



4 & 6 QT. SLOW COOKERS

Instruction Manual



Register this and other West Bend® products through our website:
[https://westbend.thelegacycompanies.com/
support/tickets/new?ticket_form=product_registration](https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new?ticket_form=product_registration)
Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards	2-3
Polarized Plug.....	3
Product Diagram.....	4
Before Use.....	4
Using Your Slow Cooker	5-6
Slow Cooking Tips.....	5
Cleaning Your Slow Cooker	6
Warranty	7

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs where provided. Use hot pads or oven mitts if you lift or carry the ceramic cooking vessel or cover when it is hot.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
5. Always turn control to "OFF" and unplug the appliance 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 has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
7. The use of accessory attachments not recommended by West Bend may cause injuries.
8. Do not use this appliance outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not move an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not plug cord into wall outlet unless Slow Cooker is set in "OFF" position. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Be sure to use on a heat resistant and even surface. Keep at least 15 cm away from walls and other flammables..
15. Do not overfill the Removable Crocks. To prevent spillover, do not fill the Removable Crocks higher than $\frac{3}{4}$ full.
16. Turn setting selector dial to "OFF", the appliance stopping working.
17. Before the appliance stops working, the heater surface keeps warm a long time. Do not touch the surface before cooling.
18. Do not operate the appliance without any things, or else the body is easy to change shape.
19. CAUTION: To prevent damage or shock hazard, do not cook on this heating surface. Cook only in removable ceramic cooking vessel. Do not immerse in liquid.
20. CAUTION-Hot surface.
21. A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.
22. Keep the cord away from hot parts of the appliance and hot surfaces during operation.
23. Intended for countertop use only.
24. WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over the edge of the counter, never use an outlet below counter, and never use with an extension cord.
25. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
26. Do not use the ceramic cooking vessel or cover on the stovetop, under the broiler, in the freezer, or in the oven. You may use the ceramic cooking vessel in the microwave oven, but do not place the glass cover in the microwave oven as it has a metal ring.
27. Do not use ceramic cooking vessel or glass cover if chipped, cracked or has deep scratches as weakened glass and ceramic can shatter during use. Discard immediately.
28. Do not attempt to repair this appliance yourself.
29. Lift cover slowly, directing steam away from you.
30. Set ceramic cooking vessel and cover on hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not

set hot ceramic cooking vessel or cover directly on the counter, table or other surface.

31. Do not preheat the heating base.
32. Do not add frozen/cold foods or liquids into heated ceramic cooking vessel. Sudden temperature change may cause the cover or ceramic cooking vessel to crack or shatter.
33. For household use only.

HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG

North American models with polarized plugs:



POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit,

contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

POWER CORD INSTRUCTIONS:

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

NOTICES

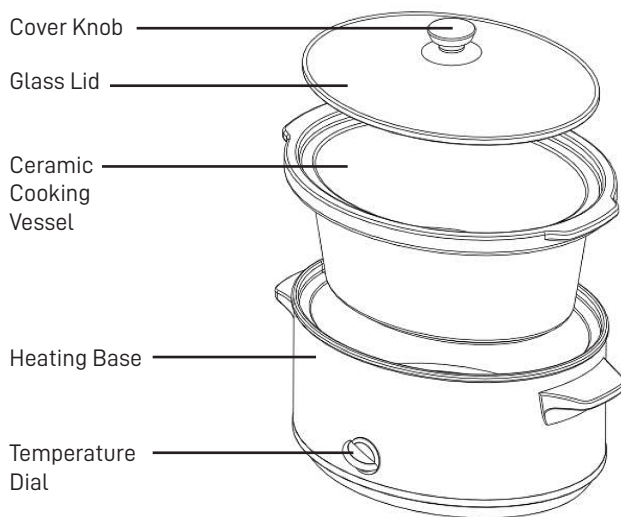
1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated Slow Cooker on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your Slow Cooker to prevent possible damage to the surface.
2. During initial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



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

Congratulations on your purchase of a West Bend Slow Cooker!

PRODUCT DIAGRAM

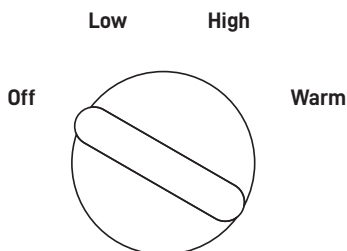


BEFORE USE

Please check all packaging material carefully before discarding. Accessory parts may be contained within the packaging material.

Before using your Slow Cooker for the first time, clean the entire appliance according to the cleaning instructions.

