

SAVE THIS USE AND CARE BOOK

CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO

CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

4-QUART SLOW COOKER (Pages 1-10)

**OLLA PARA COCIMIENTO LENTO
DE 4 CUARTOS** (Páginas 11-20)

MIJOTEUSE 4-QUARTS (Pages 21-30)



HOUSEHOLD USE ONLY

PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

U.S.A./CANADA: 1-203-926-3230



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

■ READ ALL INSTRUCTIONS.

- Do not touch hot surfaces. Use potholders when removing cover or handling hot containers.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use. Allow to cool before cleaning.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into unit.
- To disconnect, turn control to Off, then remove plug from wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG

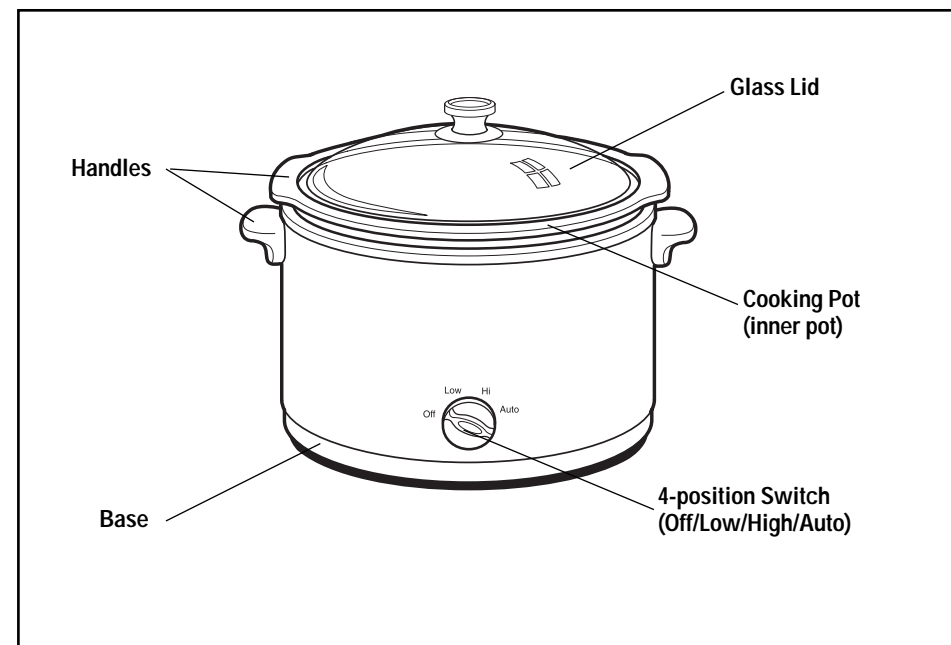
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug fits in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord.

An extension cord may be used with care; however, **the marked electrical rating shall be at least as great as the electrical rating of this appliance.** The extension cord should not be allowed to drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

OPERATING INSTRUCTIONS

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATION



HOW TO USE

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. It may be plugged into any AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other electrical outlet.

LINE CORD SAFETY TIPS

1. Never pull or yank on cord or the appliance.
2. To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.
3. To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.
4. Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced. Please return it to our Service Department or to an authorized service representative.
5. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

IMPORTANT

During the first few minutes of initial use, you may notice smoke and/or a slight odor. This is normal and should quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few times.

BEFORE USING

1. Carefully unpack the slow cooker.
2. Wash cooking pot and glass lid in warm, soapy water. Rinse well and dry thoroughly.
3. Wipe interior and exterior surfaces of the base with a soft, moist cloth to remove dust particles collected during packing and handling. NEVER IMMERSE THE BASE, ITS CORD OR PLUG IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
4. Slow cooker should be operated before initial use. After cleaning unit, place cooking pot inside the base. Pour 2 cups of water into the cooking pot and cover with lid. Plug slow cooker into electrical wall outlet and turn to HIGH setting. Allow to operate for approximately 20 minutes.
5. After 20 minutes, switch Off and unplug. Allow unit to cool. Remove cooking pot, and discard water. Rinse the cooking pot, dry thoroughly, and replace it in the base.

USING A STONEWARE COOKING POT

Like any fine ceramic, the stoneware cooking pot may crack or break if not properly handled.

To prevent damage:

- Never subject the cooking pot to sudden changes in temperature. **NEVER** place it where it can come in contact with direct heat (e.g., on top of a range or under a broiler). **DO NOT** place it in a freezer.
- Always place foods into the cooking pot when it is at room temperature; then place pot into base before turning on.
- **NEVER** heat the cooking pot when it is empty.
- To avoid damage to the interior of the cooking pot, always use cooking tools made of plastic, rubber, wood or smooth-edged metal. **DO NOT** use sharp-edged metal tools, such as forks or knives.
- Cooking pot is microwave-safe, but its glass lid is not. To avoid breakage, do not put glass lid in microwave oven. When removing the cooking pot from a microwave, be sure to use potholders or oven mitts.
- Do not use cooking pot for reheating foods or for general food storage.
- Always use potholders or oven mitts when removing pot from base. Do not set cooking pot directly on countertop or table; use a trivet or hot pad.
- Unplug unit and allow to cool after using. Do not pour cold water into hot stoneware cooking pot.

CARE OF GLASS LID

To prevent cracking or breaking of the glass lid, which may cause personal injury, cover should be treated with special care.

CAUTIONS: Glass lid may shatter if it is exposed to direct heat or subjected to severe temperature changes. Chips, cracks or deep scratches may also weaken the lid.

- **KEEP LID AWAY FROM** broiler, microwave oven, hot stovetop burners, oven heat vents. If lid has been utilized in any of these locations, do not use it again, even if there are no signs of damage. Order a replacement lid immediately.
- **IF LID BECOMES CHIPPED, CRACKED OR SCRATCHED**, do not use it. Discard it and order a replacement. See coupon for details.
- **ALWAYS LET LID COOL** on a dry, heat-resistant surface before handling. Do not place it on cold or wet surfaces, as this may cause it to crack or shatter.

FOR REPLACEMENT LIDS AND INSERTS, CALL 1-203-926-3230.

HOW TO USE

Using a slow cooker is easy but different from conventional cooking. To help you, this manual contains many helpful hints and recipes for successful slow cooking. Many more slow cooker recipe books are available in libraries and bookstores. Keep these materials handy whether preparing favorite recipes or trying something new.

This slow cooker has three settings: LOW, HIGH and AUTO. Use the recommended guidelines offered in recipe being used to determine cooking time and heating position. Dishes can be prepared well in advance of mealtime and cooking time regulated so that food is ready to serve at a convenient time. A general rule of thumb for most slow cooker meat-and-vegetable combos is:

Position	Cooking Time
LOW	8-10 hours
HIGH	4-6 hours
AUTO	5-7 hours

Other favorite recipes may be adapted to the slow cooker. All times listed in the following chart are approximate and should serve only as cooking guidelines.

Regular Cooking Time	Slow Cooker Cooking Times		
	LOW	HIGH	AUTO
30 minutes	6-8 hr.	3-4 hr.	5-7 hr.
35-60 minutes	8-10 hr.	5-6 hr.	6-8 hr.
1-3 hours	10-12 hr.	7-8 hr.	8-10 hr.

1. Prepare recipe according to instructions.
2. Place food in cooking pot and cover.
3. Plug slow cooker into wall outlet and select setting desired: LOW, HIGH or AUTO.
4. When food is ready to be served, turn slow cooker Off, and unplug it from the wall outlet.
5. Remove lid.

CAUTION: When removing lid, grasp the knob and lift to allow steam to escape before setting cover aside. To avoid burns, always hold lid so that escaping steam flows away from hands and face.

6. Grasp cooking pot by the handles and remove it from the base.
7. Serve contents. If serving directly from the cooking pot, always place a trivet or protective padding under pot before placing it on a table or countertop.

CARE AND CLEANING

This appliance contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Refer it to qualified service personnel if servicing is needed.

PRECAUTIONS

- **Always unplug unit and allow to cool before cleaning.**
- Always handle cooking pot and cover carefully. Avoid hitting pot or cover against faucet or other hard surfaces.
- Do not touch sides of slow cooker base while food is cooking. Always use handles on the base. Use potholders or oven mitts to lift the cooking pot.

TO CLEAN:

This appliance should be cleaned after every use.

After unit has been allowed to cool, wash cooking pot and cover in warm, soapy water. Rinse well and dry. If food sticks to the surface of the cooking pot, fill the pot with warm, soapy water and allow it to sit for a few hours before cleaning.

Wipe interior and exterior surfaces of the base with a soft, slightly damp cloth or sponge. NEVER IMMERSE THE BASE IN WATER.

NEVER USE ABRASIVE CLEANSERS OR SCOURING PADS TO CLEAN THE COOKING POT OR BASE, AS THESE CAN DAMAGE THE SURFACES.

Dishwasher Cleaning

Stoneware cooking pot and glass lid may be cleaned in an automatic dishwasher. To prevent damage, position them in rack so they do not hit each other or other items during cleaning.

