



6 QT VERSATILITY COOKER™ PLUS

Instruction Manual



Register this and other West Bend products through our website:

<http://registerproducts.online>

Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards	2
Polarized Plug	3
Product Diagram	4
Before Use	4
Your Versatility Cooker	5-9
Care and Use for Storage Bag	9
Helpful Hints	9-10
Temperature Guide	11
Cleaning Your Versatility Cooker	11-12
Warranty	12

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:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs and hot pads or oven mitts.
- For countertop use only.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.



disconnect, unplug cord from electrical outlet letting heating base cool completely before cleaning.

- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- **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.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Do not use glass cover if it is chipped or has deep scratches. Weakened glass can shatter during use. Discard immediately.
- Do not place glass cover with metal ring in the microwave oven

- Glass is breakable. Care should be taken not to drop or impact the glass cover. If the cover breaks, it will do so in many pieces. Avoid or discard any foodstuffs exposed to broken cover.
- Be extremely cautious of steam when removing cover. Lift cover slowly, directing steam away from you.
- Set metal cooking vessel and cover on hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not set directly on the counter, table or other surface.
- Do not heat covered and empty cooking vessel on top of range. If preheating of cooking vessel is necessary, preheat without cover on.
- Do not allow covered vessel to boil dry on top of range unit.
- Do not set glass cover on hot burner or on oven heat vent. Sudden temperature change may cause the cover to crack or shatter.
- Do not set hot cover on cold or wet surface; let cover cool before placing in water.
- For household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

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:

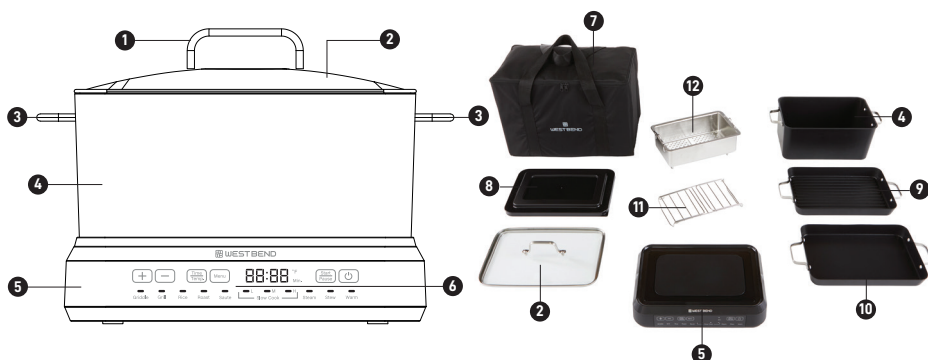
A short, detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

Do not wrap the power cord around the main body of the appliance during or after use.

Congratulations on your purchase of a West Bend® Versatility Cooker!

PRODUCT DIAGRAM



- | | |
|---------------------------|-------------------|
| 1. Lid Handle | 7. Storage Bag |
| 2. Lid | 8. Storage Lid |
| 3. Cooking Vessel Handles | 9. Grill Pan |
| 4. 6 QT Cooking Vessel | 10. Griddle Pan |
| 5. Heating Base | 11. Roasting Rack |
| 6. Control Panel | 12. Steam Basket |

BEFORE USE

1. Before using your new appliance, remove all packing material.
2. Please check packing material carefully as accessory parts may be contained within the packing material.
3. Wash 6 QT cooking vessel, lid, grill and griddle pan, roasting rack and steam basket in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.
4. Wipe heating base with a soft towel.
5. Place heating base on dry, level, heat-resistant surface away from any edge.
6. Place the selected cooking vessel on the base.
7. Plug power cord into a 120 volt, AC electric outlet only.
8. This appliance is designed with fan delay for 5 minutes to allow the appliance to cool down. The fan will continue to stay on for 5 minutes once the cycle is complete.