USING YOUR SLOW COOKER



1. Place heating base on dry, level, heat-resistant surface, away from any edge.
2. Place foods into cooking pot, cover and place into heating base. (If you wish to brown or precook any foods before slow cooking, this must be done in a different cooking utensil on top of the range). Never place ceramic-cooking pot on top of range, as it will break from direct contact with heat.
3. With heat control set at "Off," plug cord into a 120 volt, AC electric outlet only.
4. Set heat control to "Low" or "High" and cook for recommended time given in recipe. If your Slow Cooker has a signal light, it will glow when cooker is on. As a general guideline, most meat and vegetable combinations need 8 to 10 hours of cooking at "Low," or 4 to 6 hours at "High." **Do not cook foods at "Warm" setting, as temperature is not hot enough to cook foods. Use "Warm" setting only to keep hot, cooked food warm for serving.** Avoid removing cover when slow cooking as cooking time will be increased due to loss of temperature. Remove cover only when needed to stir occasionally or when adding ingredients. Always lift cover slowly, directing steam away from you.
5. After food is cooked, reduce heat to "Warm" for serving or turn control to "Off." Unplug cord from electric outlet after use. Allow cooker to cool before cleaning.
 - Some smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
 - Some expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

SLOW COOKING TIPS

- Stir foods occasionally to reduce sticking to sides of cooking pot.
- Use only plastic, rubber, and wooden or non-metal cooking tools with cooking pot. Use of metal cooking tools may scratch the ceramic pot.
- Foods will be brought to a simmer at all cooking settings. The setting determines the time needed to reach a simmer.
- If the cooking pot is filled less than half full, suggested cooking times should be reduced.
- Less tender, less expensive cuts of meat are better suited to slow cooking than expensive cuts of meat. Remove excess fat from meat when possible before slow cooking. Remove skin from poultry, if desired, before cooking.
- Raw vegetables take longer to cook than meats as the liquid simmers rather than boils. Cut vegetables into uniform, bite-size pieces to cook evenly.
- You may fill the cooking pot with food the night before cooking and refrigerate. When ready, place cooking pot into the heating base and cook. The gradual warming will not harm the cooking pot.
- Insert a meat thermometer into roast, hams or whole chickens to ensure meats are cooked to recommended temperature. Fresh or thawed fish and seafood fall apart during long hours of cooking. Add these ingredients an hour before serving.
- Milk, sour cream and natural cheese break down during long hours of cooking. Add these ingredients just before serving or substitute with undiluted condensed creamed canned soups or evaporated milk. Processed cheese tends to give better results than naturally aged cheese.
- Rice and pasta may be added uncooked during the last hour of cooking time. If added uncooked, make sure there are at least two cups of liquid in the cooking pot. Stir occasionally to prevent sticking.

CLEANING YOUR SLOW COOKER

1. Allow the entire unit (base, cooking pot and cover) to cool before cleaning. Set cooking pot and cover on dry, heat-protective surface for gradual cooling. Do not run cold water over hot cooking pot or cover, as they may crack if cooled suddenly.
2. Wipe heating base and cord with a damp cloth after it has been unplugged and the base is cool.
3. Cooking pot and cover may be washed using warm soapy water by hand or cleaned in the dishwasher. Avoid contact between pieces to prevent damage.
4. Use a non-abrasive cleanser or baking soda paste to remove stains. Do not use metal scouring pads or cleansers. Wipe with distilled vinegar to remove water spots or mineral deposits. Rewash with warm soapy water, rinse and dry.

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

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

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

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

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

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department through our website at **www.westbend.com**

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

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered online at **www.westbend.com**.

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

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

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



MIJOTEUSES DE 4 PINTES (3,8 L) ET 6 PINTES (5,7 L)

Manuel d'Instructions



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que vos autres produits West Bend® sur notre site Internet: https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new?ticket_form=product_registration
L'enregistrement du produit n'est pas obligatoire pour activer la garantie.

