

COCOTTE MIJOTEUSE OVALE DE 4,8 LITRES



MODÈLE WST3038ZE

MANUEL D'UTILISATION



Westinghouse

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous de poignées ou des boutons de l'appareil.
3. Pour prévenir les décharges électriques, ne mettez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. L'utilisation de cet appareil par des enfants ou près de ceux-ci requiert une surveillance accrue.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il est inutilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y fixer ou d'en retirer des pièces.
6. N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil a déjà mal fonctionné ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquez avec le Service à la clientèle pour tout examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut occasionner des blessures.
8. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir et évitez que le cordon ne touche à des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière électrique ou à gaz, ou à proximité de celle-ci, ou dans un four chaud.
11. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Pour débrancher l'appareil, placez le cadran de réglage à la position arrêt (OFF), puis retirez la fiche de la prise de courant murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.
14. Évitez tout changement brusque de température, comme l'addition d'aliments réfrigérés lorsque vous utilisez le récipient intérieur en grès.

**CONSERVER CES CONSIGNES
RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE**

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ATTENTION - SURFACES CHAUDES : Lorsqu'il est utilisé, cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur. Il est important de prendre certaines précautions pour prévenir les brûlures ou les blessures, ainsi que les risques d'incendie ou autres dommages.

1. Toute personne qui n'a pas lu ou compris toutes les consignes d'utilisation et de sécurité ne possède pas les compétences nécessaires pour utiliser cet appareil. Tous les utilisateurs doivent lire attentivement et bien comprendre le présent manuel avant de faire fonctionner ou de nettoyer cet appareil.
2. Si l'appareil tombe dans l'eau ou est accidentellement submergé, débranchez-le sur-le-champ. Ne tentez jamais de le sortir de l'eau!
3. Lorsque vous utilisez cet appareil, assurez une bonne circulation d'air tant au-dessus que sur les côtés de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil s'il touche à des rideaux, à des revêtements muraux, à des tissus, à des linges à vaisselle ou à tout autre tissus inflammable ou s'il se trouve à proximité de ceux-ci.
4. Ne laissez pas cet appareil sans surveillance durant l'utilisation.
5. Si l'appareil présente des signes de défectuosité durant l'utilisation, débranchez-le immédiatement. N'utilisez pas et ne tentez pas de réparer un appareil défectueux.
6. Branchez le cordon de cet appareil dans une prise électrique 120 V c.a.
7. N'utilisez jamais cet appareil en position instable.
8. N'utilisez jamais le récipient intérieur en grès sur une surface de cuisson électrique ou à gaz ou sur une flamme nue.
9. Soulevez le couvercle délicatement afin d'éviter d'être ébouillanté et laissez l'eau s'écouler dans le récipient intérieur en grès.

MISE EN GARDE : Pour prévenir toute détérioration ou toute décharge électrique, ne cuisez pas d'aliments dans l'élément enveloppant. Ne cuisinez que dans le récipient intérieur en grès fourni à cet effet.

FICHE POLARISÉE

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation électrique polarisée (dont l'une des broches est plus longue que l'autre). Pour prévenir tout risque d'incendie et de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans la prise murale. Si les deux broches n'entrent pas complètement, renverser la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, faire appel à un électricien professionnel. Ne jamais tenter de modifier ou de contourner ce dispositif de sécurité.

CONSIGNES RELATIVES AU CORDON COURT

Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation court visant à prévenir qu'on s'y prenne les pieds et trébuche, ce qui risque toujours de survenir lorsqu'un appareil est équipé d'un cordon plus long. Ainsi, ne jamais utiliser de rallonge avec cet appareil.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres dispositifs, cet appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Dans la mesure du possible, le brancher à un circuit indépendant.

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE COCOTTE MIJOTEUSE OVALE DE 4,8 LITRES WESTINGHOUSE WST3038ZE

LE PRODUIT PEUT DIFFÉRER LÉGÈREMENT DE L'ILLUSTRATION.