DO NOT IMMEDIATELY PULL OUT POWER CORD FROM THE POWER OUTLET. ALLOW THE FAN TO COMPLETE THE COOL DOWN CYCLE.

USING YOUR VERSATILITY COOKER

CONTROL PANEL



Function	Adjustable Temperature Range	Timing Range	Default Temperature Setting	Default Time Setting	Accessory
Griddle	200 °F - 400 °F	1 Min - 1 H	400 °F	30 Min	Griddle Pan
Grill	200 °F - 400 °F	1 Min - 1 H	400 °F	30 Min	Grill Pan
Rice	N/A	/	/	30 Min	6 QT Cooking Vessel
Roast	200 °F - 350 °F	1 Min - 1 H	350 °F	1 H	6 QT Cooking Vessel
Sauté	200 °F - 400 °F	1 Min - 1 H	400 °F	30 Min	Grill Pan
Slow Cook	Low	Up to 8 Hours	140 °F - 194 °F	8 H	6 QT Cooking Vessel
	Medium	Up to 5 Hours	140 °F - 185 °F	5 H	6 QT Cooking Vessel
	Low to High	Up to 3 Hours	165 °F	3 H	6 QT Cooking Vessel
Steam	N/A	1 Min - 1 H	/	30 Min	6 QT Cooking Vessel + Steam Basket
Stew	N/A	1 Min - 6 H	/	1 H	6 QT Cooking Vessel
Warm	50 °F - 200 °F	1 Min - 24 H	150 °F	8 H	Any Vessel

ON/OFF

Press  to turn the heating base ON. An audible alert will sound.

START/PAUSE

1. Press the desired cooking function.
2. Once the desired preset function is selected, press the "Start/Pause" button to start cooking. The LED light will stay solid while unit in cooking mode. Depending on the selected preset, time/temperature can be adjusted. Press the "Start/Pause" button to pause, the LED light will blink to indicate the unit is not in cooking mode. Press "Start/Pause" again to resume cooking mode.

TIME/TEMP

The preset functions are set to default time and temperature according to the function guide. Depending on the preset, time and temperature can be adjusted by pressing the "Time/Temp" button.

To adjust the temperature, press "Time/Temp". The temperature will flash indicating that its time to adjust the temperature. Press "+" to increase or "-" to decrease the temperature.

To adjust the time, press "Time/Temp". The time will flash indicating that its time to adjust the time. Press "+" to increase or "-" to decrease the time.

MENU

While in standby, press "Menu" to select the desired function (Griddle, Grill, Rice, Roast, Saute, Slow Cook L/M/H, Steam, Stew, Warm). The selected preset function will flash and preset default time will appear on the screen. Remember to adjust time and temperature based on cooking needs. Once cooking is completed, "End" will appear on the screen. Press  to turn off the heating base.

PRESET FUNCTION INSTRUCTION

1. GRIDDLE/ GRILL FUNCTION

1. Place the grill or griddle pan on the heating base.
2. Press  to power on. Then press "Menu" to select "Griddle"/ "Grill" function. The LED light will flash. The default temperature is 400 °F and default time is 30 mins.
3. To adjust the temperature, press "Time/Temp". The temperature will flash indicating that its time to adjust the temperature. Press "+" to increase or "-" to decrease the temperature. The temperature range is from 200 °F-400 °F.
4. To adjust the time, press "Time/Temp". The time will flash indicating that its time to adjust the time. Press "+" to increase or "-" to decrease the time. The time range from 1 min to 1 hour.
5. Press the "Start/ Pause" button to start. The LED light will show solid. "PrE-HEAt" and temperature will toggle under this function. Once preheating is completed, the unit will beep 3 times and the time / temperature will display, indicating that the preheat cycle has ended.
6. During cooking, the time and temperature can be adjusted at any time by pressing "Time/ Temp". Once cooking is complete, "End" will display on the screen and beep 5 times.