Consignes de sécurité importantes	2-3
Enchufe polarizado.....	3
Diagramme du produit	4
Avant la première utilisation	4
Utilisation de votre mijoteuse.....	4-5
Astuces pour la cuisson en mijoteuse.....	5-6
Nettoyage du Mijoteuse	6
Garantie	7

CONSERVER LE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE FUTURE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures corporelles, notamment les suivantes :

1. Veuillez lire toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons, le cas échéant. Utilisez des coussinets chauffants ou des gants de four si vous soulevez ou portez le récipient de cuisson en céramique ou le couvercle lorsqu'il est chaud.
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon, les fiches ou d'autres pièces électriques dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
5. Toujours mettre la commande sur « OFF » et débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Pour des informations sur le service après-vente, voir la page sur la garantie.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par West Bend peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
11. Ne pas déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
12. Ne branchez pas le cordon dans la prise murale à moins que la mijoteuse ne soit en position « OFF ». Avant de débrancher l'appareil, remettre tous les boutons en mode « ARRÊT » (OFF), puis débranchez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à toute autre fin que celle prévue.
14. Assurez-vous que vous utilisez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur. Tenir à au moins 15 cm des murs et autres éléments inflammables..
15. Ne pas trop remplir les récipients amovibles. Pour éviter les débordements, ne remplissez pas les récipients amovibles à plus de $\frac{3}{4}$ de leur capacité.
16. En tournant le bouton de réglage sur « OFF », l'appareil s'arrête de fonctionner.
17. Avant que l'appareil ne cesse de fonctionner, la surface du chauffage reste chaude longtemps. Ne pas toucher la surface avant le refroidissement.
18. Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide, sinon le boîtier peut facilement se déformer.
19. ATTENTION : pour éviter tout dommage ou risque de choc, ne faites pas cuire sur cette surface chauffante. Cuire uniquement dans le récipient de cuisson amovible en céramique. Ne plongez pas dans un liquide.
20. ATTENTION : surface chaude.
21. Un cordon d'alimentation court est utilisé afin de réduire le risque qu'il ne soit saisi par les enfants, qu'il ne s'emmêle ou ne provoque une chute.
22. Tenez le cordon hors des pièces chaudes de l'appareil et des surfaces chaudes pendant le fonctionnement.
23. Destiné uniquement à un usage domestique de comptoir.
24. AVERTISSEMENT : les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne jamais laisser traîner le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir et ne jamais l'utiliser avec une rallonge.
25. Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, la conception de la fiche ne permet l'insertion dans une prise polarisée que dans un seul sens. S'il est impossible d'insérer complètement la fiche dans la prise, la brancher dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, faites appel à un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
26. N'utilisez pas le récipient ou le couvercle de cuisson en céramique sur la cuisinière, avec le gril, dans le congélateur ou dans le four. Vous pouvez utiliser le récipient de cuisson en céramique dans le four à micro-ondes, mais n'y placez pas le couvercle en verre, car il est muni d'un anneau métallique.

27. N'utilisez pas le récipient de cuisson en céramique ou le couvercle en verre s'il est ébréché, fissuré ou présente des rayures profondes, car le verre et la céramique affaiblis peuvent se briser pendant l'utilisation. Jeter immédiatement.
28. Ne pas essayer de réparer cet appareil vous-même.
29. Soulever lentement le couvercle, en éloignant la vapeur de soi.
30. Placer le récipient de cuisson en céramique et le couvercle sur une plaque chauffante, un dessous-de-plat ou toute autre surface de protection contre la chaleur. Ne posez pas le récipient de cuisson en céramique chaud ou le couvercle directement sur le comptoir, la table ou une autre surface.
31. Ne pas préchauffer la base chauffante.
32. N'ajoutez pas d'aliments ou de liquides congelés ou froids dans le récipient de cuisson en céramique qui est chauffé. Un changement brusque de température peut entraîner des fissures ou des ruptures dans le couvercle ou le récipient de cuisson en céramique.
33. À usage domestique uniquement.

À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FICHE POLARISÉE

Modèles nord-américains à fiches polarisées :



FICHE POLARISÉE

L'appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, la conception de la fiche ne permet l'insertion dans une prise polarisée que dans un seul sens. S'il est impossible d'insérer

complètement la fiche dans la prise, branchez-la dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, faites appel à un électricien qualifié. N'essayez pas de contourner cette fonction de sécurité ou de modifier la fiche de quelque manière que ce soit. Si la fiche s'insère trop librement dans la prise CA ou si celle-ci est chaude, ne branchez pas l'appareil dans la prise.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION :

Un cordon d'alimentation court est utilisé afin de réduire le risque qu'il ne soit saisi par les enfants, qu'il ne s'emmêle ou ne provoque une chute.