Special Cleaning

If cooking pot becomes stained, clean with a non-abrasive cleanser or apply a paste of baking soda with a soft cloth. To remove water spots or mineral deposits, wipe with distilled white vinegar, or pour a small amount into pot and let it soak. After cleaning, wash pot in warm, soapy water, rinse and dry.

TO STORE:

Be sure all parts are clean and dry before storing. Store appliance in a clean, dry place. Never store it while it is hot or wet. To store, place cooking pot inside the base and the glass lid over the pot. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

HELPFUL HINTS IN USING THE SLOW COOKER

- The lid of the slow cooker does not form a tight fit on the cooking pot but should be centered on the pot for best results. **Do not remove the cover unnecessarily** – this will result in a major heat loss.
- Stirring is not necessary when slow cooking. However, if cooking on HIGH, stirring occasionally will help to distribute flavors throughout the recipe.
- For best results, the slow cooker should be at least half-filled.
- If cooking soups or stews, allow a 2-inch space between the food and the top of the cooking pot, so ingredients can come to a simmer.
- Less tender, cheaper cuts of meat are better candidates for slow cooking than more expensive varieties. When possible, remove excess fat before cooking. If recipe calls for browning the meat, brown it on a rangetop using a separate cooking utensil before placing meat in cooking pot.
- Add fresh or thawed fish or seafood to cooking pot an hour before serving, as these ingredients can fall apart during long hours of cooking.
- Since raw vegetables usually take longer to cook than meats, cut vegetables into uniform, bite-sized pieces (about 1/2 inch in diameter) before adding them to cooking pot.

- If recipe calls for milk, sour cream or other fresh dairy products, add them just prior to serving, as these ingredients tend to break down during long hours of cooking. If preferred, substitute condensed creamed soups (undiluted) or evaporated milk. Processed cheese may be substituted for naturally aged cheese.
- Rice or pasta may be cooked separately or added uncooked to recipes no more than two hours before serving. If adding uncooked pasta, there should be at least 2 cups of liquid in the pot. Stir occasionally to keep pieces from sticking together.
- To thicken juices or make gravy at the end of the cooking process, make a smooth mixture consisting of 2-4 tablespoons of cornstarch or flour and 1/4 cup water or 2 tablespoons of butter. Remove cooked food from pot, letting juices remain. Add mixture to juices, set control at HIGH, and stir until liquid thickens.
- Don't worry if food is allowed to cook a bit longer than specified. Remember, the slow cooker – as its name implies – cooks very slowly.
- To keep foods warm for serving, turn control to the LOW setting.

ADAPTING RECIPES

General Hints

- The LOW or AUTO setting is recommended for all-day cooking. Most meat-and-vegetable combinations require at least 7 hours on LOW. On the AUTO setting, slow cooker will begin cooking on HIGH and then will shift to LOW after approximately 2 hours of cooking time.
- For best flavor, use whole-leaf herbs and spices during initial preparation. If ground herbs and spices are used, stir in during last hour of cooking.
- Many factors can affect how quickly a recipe will cook. The water and fat content of food, its temperature, and the size of the item(s) will all affect the cooking time. Food cut into pieces will cook faster than whole roasts or poultry.
- Recipes for vegetable-type casseroles must contain liquid to prevent scorching on the sides of the cooking pot.
- If using a specific recipe, one item may be substituted for another, if an equal quantity is used. For example, if recipe calls for a 12-oz. can of chicken broth, a 10-oz. can of tomato soup plus 2 oz. of something else (water, wine, canned tomatoes) may be substituted.
- Canned beans may be added directly to any recipe, but dried beans, especially red kidney beans, should be soaked in water (if desired) and boiled first. After covering and boiling in 3 times their volume of unsalted water, add beans to recipe and discard water. Beans must be softened completely before they are combined with sugary and/or acid foods, as these have a hardening effect on beans. In this case, beans should be allowed to simmer until tender (about 1-1/2 hour) after boiling.

Recipe Amounts

Recipes included have been designed to work in either a 4-qt. or 6-qt. slow cooker. However, they may be adjusted to accommodate individual requirements. Use the number of servings suggested by each recipe as a guideline. Some helpful tips:

- If using a 6-qt. cooker, recipe amounts may be increased by 1/2 (50%), but cooking time may need to be extended.
- Remember the rule of substitution when increasing recipe amounts: Items may be substituted, so long as they are replaced with an equal amount of something else.

RECIPES

Hot 'n' Tangy Wings

3-1/2 pounds chicken wings

1 cup bottled barbecue sauce

1/2 cup honey

1/2 cup cayenne pepper sauce (hot sauce)

1 teaspoon brown sugar

1 teaspoon dry mustard

1. Clean and dry chicken pieces. Cut and discard wing tips. Cut the wings at their joints to make two separate pieces.

2. Place chicken pieces in broiler for 8-10 minutes until chicken is browned, turning pieces once. Place chicken in slow cooker.

3. Combine barbecue sauce, hot sauce, honey, brown sugar and mustard in a mixing bowl. Pour over wings. Place lid on slow cooker and cook on LOW for 4-1/2 to 5 hours or on HIGH for 2 to 2-1/2 hours. Approximately 38 appetizers.

Classic Vegetable Beef Stew

1 pound beef stew meat (1-inch pieces)

1 tablespoon vegetable oil

4 carrots, cut into 1/2-inch pieces

6-8 small red potatoes, quartered

1 red onion, cut into thin wedges

1 9-ounce package frozen cut green beans

1 16-ounce can tomatoes, cut up

1 green pepper, chopped up

1 10-ounce can condensed cream of mushroom soup

1/2 cup beef broth or dry red wine

1 envelope dry onion soup mix

1 teaspoon dried thyme or marjoram, crushed

1/2 cup water

1. Brown meat in hot oil. Drain fat.

2. Place meat, potatoes, carrots, onion, beans, tomatoes and green pepper in slow cooker.

3. Combine condensed soup, beef broth or wine, dry soup mix, thyme or marjoram, and water in mixing bowl. Pour over meat.

4. Place lid on slow cooker and cook for 8 to 10 hours on LOW or 4-5 hours on HIGH. Approximately 4-6 servings.

South of the Border Chili

1 pound ground beef

2 cloves garlic

1 jalapeño pepper, chopped up

3 teaspoons chili powder

1/2 teaspoon ground cumin

1 15-1/2 ounce can red kidney beans, drained

1 cup chopped celery

1 cup chopped red onion

1/2 cup green pepper

1 16-ounce can tomatoes, cut up (Mexican-style, if available)

1 10-ounce can tomatoes with green chili peppers

1 cup vegetable juice or tomato juice

1 6-ounce can tomato paste

shredded jack cheese

sour cream

1. Brown beef with garlic and jalapeño pepper. Drain fat. Mix in chili powder and cumin. Cook an additional 2-3 minutes.

2. Combine beans, onion, green pepper, celery, undrained tomatoes, undrained tomatoes with green chilies, vegetable juice or tomato juice, tomato paste. Mix. Stir in browned meat mixture.

3. Cover and cook on LOW for 10 to 12 hours, or on HIGH for 4 to 5 hours. Serve in bowls. Add sour cream and cheese to help "tame" the chili, if needed.

Kansas City BBQ Beans

2-1/2 cups dry navy or dry Great Northern beans

8 slices bacon, cooked, drained and crumbled into small pieces

1/2 pound lean, boneless ham, cubed

1 cup water

1/2 cup molasses

1 tablespoon dry mustard

1 teaspoon liquid smoke

3/4 cup packed brown sugar

2 tablespoons jalapeño pepper jelly

1. Wash beans and drain. Combine beans with 8 cups of water and bring to a boil. Boil for 10 minutes. Cover. Simmer for 2 hours. Drain.

2. Combine beans, bacon, ham, 1 cup water, molasses, dry mustard, liquid smoke, brown sugar and jalapeño pepper jelly. Stir ingredients.

3. Place lid on slow cooker, and cook on LOW for 10 to 12 hours or on HIGH for 5 to 6 hours.

"Real" Sloppy Joes

3-1/2 pounds ground beef

1 cup chopped white onion

2 cloves garlic, minced

1/2 cup chopped green pepper

1/2 cup chopped red pepper

1 cup ketchup or bbq sauce

2 tablespoons vinegar

3 tablespoons brown sugar

1 tablespoon chili powder

2 tablespoons Worcestershire sauce

1. Brown meat and garlic, drain fat.

2. Place the remaining ingredients in slow cooker, mix. Combine meat mixture and mix.

3. Place lid on slow cooker and cook for 8 to 10 hours on LOW or 4 to 5 hours on HIGH. Approximately 12-14 servings.

Tender & Tasty Pork Chops

- 5 pork chops, thick cut
 - 1 tablespoon oil
 - 1 10-3/4-ounce can condensed cream of mushroom soup
 - 1/2 pound fresh mushrooms, sliced
 - 1/4 cup dry white wine or chicken broth
 - 1 clove garlic, minced
 - 6 medium potatoes, cut into slices
 - 1 teaspoon dried thyme
 - 1/3 cup Dijon-style mustard
 - 1/2 cup applesauce
 - 1/2 teaspoon pepper
1. Heat oil and brown pork chops on both sides. Drain fat.
 2. Combine soup, mushrooms, wine or chicken broth, garlic, thyme, mustard, applesauce and pepper. Add potatoes and onion. Stir. Place in slow cooker and add pork chops on top.
 3. Cover and cook on LOW for 7 to 8 hours, or on HIGH for 3-1/2 to 4 hours. 6 servings.

