

MIJOTEUSE 2,7 LITRES



MODÈLE WST3011ZE

MANUEL DE L'UTILISATEUR



Westinghouse

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Au moment d'utiliser un appareil électrique, toujours respecter les règles de sécurité élémentaires, notamment celles qui suivent :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir les décharges électriques, ne pas mettre le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. L'utilisation de l'appareil près des enfants requiert une surveillance accrue.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il est inutilisé ou avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, s'il a déjà mal fonctionné ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
7. Pour éviter les risques de blessures, ne pas utiliser d'autres accessoires ou pièces que ceux recommandés par le fabricant.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir; éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil près d'un brûleur de cuisinière à gaz, d'un élément de cuisinière électrique, ni dans un four chaud.
11. Faire preuve d'une extrême prudence au moment de déplacer un appareil contenant de l'huile ou un liquide chaud.
12. Pour débrancher, tourner la commande à la position OFF et débrancher la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage auquel il n'est pas destiné.
14. Éviter tout changement de température brusque, par exemple en mettant des aliments réfrigérés dans le récipient chaud.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est réservé à une utilisation domestique.

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MISE EN GARDE - SURFACES CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur lorsqu'il est en marche. Il est important de prendre les précautions appropriées pour prévenir les risques de brûlures, d'incendies ou d'autres dommages corporels ou matériels.

1. Tous les utilisateurs doivent lire attentivement le présent manuel avant de faire fonctionner ou de nettoyer cet appareil. Toute personne qui n'a pas lu et compris toutes les instructions et consignes de sécurité contenues dans le présent manuel n'est pas apte à utiliser cet appareil.
2. Si l'appareil tombe dans l'eau ou est accidentellement immergé, le débrancher immédiatement. **Ne pas le sortir de l'eau!**
3. Quand l'appareil fonctionne, laisser un espace suffisant tout autour pour permettre à l'air de circuler. Ne pas utiliser cet appareil à proximité d'un rideau, d'un revêtement mural, d'un vêtement, d'un linge à vaisselle ou de tout autre matière inflammable.
4. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance durant l'utilisation.
5. Si l'appareil présente des signes de défectuosité en cours d'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ni tenter de le réparer.
6. Le cordon de cet appareil ne doit être branché que sur une prise électrique c.a. de 120 V.
7. Ne pas utiliser cet appareil sur une surface instable.
8. Ne jamais utiliser le récipient en céramique sur une cuisinière à gaz ou électrique, ou sur une flamme nue.
9. Soulever le couvercle avec précaution pour éviter de s'ébouillanter avec un liquide chaud et pour permettre à l'eau de s'égoutter dans le récipient en céramique.

MISE EN GARDE : Pour prévenir tout dommage ou choc électrique, ne pas cuire dans la base chauffante de l'appareil. Toujours utiliser le récipient en céramique inclus.

FICHE POLARISÉE

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de décharges électriques, ce type de fiche ne peut être inséré dans une prise murale que dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, essayer dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, faire appel à un électricien professionnel. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité.