2. RICE FUNCTION

1. Measure uncooked rice for the desired amount with a measuring cup.
Note: One cup of uncooked rice will make approximately 2 cups of cooked rice.
2. Using a measuring cup, add 1-1/2 cups of water for each cup of raw rice to be cooked. For example, to cook 4 cups of raw rice add 6 cups of water. Note that texture and result will vary based on the type of rice and water ratio.
3. For different types of grains, follow the packaging instruction for correct water ratio.
4. Press  to turn the heating base on. Then press "Menu" to select the "Rice" function. The LED light will flash and show a chasing pattern. The default time is 30 mins. The time and temperature are not adjustable.

- Press the "Start/Pause" button to start, the LED light will show solid. A chasing pattern will display and countdown will show the last 5 mins of cooking. When completed, the unit will beep once and then switch to keep warm. The default time for keep warm is 8 hours.

Cooking Guide for White Rice	Rice Weight (Approx.)	Water	Water Volume
2 Cups	380g	3 Cups	615ml
3 Cups	570g	4.5 Cups	925ml
4 Cups	760g	5.5 Cups	1130ml
5 Cups	950g	6.5 Cups	1335ml

Note: 1 cup of rice is approx. 190g and 1 cup of water is approx. 250ml

3. ROAST FUNCTION

- Press  to power on. Then press "Menu" to select "Roast" function. The LED light will flash. The default temperature is 350 °F and default time is 60 mins.
- Press "Time/Temp" and then press "+" or "-" to adjust the temperature. The adjustable temperature range is 200 °F to 350 °F.
- Press "Time/Temp" and then press "+" or "-" to adjust the time. The adjustable range of time is 1 min to 1 hour.
- Press the "Start/ Pause" button to start, the LED light will show solid. "PrE-HEAt" and temperature will toggle under this function. Once preheating is completed, the cooker will beep 3 times and the time / temperature will display.
- During cooking, the time and temperature can be adjusted at any time by pressing "Time/ Temp". After cooking is completed, "End" will display and beep 5 times.

4. SAUTÉ FUNCTION

- Press  to power on. Then press "Menu" to select "Saute" function. The LED light will blink. The default temperature is 400 °F and default time is 30 mins.
- Press "Time/Temp" and then press "+" or "-" to adjust the temperature. The adjustable temperature range is 200 °F to 400 °F.
- Press "Time/Temp" and then press "+" or "-" to adjust the time. The adjustable range of time is 1 min to 1 hour.
- Press "Start/ Pause" to start, the LED light will show solid. "PrE-HEAt" and temperature will toggle under this function. Once preheating is completed, the cooker will beep 3 times and the time/temperature will display.
- During cooking, the time and temperature can be adjusted at any time by pressing "Time/ Temp". After cooking is completed, "End" will display and beep 5 times.

5. SLOW COOK FUNCTION

1. Place food into cooking vessel, cover and place cooking vessel onto heating base. If you wish to brown or precook any food before slow cooking, place cooking vessel directly on range top over medium heat. Then transfer cooking vessel to heating base.
NOTE: Use only plastic, rubber, wooden, or non-metal cooking tools in metal cooking vessel. Use of metal cooking tools will scratch the non-stick surface.
2. Press  to power on. Press "Menu" to select "Slow Cook L", "Slow Cook M", or "Slow Cook H" function. The LED light will blink.
3. Press "Start/Pause" to start, the LED light will show solid and display the timer.
4. "On Slow Cook L" food will cook on low (L) for 8 hours. Once cooking is complete, the cooker will beep and start Keep Warm for 8 hours. (During cooking time, time and temperature can be adjusted by pressing "Time/Temp" and "+" or "-").
5. "On Slow Cook M" food will cook on medium (M) for 5 hours. Once cooking is complete, the cooker will beep and start Keep Warm for 8 hours. (During cooking time, time and temperature can be adjusted by pressing "Time/Temp" and "+" or "-").
6. "On Slow Cook H" food will cook at on high (H) for 3 hours. Once cooking is complete, the cooker will beep and start Keep Warm for 8 hours. (During cooking time, time and temperature can be adjusted by pressing "Time/Temp" and "+" or "-").
7. Keep warm temperature maintained at 68-77 °C (155 - 170 °F) for 8 hours. Press "Time/Temp" and then "+" or "-" to adjust keep warm time, the adjustable range of time is 1 hour to 24 hour. Count down timer will display.
8. After cooking is completed, "End" will display, beep 5 times and LED light turns off.

