



REALTREE™
OUTFITTERS



8 QUART

SLOW COOKER

03-2200-RT

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 071515

GENERAL SAFETY RULES	3
PRECAUTIONS	4
COMPONENT LIST	5
HOW TO USE YOUR SLOW COOKER	6
CLEANING AND CARE	7
HOW TO USE LID LATCH	8
TIPS FOR SLOW COOKING	9
COOKING CHART	10
TROUBLESHOOTING	11
LIMITED ONE-YEAR WARRANTY	12
REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	14
PRECAUCIONES	15
LISTA DE COMPONENTES	16
CÓMO USAR SU OLLA DE COCCION	17
LIMPIEZA Y CUIDADO	18
CÓMO USAR EL LID LATCH	18
CONCEJOS PARA COCINAR LENTO	19
TABLA PARA COCINAR	20
RESOLVIENDO PROBLEMAS	21
UN AÑO DE GARANTÍA WESTON LIMITADA	22
IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ	24
DESCRIPTION DE LA PIÈCE	25
UTILISATION DE LA MIJOTEUSE	26
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	27
UTILISATION DU VERROUILLAGE DE COUVERCLE LID LATCH™	27
CONSEILS POUR CUISSON À LA MIJOTEUSE	28
CARTE DE CUISSON	29
DÉPANNAGE	30
UN AN DE GARANTIE WESTON LIMITÉE	31

GENERAL SAFETY RULES

READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS PRIOR TO USING THIS UNIT. YOUR SAFETY IS MOST IMPORTANT! FAILURE TO COMPLY WITH PROCEDURES AND SAFE GUARDS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE. REMEMBER: YOUR PERSONAL SAFETY IS YOUR RESPONSIBILITY!

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
10. Do not place on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect slow cooker, turn control knob to OFF then remove plug from wall outlet.
13. Caution: To prevent damage or shock hazard do not cook in base. Cook only in removable crock.
14. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. This product is intended for household use only. This product is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This product is not intended for use with any non-food materials or products. **WARNING! Shock Hazard:** This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or using an adaptor. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet. The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the counter- top or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

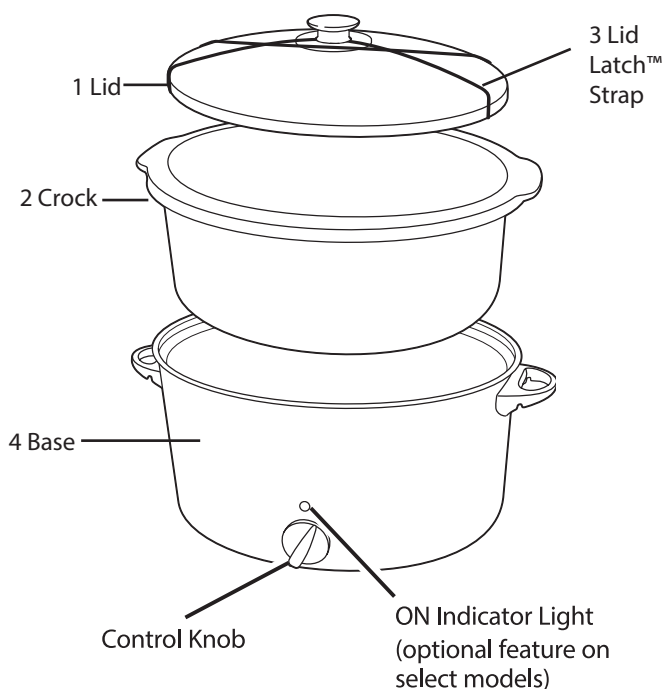
SAVE THESE INSTRUCTIONS

CROCK AND LID: PRECAUTIONS AND INFORMATION

- Please handle crock and lid carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot lid or crock into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid hitting crock or lid against faucet or other hard surfaces.
- Do not use crock or lid if chipped, cracked, or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- The bottom of crock is very rough and can damage countertop. Use caution.
- The crock and lid can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.
- The crock is microwave safe and oven proof, but never heat crock when empty. Never place lid on a burner or stove top. Do not place lid in a microwave oven, conventional oven, or on stove top.

REMOVING LID AND CROCK

When removing lid, tilt so that opening faces away from you to avoid being burned by steam. The sides of the slow cooker's base get very warm because the heating elements are located here. Use handles on base if necessary. Use hot mitts to remove crock.



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	LID, 5 QT	03-2101
2	CROCK, 5 QT - OVAL	03-2102
3	LID LATCH™ STRAP	03-2103
4	BASE	03-2204-RT

If any components of this unit are broken, the unit does not operate properly or you need a replacement instruction manual, visit us on the web at

WestonProducts.com

Or call Weston Brands LLC Toll Free at **1-800-814-4895**
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 001-440-638-3131

HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

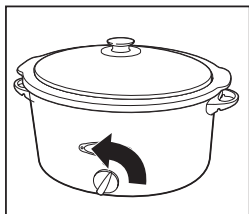
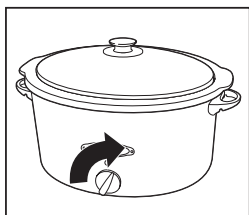
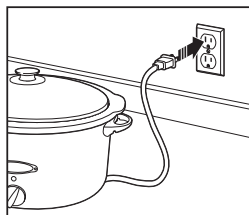
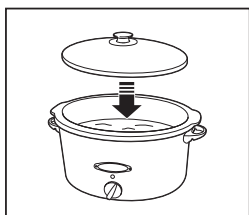


Before First Use: Wash lid and crock in hot, soapy water. Rinse and dry.

WARNING! Food Safety Hazard. Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using.

KEEP WARM SETTING

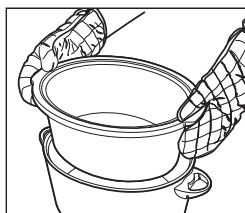
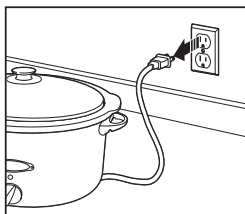
The Keep Warm setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on Keep Warm setting. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on Low or High, then switch to Keep Warm. Visit foodsafety.gov for more information



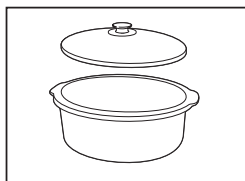
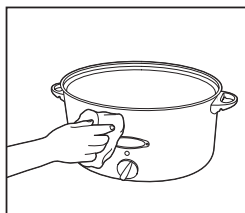
When cooking is finished, turn OFF.

CLEANING AND CARE

Electrical Shock Hazard.
Disconnect power before cleaning. Do not immerse
cord, plug, or base in any liquid



Remove crock and let cool.



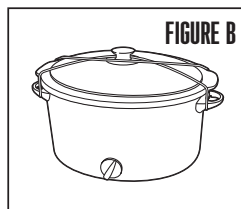
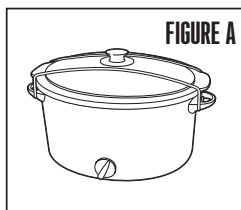
DISHWASHER-SAFE

ENGLISH INSTRUCTIONS

HOW TO USE LID LATCH™ STRAP

The Lid Latch™ helps secure lid while moving, transporting, or storing slow cooker.