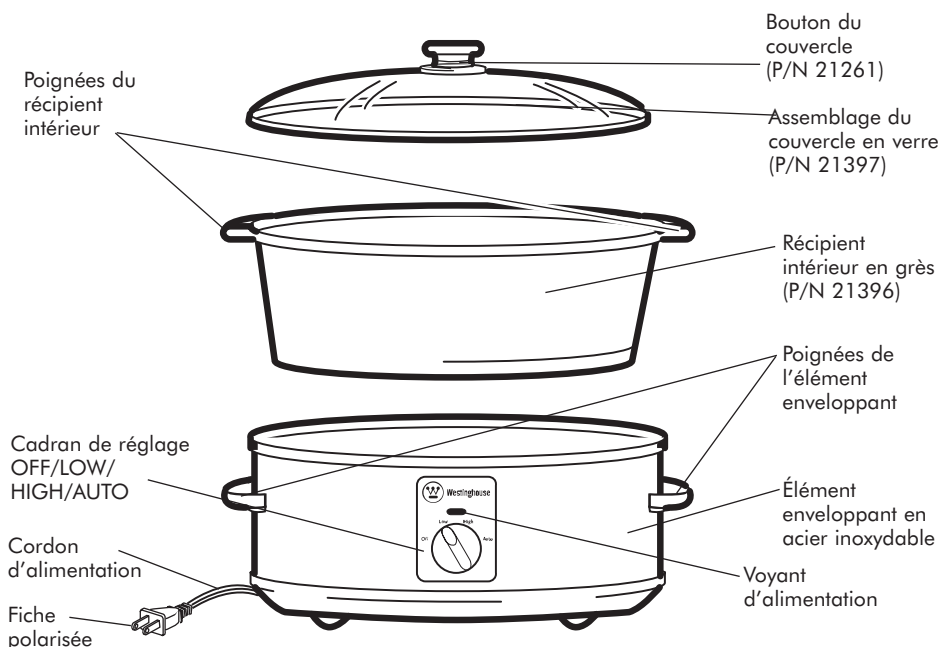


FIGURE 1

INTRODUCTION À LA CUISSON LENTE

La cuisson lente s'effectue à des températures avoisinant l'ébullition. La mijoteuse peut fonctionner à feu doux (LOW) toute la journée ou toute la nuit, si nécessaire. Cuisiner à feu vif (HIGH) équivaut à cuire des aliments dans une marmite avec couvercle sur une surface de cuisson. Des aliments cuits à feu vif (HIGH) cuiront en près de deux fois moins de temps que ceux cuits à feu doux (LOW). Une quantité additionnelle de liquide peut cependant être requise car les aliments cuits à feu vif (HIGH) bouillent. Pour mettre la mijoteuse en position arrêt, tournez le cadran de réglage à la position arrêt (OFF). Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

REMARQUE : Le couvercle doit toujours être utilisé lors de la cuisson à feu doux.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballiez la mijoteuse avec soin et nettoyez-la. Pour ce faire, consultez les CONSIGNES DE NETTOYAGE.
2. Il est nécessaire d'utiliser la mijoteuse une fois avant de mettre des aliments dans le récipient intérieur en grès. Versez quatre tasses d'eau dans le récipient intérieur en grès et placez-le dans l'élément enveloppant. Couvrez le tout avec le couvercle en verre.
3. Branchez l'appareil dans une prise électrique 120 V c.a.
4. Tournez le cadran de réglage à la position feu vif (HIGH) et laissez l'appareil chauffer pendant près de 30 minutes. Une légère odeur se dégagera de l'appareil; cela est tout à fait normal, l'odeur devrait se dissiper rapidement.
5. Tournez le cadran de réglage à la position arrêt (OFF) et laissez l'appareil refroidir pendant 20 minutes.
6. Retirez soigneusement le récipient intérieur en grès de l'élément enveloppant et retirez l'eau du récipient intérieur.
7. Rincez le récipient intérieur en grès, séchez-le bien et replacez-le dans l'élément enveloppant.