REMARQUES

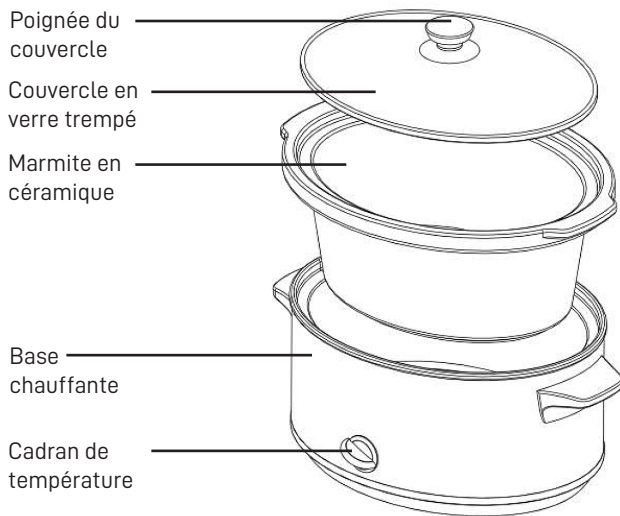
1. Certaines tables et certains comptoirs ne sont pas conçus pour résister à la chaleur prolongée générée par certains appareils. Ne placez pas la mijoteuse chauffée sur une table en bois fini. Nous vous recommandons de déposer la mijoteuse sur un sous-plat, afin d'éviter les dommages à la surface.
2. Lors de la première utilisation de l'appareil, une petite quantité de fumée, une faible odeur ou les deux pourraient se dégager. Ce phénomène est normal dans de nombreux appareils chauffants et cessera après plusieurs utilisations.
3. Veuillez faire preuve de prudence lorsque vous placez votre marmite sur une cuisinière, un comptoir, une table ou une autre surface en céramique ou en verre lisse. Elle peut rayer certaines surfaces si la prudence n'est pas de mise. Placez toujours un rembourrage protecteur résistant à la chaleur sous la marmite avant de la poser sur une table, un comptoir ou une autre surface.
4. Un dégagement de vapeur à partir du bord du couvercle peut se produire pendant la pressurisation.



Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un minuteur externe ou un système à télécommande.

Félicitations pour votre achat d'une mijoteuse West Bend !

DIAGRAMME DU PRODUIT

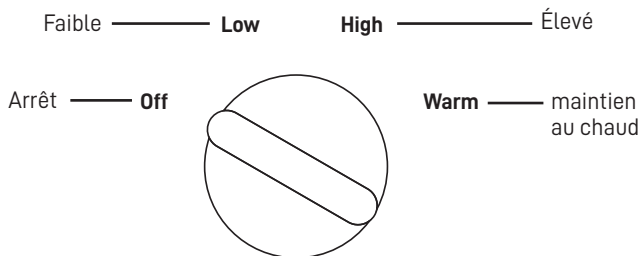


AVANT L'UTILISATION

Veuillez vérifier la totalité de l'emballage avec attention avant de le jeter. Des pièces peuvent se trouver dans l'emballage.

Avant d'utiliser votre mijoteuse pour la première fois, veuillez nettoyer la totalité de l'appareil conformément aux consignes de nettoyage.

UTILISATION DE VOTRE MIJOTEUSE



1. Placez le socle chauffant sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, loin du bord.
 2. Placez les aliments dans la marmite de cuisson, couvrez-la puis placez-la à l'intérieur du socle chauffant. (Si vous souhaitez faire dorer ou précuire tout aliment avant la cuisson lente, ceci doit être effectué dans un autre ustensile de cuisine, au-dessus de la gazinière.)
Ne placez jamais la marmite de cuisson en céramique sur la gazinière car celle-ci se briserait en cas de contact direct avec une source de chaleur.
 3. Après avoir positionné le régulateur de température sur "Off" (arrêt), branchez le cordon d'alimentation à une prise secteur 120 volt AC **uniquement**.
 4. Réglez le régulateur de température sur "Low" (faible) ou sur "High" (élevé) pendant la durée de cuisson recommandée dans la recette. Si votre mijoteuse dispose d'un voyant lumineux, celui-ci s'allume lorsque le mijoteuse est activé. En règle générale, la plupart des associations de viande et de légumes ont besoin de 8 à 10 heures de cuisson sur "Low" (faible) ou de 4 à 6 heures de cuisson sur "High" (élevé). **Ne cuisinez pas d'aliments si l'appareil est réglé sur « Warm » (maintien au chaud), car la température n'est pas suffisante pour cuire des aliments. Utilisez le réglage « Warm » (maintien au chaud) uniquement pour maintenir au chaud des aliments déjà cuits afin qu'ils soient prêts pour le service.** Evitez de retirer le couvercle lorsque des aliments mijotent car cela augmentera la durée de cuisson en raison de la chute de température provoquée. Retirez le couvercle uniquement lorsque cela se révèle nécessaire afin de mélanger de temps à autre ou d'ajouter des ingrédients. Soulevez toujours le couvercle doucement en dirigeant la vapeur loin de vous.
 5. Une fois que les aliments sont cuits, réduisez la température sur « Warm » (maintien au chaud) ou positionnez la commande sur "Off" (arrêt). Débranchez la fiche de la prise secteur après utilisation. Laissez le mijoteuse refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Il est possible que de la fumée et une légère odeur se dégagent pendant le chauffage en raison de la diffusion des huiles de fabrication: c'est tout à fait normal.
 - Des bruits d'expansion/contraction peuvent être produits pendant le chauffage et le refroidissement: c'est tout à fait normal.