1. Place latch into groove under one handle. Stretch to other side and secure in groove under other handle. **(FIGURE A)**
2. Once attached, latch can also be crossed over knob to further secure lid. **(FIGURE B)**



TIPS FOR SLOW COOKING

- The crock should be at least half-filled for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe.
- Stirring is not necessary when slow cooking. Removing the lid and doing so will result in major heat loss, extending cooking time.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch (5 cm) space between the top of the crock and the food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in crock, cover with lid and refrigerate overnight. In the morning, simply place crock in slow cooker.
- Do not use frozen, uncooked meat in slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Some foods are not suited for extended cooking in a slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for slow cooking.
- The higher the fat content of meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so meat will not sit on (and cook in) fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce liquid called for in original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of crock.

COOKING CHART

RECIPE	3-5 QT/L	6-7 QT/L	8 QT/L	INSTRUCTIONS
Beef Pot Roast	2 lb. (907 g) beef pot roast	3-5 lb. (1.3-2.2 kg) beef pot roast	4-6 lb. (1.8-2.7 kg) beef pot roast	1. Season roast with salt and pepper.
	1 teaspoon (5 ml) salt	1-1/2 teaspoons (7.5 ml) salt	2 teaspoons (10 ml) salt	2. Over medium-high heat, brown roast on all sides.
	1/2 teaspoon (2.5 ml) pepper	1 teaspoon (5 ml) pepper	1 teaspoon (5 ml) pepper	3. Place vegetables in crock.
	1/4 (60 ml) cup beef broth/water	1/2 cup (125 ml) beef broth/water	3/4 cup (175 ml) beef broth/water	4. Place roast on top of vegetables.
	1/2 to 1 envelope dry onion mix	1 envelope dry onion mix	1 envelope dry onion mix	5. Sprinkle with onion soup mix.
	1 onion, quartered	2 onions, quartered	3 onions, quartered	6. Drizzle beef broth over meat and vegetables.
	2 potatoes, quartered	3-4 potatoes, quartered	5-6 potatoes, quartered	7. Cover and cook on HIGH for 5 hours, LOW for 10 hours or until internal temperature measures at least 160°F (71°C) for medium. Cooking on the LOW setting will result in more tender meat.
	2 carrots, cut in 1" (2.5 cm) pieces	3-4 carrots, cut in 1" (2.5 cm) pieces	5-6 carrots, cut in 1" (2.5 cm) pieces	
Chili	1 lb. (450 g) ground beef	2 lb. (907 g) ground beef	4 lb. (1.8 kg) ground beef	1. Combine beef, chili seasoning, diced tomatoes and kidney beans in crock.
	1-1.5 oz (40 g) envelope chili seasoning	2-1.5 oz (40 g) envelopes chili seasoning	4-1.5 oz (40 g) envelopes chili seasoning	2. Cover and cook on HIGH for 4 hours, LOW for 8 hours or until temperature is at least 160°F (71°C).
	1-14.5 oz. (411 g) can diced tomatoes	2-14.5 oz. (411 g) can diced tomatoes	4-14.5 oz. (411 g) can diced tomatoes	
	1-16 oz. (453 g) can kidney beans, (drained and rinsed)	2-16 oz. (453 g) can kidney beans, (drained and rinsed)	4-16 oz. (453 g) can kidney beans, (drained and rinsed)	
Whole Chicken	3 lb. (1.3 kg) whole chicken	4-6 lb (1.8-2.7 kg) whole chicken (or two 3 lb. [1.3 kg] chickens)	7-8 lb (3.2-3.6 kg) whole chicken	1. Remove giblets/neck from cavity of chicken(s).
	2 garlic cloves, peeled	3 garlic cloves, peeled	4 garlic cloves, peeled	2. Place garlic, lemon and bay leaf in chicken cavity.
	1/2 lemon	1/2 lemon	1 lemon, halved	3. Season chicken(s) with salt and pepper.
	1 bay leaf	2 bay leaves	3 bay leaves	4. Place chicken(s) in crock and sprinkle with paprika.
	1 teaspoon (5 ml) salt	2 teaspoons (10 ml) salt	1 tablespoon (10 ml) salt	5. Cover and cook on HIGH for 4 hours, LOW for 8 hours or until internal temperature measures at least 165°F (74°C).
	1/2 teaspoon (2.5 ml) pepper	1 teaspoon (5 ml) pepper	1-1/2 teaspoons (7.5 ml) pepper	
	1 teaspoon (5 ml) paprika	1-2 teaspoons (5-10 ml) paprika	2 teaspoons (10 ml) paprika	

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	THINGS TO CHECK
Food is undercooked.	• Was food cooked on the Keep Warm setting? Do not cook on Keep Warm; always cook on Low or High heat settings. • Was power interrupted? • Did you select the Low heat setting, but use a cooking time based on the High heat setting? Did you have the lid placed correctly on the slow cooker?
The food isn't done after cooking the amount of time recommended in my recipe.	• This can be due to voltage variations (which are commonplace everywhere) or altitude. The slight fluctuations in power do not have a noticeable effect on most appliances. However, it can alter the cooking times in the slow cooker by extending the cooking times. Allow sufficient time and select the appropriate heat setting. You will learn through experience if a shorter or longer time is needed.
My meal was over-cooked. Why?	• Was the crock at least half-full? The slow cooker has been designed to thoroughly cook food in a filled crock. If the crock is only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time. • Did you select correct number of hours based on cooking temperature (Low or High)? • Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.

ONE-YEAR LIMITED WESTON WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada, which have been properly registered within 30 days of the date of original purchase. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option.

To register your product: complete the online form at www.WestonProducts.com/Warranty, or submit the completed Warranty Card and a copy of the purchase receipt.

This warranty does not cover unregistered products, unauthorized repairs or service to products, products sold "as-is" by retailers, glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient and is not transferrable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

Before returning the product for any repair or service: it must be clean and free from any food particles or other debris; otherwise, we will return it or impose a \$50 cleaning surcharge, at our option.

To make a warranty claim: go to www.WestonProducts.com/Contact; or call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.440.638.3131 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid. If the product qualifies for a warranty repair or replacement, we will bear the cost of returning it to you. We are not responsible for shipping damage.

For non-warranty work: call 1.800.814.4895 in the U.S. and 001.440.638.3131 outside the U.S., Monday – Friday, 8 am – 5 pm Eastern, to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). We will refuse all returns without an RMA Number. We charge US\$35/hour for all diagnostic, service, repair and processing work. We will not start any service or repair work without prior authorization. You are responsible for all costs associated with shipping us the product freight prepaid and our returning it to you.

To use the Warranty Card to register your product, follow these instructions:

WESTON WARRANTY CARD

SEND THIS CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT:
WESTON BRANDS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Customer Name: _____

Address: _____

City/State/Zip/Country: _____

Telephone Number: _____

E-Mail Address: _____

Original Date of Purchase: _____

Copy of Receipt
Included

☐

Product Model #: _____

Serial # (if applicable): _____

I have read the warranty information. Initial here: _____





REALTREE[™]
OUTFITTERS



8 CUARTOS

OLLA DE COCCIÓN

03-2200-RT

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 071515

⚠ REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA Y ENTIENDA COMPLETAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR ESTA UNIDAD. ¡SU SEGURIDAD ES LO MÁS IMPORTANTE! NO SEGUIR LOS PROCEDIMIENTOS Y PRECAUCIONES PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES. RECUERDE: ¡SU SEGURIDAD PERSONAL ES RESPONSABILIDAD DE USTED!