Santa Fe Chicken

- 6 chicken breasts
 - 2 tablespoons brown sugar
 - 1 tablespoon quick-cooking tapioca
 - 1 tablespoon vinegar
 - 1/2 cup ketchup
 - 1/2 teaspoon crushed red pepper
 - 1 teaspoon Worcestershire sauce
 - 1 teaspoon liquid smoke
 - 1/2 teaspoon cayenne pepper sauce (hot sauce)
 - 1 lime, squeezed
1. Rinse chicken and pat dry.
 2. Add all ingredients into slow cooker and stir. Place chicken in slow cooker and cover with mixture.
 3. Place lid on slow cooker and cook for 10 to 12 hours on LOW or 5 to 6 hours on HIGH. 6 servings.

FULL ONE-YEAR WARRANTY

Applia Consumer Products, Inc. warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident or misuse. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. Answers to any questions regarding warranty or service locations may be obtained by calling Consumer Assistance and Information: 203-926-3230.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando esté usando aparatos electrodomésticos, especialmente en presencia de niños, debe seguir siempre medidas básicas de seguridad, para reducir el riesgo de incendio, choques eléctricos y/o lesiones personales, incluyendo las siguientes:

■ LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

- No toque las superficies que están calientes. Use agarraderas cuando retire la tapa o esté en contacto con envases calientes.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cordón, enchufe o base de la unidad en agua u otro líquido.
- Atenta supervisión es necesaria cuando cualquier artefacto está siendo usado por o cerca de niños.
- Desenchufe la unidad cuando no la esté usando. Deje que se enfríe antes de limpiarla.
- Nunca use este artefacto con el cordón o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento o si está dañado de cualquier manera. Lleve el artefacto a la instalación de servicio más cercana para que sea examinado, reparado o para un ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de este artefacto puede ser peligroso.
- No lo use al aire libre.
- No deje el cordón colgando de la mesa o del mostrador o que toque superficies calientes.
- No lo coloque en o cerca de una hornilla de gas o eléctrica o en un horno caliente.
- Se debe tener mucho cuidado cuando mueva un artefacto conteniendo alimentos calientes, agua u otros líquidos calientes.
- No use este artefacto para otros fines que no sean los especificados.
- Levante y abra la tapa con mucho cuidado para evitar quemaduras y deje que el agua gotee en la unidad.
- Para desconectarla, ponga el control en la posición Apagado (Off) y después retire el enchufe del tomacorriente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ENCHUFE POLARIZADO

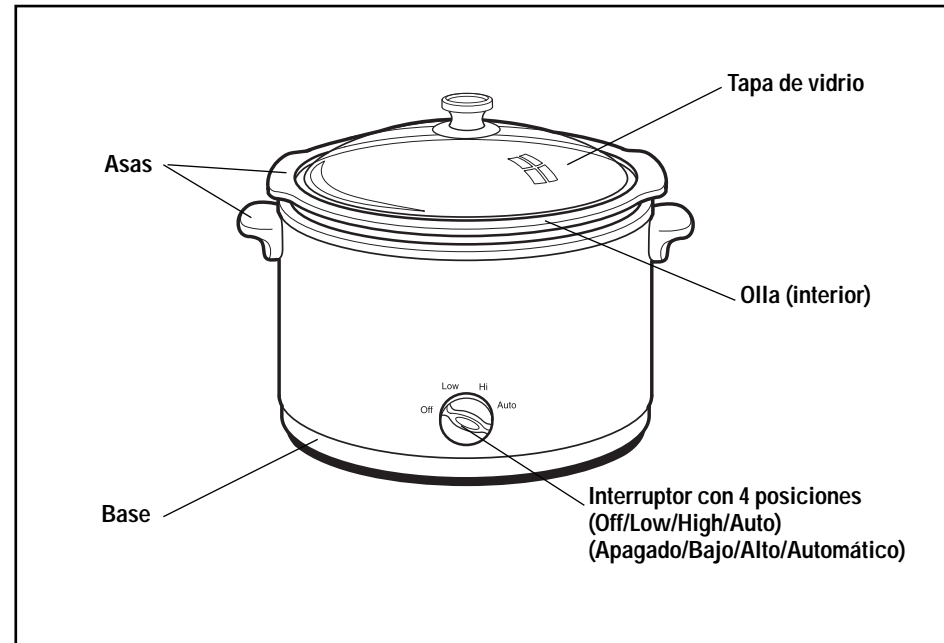
Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, este enchufe sólo debe usarse en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si no entrara en el tomacorriente, invierta el enchufe y trate nuevamente. Si aún así no entrara, busque la ayuda de un electricista calificado. No intente anular este dispositivo de seguridad.

Un cordón corto le es provisto para reducir el peligro resultante del enredo o tropiezos que causa uno más largo.

Un cordón de extensión puede ser usado con cuidado; sin embargo, **la graduación eléctrica que marca debe ser por lo menos de la misma graduación de la olla.** El cordón de extensión no debe colgar del mostrador o de la mesa, donde se puede tropezar con ella o quede al alcance de los niños.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ESTE PRODUCTO PUEDE VARIAR LIGERAMENTE DE LA ILUSTRACION



COMO USAR

Este aparato es para USO DOMESTICO SOLAMENTE y puede ser enchufado en cualquier tomacorriente de corriente alterna (corriente ordinaria doméstica). No use ningún otro tomacorriente.

SUGERENCIAS PARA SEGURIDAD CON EL CORDON

1. Nunca hale o tire del cordón o del artefacto.
2. Para introducir el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia el tomacorriente.
3. Para desconectar el artefacto, sujete el enchufe y retírelo del tomacorriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cordón si tiene cortes y/o raspaduras. Si algo fuera encontrado, esto indica que el artefacto deberá ser revisado y el cordón deberá ser reemplazado. Por favor, devuélvalo a nuestro Departamento de Servicio o a un representante de servicio autorizado.
5. Nunca enrolle el cordón ajustadamente alrededor del artefacto, ya que esto podría causar una presión excesiva en el cordón donde éste entra al artefacto y causar desgaste y rotura.

NO HAGA FUNCIONAR EL ARTEFACTO SI EL CORDON MUESTRA CUALQUIER DAÑO, O SI EL ARTEFACTO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE.

IMPORTANTE

Durante los primeros minutos de su uso inicial, usted notará humo y/o un ligero olor. Esto es normal y deberá desaparecer rápidamente. Esto no ocurrirá después que el artefacto ha sido usado unas cuantas veces.

ANTES DE USAR

1. Desempaque cuidadosamente la olla.
2. Lave en agua tibia jabonosa la olla y la tapa de vidrio. Enjuague bien y séquela completamente.
3. Limpie las superficies interior y exterior de la base con un paño suave y húmedo para remover las partículas de polvo acumuladas durante su embalaje. NUNCA SUMERJA EN EL AGUA U OTRO LIQUIDO LA BASE, SU CORDON O ENCHUFE.
4. La olla deberá hacerse funcionar antes de su uso inicial. Después de limpiar la unidad, coloque la olla dentro de la base. Vierta en la olla 2 tazas de agua y cúbrala con la tapa. Enchufe la olla en el tomacorriente y encienda la posición ALTA. Déjela funcionar por aproximadamente 20 minutos.
5. Después de 20 minutos, apáguela y desenchúfela. Deje que la unidad se enfríe. Retire la olla y deseche el agua. Enjuague la olla, séquela completamente y vuélvala a colocar en la base.

COMO USAR UNA OLLA DE BARRO

Como cualquier cerámica fina, las ollas de barro pueden quebrarse o romperse si no son manejadas adecuadamente. Para prevenir daños:

- Nunca exponga la olla a severos cambios de temperatura. NUNCA la coloque donde pueda estar en contacto directo con el calor (por ejemplo, en la hornilla o bajo la asadera). NO la coloque en el congelador.
- Coloque siempre los alimentos en la olla cuando esté a la temperatura ambiente; luego coloque la olla en la base antes de encenderla.
- NUNCA caliente la olla cuando esté vacía.
- Para evitar daños en el interior de la olla, use siempre utensilios de cocina hechos de plástico, jebe, madera o de metal con el filo suave. NO use utensilios de metal filudos, como los tenedores o cuchillos.
- Las ollas pueden ser lavadas en la máquina de lavar platos, pero no su tapa de vidrio. Para evitar que se rompa, no ponga la tapa de vidrio en el microondas. Cuando retire una olla del microondas, asegúrese de usar agarraderas o guantes.
- No use la olla para recalentar los alimentos o para guardar la comida en general.
- Use siempre las agarraderas o guantes cuando retire la olla de la base. No coloque la olla directamente en el mostrador o la mesa; use un trébede o cojincillo.

- Desenchufe la unidad y deje que se enfríe después de haberla usado. No vierta agua fría en la olla de barro cuando esté caliente.