6. STEAM FUNCTION

1. Press  to power on. Then press "Menu" to select "Steam" function. The LED light will blink. The default time is 30 mins and temperature is not adjustable.
2. Press "Time/Temp" and then press "+" or "-" to adjust the time. The adjustable range of time is 1 min to 1 hour.
3. Press "Start/ Pause" to start, the LED light will show solid. "PrE-HEAt" will display, beep 3 times once completed, and countdown timer will display.
4. After cooking is completed, "End" will display, beep 5 times and LED light turns off.

7. STEW FUNCTION

1. Press  to power on. Then press "Menu" to select "Stew" function. The LED light will blink. The default time is 1 hour and temperature is not adjustable.
2. Press "Time/Temp" and then press "+" or "-" to adjust the time. The adjustable range of time is 1 min to 6 hours.
3. Press "Start/ Pause" to start, the LED light will show solid. Countdown timer will display.
4. After cooking is completed, "End" will display, beep 5 times and LED light turns off.

8. WARM FUNCTION

1. Press  to power on. Then press "Menu" to select "Warm" function. The LED light will blink. The default temp is 150 °F and default time is 8 hours.
2. Press "Time/Temp" and then press "+" or "-" to adjust the time. The adjustable range of time is 1 min to 24 hours.

3. Press "Start/ Pause" to start, the LED light will show solid. Countdown timer will display.
4. After cooking is completed, "END" will display, beep 5 times and LED light turns off.

NOTE: DO NOT USE A HEAT SETTING BELOW "LOW" FOR ACTUAL COOKING OF RAW FOODS, AS THE SLOW COOKER WILL NOT GET HOT ENOUGH TO COOK FOODS. DO NOT USE THE GRIDDLE SETTING FOR SLOW COOKING - OVERCOOKING WILL OCCUR.

CARE AND USE FOR STORAGE BAG

- Storage lid is designed for storage in refrigerator or freezer ONLY.
- Storage lid does not completely seal cooking vessel. Do not overfill cooking vessel as spillage may occur.
- When removing storage lid from heated foods, use care as condensation may form on underside of lid.
- Storage bag should only be used to keep all accessories neat and organized in one place.
- Do not plug appliance into an electrical outlet while the V- cooker is still in the storage bag or has the plastic transport cover on.

HELPFUL HINTS

Adapting Recipes to Slow Cooking: Many of your favorite oven and range top recipes can be adapted to slow cooking with a few minor changes. Here are some important points to remember.

Amount of Liquid: Because little moisture evaporates during slow cooking, reduce amount of liquid in your recipe by one-half (1 cup of liquid is enough for most recipes). For soup recipes, add all ingredients except water or broth to vessel; add only enough liquid to cover ingredients.

Amount of Seasoning: Reduce amount of seasoning in proportion to reduced amount of liquid. Use whole or leaf herbs and spices rather than crushed or ground forms.

Slow Cooking Meat: Less tender, less expensive cuts of meat are better suited to slow cooking than expensive cuts of meat. Remove excess fat before slow cooking if desired. Meat can be browned in the cooking vessel on top of the range before slow cooking.