CORDON ÉLECTRIQUE

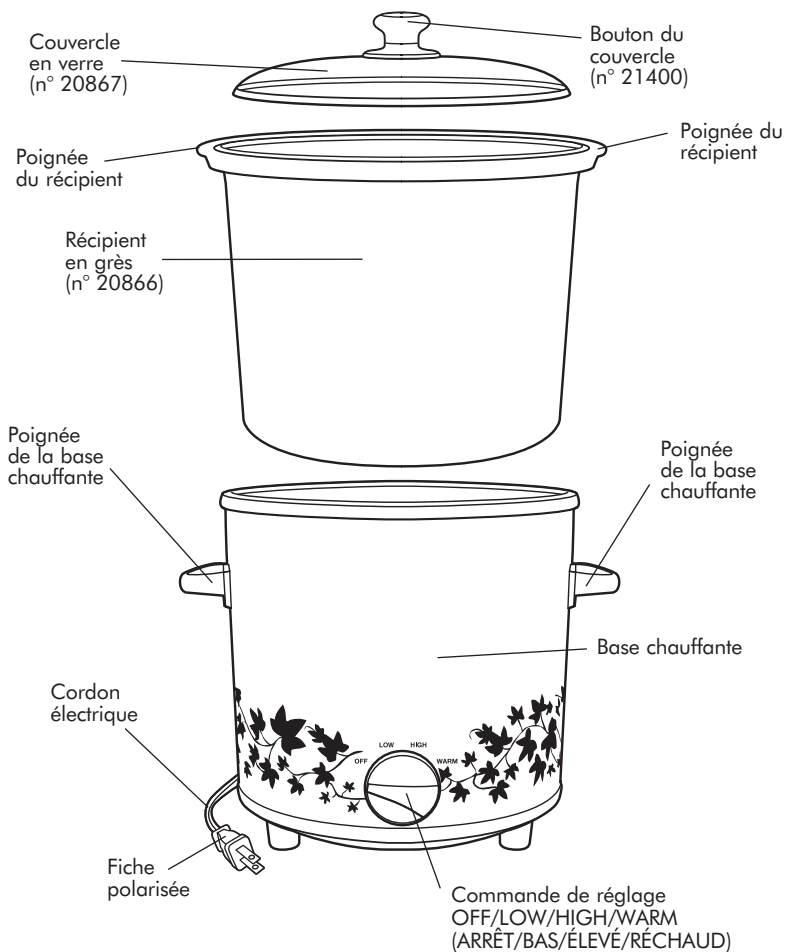
Le cordon électrique est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et d'accident pouvant être provoqués par un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandé.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé, l'appareil pourrait ne pas fonctionner de façon adéquate. Il faut alors le brancher sur un autre circuit électrique.

APPRENDRE À CONNAÎTRE SA MIJOTEUSE DE 2,7 LITRES WESTINGHOUSE WST3011ZE

LE PRODUIT PEUT DIFFÉRER LÉGÈREMENT DE L'ILLUSTRATION.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer avec soin la mijoteuse de l'emballage et la laver (consulter la section NETTOYAGE DE LA MIJOTEUSE).
2. Il est nécessaire de faire fonctionner la mijoteuse une fois avant de faire cuire des aliments dans le récipient en céramique. Verser deux tasses d'eau dans le récipient et le placer dans la base chauffante. Mettre le couvercle.
3. Brancher la mijoteuse sur une prise c.a. de 120 V.
4. Tourner la commande à la position HIGH et laisser l'appareil chauffer pendant environ 20 minutes. Une légère odeur s'échappera, ce qui est tout à fait normal. Elle disparaîtra rapidement.
5. Tourner la commande à la position OFF et laisser l'appareil refroidir environ 15 minutes.
6. Retirer avec précaution le récipient de la base et le vider.
7. Rincer le récipient, bien le sécher et le remettre dans la base chauffante.

LA CUISSON PAR MIJOTAGE

La cuisson par mijotage se fait à des températures approchant le point d'ébullition. La mijoteuse peut fonctionner à faible intensité (LOW) toute la journée ou toute la nuit au besoin. La cuisson à intensité élevée (HIGH) équivaut à cuire les aliments sur la cuisinière dans une casserole couverte. La cuisson des aliments à intensité élevée prend environ moitié moins de temps qu'à faible intensité. Il est possible qu'il faille ajouter du liquide pour la cuisson à température élevée, étant donné qu'il y a ébullition. Pour éteindre la mijoteuse, mettre la commande à OFF. Toujours la débrancher quand elle ne sert pas.

REMARQUE : Ne pas retirer le couvercle pendant la cuisson à basse température (LOW).

RÉCHAUD

Pour utiliser la fonction de réchaud (WARM), préparer la recette conformément aux instructions. Une fois la cuisson terminée, les aliments peuvent être gardés au chaud pendant de courtes périodes.

MODE D'EMPLOI

1. Préparer les recettes en suivant les instructions. Placer les aliments dans le récipient et mettre le couvercle. Ne pas remplir le récipient à ras bord. Le récipient et le couvercle doivent toujours rester en place pendant la cuisson. Soulever trop fréquemment le couvercle pendant la cuisson augmente le temps de cuisson. Si la recette comprend une combinaison d'ingrédients, placer les légumes dans le fond, puis la viande et les autres ingrédients. Si le récipient de céramique est chaud, NE PAS y mettre d'ingrédients froids, car il ne résistera pas aux changements brusques de température.
2. Brancher sur une prise c.a. de 120 volts.
3. Placer la commande à la position désirée pour une cuisson à température élevée (HIGH) ou faible (LOW). Une fois la cuisson terminée, le réglage réchaud (WARM) peut être utilisé.