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
5. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
7. No opere ningún aparato eléctrico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número de llamada gratis de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar incendios, choques eléctricos o lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
12. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar la olla eléctrica de cocimiento lento, coloque la perilla en la posición apagada (OFF); saque el enchufe del tomacorriente.

14. Precaución: Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro del revestimiento desmontable.

15. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una el recipiente de cerámica caliente.

16. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

17. Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico. Este producto está concebido para la preparación, cocción y servicio de alimentos. Este producto no está concebido para su uso con materiales o productos no alimenticios.

¡ADVERTENCIA! Peligro de descarga eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no embona, invértalo. Si aún así no embona, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. Las especificaciones eléctricas nominales del cable de extensión debe ser igual o mayor que la especificaciones nominal de la cafetera. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mesa o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

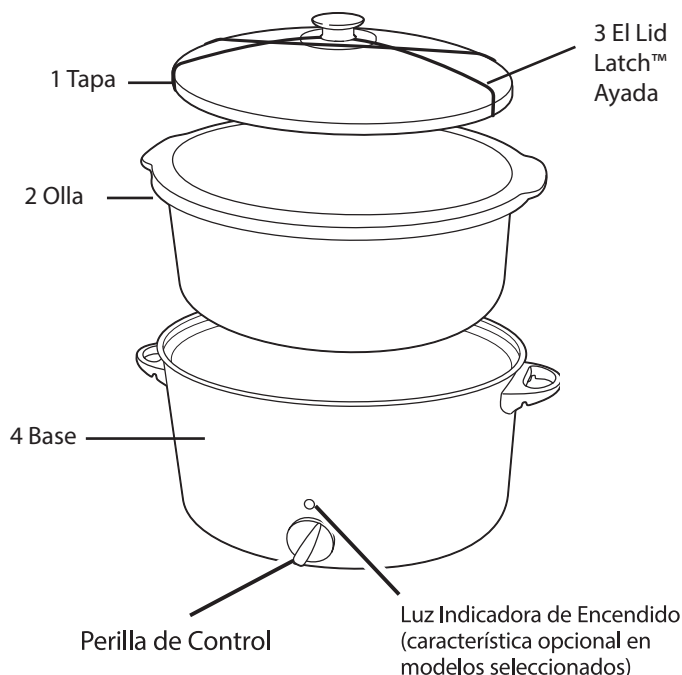
TAPA Y OLLA: PRECAUCIONES E INFORMACIÓN

- Por favor maneje la Olla y Tapa cuidadosamente para asegurarles una vida larga.
- Evite cambios repentinos y extremos de temperatura. Por ejemplo, no coloque una Tapa u Olla caliente en agua fría o sobre una superficie húmeda.
- Evite golpear al Olla y Tapa contra el fregadero u otra superficie dura.
- No use la Olla o Tapa si está astillada, quebrada o severamente tallada.
- No use limpiadores abrasivos o estropajos de metal.
- La parte inferior de la Olla es muy áspera y puede dañar una cubeirta. Tenga precaución.
- La Olla y tapa pueden volverse muy calientes. Tenga precaución. No los ponga directamente sobre ninguna superficie o cubierta desprotegida.
- La Olla puede usarse en microondas y es a prueba de hornos, pero nunca caliente la Olla cuando esté vacía. Nunca coloque la Tapa en un quemador o sobre la estufa. No coloque la Tapa en un horno de microondas, horno convencional o sobre la estufa.

REMUEVA LA TAPA Y OLLA

Cuando remueva la Tapa, inclínela de manera que la abertura quede hacia otro lado que no sea hacia usted para evitar quemaduras por el vapor.

Los lados de la Base de la olla de cocimiento lento se ponen muy calientes debido a los elementos caloríficos localizados en ella. Use las manijas en la base si es necesario. Use guantes para remover la Olla.



LISTA DE COMPONENTES

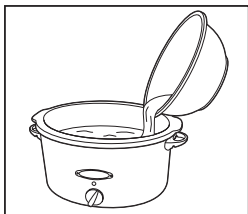
NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	TAPA, 5 QT	03-2101
2	OLLA, 5 QT - OVAL	03-2102
3	EL LID LATCH™ AYUDA	03-2103
4	BASE	03-2204-RT

Si cualquier componente de esta unidad está roto, si no funciona debidamente, o si necesita un instructivo de repuesto, visítenos en la Web en

WestonProducts.com

O llame a Weston Brands LLC larga distancia sin costo **1-800-814-4895**
De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET. Fuera de Estados Unidos llame
al 001-440-638-3131

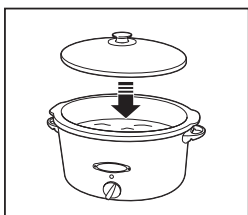
CÓMO USAR SU OLLA DE COCCION



Antes de usar por primera vez: Lave la tapa y olla en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

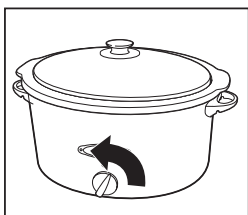
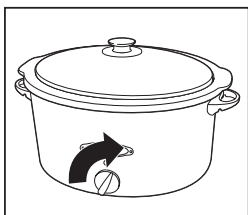
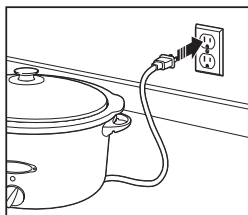
ADVERTENCIA!

Peligro de Seguridad de Comida. La comida de estar lo suficientemente caliente para prevenir el crecimiento de bacterias antes de usar.



AJUSTES PARA MANTENER CALIENTE

El ajuste de Mantener Caliente debe ser usado solamente después de que una receta ha sido cocinada completamente. No recaliente la comida en el ajuste Mantener Caliente. Si la comida ha sido cocinada y luego refrigerada, recaliente en Bajo o Alto, luego cambie a Mantener Caliente. Visite foodsafety.gov para más información.

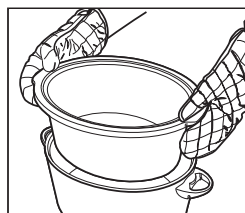
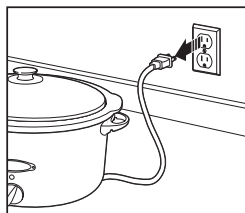


Cuando se termine de cocer, apáguela.

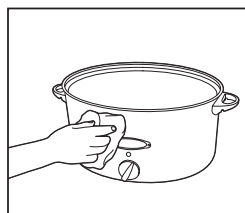
LIMPIEZA Y CUIDADO

Peligro de Descarga Eléctrica.

Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en ningún líquido.



Remueva la olla y deje enfriar.

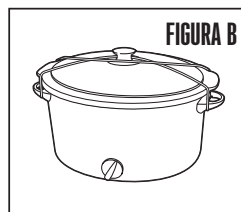
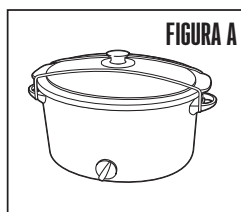


RESISTENTE AL LAVAVAJILLAS

CÓMO USAR EL LID LATCH™

El Lid Latch™ ayuda a asegurar la tapa mientras es movida, transportada o almacenada la olla de cocción.