COMO CUIDAR LA TAPA DE VIDRIO

Para prevenir que se raje o rompa la tapa de vidrio, lo cual puede causar lesiones personales, la tapa debe ser tratada con especial cuidado.

PRECAUCIONES: Las tapas de vidrio pueden quebrarse si son expuestas directamente al calor o sujetas a severos cambios de temperatura. Rajaduras, roturas o arañazos profundos pueden también debilitar la tapa.

- **MANTENGA LA TAPA LEJOS DEL** asador, microondas, hornillas, o salideros de calor del horno. Si la tapa ha sido utilizada en muchos de estos lugares, no la use nuevamente, aún si no hay señales de daño. Ordene una tapa de repuesto inmediatamente.
- **SI LA TAPA LLEGARA A ROMPERSE, RAJARSE O ARAÑARSE**, no la use. Deséchela y ordene un repuesto. Vea el cupón para más detalles.
- **DEJE SIEMPRE QUE SE ENFRIE LA TAPA** en una superficie seca resistente al calor antes de tomarla. No la coloque en superficies frías o mojadas, ya que éstas pueden romperla o rajarla.

PARA REEMPLAZAR TAPAS E INSERTOS, LLAME AL 1-203-926-3230.

COMO USARLA

Usar una olla para cocimiento lento es fácil pero diferente de la forma convencional. Para ayudar, este manual contiene muchos consejos y recetas para cocinar satisfactoriamente en forma lenta. Muchos más libros con recetas para cocinar en forma lenta están disponibles en bibliotecas y librerías. Mantenga estos materiales a la mano ya sea cuando está preparando recetas favoritas o tratando algo nuevo.

Esta olla para cocimiento lento tiene tres posiciones: BAJA, ALTA Y AUTOMATICA. Use las indicaciones recomendadas ofrecidas en la receta que está usando para determinar el tiempo de cocción y posición para el calentamiento. Los platos pueden ser preparados bastante tiempo antes de la hora de la comida y cocinado al tiempo regulado de manera que la comida esté lista para ser servida a la hora convenida. La regla general para la mayoría de la ollas para cocimiento lento para la combinación de carne y vegetales es:

Posición	Tiempo de Cocción
BAJA	8-10 horas
ALTA	4-6 horas
AUTOMATICA	5-7 horas

Otras recetas favoritas pueden ser adaptadas a la olla para cocimiento lento. Todas las horas listadas en la siguiente tabla son aproximadas y deberán servir solamente como guía para el cocimiento.

Cocimiento regular Tiempo	Tiempo en la olla para cocimiento lento		
	BAJO	ALTO	AUTOMATICO
30 minutos	6-8 horas	3-4 horas	5-7 horas
35-60 minutos	8-10 horas	5-6 horas	6-8 horas
1-3 horas	10-12 horas	7-8 horas	8-10 horas

1. Prepare la receta de acuerdo a las instrucciones.
2. Coloque los alimentos en la olla y cúbrala.
3. Enchufe la olla en un tomacorriente eléctrico y seleccione la posición deseada: BAJA, ALTA O AUTOMATICA.
4. Cuando la comida esté lista a ser servida, apague la olla y desenchúfela.
5. Retire la tapa.

PRECAUCION: Cuando retire la tapa, sujete la perilla y levántela para dejar que salga el vapor antes de retirar la tapa por completo. Para evitar quemaduras, sostenga siempre la cubierta para que escape el vapor lejos de las manos y cara.

6. Sujete la olla por las asas y retirela de la base.
7. Sirva el contenido. Si sirve directamente de la olla, coloque siempre un trébede o cojincillo protector debajo de la olla antes de colocarla en la mesa o en el mostrador.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este artefacto no contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No trate de repararlo usted mismo. Si necesita reparación remítalo a personas calificadas.

PRECAUCIONES:

- **Desenchufe siempre la unidad y deje que se enfríe antes de limpiarla.**
- Trate la olla y la tapa con mucho cuidado. Evite golpear la olla o la cubierta contra el grifo u otras superficies duras.
- No toque los lados de la base de la olla mientras los alimentos se están cocinando. Siempre use agarraderas en la base. Use agarraderas para ollas o guantes para levantar la olla.

PARA LIMPIAR:

Este artefacto debe ser limpiado después de cada uso.

Después que la unidad se ha dejado enfriar, lave la olla y la cubierta en agua tibia jabonosa. Enjuague bien y séquela. Si la comida se pega a la superficie de la olla, llénela con agua tibia jabonosa y déjela por unas cuantas horas antes de limpiarla.

Limpie la superficie del interior y exterior de la base con un paño suave y ligeramente humedecido o una esponja. NUNCA SUMERJA LA BASE EN EL AGUA.

NUNCA USE LIMPIADORES ABRASIVOS O COJINCILLOS DE METAL PARA LIMPIAR LA OLLA O LA BASE, YA QUE ESTO PUEDE DAÑAR LAS SUPERFICIES.

Lavado en la lavadora de platos

La olla de cerámica y la tapa de vidrio pueden ser lavadas en la lavadora de platos. Para prevenir daños, ubíquelas en la parrilla para que no se golpeen una con la otra mientras se están lavando.

Limpieza especial

Si la olla se manchara, límpiela con un limpiador no abrasivo o aplique una pasta de soda de hornear con un paño suave. Para remover las manchas de agua o los depósitos de minerales, limpie con vinagre blanco destilado, o vierta una pequeña cantidad dentro de la olla y déjela remojando. Después de limpiarla, lave la olla en agua tibia jabonosa, enjuague y séquela.

PARA GUARDAR:

Asegúrese que todas las partes estén limpias y secas antes de guardarla. Guarde el artefacto en un lugar limpio y seco. Nunca la guarde mientras esté caliente o mojada. Para guardarla, coloque la olla dentro de la base y la tapa de vidrio sobre la olla. Nunca enrolle el cordón ajustado alrededor de la unidad; manténgalo suavemente enrollado.

CONSEJOS UTILES EN EL USO DE LA OLLA PARA COCIMIENTO LENTO

- La tapa no cierra herméticamente pero debe ser centrada en la olla para mejores resultados. **No retire la tapa innecesariamente** – esto hará que se pierda mucho calor.
- No es necesario mover los alimentos cuando se está cocinando lentamente. Sin embargo, si cocina en posición ALTA (HIGH), el mover ocasionalmente le ayudará a distribuir los sabores.
- Para mejores resultados, la olla debe estar llena por lo menos hasta la mitad.
- Si cocina sopas o estofados, deje un espacio de 2 pulgadas entre la comida y la parte de arriba de la olla, para que los ingredientes puedan llegar a hervir.
- Las carnes menos suaves y más baratas son mejores candidatas para el cocimiento lento que otras variedades más caras. Cuando sea posible, remueva el exceso de grasa antes de cocinarla. Si la receta recomienda dorar la carne, dórela en la hornilla usando otra olla antes de colocar la carne en la olla para cocimiento lento.
- Añada a la olla pescado fresco o descongelado o mariscos una hora antes de servir, ya que estos ingredientes pueden deshacerse durante las largas horas de cocimiento.

- Ya que los vegetales crudos usualmente toman más tiempo que las carnes para cocinarse, corte los vegetales en pedazos tipo bocaditos (cerca de 1/2 pulgada de diámetro) antes de añadirlos a la olla.
- Si la receta recomienda leche, crema agria o cualquier otro producto lácteo fresco, añádalos justo antes de servir, ya que estos ingredientes tienden a cortarse durante las largas horas de cocimiento. Si prefiere sustituya con cremas de sopas condensadas (sin diluir) o leche evaporada. El queso procesado puede ser sustituido por queso añejado naturalmente.
- Arroz o pastas pueden ser cocinados por separados o añadidos sin cocinar a las recetas no más de dos horas antes de servir. Si añade pasta cruda, deberá de haber en la olla por lo menos 2 tazas de líquido. Mueva ocasionalmente para evitar que las piezas se peguen unas con otras.
- Para hacer los jugos más espesos o para hacer salsas al final del proceso de cocción, haga una mezcla consistente de 2 a 4 cucharadas de maicena o harina y 1/4 taza de agua o 2 cucharadas de mantequilla. Retire la comida de la olla, dejando el jugo. Añada las mezclas al jugo, mueva el control a ALTA (HIGH) y mueva hasta que el líquido espese.
- No se preocupe si la comida se cocina un poco más de lo especificado. Recuerde, la olla para cocimiento lento - como lo indica su nombre - cocina muy lentamente.
- Para mantener las comidas calientes hasta servir, mueva el control a la posición BAJA (LOW).