MISE EN GARDE : LA BASE CHAUFFANTE DEVIENDRA TRÈS CHAUDE DURANT LA CUISSON, CAR ELLE CONTIENT L'ÉLÉMENT. AU BESOIN, UTILISER DES POIGNÉES OU DES MOUFLES ISOLANTES POUR MANIPULER L'APPAREIL.

4. Suivre les instructions de cuisson pour chaque recette.
5. Une fois la cuisson terminée, tourner la commande à OFF et débrancher l'appareil ou le régler à la fonction réchaud (WARM) pour une courte période. Lorsque la préparation est prête pour le service, tourner la commande à OFF et débrancher l'appareil.
6. Après avoir enfilé des moufles isolantes, retirer le couvercle de verre en saisissant le bouton et en dirigeant le couvercle loin de soi afin de laisser la vapeur s'échapper.
7. Retirer complètement le couvercle et laisser la vapeur s'échapper encore quelques secondes. À l'aide des moufles isolantes, retirer le récipient en céramique de la base chauffante.
8. Même si le bouton est à OFF et que le cordon est débranché, la mijoteuse reste chaude un certain temps après l'utilisation. La laisser refroidir avant de la nettoyer ou de la ranger.
9. Laisser refroidir complètement avant de nettoyer (voir NETTOYAGE DE LA MIJOTEUSE).

NOTE : S'il faut déplacer la mijoteuse, mettre des poignées ou des moufles isolantes et saisir les poignées de la base chauffante.



CONSEILS POUR LA CUISSON PAR MIJOTAGE

1. Les viandes ne brunissent pas durant la cuisson. Pour brunir, faire chauffer une petite quantité d'huile dans une poêle et faire brunir la viande avant de la déposer dans le récipient en céramique.
2. Les herbes et épices fraîches parfument davantage les plats mijotés que les herbes et épices en poudre.
3. Il est important de savoir que les liquides ne s'évaporent pas autant dans une mijoteuse que lorsqu'ils sont cuits de façon conventionnelle. Réduire la quantité de liquide de toute recette qui n'a pas été conçue pour une cuisson à la mijoteuse. Les exceptions à cette règle sont le riz et les soupes. On peut ajouter du liquide durant la cuisson si nécessaire. Si une fois la cuisson terminée il y a trop de liquide, retirer le couvercle et tourner la commande à la position élevée (HIGH). Après environ 30 à 45 minutes, il devrait y avoir moins de liquide.
4. La plupart des recettes qui contiennent de la viande et des légumes crus nécessitent une cuisson d'environ 6 à 8 heures à faible température (LOW).
5. Les viandes très grasses peuvent manquer de goût. Une précuisson ou un brunissage peuvent aider à réduire la quantité de gras et à préserver la couleur. Plus la quantité de gras est élevée, moins la recette nécessitera de liquide. Pour faire cuire de la viande très grasse, déposer d'épaisses tranches d'oignon au fond, de façon que la viande ne trempe pas dans le gras. Si nécessaire, utiliser une tranche de pain, une cuiller ou une cuiller à égoutter pour retirer l'excès de gras avant de servir.
6. Les aliments coupés en morceaux de la même taille cuisent plus rapidement et plus uniformément que les aliments non coupés, comme les rôtis et la volaille.

ADAPTATION DES RECETTES ORDINAIRES À LA CUISSON MIJOTÉE

1. Les légumes comme les carottes, les pommes de terre, le navet et les betteraves nécessitent une cuisson plus longue que la plupart des viandes. Les placer au fond du récipient et les couvrir de liquide.
2. L'ajout de lait frais ou de yogourt doit se faire au cours des deux dernières heures. Le lait évaporé peut être ajouté au début de la cuisson. Si possible, remplacer les soupes condensées par du lait frais ou du yogourt.
3. Il n'est pas recommandé de faire cuire du riz ou des pâtes pendant de longues périodes. Les faire cuire séparément et les ajouter à la mijoteuse dans les 30 dernières minutes ou suivre la recette de la mijoteuse.

CONSEILS D'ENTRETIEN

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne pas tenter de le réparer soi-même. Si l'appareil a besoin d'être réparé, s'adresser à un réparateur qualifié.

NETTOYAGE

ATTENTION : NE JAMAIS IMMERGER LA BASE CHAUFFANTE OU LE CORDON DANS L'EAU NI TOUT AUTRE LIQUIDE.