COMMENT UTILISER LA FONCTION CUISSON AUTOMATIQUE (AUTO)

La fonction cuisson automatique (AUTO) vous permet de préparer des repas en moins de temps qu'il vous en faudrait à feux doux (LOW), mais pas aussi rapidement qu'à feu vif (HIGH), accordant plus de temps à une cuisson non supervisée. Lorsque la mijoteuse est en position cuisson automatique (AUTO), elle amorce la cuisson à feu vif (HIGH) puis, lorsque la température est atteinte, elle passe automatiquement à feux doux (LOW). Lorsque vous utilisez le cycle cuisson automatique (AUTO), la nourriture est chauffée plus rapidement au départ, ce qui réduit de près de 25 % le temps de cuisson requis par une cuisson à feux doux (LOW).

MODE D'EMPLOI

1. Préparez la recette conformément aux instructions.
2. Placez les aliments dans le récipient intérieur en grès et recouvrez du couvercle en verre. Ne remplissez pas la mijoteuse à ras bord. Cuisez toujours la nourriture dans le récipient intérieur en grès et avec un couvercle. Rappelez-vous que de retirer fréquemment le couvercle pendant la cuisson prolonge le temps de cuisson requis. Lorsque vous cuisez une viande avec des légumes, placez tout d'abord les légumes au fond du récipient intérieur, puis ajoutez la viande et les autres ingrédients.

REMARQUE : Le récipient intérieur en grès NE PEUT supporter le choc associé à un changement brusque de température. Avant de cuire des aliments congelés, ajoutez un liquide chaud. Si le récipient intérieur est chaud, NE PAS ajouter de d'aliments froids.

3. Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil dans une prise électrique 120 V c.a.
4. Tournez le cadran de réglage à la température désirée : feu doux (LOW), feu vif (HIGH) ou cuisson automatique (AUTO).
5. Cuisez selon les instructions de la recette.

MISE EN GARDE : L'élément enveloppant deviendra très chaud pendant la cuisson, car c'est là que sont placés les éléments chauffants. Utilisez des gants ou des poignées de cuisine lorsque vous déplacez ou manipulez l'élément enveloppant.

6. Lorsque la cuisson est terminée, tournez le cadran de réglage à la position arrêt (OFF) et débranchez l'appareil.
7. À l'aide de poignées de cuisine, empoignez le bouton du couvercle de verre et retirez-le en le soulevant doucement loin de vous. Cela permettra à la vapeur de s'échapper avant de retirer le couvercle.
8. Attendez quelques secondes afin que toute la vapeur s'échappe. Puis, en utilisant des poignées de cuisine, retirez le récipient intérieur en grès de l'élément enveloppant.
9. Laissez refroidir complètement avec de nettoyer. Pour ce faire, consultez les CONSIGNES DE NETTOYAGE.

MODE D'EMPLOI (suite)

REMARQUE : Si vous déplacez la mijoteuse, empoignez l'appareil par les poignées de l'élément enveloppant et utilisez des gants ou des poignées de cuisine. (Voir Figure 2.)

10. Même lorsque mise en position arrêt et débranchée, la mijoteuse demeure chaude pendant quelque temps après son utilisation. Mettez-la de côté et laissez-la refroidir avant de la nettoyer ou de la ranger.