ADAPTANDO RECETAS

Consejos generales

- La posición BAJA (LOW) o AUTOMÁTICA (AUTO) es recomendada para un cocimiento para todo el día. La mayoría de las combinaciones de carnes y vegetales requieren por lo menos 7 horas en BAJA (LOW). En la posición AUTOMÁTICA (AUTO), la olla comenzará a cocinar en posición ALTA (HIGH) y luego cambiará a BAJA (LOW) aproximadamente después de 2 horas del tiempo de cocción.
- Para mejor sabor, use las hojas de las hierbas enteras y las especias durante la preparación inicial. Si son usadas hierbas en polvo o especias, agréguelas durante la última hora de cocción.
- Muchos factores pueden afectar cuan rápido una receta se cocinará. El contenido de agua y grasa de los alimentos, su temperatura y el tamaño del(los) producto(s) afectarán el tiempo de cocción. Los alimentos cortados en piezas se cocinarán más rápido que los asados enteros o las aves.
- Las recetas para vegetales tipo guisos deben contener más líquido para prevenir que se pegue en los costados de la olla.
- Si usa una receta específica, un producto puede ser sustituido por otro, si es usada una cantidad igual. Por ejemplo, si la receta recomienda una lata de 12 oz. de caldo de pollo puede ser sustituida por una lata de 10 oz. de sopa de tomate más 2 oz. de algo más (agua, vino, tomates enlatados).
- Frijoles enlatados pueden ser añadidos directamente a cualquier receta, pero los secos, especialmente los rojos, deben ser remojados en agua (si lo desea) y hervidos primero. Después de taptarlos y dejarlos hervir en 3 veces su volumen de agua sin sal, añada los frijoles a la receta y bote el agua. Los frijoles deben ser ablandados completamente antes de ser combinados con alimentos dulces y/o ácidos, ya que estos tienen el efecto de endurecer los frijoles. En este caso, los frijoles deben ser dejados para que hiervan a fuego lento hasta que estén blandos (cerca de 1-1/2 hora) después de hervidos.

Cantidades en las recetas

Las recetas incluidas han sido diseñadas para ser preparadas en cualquiera de las ollas de 4 ó 6 cuartos. Sin embargo, pueden ser acomodadas para ajustarse a los requerimientos individuales. Use el número de porciones sugeridas por cada receta como guía. Algunos consejos:

- Si usa una olla de 6 cuartos, las cantidades de las recetas pueden ser aumentadas por la 1/2 (50%), pero el tiempo de cocción necesita ser extendido.

- Recuerde la regla de la sustitución cuando aumente las cantidades en la receta: Los productos pueden ser sustituidos, siempre y cuando sean reemplazados con una cantidad igual de algo más.

RECETAS

Alas picantes y jugosas

3-1/2 libras de alas de pollo

1 taza de salsa de barbacoa

1/2 taza de miel

1/2 taza de salsa de pimentón (picante)

1 cucharadita de azúcar negra

1 cucharadita de mostaza en polvo

1. Limpie y seque las piezas de pollo. Corte y bote las puntas de las alas. Corte las alas en su coyuntura para hacer dos piezas separadas.
2. Coloque las piezas de pollo en el asador de 8 a 10 minutos hasta que se doren, volteándolos una vez. Coloque el pollo en la olla para cocimiento lento.
3. Combine la salsa barbacoa, salsa picante, miel, azúcar negra y la mostaza en un tazón. Vierta sobre las alas. Coloque la tapa en la olla y cocine en posición BAJA (LOW) por 4-1/2 a 5 horas o en ALTA (HIGH) por 2 a 2-1/2 horas. Aproximadamente 38 aperitivos.

Estofado clásico de carne y vegetales

1 libra de carne para guisos (piezas de 1 pulgada)

1 cucharada de aceite vegetal

4 zanahorias, cortadas en piezas de 1/2 pulgada

6-8 papas coloradas pequeñas, cortadas en cuatro

1 cebolla colorada, cortada en rajas delgadas

1 paquete de 9 oz. de habichuelas verdes congeladas

1 lata de 16 oz. de tomates enlatados, cortados

1 pimiento verde, picado

1 lata de 10 oz. de crema de sopa condensada de champiñones

1/2 taza de caldo de res o vino tinto seco

1 sobre de sopa de cebolla seca

1 cucharadita de tomillo seco o mejorana, picada

1/2 taza de agua

1. Dorar los pedazos de carne en aceite caliente. Escurrir y sacar la grasa.
2. Colocar en la olla la carne, papas, zanahorias, cebolla, habichuelas verdes, tomates y pimientos.
3. Combinar en un tazón la sopa condensada, caldo de res o vino, la sopa seca, tomillo y mejorana y el agua. Verter sobre la carne.
4. Colocar la tapa en la olla y cocinar de 8 a 10 horas en BAJA (LOW) o 4 a 5 horas en ALTA (HIGH). Aproximadamente 4 a 6 raciones.

Chili del sur de la frontera

1 libra de carne de res molida

2 dientes de ajo

1 ají jalapeño, picado

3 cucharaditas de chili en polvo

1/2 cucharadita de comino en polvo

1 lata de 15-1/2 oz. de frijoles colorados, colados

1 taza de apio picado

1 taza de cebolla colorada picada

1/2 taza de pimientos verdes

1 lata de tomates de 16 oz., picadas (si lo hubiera, estilo mexicano)

1 lata de tomates de 10 oz. con ají chili verdes

1 taza de jugo de vegetales o jugo de tomate

1 lata de 6 oz. de pasta de tomate

queso jack desmenuzado

crema agria

1. Dore la carne con ajo y ají jalapeño. Escurra y saque la grasa. Mezcle el chili en polvo y comino. Cocine de 2 a 3 minutos adicionales.
2. Combine los frijoles, cebolla, pimientos verdes, apio, los tomates sin colar, los tomates con chili verdes sin colar, el jugo de vegetales o jugo de tomate y la pasta de tomate. Mezcle. Agregue a la mezcla de la carne dorada.
3. Cubra y cocine en BAJA (LOW) por 10 a 12 horas o en ALTA (HIGH) por 4 a 5 horas. Sirva en tazones. Si fuera necesario, añada crema agria y queso para ayudar a "suavizar" el chili.

Frijoles Kansas City a la barbacoa

2-1/2 tazas de frijoles blancos o Great Northern

8 rajas de tocino, cocinado, colado y despedazado en pequeños trozos

1/2 libra de jamón sin grasa, ni hueso, cortado en cuadraditos

1 taza de agua

1/2 taza de melaza

1 cucharada de mostaza seca

1 cucharadita de salsa ahumada

3/4 taza de azúcar negra

2 cucharadas de jalea de ají jalapeño

1. Lave los frijoles y cuélelos. Combine los frijoles con 8 tazas de agua y póngalos a hervir. Hiérvalos por 10 minutos. Tápelos. Déjelos hervir por 2 horas. Cuélelos.
2. Combine los frijoles, tocino, jamón, 1 taza de agua, melaza, mostaza, liquid smoke, azúcar negra y jalea de ají jalapeño. Mueva todos los ingredientes.
3. Coloque la tapa en la olla y cocine en BAJA (LOW) por 10 a 12 horas o en ALTA (HIGH) por 5 a 6 horas.

Sloppy Joes "Real"

3-1/2 libras de carne molida

1 taza de cebolla blanca picada

2 dientes de ajo, molidos

1/2 taza de pimiento verde picado

1/2 taza de pimiento rojo picado

1 taza de ketchup o salsa barbacoa

2 cucharadas de vinagre

3 cucharadas de azúcar negra

1 cucharada de chili en polvo

2 cucharadas de salsa Worcestershire

1. Dore la carne y el ajo, escurra y saque la grasa.
2. Coloque los ingredientes restantes en la olla y mézclelos. Combine la carne y mezcle.
3. Coloque la tapa en la olla y cocine por 8 a 10 horas en BAJA (LOW) o 4 a 5 horas en ALTA (HIGH). Aproximadamente rinde de 12 a 14 porciones.

Tiernas y jugosas chuletas de puerco

- 5 chuletas de puerco, corte grueso
- 1 cucharada de aceite
- 1 lata de 10-3/4 oz de crema de sopa condensada de champiñones
- 1/2 libra de champiñones frescos, en rebanadas
- 1/4 taza de vino blanco seco o caldo de pollo
- 1 diente de ajo, molido
- 6 papas medianas, cortadas en rebanadas
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1/3 taza de mostaza estilo Dijon
- 1/2 taza de puré de manzana
- 1/2 cucharadita de pimienta

1. Caliente el aceite y dore las chuletas por ambos lados. Escorra y saque la grasa.
2. Combine la sopa, champiñones, vino o caldo de pollo, ajo, tomillo, mostaza, puré de manzana y pimienta. Añada las papas y cebollas. Mueva. Coloque todo en la olla y añada las chuletas encima
3. Cubra y cocine en BAJA (LOW) por 7 a 8 horas o en ALTA (HIGH) por 3-1/2 a 4 horas. Da 6 raciones.

Pollo Santa Fe

- 6 pechugas de pollo
- 2 cucharadas de azúcar negra
- 1 cucharada de tapioca de rápido cocimiento
- 1 cucharada de vinagre
- 1/2 taza de ketchup
- 1/2 cucharadita de pimiento rojo molido
- 1 cucharadita de salsa Worcestershire
- 1 cucharadita de salsa ahumada
- 1/2 cucharadita de salsa de pimentón (picante)
- 1 limón exprimido

1. Enjuague los pollos y séquelos.
2. Añada todos los ingredientes a la olla y mueva. Coloque el pollo en la olla y cúbrala con la mezcla.
3. Coloque la tapa en la olla y cocine por 10 a 12 horas en BAJA (LOW) o 5 a 6 horas en ALTA (HIGH). Da 6 raciones.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

Applica Consumer Products, Inc. garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes o mal uso. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía, lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que pueden variar de estado a estado o de provincia a provincia en su país. Si tiene alguna pregunta acerca de la garantía o de la localidad de las sucursales de servicio, diríjase al centro de información y asistencia para el consumidor al número: 203-926-3230.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être suivies, incluant ce qui suit:

■ LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.