1. Coloque el broche en la ranura debajo de una manija. Estire el otro lado y asegúrelo en la ranura en la otra manija. **(FIGURA A)**
2. Una vez unido, el broche puede ser cruzado sobre la perilla para asegurar aún más la tapa. **(FIGURE B)**



CONCEJOS PARA COCINAR LENTO

- La olla debe estar por lo menos llenada a la mitad para mejores resultados. Si sólo está llena a la mitad, revise si terminó 1 a 2 horas más temprana que en la receta.
- La agitación no es necesario cocinar cuando lento. Extracción de la tapa y hacerlo resultará en una pérdida importante de calor, que se extiende el tiempo de cocción.
- Si cocina sopas o guisados, deje un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre la parte superior de la olla y la comida de manera que la receta pueda hervir.
- Muchas recetas requieren cocerse todo el día. Si su programa matutino no le deja tiempo para preparar una receta, hágalo la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en la olla, cubra con la tapa y refrigere durante la noche. En la mañana, coloque la olla en la base.
- No use carne congelada sin cocer en la olla de cocimiento lento. Descongele la carne o pollo antes de cocinarla lento.
- Algunos alimentos no se adaptan a un cocimiento extendido en una olla de cocimiento lento. La pasta, mariscos, leche, crema o crema agria deben de agregarse 2 horas antes de servirse. La leche evaporada o sopas condensadas son perfectas para el cocimiento lento.
- Entre más contenido de grasa tenga la carne, menos líquido necesita. Si cocina carne con alto contenido de grasa, coloque rebanadas gruesas de cebolla debajo de la carne de manera que la carne no se asiente (y cocine) en la grasa.
- Las ollas de cocimiento lento permiten muy poca evaporación. Si hace su sopa, guisado o salsa favorita, reduzca el líquido indicado en la receta original. Si está muy espeso, se puede agregar líquido posteriormente.
- Si cocina una cacerola de tipo vegetal, necesita haber líquido en el recipiente para prevenir que se quemen los lados de la olla.

TABLA PARA COCINAR

RECETA	3-5 CTS/L	6-7 CTS/L	8 CTS/L	INSTRUCTIONS
Carne Asada en Olla	3-5 libras (1.3-2.2 kg) de carne asada en olla 1-1/2 cucharaditas (7.5 ml) de sal	4-6 libras (1.8-2.7 kg) de carne asada en olla 2 cucharaditas (10 ml) de sal	4-6 lb. (1.8-2.7 kg) beef pot roast	1. Sazone el asado con sal y pimienta. 2. Caliente en medio-alto hasta asar todos los lados. 3. Coloque los vegetales en la olla. 4. Coloque el asado sobre los vegetales 5. Rocíe con mezcla de sopa de cebolla. 6. Salpique caldo de carne sobre carne y vegetales. 7. Cubra y cocine en ALTO por 5 horas, Bajo por 10 horas o hasta que la temperatura interna sea de por lo menos 160°F (71°C) para media. Cocinar en el ajuste BAJO resultará en una carne más suave.
	1 cucharadita de pimienta (5 ml) 1/2 taza (125 ml) de caldo de carne	1 cucharadita de pimienta (5 ml) 3/4 taza (175 ml) de caldo de carne	2 teaspoons (10 ml) salt	
	1 envuelto de mezcla de cebolla seca 2 cebollas, cortadas en cuartos	1 envuelto de mezcla de cebolla seca 3 cebollas, cortadas en cuartos	1 teaspoon (5 ml) pepper	
	3-4 papas, cortadas en cuartos	5-6 papas, cortadas en cuartos	3/4 cup (175 ml) beef broth/water	
	3-4 zanahorias, cortadas en pedazos de 1" (2.5 cm)	5-6 zanahorias, cortadas en pedazos de 1" (2.5 cm)	1 envelope dry onion mix	
	1 onion, quartered	2 onions, quartered	3 onions, quartered	
	2 potatoes, quartered	3-4 potatoes, quartered	5-6 potatoes, quartered	
	2 carrots, cut in 1" (2.5 cm) pieces	3-4 carrots, cut in 1" (2.5 cm) pieces	5-6 carrots, cut in 1" (2.5 cm) pieces	
Chili	1 libra (450 g) de carne molida 1 envuelto de 1.5 onzas (40 g) de sazónador de chili	2 libras (907 g) de carne molida 2 envueltos de 1.5 onzas (40 g) de sazónador de chili	4 libras (1.8 kg) de carne molida 4 envueltos de 1.5 onzas (40 g) de sazónador de chili	1. Combine la carne, sazónador de chili, tomate en cuadrillos y alubias rojas en la olla. 2. Cubra y cocine en ALTO por 4 horas, BAJO por 8 horas o hasta que la temperatura sea de por lo menos 160°F (71°C).
	1 lata de 14.5 onzas (411 g) de tomate en cuadrillos	2 latas de 14.5 (411 g) de tomate en cuadrillos	4 latas de 14.5 (411 g) de tomate en cuadrillos	
	1 lata de 16 onzas (453 g) de alubias rojas, (drenadas y secadas)	2 latas de 16 onzas (453 g) de alubias rojas, (drenadas y secadas)	4 latas de 16 onzas (453 g) de alubias rojas, (drenadas y secadas)	
Pollo Entero	Pollo entero de 3 libras (1.3 kg) 2 dientes de ajos, pelados	Pollo entero de 4-6 libras (1.8-2.7 kg) (o dos pollos de 3 libras [1.3 kg])	Pollo entero de 7-8 libras (3.2-3.6 kg) 4 dientes de ajo, pelados	1. Remueva los menudillos/cuello de la cavidad del pollo(s). 2. Coloque el ajo, limón y laurel en la cavidad de pollo. 3. Sazone el(los) pollo(s) con sal y pimienta. 4. Coloque el(los) pollo(s) en la olla de cocina y rocíe con pimentón. 5. Cubra y cocine en ALTO por 4 horas, BAJO por 8 horas o hasta que la temperatura interna sea de por lo menos 165°F (74°C).
	1/2 limón 1 laurel	3 dientes de ajo, pelados 1/2 limón	1 limón	
	1 cucharadita (5 ml) de sal	2 laureles	3 laureles	
	1/2 cucharadita (2.5 ml) pimienta 1 cucharadita (5 ml) de pimentón	2 cucharaditas (10 ml) sal	1 cuchara (15 ml) sal	
	1 teaspoon (5 ml) salt	1 cucharadita (5 ml) de pimienta	1-1/2 cucharadita (7.5 ml) de pimienta 2 cucharaditas (10 ml) de pimentón	
	1/2 teaspoon (2.5 ml) pepper	1-2 cucharaditas (5-10 ml) de pimentón	1-1/2 teaspoons (7.5 ml) pepper	
	1 teaspoon (5 ml) paprika	1-2 teaspoons (5-10 ml) paprika	2 teaspoons (10 ml) paprika	