1. Éviter tout changement soudain de température. Par exemple, ne pas déposer le couvercle en verre ou le récipient en céramique dans l'eau froide ou sur une surface mouillée s'ils sont chauds.
2. Ne pas utiliser le récipient pour ranger des aliments dans le réfrigérateur, pour ensuite les réchauffer dans la base chauffante.
3. Éviter de cogner le récipient en céramique ou le couvercle sur le robinet ou sur d'autres surfaces dures.
4. Ne pas utiliser le récipient ou le couvercle s'ils sont craqués, ébréchés ou très égratignés.
5. Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.
6. Laver le récipient en céramique et le couvercle en verre dans de l'eau tiède savonneuse. Si des aliments collent au récipient, le remplir d'eau tiède savonneuse et le laisser tremper avant de le laver avec un tampon récurant en plastique.
7. Rincer à fond et bien sécher.
8. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la base chauffante avec un linge ou une éponge légèrement humide. Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons récurants pour nettoyer la base chauffante, car ils pourraient endommager les surfaces.
9. Bien laisser sécher avant de ranger. Ne jamais enrouler le cordon serré autour de l'appareil; le cordon doit être lâche.

RECETTES

BOISSONS ET AMUSE-GUEULE

PUNCH DES FÊTES

- 1 bouteille de 500 ml de jus de canneberges
- 1 tasse d'eau
- $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
- 2 bâtonnets de cannelle
- 5 clous de girofle
- 1 bouteille de vin rouge (750 ml)
- 1 citron finement tranché

Mélangez les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et chauffez à feu doux (LOW) pendant 1 à 2 heures. Retirez les bâtonnets de cannelle et les clous de girofle avant de servir. Réglez à feu tiède (WARM) et servez. Quantité : 6 à 8 grosses tasses ou 10 à 12 tasses à punch

AILES DE POULET À LA MODE BUFFALO

- 1,8 kg d'ailerons de poulet
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe d'ail frais émincé
- 1 gros oignon haché
- 2 piments jalapeno hachés
- 2 tasses de sauce barbecue à base de vinaigre
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de piment rouge broyé

Rincez les ailes de poulet sous l'eau froide et asséchez-les en tapotant. Mettez tous les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et cuisez à feu doux (LOW) pendant 6 à 7 heures. Quantité : 6 à 8 portions

RECETTES

SOUPES, RAGOÛTS ET SAUCES

SOUPE REPAS AU BŒUF ET AUX LÉGUMES

- 225 g de bœuf à ragoût maigre coupé en dés de 2,5 cm
- 225 g de petites pommes de terre nouvelles coupées en dés
- $\frac{1}{2}$ oignon moyen haché
- 225 g de petites carottes tranchées
- 1 tasse de céleri haché
- 1 paquet 454 g de légumes variés surgelés
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
- 2 c. à thé de thym frais émincé
- 1 c. à thé d'origan frais émincé
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de poivre
- 1 boîte de 295 ml de tomates à l'ail
- 3 tasses de bouillon de bœuf

Mélangez les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et cuisez à feu élevé (HIGH) pendant 4 à 5 heures.

Quantité : 5 à 7 portions

SOUPE AU POULET, AU RIZ ET AUX LÉGUMES

- 1 boîte de 284 ml de poulet en morceaux
- 2 boîtes de 284 ml de condensé de crème de volaille
- 3 tasses d'eau
- 1 paquet de 454 g de légumes variés surgelés
- 2 cubes de bouillon de poulet
- $\frac{3}{4}$ tasse de riz non cuit

Mélangez tous les ingrédients, à l'exception du riz, dans la mijoteuse. Couvrez et cuisez à feu élevé (HIGH) pendant 2 à 3 heures. Incorporez le riz et cuisez une heure supplémentaire ou jusqu'à ce que le riz soit cuit. Mélangez deux fois pendant la cuisson.

Quantité : 6 portions

RECETTES

CHILI

- 450 g de bœuf haché maigre
- 1 oignon moyen haché
- 1 boîte de 444 ml de sauce tomate Hunt's Ready avec morceaux de tomates
- 1 boîte de 444 ml de tomates à l'ail
- 1 boîte de 444 ml de haricots rouges
- 1 c. à thé de poudre de chili
- 2 c. à soupe de marinade de cornichons à l'aneth

Faites revenir le boeuf haché et l'oignon. Égouttez. Mélangez aux autres ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et cuisez à feu doux (LOW) pendant 5 à 6 heures.