- Ne touchez pas aux surfaces chaudes, utilisez des moufles lorsque vous enlevez un couvercle ou manipulez des contenants chauds.
- Pour protéger contre les secousses électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou autre liquide.
- Il faut surveiller les enfants de près lorsqu'ils utilisent ou sont près d'un appareil ménager.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas un appareil si le cordon ou la fiche est endommagé ou s'il ne fonctionne pas proprement ou a été endommagé d'une façon quelconque. Retournez l'appareil à un centre autorisé de service pour inspection, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut être dangereuse.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher aux surfaces chaudes.
- Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Il faut prendre beaucoup de précaution lorsqu'un appareil contenant des aliments, de l'eau ou autres liquides chauds est déplacé.
- Utilisez l'appareil tel que décrit dans ce manuel seulement.
- Soulevez et ouvrez le couvercle avec soin pour ne pas vous ébouillanter et laissez l'eau s'égoutter dans l'unité.
- Pour débrancher, mettre la commande sur Off puis enlever la fiche de la prise murale

CONSERVER CES MESURES

FICHE POLARISÉE

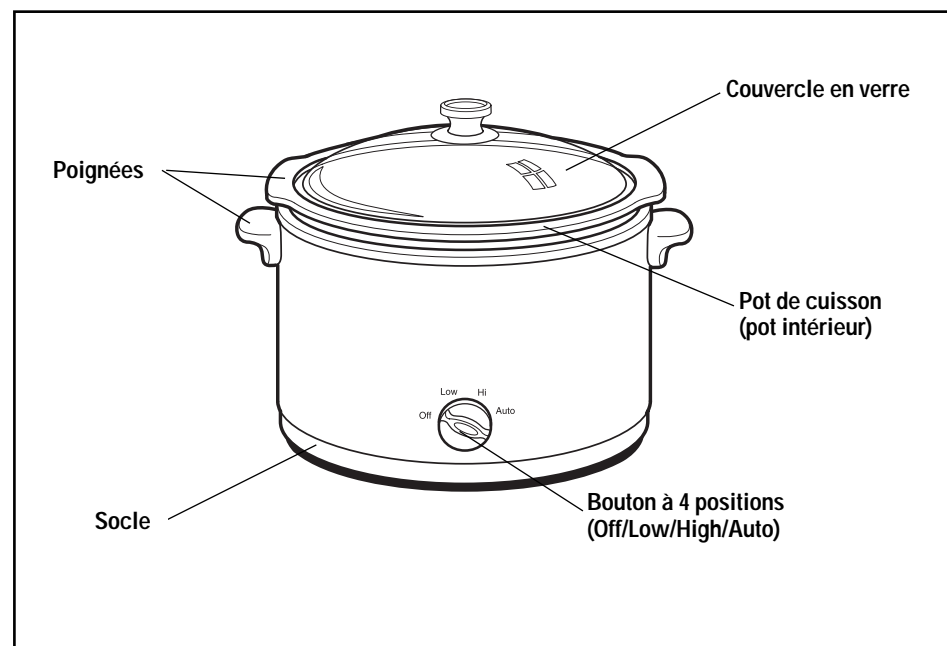
Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Comme mesure de sécurité, cette fiche peut être insérée dans une prise de courant polarisée dans un sens seulement. Si elle n'entre pas dans la prise de courant, inversez la fiche et essayez de nouveau. Si elle refuse toujours d'entrer, communiquez avec un électricien compétent. N'essayez pas d'outrepasser cette mesure de sécurité.

Un fil électrique court est fourni pour réduire les dangers qu'un fil long peut causer en s'embrouillant ou en faisant trébucher.

Un cordon de rallonge peut être utilisé avec soin; cependant, **les spécifications électriques marquées doivent être au moins aussi élevées que les spécifications de l'appareil.** Le cordon de rallonge ne doit pas pendre sur le bord du comptoir ou d'un dessus de table d'où il pourrait être tiré par des enfants ou sur lequel quelqu'un pourrait trébucher.

MODE D'OPÉRATION

LE PRODUIT NE PEUT PAS ÊTRE EXACTEMENT TEL QU'ILLUSTRÉ



UTILISATION

Cet appareil est pour UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT. Il peut être branché dans toute prise de courant CA (courant domestique ordinaire). Ne l'utilisez pas avec un autre genre de prise de courant.

CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LE FIL ÉLECTRIQUE

1. Ne jamais tirer sur le fil ou sur l'appareil
2. Pour brancher la fiche : Attraper fermement la fiche et la guider dans la prise.
3. Pour débrancher l'appareil, attraper la fiche et l'enlever de la prise.
4. Avant chaque usage, inspecter le fil électrique pour coupures ou marques d'usure. Si on en trouve cela indique qu'il faut réparer l'appareil et changer le fil électrique. Retourner l'appareil au « Service Department » ou à un service de réparations agréé.
5. Ne jamais enrouler le fil trop étroitement autour de l'appareil car cela pourrait exercer trop de pression sur le fil à l'endroit où il entre dans l'appareil et pourrait l'effiloche et le faire casser.

NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI LE FIL ÉLECTRIQUE EST ENDOMMAGÉ, SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE QUE DE FAÇON INTERMITTENTE OU S'IL NE FONCTIONNE PLUS DU TOUT.

IMPORTANT

Il est possible que l'on remarque de la fumée et/ou une légère odeur pendant quelques minutes quand on utilise l'appareil pour la première fois. Cela disparaîtra après qu'il ait été utilisé quelques fois.

AVANT D'UTILISER

1. Sortir soigneusement la mijoteuse de l'emballage.
2. Laver le pot de cuisson et le couvercle en verre dans de l'eau savonneuse tiède. Bien rincer et sécher soigneusement.
3. Essuyer les surfaces intérieures et extérieures du socle avec un tissu doux humide pour enlever les particules de poussière ramassées lors de l'emballage ou de la manutention. **NE JAMAIS IMMERGER LE SOCLE OU SON FIL OU BRANCHER DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.**
4. Il faut faire fonctionner la mijoteuse avant de l'utiliser pour la première fois. Après avoir nettoyé l'appareil, mettre le pot de cuisson dans le socle. Verser deux tasses d'eau dans le pot et mettre le couvercle. Brancher la mijoteuse dans la prise électrique et mettre sur HIGH. Laisser fonctionner pendant environ 20 minutes.
5. Après 20 minutes mettre sur Off et débrancher. Laisser refroidir. Enlever le pot et jeter l'eau. Rincer le pot, sécher soigneusement et remettre dans le socle.

COMMENT UTILISER UN POT EN GRÈS

Comme toutes les fines céramiques, le pot en grès peut se craqueler ou se casser si l'on ne le manipule par correctement:

- Ne jamais soumettre le pot à de forts changements de températures. **NE JAMAIS** le placer là où il puisse rentrer en contact avec la chaleur directe (par ex: sur la cuisinière ou sous un gril). **NE PAS** mettre au congélateur.
- Toujours mettre les aliments dans le pot quand il est à la température de la pièce; puis mettre le pot dans la base avant de mettre en route.
- **NE JAMAIS** faire chauffer le pot quand il est vide.
- Pour éviter d'endommager intérieur du pot, toujours utiliser des ustensiles de cuisine en plastique, caoutchouc, bois ou nylon. **NE PAS** utiliser d'ustensiles en métal acérés comme couteaux et fourchettes.
- Le pot peut aller au micro-ondes mais pas le couvercle en verre. Pour éviter la casse ne pas mettre le couvercle en verre dans un micro-ondes. Ne pas oublier d'utiliser des gants ou un attrape-plats pour enlever le pot du micro-ondes.

- Ne pas utiliser le pot pour faire réchauffer les aliments ou pour les stocker.
- Toujours utiliser un attrape-plat ou des gants pour enlever le pot du socle. Ne pas mettre le pot directement sur le comptoir ou sur la table, utiliser un dessous de plat.
- Débrancher l'appareil et le laisser se refroidir après utilisation. Ne pas verser d'eau froide dans un pot chaud.

ENTRETIEN DU COUVERCLE EN VERRE

Pour éviter que le couvercle en verre ne se fêle ou ne se casse, ce qui peut causer des blessures, il faut faire particulièrement attention au couvercle.

AVERTISSEMENTS: Le couvercle en verre peut voler en morceaux s'il est exposé à la chaleur directe ou soumis à de forts changements de température. Des ébréchures, des fêlures ou des éraflures peuvent aussi affaiblir le couvercle.