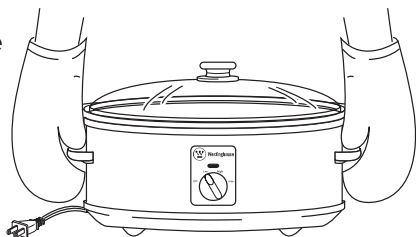


FIGURE 2

CONSEILS POUR LA CUISSON LENTE

- Les viandes ne bruniront pas pendant la cuisson. Si vous désirez les faire dorer, chauffez une petite quantité d'huile dans une poêle à frire et faites brunir les viandes avant de les placer dans le récipient intérieur de grès.
- À cuisson lente, les herbes et les épices entières donne meilleur goût que les herbes ou les épices moulues ou hachées.
- Lorsque vous cuisinez à la mijoteuse, rappelez-vous que les liquides ne s'évaporent pas autant que lors d'une cuisson conventionnelle. Réduisez la quantité de liquide des recettes qui ne sont pas conçues pour une mijoteuse. Le riz et les soupes constituent les seules exceptions à cette règle. Rappelez-vous qu'il est toujours possible d'ajouter des liquides plus tard si nécessaire. Si une recette donne trop de liquide à la fin du temps de cuisson, retirez le couvercle et tournez le cadran de réglage à la position feu vif (HIGH). La quantité de liquide devrait être moindre 30 à 45 minutes plus tard.
- La plupart des recettes qui exigent des viandes et des légumes crus nécessitent de six à huit heures de cuisson à feu doux (LOW).
- Les viandes grasses peuvent donner des plats moins goûteux. Une pré-cuisson ou un rissolage aidera à réduire la quantité de gras et à préserver la couleur des viandes. Plus la viande est grasse, moins elle nécessitera de liquide. Si vous cuisez une viande très grasse, placez d'épaisses tranches d'oignons sous la viande afin qu'elle ne cuise pas dans la graisse. Si nécessaire, avant de servir, utilisez une tranche de pain, une cuillère ou une passoire pour retirer le gras excédentaire en surface.
- Les aliments coupés en morceaux uniformes cuiront plus rapidement et plus également que les aliments entiers comme les rôtis ou les volailles.

CONVERTIR DES RECETTES STANDARDS EN RECETTES POUR CUISSON LENTE

- Les légumes comme les carottes, les pommes de terre, les navets et les betteraves prennent plus de temps à cuire que bien des viandes. Placez-les au fond de la mijoteuse et recouvrez-les de liquide.
- L'ajout de lait ou de yogourt devrait se faire pendant les deux dernières heures de cuisson. Le lait évaporé peut, quant à lui, être ajouté en début de cuisson.
- Le riz, les nouilles et les pâtes ne sont pas recommandés pour les longues périodes de cuisson. Faites-les cuire séparément et ajoutez-les à la mijoteuse au cours des 30 dernières minutes.

CONSIGNES D'ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR

Cet appareil ne nécessite que peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce que l'utilisateur peut lui-même réparer. Ainsi, ne jamais tenter de réparer soi-même l'appareil. Toute opération d'entretien - autre que le nettoyage - qui nécessite le démontage de l'appareil doit être effectuée par un technicien compétent.

- Évitez tout changement brusque de température. Par exemple, ne placez pas un couvercle de verre ou un récipient en grès chaud dans une eau froide ou sur une surface mouillée.
- N'utilisez pas le récipient intérieur en grès pour ranger de la nourriture au réfrigérateur pour ensuite la faire réchauffer dans l'élément enveloppant. Le changement brusque de température pourrait fissurer le récipient.
- Évitez de frapper le récipient intérieur en grès ou le couvercle en verre contre le robinet ou toute surface dure.
- N'utilisez pas le récipient intérieur en grès ou le couvercle en verre s'ils sont ébréchés, fissurés ou très égratignés.
- Cet appareil nécessite très peu d'entretien. Il ne comporte aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne tentez pas de le réparer vous-même. Si des réparations doivent être effectuées, communiquez avec un réparateur autorisé.