RESOLVIENDO PROBLEMAS

PROBLEMA POTENCIAL	PROBABLE CAUSA
A la comida le falta cocer.	• ¿Se cocinó la comida en el ajuste de Mantener Caliente? No cocine en Mantener Caliente; siempre cocine en los ajustes de calor Alto o Bajo. • ¿Se interrumpió la corriente? • ¿Seleccionó el ajuste de calor Bajo, pero uso el tiempo de cocción basado en el ajuste de calor Alto? • ¿Colocó la tapa correctamente en la olla?
La comida no se coció después de la cantidad de tiempo recomendada por mi receta.	• Esto se puede deber a las variaciones de voltaje (que es común en todos lados) o la altitud. Las ligeras fluctuaciones en la corriente no tienen efectos notables en la mayoría de los aparatos. Sin embargo, puede alterar los tiempos de cocción en una olla de cocimiento lento al extender los tiempos de cocción. De un tiempo suficiente y seleccione el ajuste de calor adecuado. Aprenderá con la experiencia si se requiere de un tiempo menor o mayor.
Mi comida se coció de más. ¿Por qué?	• ¿Estaba al menos medio llena la olla? La olla de cocimiento lento ha sido diseñada para cocer completamente el alimento con una olla llena. Si la olla está sólo llena a la mitad, revise que esté lista 1 a 2 horas antes del tiempo de la receta. • ¿Seleccionó el número correcto de horas basado en la temperatura de cocción (Bajo o Alto)? • Los alimentos continuarán incrementando la temperatura después que la temperatura deseada se ha alcanzado.
Se colapsó el empaque de la tapa.	• Esto puede causarse por cambios repentinos de temperatura, como pasar agua fría sobre una tapa caliente. Deje que la tapa se asiente a temperatura de habitación. Regresará a su forma original en 24 horas. • Para ayudar a mantener la forma del empaque, no cocine con los broches ajustados y no almacene la unidad vacía con los broches ajustados.

UN AÑO DE GARANTÍA WESTON LIMITADA

Esta garantía aplica a los productos que se compran y usan en los EE. UU. y Canadá, y que se registraron adecuadamente dentro de 30 días de la fecha de compra original. Esta es la única garantía expresa para este producto y reemplaza cualquier otra garantía o condición. Este producto está garantizado contra defectos materiales y de fabricación por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Durante este período, su único recurso es la reparación o sustitución de este producto o de cualquier componente que se encuentre defectuoso, a nuestra elección.

Para registrar su producto, complete el formulario en línea en www.WestonProducts.com/Warranty o envíe la tarjeta de garantía completada y una copia del recibo de compra.

Esta garantía no cubre productos no registrados, reparaciones o servicios a productos no autorizados, productos vendidos "tal cual" por minoristas, vidrio, filtros, desgaste por uso normal, uso que no sea conforme a las instrucciones impresas o daño al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o mal uso. Esta garantía se extiende únicamente al comprador consumidor original o quien reciba el producto como regalo y no es transferible. Guarde el recibo de compra original ya que se requiere de un comprobante de compra para hacer un reclamo de garantía. Esta garantía es nula si el producto es sujeto a cualquier voltaje u forma de onda que no sea la que se indica en la etiqueta de especificaciones (p. ej., 120 V ~ 60 Hz).

Excluimos todo reclamo por daños especiales, incidentales o que resulten como consecuencia del incumplimiento de la garantía expresa o implícita. Toda responsabilidad se limita al monto del precio de compra. Toda garantía implícita, incluyendo cualquier garantía legal o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito en particular, se niega excepto en la medida que lo prohíbe la ley, en cuyo caso dicha garantía o condición se limita a la duración de esta garantía por escrito. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Puede tener otros derechos legales que varían según donde vive. Algunos estados o provincias no permiten limitantes en garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo tanto, es posible que las limitaciones mencionadas anteriormente no apliquen para usted.

Antes de devolver el producto para cualquier reparación o servicio: debe estar limpio y libre de partículas de alimentos u otra suciedad; de otra manera, se le devolverá o aplicará un cargo de 50 USD por limpieza, a nuestra elección.

Para reclamar una garantía, visite www.WestonProducts.com/Contact o llame al 1.800.814.4895 en los EE. UU. o al 001.440.638.3131 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del este. Usted es responsable de todos los costos asociados con envíos del producto con el flete prepago. Si el producto califica para una reparación o un reemplazo bajo garantía, asumiremos el costo de devolverle el producto. No somos responsables por los daños resultantes del envío.

Para trabajo fuera de garantía: llame al 1.800.814.4895 dentro de los EE. UU. o al 001.440.638.3131 fuera de los EE. UU., de lunes a viernes de 8 a. m. a 5 p. m. hora del Este, para obtener un número de autorización de devolución de mercancía (Return Merchandise Authorization, RMA). Rechazaremos toda devolución sin número de RMA. Aplicaremos un cargo de 35 USD/hora por todo trabajo de diagnóstico, servicio, reparación o procesamiento. No iniciaremos ningún servicio o trabajo de reparación sin autorización previa. Usted es responsable de todos los costos asociados con envíos del producto con el flete prepago y con nuestra devolución hacia usted.

Para usar la tarjeta de garantía para registrar su producto, siga estas instrucciones:

TARJETA DE GARANTÍA WESTON

ENVÍE ESTA TARJETA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A: WESTON BRANDS, LLC/WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Nombre del Cliente: _____

Dirección: _____

Ciudad/Estado/Código Zip/País: _____

Número Telefónico: _____

Dirección de Correo Electrónico: _____

Copia del recibo
incluido ☐

Fecha de Compra Original: _____

Modelo del Producto #: _____

de Serie (Si corresponde): _____





REALTREE[™]
OUTFITTERS



8 QUARTS

MIJOTEUSE

03-2200-RT

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 071515

! IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ

LIRE ET COMPRENDRE COMPLÈTEMENT TOUTES LES DIRECTIVES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. LE PLUS IMPORTANT EST VOTRE SÉCURITÉ! LE DÉFAUT D'OBSERVER LES PROCÉDURES ET MISES EN GARDE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. N'OUBLIEZ PAS : VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE EST VOTRE RESPONSABILITÉ!

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil électroménager quel qu'il soit est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Pour obtenir des renseignements sur l'examen, la réparation ou l'ajustement de l'appareil, téléphoner à notre service à la clientèle. Le numéro est sans frais.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
11. Il est nécessaire de faire preuve de la plus grande prudence en déplaçant un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour débrancher la mijoteuse, tourner le bouton de commande à Off (O), puis débrancher la fiche de la prise.
13. Mise en garde : Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le plat amovible.

14. Éviter les changements soudains de température, tels que l'ajout de nourriture sortant du réfrigérateur dans un plat chauffé.

15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.