- **ÉLOIGNER LE COUVERCLE** du grilloir, du micro-ondes, des plaques de cuisinière chaudes, des évents de chaleur du four. Si le couvercle a été utilisé dans un de ces emplacements, ne plus s'en servir, même s'il ne semble pas être endommagé. Commander un couvercle de rechange immédiatement.
- Ne pas utiliser **LE COUVERCLE S'IL EST ÉBRÉCHÉ, FÊLÉ OU ÉRAFLÉ**. Le jeter et commander un couvercle de rechange. Voir le coupon pour détails.
- **TOUJOURS LAISSER REFROIDIR SUR LE COUVERCLE** une surface sèche qui résiste à la chaleur avant de le toucher. Ne pas le mettre sur des surfaces mouillées ou froides car cela peut le faire fêler ou voler en éclats.

POUR COUVERCLES ET POTS DE RECHANGE APPELER LE 1-203-926-3230.

MODE D'EMPLOI

Utiliser une mijoteuse est facile mais différent de la cuisine traditionnelle. Pour aider l'utilisateur, ce manuel contient plusieurs conseils et recettes pour bien cuisiner. De nombreux livres de recettes pour mijoteuses sont disponibles dans les librairies et les bibliothèques. Conserver ce document à portée de la main quand on prépare sa recette favorite ou quand on essaye quelque chose de nouveau.

La mijoteuse a trois réglages. LOW (BAS) HIGH (HAUT) et AUTO. Utiliser les directives suggérées dans la recette pour déterminer le temps de cuisson et le réglage de chaleur. On peut préparer les plats bien à l'avance du repas et on peut régler le temps de cuisson de façon à ce que les aliments soient prêts à servir au moment voulu. La règle générale pour les plats combinant viande et légumes dans une mijoteuse est:

Position	Temps de cuisson
LOW	8-10 heures
HIGH	4-6 heures
AUTO	5-7 heures

D'autres recettes peuvent être adaptées à la mijoteuse. Tous les temps de cuisson indiqués dans le tableau suivant sont approximatifs et ne doivent servir que d'indication.

Temps de cuisson normal	Temps de cuisson Mijoteuse		
	LOW	HIGH	AUTO
30 minutes	6-8 h.	3-4 h.	5-7 h.
35-60 minutes	8-10 h.	5-6 h.	6-8 h.
1-3 heures	10-12 h.	7-8 h.	8-10 h.

1. Préparer la recette suivant les instructions.
2. Mettre les aliments dans le pot et couvrir.
3. Brancher la mijoteuse dans la prise et choisir: LOW, HIGH ou AUTO.
4. Quand les aliments sont prêts à être servis, mettre la mijoteuse sur OFF et débrancher de la prise.
5. Enlever le couvercle.

AVERTISSEMENT: Pour enlever le couvercle, attraper par le bouton et soulever pour permettre à la vapeur de s'échapper avant de poser le couvercle. Pour éviter les brûlures, toujours tenir le couvercle de façon à ce que la vapeur s'échappe du côté opposé aux mains et au visage.

6. Attraper le pot par les poignées et sortir du socle.

7. Servir le contenu. Si on sert directement du pot, toujours mettre un dessous de plat sous le pot avant de le poser sur la table ou sur le comptoir

ENTRETIEN ET NETOYAGE

Cet appareil ne contient pas de pièce réparable par l'utilisateur. Ne pas essayer de réparer soi-même. Voir un réparateur qualifié si des réparations sont nécessaires.

PRÉCAUTIONS:

- **Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.**
- Toujours attraper le pot et le couvercle soigneusement. Ne pas cogner le pot ou le couvercle contre le robinet ou contre des surfaces dures.
- Ne pas toucher les flancs du socle de la mijoteuse pendant que les aliments sont en train de cuire. Toujours utiliser les poignées sur le socle. Utiliser un attrape plats ou des gants pour soulever le pot.

POUR NETTOYER:

Il faut nettoyer cet appareil après chaque utilisation.

Après refroidissement de l'appareil, laver le pot et le couvercle dans de l'eau savonneuse tiède. Bien rincer et sécher. Si de la nourriture reste attachée à la surface du pot, remplir le pot d'eau tiède savonneuse et laisser tremper pendant quelques heures avant de nettoyer.

Essuyer les surfaces intérieures et extérieures du socle avec un tissu ou une éponge légèrement humide. NE JAMAIS PLONGER LE SOCLE DANS L'EAU.

NE JAMAIS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE ABRASIFS NI DE TAMPONS A RÉCURER SUR LE POT OU SUR LE SOCLE POUR NE PAS RAYER LA SURFACE.

Nettoyage au lave-vaisselle

Le pot en grès et le couvercle en verre peuvent aller au lave-vaisselle. Pour éviter de les endommager, les placer dans le panier de façon à ce qu'ils ne se cognent pas pendant le lavage.

Nettoyage spécial

Si le pot est taché, le nettoyer avec un produit non abrasif ou appliquer une pâte de bicarbonate de soude avec un chiffon doux. Pour enlever les taches d'eau ou les dépôts de minéraux, frotter avec du vinaigre blanc distillé ou en verser une petite quantité dans le pot et laisser tremper.

Après nettoyage laver dans de l'eau savonneuse tiède, rincer et sécher.

POUR RANGER:

S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant de ranger l'appareil. Le ranger dans sa boîte ou dans un endroit sec et propre. Ne jamais le ranger quand il est chaud ou mouillé. Pour ranger, placer le pot dans la base et le couvercle en verre sur le pot. Pour protéger le pot. Ne jamais envelopper le fil étroitement autour de l'appareil. Le laisser lâche.

CONSEILS UTILES POUR L'UTILISATION DE LA MIJOTEUSE

- Le couvercle de la mijoteuse ne s'emboîte pas étroitement sur le pot mais doit être centré sur le pot pour obtenir de meilleurs résultats. **Ne pas enlever le couvercle sauf quand c'est indispensable** – cela entraîne une forte perte de chaleur.
- Il n'est pas nécessaire de remuer les aliments dans ce type de cuisson. Cependant, si l'on est sur HIGH, le fait de remuer de temps en temps aidera à répartir les saveurs.
- Pour obtenir un résultat optimum il faut remplir la mijoteuse au moins de moitié.
- Pour les soupes ou les ragoûts laisser un espace de 2 pouces entre la nourriture et le haut du pot pour que les ingrédients puissent arriver à un petit bouillon.

- Les morceaux de viande moins chers et moins tendres sont mieux adaptés à la cuisson lente que les morceaux plus chers. Quand cela est possible, enlever le gras avant la cuisson. Si la recette demande que l'on fasse revenir la viande, le faire dans le pot sur la cuisinière dans un ustensile différent avant de mettre la viande dans le pot.
- Ajouter du poisson ou des produits de mer frais ou dégelés au pot une heure avant de servir car ces aliments peuvent se désintégrer s'ils cuisent trop longtemps.
- Comme les légumes crus prennent d'habitude plus longtemps à cuire que les viandes, couper les légumes en petits morceaux uniformes (environ 1/2 pouce de diamètre) avant de les ajouter au pot.
- Si la recette demande du lait, de la crème sur ou d'autres produits laitiers frais, les ajouter immédiatement avant de servir car ces produits ont tendance à se désintégrer s'ils cuisent trop longtemps. On peut substituer du fromage fondu au fromage vieilli naturellement.
- Le riz et les pâtes peuvent être cuits séparément ou on peut les ajouter non cuits moins de deux heures avant de servir. Si l'on ajoute des pâtes non cuites, il faut qu'il y ait au moins 2 tasses de liquide dans le pot. Remuer de temps en temps pour empêcher que les morceaux ne se collent ensemble.
- Pour épaissir le jus ou pour faire de la sauce à la fin de la cuisson, faire un mélange sans grumeaux de 2 à 4 cuillerées à table de fécule de maïs ou de farine et d' _ de tasse d'eau ou de 2 cuillerées à table de beurre. Enlever les aliments cuits du pot, laisser le jus. Ajouter le mélange au jus, mettre sur HIGH et remuer pendant que le liquide s'épaissit.
- Ne pas s'alarmer si les aliments cuisent plus longtemps qu'indiqué. Se rappeler que la mijoteuse cuit très lentement.
- Pour garder les aliments au chaud pour servir, mettre la commande sur LOW.