Quantité : 8 à 10 portions

SAUCE À SPAGHETTI

- 454 g de chair à saucisse italienne ou de bœuf haché maigre
- 1 petit oignon haché
- 1 petit poivron vert haché
- 1 c. à thé d'ail frais haché
- 2 boîtes de 444 ml de sauce tomate
- 1 boîte de 284 ml de purée de tomate
- 2 boîtes de 177 ml de pâte de tomate
- $\frac{1}{2}$ tasse d'eau
- 1 c. à thé d'origan séché
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de basilic séché
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de thym séché
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de poivre

Faites revenir la viande, l'oignon, le poivron vert et l'ail. Égouttez. Mettez dans la mijoteuse avec les autres ingrédients. Couvrez et cuisez à feu doux (LOW) pendant 8 à 10 heures.

Quantité : 2,25 litres

RECETTES

PLATS PRINCIPAUX

BŒUF EN DAUBE

- 1 rôti de de croupe ou de palette de 1,5 kg
- 1 c. à thé de sel
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de poivre
- 3 tomates moyennes, pelées et coupées en quartiers
- 3 carottes coupées en morceaux de 5 cm
- 1 oignon moyen coupé en deux
- $\frac{1}{2}$ tasse d'eau ou de bouillon de boeuf

Saupoudrez la viande de sel et de poivre. Mettez la moitié des légumes dans le fond de la mijoteuse, recouvrez-les avec la viande, et ajoutez les légumes restants et le liquide. Couvrez et cuisez à feu doux (LOW) pendant 8 à 10 heures.

Quantité : 10 à 12 portions

RÔTI DE BŒUF

- 1 rôti de croupe ou de ronde de 1,5 kg
- 1 boîte de 296 ml de condensé de soupe à l'oignon

Mettez la viande dans la mijoteuse et ajoutez la soupe à l'oignon. Couvrez et cuisez à feu doux (LOW) pendant 8 à 9 heures.

Quantité : 10 à 12 portions

CORNED-BEEF

- 1 morceau de pointe de poitrine de 1,5 kg
- 1 tasse d'oignons hachés
- 2 gousses d'ail émincées

Coupez la viande pour qu'elle entre dans la mijoteuse. Ajoutez les oignons, l'ail et assez d'eau pour recouvrir la viande. Couvrez et cuisez à feu doux (LOW) pendant 10 à 12 heures.

Quantité : 8 à 10 portions

RECETTES

RIZ À LA MODE CAJUN

- 450 g de bœuf haché maigre
- 5 tasses de bouillon de bœuf
- 1 ½ tasse d'oignons verts hachés
- 1 oignon moyen haché
- 2 tasses de céleri haché
- 1 poivron vert moyen haché
- 2 gousses d'ail émincées
- ½ tasse de persil frais haché
- 1 c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poivre
- ¼ c. à thé de poivre de cayenne
- ½ c. à thé de thym
- 1 tasse de riz non cuit

Mélangez tous les ingrédients dans la mijoteuse, à l'exception du riz. Couvrez et cuisez à feu élevé (HIGH) pendant 2 à 3 heures. Incorporez le riz. Couvrez et cuisez à feu élevé (HIGH) pendant une heure. Mélangez deux fois pendant la cuisson.

Quantité : 8 à 10 portions

CÔTES DE PORC GRILLÉES

- 1,5 kg de longe de porc style country
- ¾ tasse de ketchup
- ¼ tasse de vinaigre
- ⅓ tasse de sucre brun
- ¼ tasse de miel
- 3 c. à soupe de sauce soya
- ¾ c. à thé de moutarde sèche
- ¾ c. à thé de sel
- ¼ c. à thé de poudre d'ail
- ⅛ c. à thé de poivre

Cuisez la viande dans le four à 260° C pendant 30 minutes, en retournant à mi-cuisson. Égouttez le gras et mettez la viande dans la mijoteuse. Mélangez tous les autres ingrédients pour faire une sauce. Versez la sauce sur la viande. Couvrez et cuisez à feu doux (LOW) pendant 8 à 10 heures.

Quantité : 4 à 6 portions

RECETTES

POULET DE TOUS LES JOURS

- 1 poulet de 1,5 kg coupé en morceaux
- 1 c. à thé de paprika
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de poivre
- 1 boîte de 295 ml de condensé de crème de céleri
- $\frac{1}{2}$ tasse de vin blanc ou de bouillon de poulet

Saupoudrez le poulet du paprika, du sel et du poivre. Mélangez le condensé et le vin ou le bouillon. Placez la moitié du poulet dans la mijoteuse et recouvrez de la moitié du mélange de condensé. Répétez avec l'autre moitié. Couvrez et cuisez à feu doux (LOW) pendant 8 à 10 heures.