NETTOYAGE

REMARQUE : NE SUBMERGEZ JAMAIS L'ÉLÉMENT ENVELOPPANT OU LE CORDON D'ALIMENTATION DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

1. Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir complètement avec le nettoyage.
2. Lavez le récipient intérieur et le couvercle en verre dans une eau chaude et savonneuse. Si des résidus collent à la paroi du récipient, remplissez-le d'eau chaude savonneuse et laissez-le tremper avant de le nettoyer avec un tampon à récurer en plastique.
3. Rincez et bien sécher.
4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'élément enveloppant avec une éponge ou un chiffon légèrement humide. N'utilisez jamais de détersifs abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer l'élément enveloppant car ils pourraient endommager les surfaces.

RANGEMENT

1. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de ranger l'appareil.
2. Rangez l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit sec et propre.
3. Ne rangez pas la mijoteuse si elle est encore chaude ou mouillée.
4. Pour ranger la mijoteuse, placez le récipient intérieur en grès dans l'élément enveloppant et mettez le couvercle en verre sur le récipient. Pour protéger le couvercle, vous pouvez l'envelopper dans un chiffon doux et le déposer à l'envers sur le récipient.
5. Ne tendez jamais le cordon d'alimentation fermement autour de l'appareil; laissez-le enroulé de manière lâche.

RECETTES

SOUPE À LA DINDE ET AUX LÉGUMES

- 2 pilons de dinde, sans peau ni gras excédentaire
- 2 gros poireaux, bien lavés pour enlever toute la terre et le sable, parties blanches et vert pâle seulement, tranchés minces
- 3 carottes, pelées et coupées en rondelles de 1/4 pouce
- 3 branches de céleri, coupées en tranches de 1/4 pouce
- 1 sac de grains de maïs congelés de 10 onces
- 1 sac de haricots verts congelés de 10 onces
- 1/2 tasse d'orge perlé non cuit
- 1 cuillère à table de persil frais ou d'aneth
- 2 boîtes de bouillon de poulet faible en gras de 14 onces
- sel et poivre au goût
- 4 tasses d'eau

1. Placer tous les ingrédients dans le récipient intérieur en grès.
2. Couvrir et tourner le cadran de réglage en position cuisson automatique (AUTO). La soupe sera prête 6 ou 7 heures plus tard ou lorsque la dinde et les légumes seront bien cuits. La soupe peut aussi être réalisée à feu doux (LOW) en 7 à 8 heures.
3. Avant de servir, retirer la viande du récipient, séparer la viande des os, couper la viande en petits cubes et la réinsérer dans la soupe. Assaisonner avec sel et poivre au goût.

Donne 4 à 6 portions

SOUPE AU POIS CASSÉS

- 1 cuillère à table d'huile d'olive
- 1 gros oignon coupé en morceaux
- 2 gousses d'ail hachées fin
- 1 grosse pomme de terre, pelée et coupée en cubes
- 2 carottes, pelées et coupées en rondelles de 1/4 pouce
- 2 branches de céleri, coupées en tranches de 1/4 pouce
- 2 tasses de pois cassés (1 livre) bien rincés
- 1 tranche de jambon de 1/2 livre coupée en cubes de 1/2 pouce
- 2 cuillères à thé de marjolaine séchée
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/4 cuillère à thé de poivre noir moulu
- 6 tasses d'eau bouillante
ou suivre les directives de pré-trempage inscrites sur le sac de pois séchés et
utiliser de l'eau à la température de la pièce

1. Placer tous les ingrédients dans le récipient intérieur en grès.
2. Couvrir et tourner le cadran de réglage en position cuisson automatique (AUTO). La soupe sera prête 8 ou 9 heures plus tard. Elle peut être réalisée à feu doux (LOW) en 9 à 10 heures.
3. Avant de servir, assaisonner avec sel et poivre au goût.