ADAPTER LES RECETTES

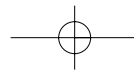
Conseils généraux

- LOW et AUTO sont recommandés pour faire cuire toute la journée. La plupart des combinaisons de viande et de légumes demandent au moins 7 heures sur LOW. Sur AUTO, la mijoteuse commence la cuisson sur HIGH puis se met sur LOW après environ 2 heures de cuisson.
- Pour obtenir une saveur optimum utiliser herbes et épices entières pendant la préparation initiale. Si on utilise des épices ou des herbes moulues, les mélanger pendant la dernière heure de cuisson.
- De nombreux facteurs peuvent influencer sur le temps de cuisson d'un plat. La teneur en eau et en matière grasse des aliments, leur température et leur taille agissent sur le temps de cuisson. Les aliments coupés en morceaux cuiront plus vite que des rôtis entiers ou des volailles entières.
- Il faut que les ragoûts de légumes contiennent de l'eau pour éviter qu'ils ne se brûlent sur les parois du pot.
- Dans une recette particulière on peut substituer un ingrédient pour un autre tant que la quantité demeure la même. Par exemple, si la recette demande une boîte de bouillon de poulet de 12 onces on peut utiliser une boîte de soupe de tomates de 10 onces and 2 onces de quelque chose d'autre (eau, vin, tomates en boîte).
- On peut ajouter directement des fèves en boîte à toute recette mais les fèves, surtout les fèves rouges, doivent d'abord être trempées dans l'eau (si désiré) et bouillies. Après avoir fait bouillir les fèves couvertes dans trois fois leur volume d'eau non salée, les ajouter et jeter l'eau. Les fèves doivent être complètement amollies avant d'être combinées avec des ingrédients sucrés ou acides qui les durcissent. Dans ce cas il faut faire mijoter les fèves bouillies pendant environ 1-1/2h. jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Quantités dans les recettes

Les recettes sont conçues pour des mijoteuses de 4 ou 6 quarts. Elles peuvent cependant être ajustées aux besoins particuliers. Utiliser le nombre de portions suggéré dans chaque recette comme guide. Certains conseils utiles:

- Si on utilise une mijoteuse de 6 quarts, on peut augmenter les quantités de moitié (50%) mais le temps de cuisson doit être accru.



- Ne pas oublier la règle de substitution quand on accroit les quantités: On peut remplacer un ingrédient par une quantité égale de quelque chose d'autre.

RECETTES

Ailes de poulet Hot'n'Tangy

3-1/2 livres d'ailes de poulet

1 tasse de sauce barbecue en bouteille

1/2 tasse de miel

1/2 tasse de sauce au cayenne (sauce piquante)

1 cuillerée à thé de sucre brun

1 cuillerée à thé de moutarde en poudre

1. Nettoyer et sécher les morceaux de poulet. Couper et jeter le bout des ailes. Couper les ailes à la jointure pour faire deux morceaux séparés.
2. Faire revenir les morceaux de poulet au four pendant 8 à 10 minutes, les retournant une fois. Mettre le poulet dans la mijoteuse.
3. Mélanger la sauce barbecue, la sauce piquante, le miel, le sucre brun et la moutarde dans un bol. Verser sur les ailes. Mettre le couvercle et faire cuire sur LOW entre 4 -1/2 et 5 heures ou sur HIGH de 2 à 2-1/2 heures. Donne environ 38 hors-d'œuvre.

Ragoût classique de bœuf et de légumes

1 livre de bœuf pour ragoût (morceaux d'un pouce)

1 cuillerée à table d'huile végétale

4 carottes coupées en morceaux d'un demi-pouce

6-8 petites patates rouges coupées en quartier

1 oignon rouge coupé en tranches fines

1 paquet de 9 onces de fèves vertes coupées surgelées

1 boîte de tomates de 16 onces, en morceaux

1 poivron vert, haché

1 boîte de 10 onces de soupe crème de champignons

1/2 tasse de bouillon de bœuf ou de vin rouge sec

1 sachet de soupe à l'oignon concentrée

2 cuillerées à thé de thym ou de marjolaine, écrasée

1/2 tasse d'eau

1. Faire revenir la viande dans l'huile chaude. Enlever la graisse.
2. Mettre la viande, les patates, les carottes, l'oignon, les fèves vertes, les tomates et le poivron vert dans la mijoteuse.
3. Mélanger la soupe condensée, le bouillon de bœuf ou le vin, le sachet, le thym ou la marjolaine et l'eau dans un bol. Verser sur la viande.
4. Mettre le couvercle et faire cuire de 8 à 10 heures sur LOW ou 4 à 5 heures sur HIGH. Environ 4-6 portions.

Chili Sud de la Frontière

1 livre de bœuf haché

2 gousses d'ail

1 jalapeno, haché

3 cuillerées à thé de piment en poudre

1/2 cuillerée à thé de cumin en poudre

1 boîte de 15-1/2 onces de fèves rouges, égouttées

1 tasse de céleri haché

1 tasse d'oignons rouges hachés

1/2 tasse de poivron vert

1 boîte de 16 onces de tomates, en morceaux (style mexicain si disponible)

1 boîte de 10 onces de tomates avec piments verts

1 tasse de jus de légumes ou de jus de tomates

1 boîte de 6 onces de concentré de tomates

fromage jack râpé

crème sure

1. Faire revenir le bœuf avec l'ail et le jalapeno. Vider la graisse. Mélanger le piment en poudre et le cumin. Faire cuire 2-3 minutes.
2. Mélanger les fèves, l'oignon, le poivron, le céleri, les tomates non égouttées avec les piments verts, le jus de légumes ou de tomates, le concentré de tomates. Mélanger et ajouter à la viande.
3. Couvrir et faire cuire sur LOW pendant 10 à 12 heures ou sur HIGH pendant 4 à 5 heures. Servir dans des bols. Ajouter la crème sure et le fromage pour «adoucir» le chili si nécessaire.

Fèves BBQ Kansas City

2-1/2 tasses de fèves ou de fèves « Great Northern »

8 tranches de bacon, cuites, égouttées et émiettées

1/2 livre de jambon maigre, sans os et coupé en cubes

1 tasse d'eau

1/2 tasse de mélasse

1 cuillerée à table de moutarde en poudre

1 cuillerée à thé de fumée liquide

3/4 de tasse de sucre brun

2 cuillerées à table de gelée de jalapeno

1. Laver les fèves et égoutter. Mélanger les fèves avec 8 tasses d'eau et faire bouillir pendant 10 minutes. Couvrir. Faire cuire à petit feu pendant 2 heures. Egoutter.
2. Combiner les fèves, le bacon, le jambon, une tasse d'eau, la mélasse, la moutarde en poudre, la fumée liquide, le sucre brun et la gelée de jalapeno. Mélanger.
3. Mettre le couvercle sur la mijoteuse et faire cuire sur LOW de 10 à 12 heures ou de 5 à 6 heures sur HIGH.

« Vrais » Sloppy Joes

3-1/2 livres de bœuf haché

1 tasse d'oignons blancs hachés

2 gousses d'ail émincées

1/2 tasse de poivrons verts hachés

1/2 tasse de poivrons rouges hachés

1 tasse de ketchup ou de sauce BBQ

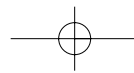
2 cuillerées à table de vinaigre

3 cuillerées à table sucre brun

1 cuillerée à table de piment en poudre

2 cuillerées à table de sauce worcestershire

1. Faire revenir la viande et l'ail, vider la graisse.
2. Mettre les ingrédients restants dans la mijoteuse et mélanger. Ajouter la viande et mélanger.
3. Mettre le couvercle et faire cuire de 8 à 10 heures sur LOW ou de 4 à 5 heures sur HIGH. Environ 12 à 14 portions.



Côtelettes de Porc Tendres et Goûteuses

- 5 côtelettes de porc épaisses
- 1 cuillerée à table d'huile
- 1 lboite de 10-3/4 onces de soupe condensée crème de champignons
- 1/2 livre de champignons frais coupés en tranches
- 1/4 tasse de vin blanc sec ou de bouillon de poulet
- 1 gousse d'ail émincée
- 6 patates moyennes coupées en tranches
- 1 cuillerée à thé de thym
- 1/3 tde tasse de moutarde de Dijon
- 1/2 tasse de compote de pommes
- 1/2 cuillerée à thé de poivre

1. Faire chauffer l'huile et faire revenir les côtelettes sur les deux côtés. Enlever la graisse.
2. Combiner la soupe, les champignons, le vin ou le bouillon de poulet, l'ail, le thym, la moutarde, la compote de pomme et le poivre. Ajouter les patates et l'oignon. Mélanger. Mettre dans la mijoteuse et ajouter les côtelettes sur le dessus.
3. Couvrir et faire cuire sur LOW de 7 à 8 heures ou de 3 _ à 4 heures sur HIGH. 6 portions.

Poulet Santa Fe

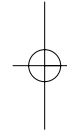
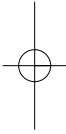
- 6 Poitrines de poulet
- 2 cuillerées à table de sucre brun
- 1 cuillerée à table de tapioca à cuisson rapide
- 1 cuillerée à table de vinaigre
- 1/2 tasse de ketchup
- 1/2 cuillerée à thé de piment rouge pilé
- 1 cuillerée à thé de sauce Worcestershire
- 1 cuillerée à thé de fumée liquide
- 1/2 cuillerée à thé de sauce au poivre de cayenne (sauce piquante)
- 1 citron vert pressé

1. Rincer le poulet et le sécher.
2. Ajouter tous les ingrédients dans la mijoteuse et mélanger. Mettre le poulet dans la mijoteuse et couvrir du mélange..
3. Mettre le couvercle et faire cuire de 10 à 12 heures sur LOW ou de 5 à 6 heures sur HIGH. 6 portions.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Applia Consumer Products, Inc. garantit ce produit pour un an à compter de la date d'achat ou de réception en cadeau, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident ou une mauvaise utilisation. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, il sera réparé ou remplacé, à notre gré, sans frais.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite. Adresser toute question relative à la garantie et au service en communiquant sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 (203) 926-3230.



Printed in People's Republic of China
Impreso en la República Popular China

Pub #: 175752-00