17. Cet appareil ne doit servir qu'à un usage domestique.

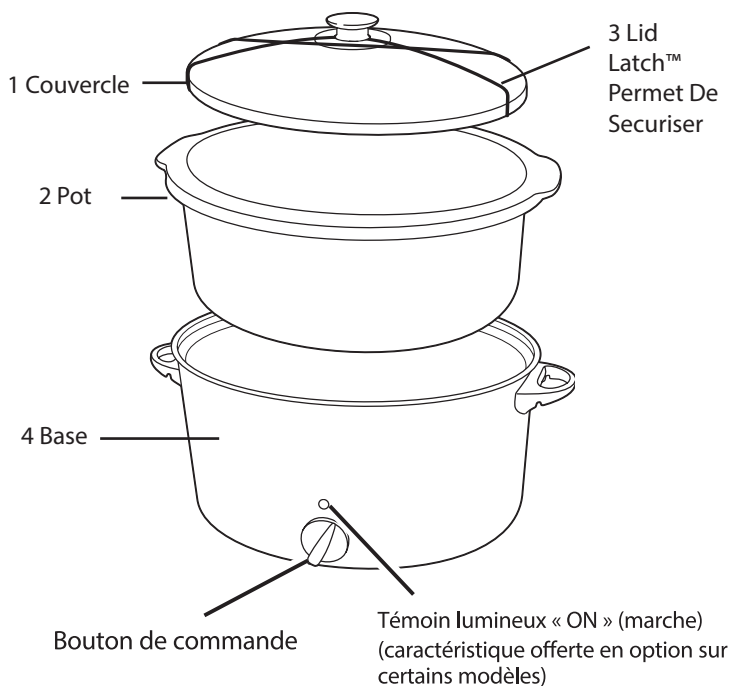
Ce produit est uniquement destiné à préparer, cuire et servir de la nourriture. Il n'est pas destiné à être utilisé avec d'autres matériaux ou produits que de la nourriture.

ATTENTION ! Danger d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le danger d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche n'entre pas bien, retournez-la. Si elle continue à ne pas bien entrer, demandez à un électricien de remplacer la prise.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibre de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur.

Lorsque l'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

CONSERVER CES DIRECTIVES!



DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	COUVERCLE, 5 QT	03-2101
2	POT, 5 QT	03-2102
3	LID LATCH™ PERMET DE SÉCURISER	03-2103
4	BASE	03-2204-RT

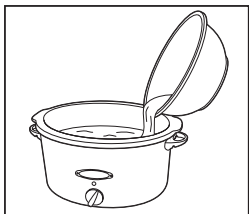
N'hésitez pas à visiter notre site Web.WestonProduct.com/support si un composant est cassé, l'outil fonctionne mal, ou pour commander un nouveau mode d'emploi.

WestonProducts.com

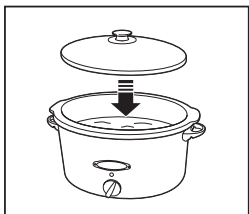
Veuillez appeler Weston Brands, LLC au numéro sans frais : **1-800-814-4895**

Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 001-440-638-3131

UTILISATION DE LA MIJOTEUSE



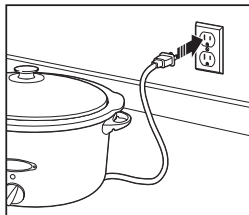
Avant la première utilisation : Laver le couvercle et le pot dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher.



AVERTISSEMENT Danger pour la salubrité des aliments. Les aliments doivent être suffisamment chauds pour prévenir toute croissance bactérienne avant la con- sommation.

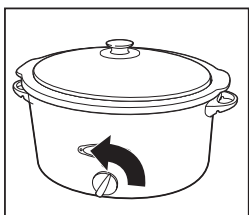
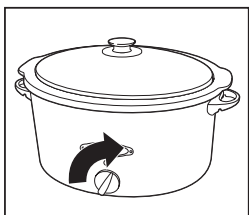
RÉGLAGE DE GARDE AU CHAUD

Le réglage garde au chaud ne doit être utilisé qu'après la cuisson complète des aliments. Ne réchauffez pas les aliments placés sous le réglage de garde au chaud. Si les aliments ont cuit et ont été réfrigérés, réchauffez-les à température élevée ou basse; passez ensuite au réglage de garde au chaud. Visitez le site Internet.foodsafety.gov pour de plus amples informations.



COUVERCLE ET POT: PRÉCAUTIONS ET INFORMATION

- Veuillez manipuler le pot et le couvercle avec soin pour assurer leur durabilité.
- Évitez des changements de température brusques et extrêmes. Par exemple, ne placez pas un couvercle ou un pot chaud dans l'eau froide ou sur une surface mouillée.
- Évitez de frapper le pot et le couvercle sur le robinet ou sur toute surface rigide.
- N'utilisez pas le pot ou le couvercle si l'un ou l'autre est ébréché, fendillé ou très écorché.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampon métallique à recurer.
- La base du pot est très rugueuse et peut endommager un revêtement de comptoir. Faites preuve de prudence.
- Le pot et son couvercle peuvent devenir très chauds. Faites preuve de prudence. Ne les déposez pas directement sur une surface ou un revêtement de comptoir non protégés.
- Le pot peut aller au four à micro-ondes et au four régulier. Évitez, toutefois, de chauffer le pot lorsqu'il est vide. Ne placez jamais le couvercle sur un rond de poêle ou directement sur le poêle. Ne placez pas le couvercle dans le four à micro-ondes, dans le four conventionnel ou directement sur le poêle.



Éteindre (OFF) l'appareil lorsque la cuisson est terminée.

SOULÈVEMENT DU COUVERCLE ET DU POT

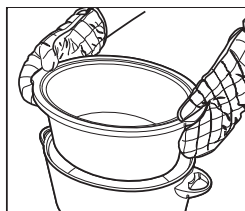
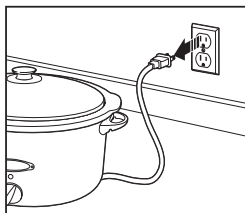
Soulevez le couvercle de façon à diriger les vapeurs loin de votre visage pour éviter de vous brûler. Les côtés de la base de la mijoteuse deviennent très chauds car c'est là que se trouvent les éléments chauffants. Au besoin, utilisez les poignées sur la base. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le pot.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

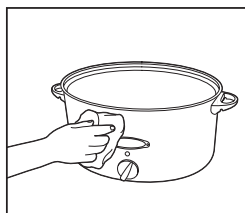
AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

Débranchez l'appareil avant le nettoyage. N'immergez pas le cordon, la fiche ou la base dans l'eau.



Retirez le couvercle et laissez refroidir.



LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

UTILISATION DU VERROUILLAGE DE COUVERCLE LID LATCH™

Le dispositif Lid Latch™ permet de sécuriser le couvercle pendant le déplacement, le transport ou le rangement de la mijoteuse.

1. Installer la patte d'accrochage dans la rainure située sous l'une des poignées. Étendre vers l'autre côté et sécuriser dans la rainure située sous l'autre poignée. **(FIGURE A)**

