westbend.com)

"Soporte" → "Contáctenos". Se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original para todas las reclamaciones de garantía; no se aceptan recibos escritos a mano. Asimismo, es posible que se le pida que devuelva el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Empresa no se hace responsable de las devoluciones perdidas durante el transporte.

**Válido solo en Estados Unidos 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](http://www.westbend.com).

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

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: \_\_\_\_\_

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

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