ASTUCES POUR LA CUISSON EN MIJOTEUSE

- Mélangez les aliments de temps en temps pour réduire l'adhérence des aliments aux parois de la marmite de cuisson.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique, en caoutchouc, en bois ou des ustensiles non-métalliques avec la marmite de cuisson. L'utilisation d'ustensiles de cuisine métalliques risque de rayer la marmite en céramique.
- Les aliments seront mijotés quels que soient les paramètres de cuisson. Le réglage détermine la durée nécessaire pour parvenir au mijotage.
- Si la marmite de cuisson est remplie à moins de la moitié, les durées de cuisson suggérées devraient être réduites.
- Les morceaux de viande les moins tendres et les moins chers conviennent mieux à une cuisson lente que les morceaux de viandes plus onéreux. Retirez tout excès de graisse de la viande lorsque cela se révèle possible avant la cuisson lente. Si vous le souhaitez, retirez la peau de la volaille avant la cuisson.

- Les légumes crus sont plus longs à cuire que les viandes car le liquide mijote plus qu'il ne bout. Découpez les légumes en petits morceaux de tailles homogènes pour une cuisson régulière.
- Vous pouvez remplir la marmite de cuisson la nuit précédant la cuisson avant de la placer au réfrigérateur. Lorsque tout est prêt, placez la marmite de cuisson sur le socle chauffant et faites cuire. Le réchauffement progressif ne détériorera pas la marmite de cuisson.
- Insérez un thermomètre de cuisine dans les rôtis, les jambons ou les poulets entiers pour vous assurer que les viandes sont cuites à la température recommandée. Les poissons frais ou crus et les fruits de mer se décomposent pendant les longues heures de la cuisson. Ajoutez ces ingrédients une heure avant de servir.
- Le lait, la crème sure et le fromage naturel se décomposent pendant les longues heures de cuisson. Ajoutez ces ingrédients juste avant le service ou remplacez-les par des soupes en boîte crémeuses condensées non diluées ou du lait déshydraté. Les fromages affinés ont tendance à produire de meilleurs résultats que les fromages à vieillissement naturel.
- Vous pouvez ajouter du riz et des pâtes crus pendant la dernière heure de cuisson. Si vous les ajoutez crus, assurez-vous qu'au moins deux mesures de liquide se trouvent dans le pot de cuisson. Remuez de temps en temps pour éviter que les aliments n'adhèrent aux parois du récipient.

NETTOYAGE DE VOTRE MIJOTEUSE

1. Laissez la totalité de l'appareil (socle, marmite de cuisson et couvercle) refroidir avant tout nettoyage. Placez la marmite de cuisson et le couvercle sur une surface sèche, résistante à la chaleur pour un refroidissement progressif. Ne faites pas couler d'eau froide sur la marmite de cuisson ou sur le couvercle à haute température, ceux-ci risqueraient de se fissurer en cas de refroidissement brusque.
2. Essuyez la base chauffante et le cordon à l'aide d'un chiffon humide après avoir débranché l'appareil et une fois que son socle a refroidi.
3. La marmite de cuisson et le couvercle peuvent être lavés à l'eau savonneuse chaude, à la main ou au lave-vaisselle. Évitez tout contact entre les pièces afin d'éviter toute détérioration.
4. Utilisez un détergent non abrasif ou une pâte de soda de cuisine pour éliminer les tâches. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ni de détergents. Essuyez l'appareil avec du vinaigre distillé afin d'éliminer les tâches d'eau ou les dépôts minéraux. Lavez à nouveau à l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez.