2. Une fois fixé, le dispositif peut être enroulé sur le bouton pour plus de sécurité. **(FIGURE B)**

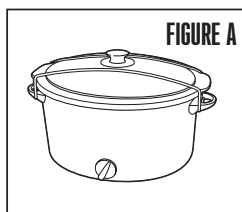


FIGURE A

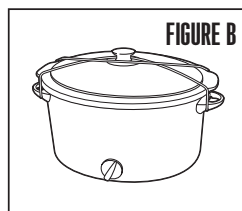


FIGURE B

CONSEILS POUR CUISSON À LA MIJOTEUSE

- Pour de meilleurs résultats, remplissez le pot d'aliments jusqu'à demi- hauteur. Si le pot est rempli à demi-hauteur, vérifiez l'état de cuisson 1 à 2 heures avant l'achèvement du temps de cuisson indiqué dans la recette.
- L'agitation est pas nécessaire cuisson lorsque lente. Retrait du couvercle et le faire se traduira par une perte importante de chaleur, prolongeant le temps de cuisson.
- Pour la cuisson des potages et des ragoûts, laissez un espace d'environ 5 cm (2 po) jusqu'à la bordure du pot pour permettre aux aliments de mijoter.
- Plusieurs recettes exigent toute une journée de cuisson. Si votre horaire du matin ne vous permet pas de préparer la recette, cuisinez-la le soir précédent. Déposez tous les ingrédients dans le pot, mettez le couvercle en place et réfrigérez toute la nuit. Le matin, déposez le pot dans la base.
- N'utilisez pas de viande congelée ou non cuite dans la mijoteuse. Faites dégeler toute viande ou volaille avant de faire cuire l'une ou l'autre à la mijoteuse.
- Certains aliments ne se prêtent pas bien à une cuisson prolongée à la mijoteuse. Versez les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème sûre dans la mijoteuse 2 heures avant de servir la recette. Le lait évaporé et les soupes concentrées se prêtent bien à la cuisson à la mijoteuse.
- Plus la teneur en gras dans la viande est élevée, moins il faut de liquide pour la recette. Lorsque vous cuisez des viandes à teneur élevée en gras, déposez des tranches d'oignons épaisses sous la viande pour éviter que la viande ne repose et ne cuise dans le gras.
- Peu d'évaporation se produit lors de cuisson à la mijoteuse. Lorsque vous préparez votre soupe, votre sauce ou votre ragoût préféré, réduisez le volume de liquide indiqué dans la recette originale. Si le mélange est trop épais, vous pourrez ajouter du liquide éventuellement.
- Lorsque vous préparez une casserole de légumes, vous devrez ajouter du liquide à la recette pour éviter que le mélange ne brûle le long des parois du pot.

CARTE DE CUISSON

RECETTE	DE 3 À 5 L (PINTES)	6 À 7 L (PINTES)	8 L (PINTES)	INSTRUCTIONS
Pot-au-feu au boeuf	907 g (2 lb) de boeuf à braiser	1,3 à 2,2 kg (3 à 5 lb) de boeuf à braiser	1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb) de boeuf à braiser	1. Assaisonner le boeuf à braiser avec le sel et le poivre.
	5 ml (1 cuillère à café) de sel	7,5 ml (1-1/2 cuillère à café) de sel	10 ml (2 cuillères à café) de sel	2. Saisir le rôti de tous les côtés à feu moyen-fort.
	2,5 ml (1 cuillère à café) de poivre	5 ml (1 cuillère à café) de poivre	5 ml (1 cuillère à café) de poivre	3. Déposer les légumes dans le pot.
	60 ml (1/4 de tasse) de bouillon de boeuf	125 ml (1/2 tasse) de bouillon de boeuf	175 ml (3/4 tasse) de bouillon de boeuf	4. Déposer le rôti de boeuf sur les légumes.
	1/2 à 1 enveloppe de soupe à l'oignon	1 enveloppe de soupe à l'oignon	1 enveloppe de soupe à l'oignon	5. Saupoudrer l'enveloppe de soupe à l'oignon.
	1 oignon coupé en quartiers	2 oignons coupés en quartiers	3 oignons coupés en quartiers	6. Verser le bouillon de boeuf sur la viande et les légumes.
	2 pommes de terre coupées en quartiers	3 à 4 pommes de terre coupées en quartier	5 à 6 pommes de terre coupées en quartier	7. Couvrir et cuire à haute intensité (HIGH) pendant 5 heures puis à basse intensité (LOW) pendant 10 heures ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 71 °C (160 °F) pour une cuisson mi-saignante. La cuisson à basse température (LOW) vous permettra d'obtenir une viande plus tendre.
	2 carottes coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po)	3 à 4 carottes coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po)	5 à 6 carottes coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po)	
Chili	450 g (1 lb) de boeuf haché	907 g (2 lb) de boeuf haché	1,8 g (4 lb) de boeuf haché	1. Mélanger le boeuf, l'assaisonnement pour chili, les tomates en dés et les haricots secs dans le pot.
	1 enveloppe d'assaisonnement pour chili de 40 g (1,5 oz)	2 enveloppes d'assaisonnement pour chili de 40 g (1,5 oz)	4 enveloppes d'assaisonnement pour chili de 40 g (1,5 oz)	2. Couvrir et cuire à haute intensité (HIGH) pendant 4 heures puis à basse intensité (LOW) pendant 8 heures ou jusqu'à ce que la température atteigne au moins 71 °C (160 °F)
	1 boîte de tomates en dés de 411 g (14,5 oz)	2 boîtes de tomates en dés de 411 g (14,5 oz)	4-14.5 oz. (411 g) can diced tomatoes	
	1 boîte de haricots secs de 453 g (16 oz) égouttés et rincés	2 boîtes de haricots secs de 453 g (16 oz) égouttés et rincés	4-16 oz. (453 g) can kidney beans, (drained and rinsed)	
Poulet entier	1 poulet entier de 1,3 kg (3 lb)	1 poulet entier de 1,8 à 2,7 kg (4 à 6 lb) (ou deux poulets de 1,3 kg [3 lb])	1 poulet entier de 3,2 à 3,6 kg (7 à 8 lb)	1. Retirer les abats et le cou de la cavité des poulets.
	2 gousses d'ail pelées	3 gousses d'ail pelées	4 gousses d'ail pelées	2. Insérer l'ail, le citron et la feuille de laurier dans la cavité du poulet.
	1/2 citron	1/2 citron	1/2 citron	3. Assaisonner le poulet avec le sel et le poivre.
	1 feuille de laurier	2 feuilles de laurier	3 feuilles de laurier	4. Placer les poulets dans le pot et saupoudrer de paprika.
	5 ml (1 cuillère à café) de sel	10 ml (2 cuillères à café) de sel	15 ml (1 cuillère à soupe) de sel	5. Couvrir et cuire à haute intensité (HIGH) pendant 4 heures puis à basse intensité (LOW) pendant 8 heures ou jusqu'à ce que la température atteigne 74 °C (165 °F).
	2,5 ml (1 cuillère à café) de poivre	5 ml (1 cuillère à café) de poivre	7,5 ml (1-1/2 cuillères à café) de poivre	
	5 ml (1 cuillère à café) de paprika	5 à 10 ml (1 à 2 cuillères à café) de paprika	10 ml (2 cuillères à café) de paprika	