Quantité : 4 à 6 portions

JAMBON CUIT

- 1 jambon désossé de 1,5 kg
- $\frac{1}{4}$ tasse de gelée de groseilles
- $\frac{1}{2}$ c. à soupe de vinaigre
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de moutarde sèche
- $\frac{1}{8}$ c. à thé de cannelle moulue
- 10 clous de girofle

Mettez le jambon dans la mijoteuse. Couvrez et cuisez à feu doux (LOW) pendant 5 à 6 heures. Mélangez la gelée de groseilles, le vinaigre, la moutarde et la cannelle moulue dans une casserole. Retirez le jambon de la mijoteuse. Incisez le jambon et piquez-le des clous de girofle. Remettez le jambon dans la mijoteuse. Recouvrez-le de sauce. Couvrez et cuisez à feu élevé (HIGH) pendant 30 à 60 minutes.

Quantité : 10 à 12 portions

RECETTES

JAMBALAYA AU JAMBON ET AUX CREVETTES

- 1 ½ tasse d'oignon haché
- ½ tasse de céleri haché
- 1 tasse de poivrons verts hachés
- 2 c. à soupe d'ail frais émincé
- 1 c. à thé de sel
- 1 boîte de 426 ml de tomates à l'italienne
- 1 boîte de 237 ml de sauce tomate
- ¼ c. à thé de poivre de cayenne
- 1 tasse de riz non cuit
- 450 g de jambon fumé coupé en dés
- 900 g de crevettes crues

Mélangez tous les ingrédients, à l'exception du jambon, des crevettes et du riz, dans la mijoteuse. Couvrez et cuisez à feu élevé (HIGH) pendant 2 à 3 heures. Incorporez le jambon, les crevettes et le riz. Couvrez et cuisez à feu élevé (HIGH) pendant une heure. Mélangez deux fois pendant la cuisson.

Quantité : 10 à 12 portions

POULET ET RIZ

- 4 demi-poitriines de poulet désossées, sans la peau
- 1 tasse d'oignons verts hachés
- 2 tasses de céleri haché
- ¼ c. à thé de sel
- ¼ c. à thé de poivre
- ½ tasse de sauce soya
- ¼ tasse de vin blanc sec
- 1 ½ tasse de bouillon de poulet
- 1 tasse de riz non cuit
- 1 tasse d'eau

Mélangez tous les ingrédients dans la mijoteuse, à l'exception du riz. Couvrez et cuisez à feu élevé (HIGH) pendant 4 à 5 heures. Incorporez le riz. Couvrez et cuisez à feu élevé (HIGH) pendant une heure. Mélangez deux fois pendant la cuisson.

Quantité : 4 portions

RECETTES

LÉGUMES

GRATIN AUX TROIS LÉGUMES

- 1 paquet de 454 g de têtes de brocoli surgelées
- 1 paquet de 454 g de chou-fleur surgelé
- 1 paquet de 454 g de choux de Bruxelles surgelés
- 2 boîtes de 295 ml de condensé de crème de champignons
- 680 g de fromage Velveeta® tranché

Décongelez les légumes. Mettez les ingrédients dans la mijoteuse dans l'ordre susmentionné. Couvrez et laissez cuire à feu doux (LOW) pendant 4 à 5 heures.

Quantité : 8 à 10 portions

FÈVES AU LARD AU SIROP D'ÉRABLE

- 5 boîtes de 398 ml de fèves au lard
- $\frac{1}{4}$ tasse d'oignon haché
- $\frac{1}{3}$ tasse de sirop d'érable
- 2 c. à thé de moutarde sèche
- 6 tranches de bacon cuit et émietté

Mélangez les ingrédients dans la mijoteuse. Couvrez et laissez cuire à feu doux (LOW) pendant 6 à 8 heures.

Quantité : 15 portions

RECETTES

HARICOTS VERTS ET JAMBON

- 900 g de haricots verts frais, coupés en morceaux de 2,5 cm
- 2 tasses de jambon coupé en dés
- 2 tasses de pommes de terre coupées en dés
- 1 tasse d'oignons hachés
- 2 c. à thé de sel
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de poivre

Combinez les ingrédients et ajoutez suffisamment d'eau pour couvrir à peine les haricots. Couvrez et faites cuire à feu doux (LOW) pendant 8 à 10 heures.