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

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée de 1 an sur l'appareil

The Legacy Companies, LLC ("la société") garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication pendant une période de un (1) an à compter de la date d'achat ou de livraison au propriétaire d'origine, la dernière en date étant retenue, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelque façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANGE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

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

Valable uniquement aux États-Unis et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

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

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

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

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

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



OLLAS DE COCCIÓN LENTA DE 4 CUARTOS (3,8 L) Y 6 CUARTOS (5,7 L)

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos de West Bend® a través de nuestro sitio web:

[https://westbend.thelegacycompanies.com/
support/tickets/new?ticket_form=product_registration](https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new?ticket_form=product_registration)

No se requiere registrar el producto para activar la garantía.

Instrucciones de seguridad importante.....	2-3
Enchufe polarizado.....	3-4
Diagrama del producto	4
Antes de usar	4
Cómo usar su olla eléctrica.....	4-5
Consejos Prácticos	5
Cómo Limpiar su Olla Eléctrica	6
Garantía	7

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir ciertas precauciones básicas para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas y lesiones personales, entre las que se encuentran:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Evite tocar las superficies calientes. Utilice las asas y perillas cuando se suministran. Utilice posafuentes o guantes de cocina si levanta o transporta el recipiente de cocción de cerámica o la tapa cuando esté caliente.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
4. Cuando el aparato se utilice cerca de los niños o si lo utilizan ellos, deberán hacerlo bajo atenta supervisión.
5. Siempre gire el control a "OFF" y desconecte el aparato del enchufe cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe el aparato antes de colocar o retirar sus componentes u accesorios.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o si este no funciona correctamente o sufrió algún tipo de daño. Para obtener información sobre el servicio, consulte la página de garantía.
7. El uso de accesorios no recomendados por West Bend puede causar lesiones.
8. No utilice esté artefacto al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue por el borde de una mesa o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica o en un horno caliente.
11. No mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. No conecte el cable a un tomacorriente a menos que la olla de cocción lenta esté en la posición "OFF". Para desconectar, ponga todos los controles en "OFF"; luego, desconecte el enchufe del tomacorriente.
13. Utilice el aparato solo para el fin previsto.
14. Asegúrese de usarlo sobre una superficie resistente al calor y uniforme. Mantenga al menos a 15 cm de distancia de las paredes y otros inflamables.
15. No llene en exceso las vasijas extraíbles. Para evitar derrames, no llene los recipientes extraíbles más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
16. Gire el dial del selector de configuración a "OFF", el aparato dejará de funcionar.
17. Antes de que el aparato deje de funcionar, la superficie del calentador se mantiene caliente durante mucho tiempo. No la toque antes de que se enfríe.
18. No utilice el aparato sin sus elementos, o de lo contrario el cuerpo cambiará de forma con facilidad.
19. **PRECAUCIÓN:** Para evitar daños o riesgos de descarga, no cocine sobre esta superficie calefactora. Cocine solo en un recipiente de cocción de cerámica extraíble. No lo sumerja en líquidos.
20. **ADVERTENCIA:** superficie caliente.
21. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren, se enreden o tropiecen con un cable más largo.
22. Mantenga el cable alejado de las partes calientes del aparato y de superficies calientes durante el funcionamiento.
23. El aparato está destinado exclusivamente para su uso sobre una encimera.
24. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga este producto y el cable alejado de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde de la encimera, ni utilice un tomacorriente debajo de esta y nunca lo utilice con un cable prolongador.
25. Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una punta es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado solo de una manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si no encaja de ninguna forma, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
26. No utilice el recipiente de cocción de cerámica o la tapa sobre una hornalla, debajo del asador, en el congelador o en el horno. Puede utilizarlo en el horno microondas, pero no coloque la tapa de

- vidrio en el horno microondas, ya que tiene un anillo de metal.
27. No utilice un recipiente de cocción de cerámica o una tapa de vidrio si están astillados, agrietados o tienen rasguños profundos, ya que el vidrio y la cerámica debilitados pueden romperse durante el uso. Deseche de inmediato.
 28. No intente reparar este aparato por su cuenta.
 29. Levante la tapa lentamente, dirigiendo el vapor lejos de usted.
 30. Coloque el recipiente de cocción de cerámica y la tapa sobre un posafuentes, un trípode u otra superficie protectora del calor. No coloque un recipiente de cocción de cerámica caliente o tapa directamente sobre la encimera, la mesa u otra superficie.
 31. No precaliente la base calentadora.
 32. No agregue alimentos o líquidos congelados/fríos en un recipiente de cocción de cerámica caliente. El cambio repentino de temperatura puede hacer que la tapa o el recipiente de cocción de cerámica se agrieten o se rompan.
 33. Solo para uso doméstico.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ENCHUFE POLARIZADO

Modelos estadounidenses con enchufes polarizados:



ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una punta es más ancha que la otra). Como característica de seguridad para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja de forma polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra por completo en el

tomacorriente, inviértalo. Si no encaja de ninguna forma, contacte a un electricista calificado. No intente anular esta función de seguridad ni modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe no se ajusta correctamente en el enchufe de CA o si el enchufe de CA se siente caliente, no lo utilice.