Donne 4 à 6 portions

PLAT CONSISTANT AU BŒUF ET AUX HARICOTS AU LARD

1 livre de bœuf haché très maigre

1 gros oignon coupé en gros morceaux

2 boîtes de haricots au lard de 28 onces

1 boîte de haricots secs de 15 onces

1 boîte de haricots noirs de 15 onces, rincés à l'eau froide et égouttés

1 boîte de tomates à l'étuvée coupées en dés et égouttées

1/2 tasse de ketchup

1/2 tasse de cassonade

2 cuillères à table de mélasse ou de sirop d'érable

2 cuillères à table de moutarde sèche

Pincée de poivre de Cayenne

1. Dans une grande poêle antiadhésive, faire brunir le bœuf haché et l'oignon sur une surface de cuisson. Cuire jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée en émettant bien la viande à la cuillère. Égoutter et retirer tout le gras accumulé.
2. Placer la viande brunie et les autres ingrédients dans le récipient intérieur en grès.
3. Couvrir et tourner le cadran de réglage en position cuisson automatique (AUTO). Le plat sera prêt 6 à 7 heures plus tard ou lorsque les haricots seront devenus épais et bouillants. Ce plat peut aussi être réalisé à feux doux (LOW) en 7 à 8 heures.

Donne 6 à 8 portions

POIVRONS FARCIS

6 gros poivrons, têtes, cœur et graines enlevés

1 livre de bœuf haché très maigre

1 1/2 tasse de riz cuit

2 gros œufs légèrement battus

1/2 tasse de fromage romano haché

2 cuillères à table de persil haché fin

1/2 cuillère à thé de sel

1/2 cuillère à thé de poivre noir

1 boîte de sauce aux tomates de 28 onces

1/2 cuillère à thé de poudre d'ail

1. Placer le bœuf haché, le riz cuit, les œufs, le fromage, le persil, le sel et 1/4 de cuillère à thé de poivre noir dans un grand bol à mélanger.
2. Percer un trou au bas de chacun des poivrons. Placer le mélange de viande dans les poivrons, répartissant la viande équitablement sans tasser.
3. Placer les poivrons farcis debout dans le récipient intérieur en grès.
4. Mélanger la sauce aux tomates, la poudre d'ail et le poivre restant dans un grand bol ou une tasse à mélanger. Verser la sauce sur chacun des poivrons à la cuillère et mettre le reste de la sauce dans le récipient intérieur en grès.
5. Couvrir et tourner le cadran de réglage en position cuisson automatique (AUTO). Cuire jusqu'à ce que les poivrons soient tendres à la fourchette, soit 6 à 7 heures. Cette recette peut aussi être réalisée à feux doux en 7 à 8 heures.

Donne 6 portions

GIGOT D'AGNEAU RÔTI AU ROMARIN ET À L'AIL

4 grosses pommes de terre, pelées et coupées en tranches de 1/4 pouce

1 gigot d'agneau paré sans os, de 3 à 4 livres ficelé

1 cuillère à thé de sel

1/2 cuillère à thé de poivre noir moulu grossièrement

6 gousses d'ail pelées et broyées

4 tiges de romarin frais haché ou 1 cuillère à thé de romarin séché

2 cuillères à table d'huile d'olive

1/2 tasse de vin blanc

1. Placer les pommes de terre au fond du récipient intérieur en grès.
2. Dans un petit bol, piler le sel, le poivre, l'ail et le romarin avec une fourchette pour former une pâte. Enduire la viande de cette pâte. Dans une poêle à frire, chauffer l'huile d'olive à feu moyen et faire brunir l'agneau sur tous les côtés. Placer le gigot rôti dans le récipient intérieur sur les pommes de terre. Verser le vin blanc dans la poêle et amener à ébullition, grattant la poêle pour déloger toutes les parcelles restantes de viande. Verser sur la viande.
3. Couvrir et tourner le cadran de réglage en position cuisson automatique (AUTO). Cuire 7 à 8 heures. Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer si la viande est cuite. L'agneau devrait être légèrement rosé lorsque tranché. Cette recette peut être réalisée à feu doux en 8 à 10 heures.