DÉPANNAGE

PROBLÈME POSSIBLE	CAUSE POSSIBLE
Les aliments ne sont pas assez cuits	• Les aliments ont-ils cuit avec le réglage garde au chaud? Ne pas utiliser le réglage de garde au chaud pour cuire les aliments; toujours utiliser les intensités élevées (HIGH) ou basses (LOW). • Y a-t-il eu une panne électrique? • Le réglage de basse intensité (LOW) a-t-il été choisi et utilisé pour un temps de cuisson basé sur la haute intensité (HIGH)? • Le couvercle était-il placé correctement sur la mijoteuse?
Les aliments ne sont pas cuits même après avoir suivi le temps de cuisson recommandé par ma recette.	• Ceci peut survenir suite à des variations de tension électrique (phénomène commun presque partout) ou à l'altitude. Les petites variations de tension n'ont pas d'effets remarquables sur la plupart des appareils électroménagers. Cependant, elles peuvent nuire au temps de cuisson de la mijoteuse et nécessiter un temps de cuisson plus long. Allouer suffisamment de temps et choisir le réglage de température approprié. Vous apprendrez ces temps de cuisson plus ou moins longs avec l'expérience.
La viande est trop cuite. Pourquoi?	• Le pot était-il rempli jusqu'à la moitié de sa capacité? La mijoteuse a été conçue pour cuire entièrement les aliments dans un pot rempli à pleine capacité. Si le pot de la mijoteuse est rempli à mi-hauteur, vérifier si la viande est cuite de 1 à 2 heures avant la fin du temps de cuisson recommandé par la recette. • Le nombre exact d'heures a-t-il été sélectionné selon la haute intensité (HIGH) ou la basse intensité (LOW)? • La température des aliments continue de s'élever après avoir atteint la température désirée.
Le joint du couvercle est affaîssi.	• Ceci peut être occasionné par un changement subit de température comme faire couler de l'eau froide sur un couvercle chaud. Laisser refroidir le couvercle à la température ambiante. Le joint reprendra sa forme originale après 24 heures. • Pour maintenir la forme du joint, ne pas cuire en enclenchant les verrous et ne pas enclencher les verrous lors du rangement.

UN AN DE GARANTIE WESTON LIMITÉE

La présente garantie s'applique aux produits, achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada, qui ont été dûment enregistrés dans un délai de 30 jours à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est la seule garantie expresse pour ce produit et remplace toute autre garantie ou condition. Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication pour une durée d'un (1) an à compter de la date d'achat initiale. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou de tout composant s'avérant défectueux, à notre gré.

Pour enregistrer votre produit : remplissez le formulaire en ligne à l'adresse www.WestonProducts.com/Warranty, ou envoyez le bon de garantie dûment complété ainsi qu'une copie du justificatif d'achat.

La présente garantie ne couvre pas les produits non enregistrés, ni les réparations ou services après-vente non autorisés, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres et l'usure normale d'utilisation, toute utilisation non conforme aux directives écrites, ni les dommages au produit résultant d'un accident, d'une modification, d'une utilisation abusive ou incorrecte. La présente garantie est valable uniquement pour l'acquéreur initial ou le destinataire du cadeau et n'est pas cessible. Veuillez conserver le ticket de caisse d'origine, puisqu'une preuve d'achat est requise pour toute réclamation de garantie. La présente garantie devient caduque si le produit est soumis à une tension ou forme d'onde autre que celle indiquée sur l'étiquette (par ex., 120 V ~ 60 Hz).

Aucune réclamation en cas de dommages spéciaux, consécutifs ou indirects résultant du non-respect de toute garantie expresse ou implicite ne sera prise en compte. Toute responsabilité se limite au montant du prix d'achat.

Toute garantie implicite, notamment toute garantie légale, condition de commercialité ou d'adaptation à une fin particulière, est exclue, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi en vigueur, auquel cas cette garantie ou condition est limitée à la durée de la présente garantie écrite. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits juridiques qui varient selon l'endroit où vous vivez. Certains États ou provinces n'autorisent pas de limitations sur les garanties implicites ou sur les dommages spéciaux, consécutifs ou indirects, de sorte que les limitations susmentionnées pourraient ne pas vous concerner.

Avant de retourner le produit pour réparation ou entretien : il doit être propre et exempt de toute particule de nourriture ou d'autres débris; sans quoi nous serons dans l'obligation de vous le retourner ou nous vous facturerons des frais de nettoyage de 50 dollars, à notre gré.

Pour procéder à une réclamation de garantie : allez à l'adresse www.WestonProducts.com/Contact; ou appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.440.638.3131 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, sont à votre charge. Si le produit remplit les conditions pour une réparation ou un remplacement sous garantie, les frais de retour seront à notre charge. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages dus au transport.

Pour toute réparation sans garantie : appelez le 1.800.814.4895 pour les États-Unis et le 001.440.638.3131 hors des États-Unis, du lundi au vendredi, de 8 h à 17 h HNE, pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de marchandises (numéro de RMA). Tout envoi expédié sans numéro de RMA sera refusé. Tout diagnostic, travail d'entretien, de réparation ou de traitement sera facturé 35 USD/heure. Aucun travail d'entretien ou de réparation ne sera effectué sans autorisation préalable. Tous les frais liés à l'envoi du produit, frais de transport prépayés inclus, ainsi que ceux de retour sont à votre charge.

Pour utiliser le bon de garantie pour enregistrer votre produit, veuillez suivre les instructions suivantes :

CARTE DE GARANTIE

ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :
WESTON BRANDS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Nom du Client: _____

Adresse: _____

Province/Code postal/Région: _____

Numéro de téléphone: _____

Adresse de courrier électronique: _____

Date d'achat d'origine: _____ Copie du reçu incluse ☐

No de modèle du produit: _____

No de série (s'il y a lieu): _____

J'ai lu les informations relatives à la garantie. Initiales ici: _____



ATTENTION!

PLEASE INSPECT THIS PACKAGE THOROUGHLY FOR MISSING PARTS OR ANY PRODUCT DAMAGE.
IF YOUR PRODUCT CONTAINS SHIPPING DAMAGE, PLEASE CONTACT RETAILER FOR ASSISTANCE.

For all other questions regarding product usage, missing parts, product damage, difficulty or warranty activation,
please contact the Weston Brands Customer Service Team:
8:00 am to 5:00 pm ET, Monday thru Friday

CustomerService@WestonProducts.com

U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-440-638-3131)

Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149

WestonProducts.com

Please DO NOT return this item to the retailer before contacting
Weston Brands Customer Service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

*VEUILLEZ INSPECTER CET EMBALLAGE AVEC SOIN POUR Y DÉTECTER
TOUTE PIÈCE MANQUANTE OU ENDOMMAGÉE.
SI DES PIÈCES ONT ÉTÉ ENDOMMAGÉES PENDANT LE TRANSPORT, VEUILLEZ
COMMUNIQUER AVEC LE DÉTAILLANT POUR OBTENIR DE L'AIDE.*

*Pour toutes les autres questions concernant l'utilisation du produit, les pièces manquantes, les problèmes ou
l'activation de la garantie, veuillez communiquer avec l'équipe du service clientèle des produits Weston:
de 8:00 à 17:00 HNE, du lundi au vendredi.*

CustomerService@WestonProducts.com

Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-440-638-3131

Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-440-638-3131 Weston Brands LLC,

Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149

WestonProducts.com

Veillez communiquer avec le service clientèle des produits Weston AVANT de retourner cet appareil au détaillant.

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

Revise completamente el envase y compruebe que no falten partes o que algún producto esté dañado.
si el producto está dañado por el transporte, solicite asistencia al distribuidor.

Para todas aquellas preguntas referentes al uso del producto, partes faltantes, daño del producto, dificultad
o activación de la garantía, comuníquese con el equipo de servicio al cliente de weston Brands:
desde las 8:00 am hasta las 5:00 pm ET, de lunes a viernes

CustomerService@WestonProducts.com

**Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-
1-440-638-3131) Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**

WestonProducts.com

NO devuelva este artículo al vendedor minorista antes de comunicarse con Servicio al Cliente de
Weston Brands.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Consulte estas instrucciones y úselas para enseñar sobre el uso de este producto a otras personas.