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

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

AVISOS

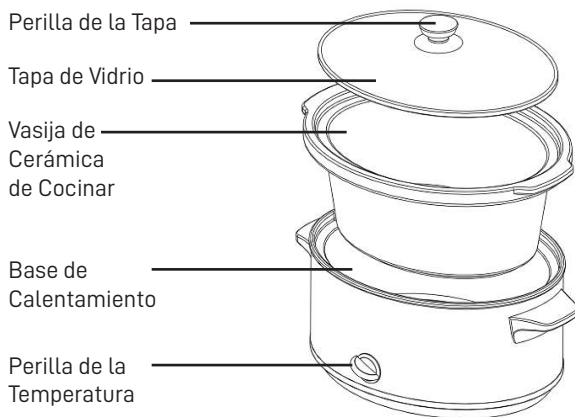
1. Algunas superficies de mostradores y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado que generan ciertos aparatos. No coloque la olla de cocción lenta caliente sobre una mesa con acabado en madera. Recomendamos colocar una almohadilla resistente al calor o un salvamanteles debajo de la olla de cocción lenta para evitar posibles daños en la superficie.
2. Durante el uso inicial de este aparato, es posible que se detecte un ligero humo y/u olor. Esto es normal con muchos aparatos eléctricos y no volverá a ocurrir después de algunos usos.
3. Tenga cuidado al colocar su olla de cocción sobre una estufa, encimera, mesa u otra superficie de cerámica o vidrio liso. Puede rayar algunas superficies si no se tiene precaución. Siempre coloque un acolchado protector resistente al calor debajo de la olla antes de colocarla sobre una mesa, encimera u otra superficie.
4. Puede liberarse vapor desde el borde de la tapa durante la presurización.



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

¡Felicitaciones por su compra de una olla eléctrica West Bend!

DIAGRAMA DEL PRODUCTO

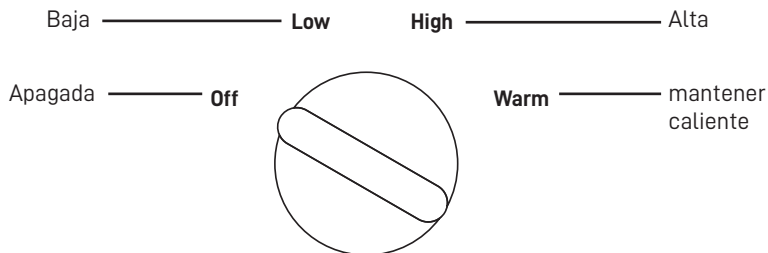


ANTES DE USAR

Sírvase revisar con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. El material de empaque puede contener partes accesorias.

Antes de usar por primera vez su olla eléctrica de cocimiento lento, límpiela completamente según las instrucciones de limpieza.