Quantité : 8-10 portions

COURGE POIVRÉE

- 1 courge poivrée de 0,9 à 1,4 kg
- $\frac{1}{8}$ c. à thé de sel
- $\frac{1}{4}$ tasse d'eau

Lavez la courge, coupez-la en deux et retirez-en les graines. Saupoudrez chaque côté de sel. Empilez, côtés coupés vers le haut, dans la mijoteuse et ajoutez l'eau. Couvrez et faites cuire à feu vif (HIGH) pendant 3 à 4 heures.

Quantité : 4 portions

DESSERTS

POMMES CUITES

- 6 grosses pommes à cuire
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe de beurre fondu
- 3 c. à soupe de cassonade
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de muscade
- 1 c. à thé de cannelle

Pelez, videz et coupez les pommes en moitiés. Déposez les pommes dans la mijoteuse. Arrosez de jus de citron et de beurre. Saupoudrez de cassonade et d'épices. Couvrez et faites cuire à feu doux (LOW) pendant 4 à 5 heures.

Quantité : 6 à 8 portions

NOTES

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Garantie : Ce produit est garanti contre tout vice de fabrication ou de matériaux pour une période d'un an à compter de la date d'achat. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial.

Étendue de la garantie : La garantie est annulée si le produit a été endommagé par accident au cours du transport, ou suite à un usage inadéquat ou abusif, une négligence, un entretien inapproprié, un usage à but commercial, une réparation effectuée par des personnes non autorisées, une usure normale, une installation ou un assemblage inapproprié, un entretien abusif ou à toute autre cause ne découlant pas d'un défaut de fabrication ou de matériaux. Cette garantie ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis ou au Canada et ne couvre pas les produits dont l'utilisation n'est pas conforme aux instructions du fabricant, les produits qui ont subi des modifications ou des transformations, ni les produits ou pièces dont le numéro de série a été effacé, modifié ou rendu illisible.

Garanties implicites : TOUTE GARANTIE IMPLICITE DONT L'ACHETEUR POURRAIT BÉNÉFICIER EST LIMITÉE À UN AN DE LA DATE D'ACHAT. Certains états et certaines provinces ne permettent pas de limitation aux garanties implicites; la limitation ci-dessus peut donc ne pas s'appliquer à ce produit.

Exercice de la garantie : Durant la période de garantie d'un an, tout produit défectueux retourné au magasin Zellers sera soit réparé, soit remplacé par un modèle comparable. Le produit réparé ou de remplacement sera couvert pour le restant de la période de validité de la garantie, assorti d'un mois de garantie supplémentaire. Aucun paiement ne sera exigé.

Note importante : Si une pièce est manquante ou défectueuse, veuillez rapporter ce produit au magasin où vous l'avez acheté.

Adresser questions et commentaires à au Service à la clientèle de Salton :

Service à la clientèle
P.O. Box 6916
Columbia, MO 65205-6916
1 (800) 233-9054

Renonciation de la garantie : Aucune société ou personne n'est autorisée à assumer d'autres responsabilités en rapport avec la vente de ce produit. Il ne sera accepté aucune réclamation pour défaut ou mauvais fonctionnement du produit en vertu d'aucune théorie de responsabilité civile, d'aucun contrat ou de loi commerciale invoquant, sans s'y limiter, la négligence, la négligence grave, la responsabilité absolue, la rupture de garantie et la rupture de contrat. La réparation, l'échange ou le remboursement constituent les seuls recours auxquels l'acheteur aura droit dans le cadre de cette garantie. Certains états et certaines provinces ne permettent pas de limitation aux garanties implicites; la limitation ci-dessus peut donc ne pas s'appliquer à ce produit.

Droits juridiques : Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et d'autres droits qui peuvent varier selon votre lieu de résidence.

WESTINGHOUSE™,  et «AYEZ CONFIANCE... SI C'EST WESTINGHOUSE^{MD}» sont des marques de commerce de WESTINGHOUSE ELECTRIC CORPORATION et sont utilisées en vertu d'une licence par Salton, Inc. **En aucun cas Salton ne pourra être tenue responsable de dommages, pertes ou coûts découlant directement ou indirectement de ces recours.**

Fabriqué en Chine