Donne 6 à 8 portions

POULET CACCIATORE

2 cuillères à table d'huile d'olive

1 poulet de 4 livres, peau et gras excédentaire enlevés, coupé en morceaux

1 gros oignon haché

2 gousses d'ail tranchées finement

1 petit piment cerise ou jalapeño, épépiné et coupé grossièrement, facultatif

8 onces de champignons blancs, tranchés finement

1/3 tasse de vin blanc sec

2 tasses de tomates broyées en conserve

1 cuillère à thé de sel

1/4 cuillère à thé de poivre noir moulu

1 cuillère à table de persil haché fin

1. Dans une grande poêle à frire, brunir à feu moyen le poulet, l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive.
2. Placer le poulet, le jus de cuisson et tous les autres ingrédients dans le récipient intérieur en grès, à l'exception du persil.
3. Couvrir et tourner le cadran de réglage en position cuisson automatique (AUTO). Le poulet sera prêt 7 à 8 heures plus tard. Cette recette peut aussi être réalisée à feux doux en 8 à 9 heures.
4. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter le persil avant de servir.

Donne 4 portions

RAGOÛT DE BŒUF À L'ANCIENNE

- 3 carottes, pelées et tranchées en rondelles de 1/4 pouce
- 3 grosses pommes de terre, pelées et coupées en cubes de 1 pouce
- 1 gros oignon coupé en deux et tranché finement
- 3 livres de bœuf coupé en cubes de 1-1/2 pouce
- 3 tasses de bouillon ou de consommé de bœuf
- 1 tasse de sauce aux tomates en conserve
- 1 cuillère à thé de thym séché
- 1 feuille de laurier
- 1/2 cuillère à thé de grains de poivre noir entiers
- 2 tasses de pois congelés
- 1 cuillère à table de persil frais haché fin

1. Placer en étages dans le récipient intérieur en grès les carottes, les pommes de terre, puis les oignon. Ajouter le bœuf, la feuille de laurier et les grains de poivre. Dans un grand bol, mélanger le bouillon, la sauce aux tomates et le thym. Verser sur la viande et les légumes.
2. Couvrir et tourner le cadran de réglage en position cuisson automatique (AUTO). Le ragoût sera prêt en 7 à 8 heures. Cette recette peut aussi être réalisée à feu doux (LOW) en 8 à 9 heures.
3. Ajouter les pois 15 à 20 minutes avant de servir et cuire à feux vif (HIGH). Goûter et saler si nécessaire. Ajouter le persil et retirer la feuille de laurier avant de servir.

Donne 6 à 8 portions

SAUCE BOLOGNAISE LENTE CUISSON

- 2 cuillères à table d'huile d'olive
- 1 1/2 livre de bœuf haché très maigre
- 1 oignon moyen, haché fin
- 2 carottes pelées et hachées finement
- 2 branches de céleri hachées finement
- 1 boîte de lait évaporé de 12 onces
- 1 cuillère à thé de muscade râpée ou moulue
- 2 cuillères à thé de sucre
- 3 cuillères à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre noir moulu
- 1 cuillère à table de persil frais haché
- 1 cuillère à table de basilic frais haché
- 2 boîtes de purée de tomates de 28 onces

1. Faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen dans un grande poêle à frire sur une surface de cuisson. Ajouter l'oignon, les carottes, et le céleri. Sauter pendant 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter le bœuf haché et cuire jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée, émiettant la viande à la cuillère.
2. Placer le bœuf et les autres ingrédients dans le récipient intérieur en grès.
3. Couvrir et tourner le cadran de réglage en position cuisson automatique (AUTO). La sauce sera prête 7 à 8 heures plus tard. La sauce peut aussi être réalisée à feux doux (LOW) en 8 à 9 heures.
4. Goûter et assaisonner.