CÓMO USAR SU OLLA ELÉCTRICA



1. Coloque la base de calentamiento sobre una superficie seca, nivelada, y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
 2. Coloque los alimentos en la olla, tápela y colóquela dentro de la base de calentamiento. (Si desea dorar o precocinar cualquier alimento antes de cocerlo lentamente, esto debe hacerse en la estufa usando un utensilio de cocina diferente). Jamás coloque la olla de cerámica sobre una estufa, pues se quemará con el contacto directo con el calor.
 3. Con el control de temperatura en la posición APAGADA (Off), enchufe el cordón eléctrico solamente en un tomacorriente de 120 voltios CA.
 4. Ajuste el control de temperatura a la posición Lo (baja) o Hi (alta) y cocine durante el tiempo recomendado en la receta. Si su olla eléctrica tiene una luz indicadora, ésta estará encendida cuando la olla eléctrica lo esté. Como guía general, la mayoría de las combinaciones de carne y vegetales necesitan 8 a 10 horas de cocción a baja temperatura (Low) y entre 4 a 6 horas a alta (High). No cocine los alimentos en el ajuste "Warm" (mantener caliente), ya que la temperatura del mismo no es lo suficientemente caliente para cocinar alimentos. Use el punto de ajuste "Warm" solamente para mantener calientes a los alimentos ya cocidos mientras se sirven. Evite retirar la tapa al cocinar con cocción lenta, ya que el tiempo de cocción aumentará debido a la pérdida de temperatura. Retire la tapa solamente cuando sea necesario agitar ocasionalmente o agregar ingredientes. Siempre levante la tapa lentamente de tal forma que el vapor salga en dirección opuesta a usted.
 5. Una vez cocinado el alimento, reduzca la temperatura ajustando el control de temperatura a "Warm" para servir o apague la unidad ajustándolo a la posición "Off" (apagado). Tras usarse, desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente. Permita que la olla eléctrica se enfríe por completo antes de limpiarla.
- Al calentarla podrá emitirse una pequeña cantidad de humo y/o un leve olor a causa de la emanación de aceites usados en la fabricación - esto es normal.
 - Durante el calentamiento y enfriamiento pudieran ocurrir algunos ruidos menores de expansión y contracción - esto es normal.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Ocasionalmente agite los alimentos para reducir la adhesión de los mismos a la olla.
- Con la olla, use solamente utensilios de plástico, hule, madera o no metálicos. El uso de utensilios metálicos puede rayarla.
- Los alimentos llegarán al punto de hervor en todos los puntos de ajuste de cocción. El punto de ajuste determina el tiempo requerido para llegar a hervir.
- Si la olla se ha llenado a menos de la mitad, los tiempos sugeridos de cocción deberá reducirse.
- Los cortes de carne menos tiernos y menos caros son más apropiados para ser cocidos lentamente que los cortes de carne más caros. En lo posible, elimine el exceso de grasa de la carne antes de cocerla bajo cocción lenta. Si se desea, quítele la piel a las aves antes de cocerlas.
- Los vegetales crudos tardan más en cocinarse que las carnes dado que el líquido hierve con menos vigor. Pique los vegetales uniformemente en piezas tamaño bocado para cocerlas parejamente.
- La noche anterior, usted puede llenar la olla y refrigerarla. Cuando esté lista, coloque la olla dentro de la base de calentamiento y cocine los alimentos. El calentamiento gradual no dañara a la olla.
- Inserte un termómetro de carne dentro de los asados, jamones o pollos enteros para asegurarse de que las carnes se hayan cocido hasta la temperatura recomendada. El pescado fresco y el descongelado al igual que los mariscos se despedazan si se cuecen durante largas horas. Agregue estos ingredientes una hora antes de servir.
- La leche, la crema agria y los quesos naturales se descomponen si se cuecen durante largas horas. Agregue estos ingredientes justo antes de servir o sustitúyalos con sopas cremosas condensadas en lata o con leche evaporada. Los quesos procesados tienden a dar mejores resultados que los quesos añejados naturalmente.
- Arroz y pasta sin cocinar puede agregarse durante la última hora del tiempo de cocción. Si se agregan sin cocinar, asegúrese de que hayan por lo menos dos tazas de líquido en la olla eléctrica. Agite ocasionalmente para evitar que se pegue la comida.

CÓMO LIMPIAR SU OLLA ELÉCTRICA

1. Permita que la unidad entera (base, olla de cerámica y tapa) se enfríe antes de empezar a limpiarla. Para que se enfríe gradualmente, coloque la olla sobre una superficie seca y que ofrezca protección contra el calor. No deje caer agua fría sobre la olla o la tapa calientes, pues pudieran rajarse si se enfrían de repente.
2. Una vez se haya desenchufado la unidad y la base se haya enfriado, pase un trapo húmedo sobre la base de calentamiento y el cordón eléctrico.
3. La olla y la tapa pueden lavarse a mano con agua jabonosa caliente o lavarse en el lavavajillas. Evite que las piezas hagan contacto entre sí para prevenir cualquier daño a las mismas.
4. Para eliminar las manchas use un limpiador no abrasivo o pasta de bicarbonato de sodio. No use esponjas o limpiadores metálicos. Para eliminar las manchas de agua o los depósitos minerales pase un trapo humedecido

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

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 1 año del electrodoméstico

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

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

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

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

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

Válido solo en Estados Unidos y Canadá

PIEZAS DE REPUESTO

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir en línea en **www.westbend.com**.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso y el cuidado seguros de su producto. Para referencia futura, adjunte el recibo de compra con fecha como prueba de compra en garantía y registre la siguiente información:

Fecha de compra o recepción como regalo: _____

Dónde se compró y precio, si se conoce: _____

Número de artículo y código de fecha
(se muestra en la parte inferior/posterior del producto):

NOTES / NOTES / NOTAS

[illegible]

NOTES / NOTES / NOTAS

[illegible]

080425JS