Donne 6 à 8 portions

PUDDING DE PAIN PERDU AU CHOCOLAT

2 boîtes de lait évaporé de 12 onces

1 tasse de pépites de chocolat semi-sucré

4 gros œufs

1/4 tasse de sucre

1 cuillère à thé d'extrait de vanille

1 pain blanc ou aux œufs de la veille, sans croûte, coupé en petits cubes

1. Dans un grand bol conçu pour le micro-ondes ou dans une tasse à mesurer de 4 tasses, mélanger le lait évaporé et les pépites de chocolat. Chauffer au micro-ondes à puissance maximale pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange commence à mijoter. Bien mélanger. Incorporer les œufs, la vanille et le sucre au fouet.
2. Beurrer légèrement le récipient intérieur en grès. Placer les cubes de pain au fond en répartissant le tout équitablement. Verser le mélange au chocolat sur le pain. Laisser reposer 15 minutes, en pesant sur le pain afin qu'il absorbe le liquide.
3. Couvrir et tourner le cadran de réglage à la position feu vif (HIGH). Cuire pendant 1^{1/2} à 2 heures.
4. Servir chaud avec de la crème fouettée, si désiré.

Donne 8 portions

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Couverture : Le présent produit est garanti contre les pièces défectueuses et les vices de fabrication pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est offerte seulement à l'acheteur initial et n'est pas transférable. Au cours de la période d'un (1) an suivant la date d'achat initiale du produit, le centre de réparation pourra, à son gré, choisir de 1) réparer le produit ou 2) remplacer celui-ci par un modèle remis à neuf comparable. Ces recours sont les seuls offerts à l'acheteur en vertu de la présente garantie.

Service de garantie: Pour obtenir un service de garantie, vous devez composer le numéro de notre service de garantie au 1-800-233-9054 pour des directives sur le mode de renvoi du produit, soit dans son emballage original, soit dans un emballage offrant un degré de protection égal au centre de réparation indiqué ci-dessous. Vous devez y inclure une copie de votre reçu ou toute autre preuve d'achat afin de prouver votre admissibilité à la couverture de la garantie.

Pour retourner le produit,
veuillez l'expédier à :

ATTN: Repair Center
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552 USA

Vous pouvez communiquer avec nous
par la poste, par téléphone ou par courrier
électronique aux coordonnées suivantes :

Consumer Relations Department
PO Box 7366
Columbia MO 65205-7366
États-Unis
1 800 233-9054
Adresse de courrier électronique:
consumer_relations@toastmaster.com


Dommages non couverts : La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le mauvais usage, les accidents, l'usage commercial, le mauvais entretien ou par toute autre dommage occasionné autrement que par la défectuosité des pièces ou les vices de fabrication survenus dans le cadre de l'utilisation normale par l'acheteur. La présente garantie n'est pas valide si le numéro de série a été modifié ou enlevé du produit. Cette garantie n'est valide qu'aux États Unis et au Canada.

LIMITATION DES DOMMAGES : AUCUNE RESPONSABILITÉ N'EST ASSUMÉE QUANT À UN DOMMAGE ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF DÉCOULANT DE LA VIOLATION D'UNE GARANTIE OU CONDITION EXPRESSE OU IMPLICITE À L'ÉGARD DE CE PRODUIT.

DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES : SAUF DANS LA MESURE OÙ ELLES SONT INTERDITES PAR LES LOIS APPLICABLES, TOUTES LES GARANTEIS OU CONDITIONS IMPLICITES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, TOUTES LES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTABILITÉ À UNE FIN OU À UN USAGE PARTICULIER QUANT À CE PRODUIT SONT LIMITÉES À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

Certains territoires ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs ni ne permettent des limitations de la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou les exclusions précitées peuvent ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits en vertu des lois de votre territoire.

Pour obtenir plus de renseignements sur nos produits, veuillez consulter notre site Web au : www.maxim-toastmaster.com.

WESTINGHOUSE  et «AYEZ CONFIANCE... SI C'EST WESTINGHOUSE» sont des marques de commerce de WESTINGHOUSE ELECTRIC CORPORATION et sont utilisées sous licence.

©2005 Tous droits réservés.
Imprimé et fabriqué en Chine

N° de pièce 61741ZE
7/05