Slow Cooking Vegetables: Add partially frozen vegetables, Chinese vegetables and fresh mushrooms during the last hour of cooking. Strong-flavored vegetables such as spinach, eggplant, okra and collard greens should be precooked before adding to cooker. The amount of onion normally used in your recipe should be reduced because its flavor gets stronger during cooking. In most cases, fresh vegetables take longer to cook than meats because liquid simmers rather than boils.

Slow Cooking Raw Meats and Vegetables: Most raw meat and vegetable combinations need at least 2 to 3 hours of cooking at "HIGH" or 7 to 10 hours at "LOW".

Slow Cooking Fish and Seafood: Fresh or thawed seafood and fish fall apart during long hours of cooking. Add these ingredients an hour before serving and cook at "HIGH".

Slow Cooking Milk, Sweet or Sour Cream and Cheese: Because milk, sour or sweet cream and cheese break down during long hours of cooking, add these ingredients just before serving or substitute undiluted condensed canned soups or evaporated milk. Processed cheese tends to give better results than aged cheese.

Rice and Pasta: Rice and pasta may either be cooked separately, or added uncooked during last hour of cooking time. If added uncooked, make sure there is at least 1 to 1½ cups of liquid in vessel and heat is set at "LOW" or higher.

Dumplings: Dumplings may be cooked in broth or gravy at "HIGH". Drop by spoonfuls on simmering broth or gravy. Cook covered for 30 minutes.

Thickening Juices for Gravies and Sauces: To thicken juices for gravies and sauces, add 2 to 3 tablespoons of quick cooking tapioca at start, or thicken after cooking by adding a smooth paste made of 2 to 4 tablespoons cornstarch or flour and ¼ cup cold water. Bring to a boil at "HIGH". Solid foods may be removed first.

Don't Remove Cover During Cooking: To retain heat, moisture and food flavor, don't remove cover during cooking unless necessary for adding additional ingredients.

Using Cooking Tools on Non-Stick Finish: The following types of cooking tools may be used on the non-stick finish: plastic, rubber or wooden. Do not use sharp edged metal cooking tools (forks, knives, mashers) as these could scratch the non-stick finish.

Using Cooking Vessel on Top of Range: The cooking vessel (without heating base) can be used for range top cooking. Place vessel on large burner and use medium to low heat. The use of low to medium heat will prevent foods from overcooking, reduce spattering, and help retain natural juices. Do not use high heat except for bringing liquids to a boil. If cooking on a gas range, do not let flame extend up side of cooking vessel. ALWAYS USE OVEN MITTS WHEN USING COOKING VESSEL AND COVER ON RANGE UNIT.

Cooking Meats: When cooking meats, preheat empty cooking vessel over medium to medium-low heat for 2 to 3 minutes or until a drop of water sizzles in cooking vessel. To prevent sticking of lean meats, you may wish to add a small amount of cooking oil. Add meat and brown as desired. Cover cooking vessel and reduce heat to low for cooking on range top OR transfer cooking vessel to heating base and cook at desired setting. The shortest cooking time will be at "HIGH".

Using Cooking vessel in Oven: The cooking vessel (without heating base) can be used in a conventional or convection oven up to preheated temperatures of 350°F/177°C. Cooking vessel may be covered with aluminum foil for oven use. ALWAYS USE OVEN MITTS WHEN USING COOKING VESSEL IN OVEN.

DO NOT USE THE COOKING VESSEL IN A MICROWAVE OVEN, OVER A CAMPFIRE OR UNDER AN OVEN BROILER UNIT TO PREVENT DAMAGE TO THE COOKING VESSEL OR OVEN.

Bread, Cakes & Desserts: Use an 8 x 4-inch or a 9 x 5-inch loaf pan. Check to ensure that your pan fits completely into the cooking vessel before mixing any ingredients. To prevent condensation from dripping onto food while baking, place double layer of paper toweling and single layer of aluminum foil across top of cooking vessel. Cover and bake according to recipe.

TEMPERATURE GUIDE

Be sure to cook foods to recommended food-safe temperatures. Always check with a meat thermometer to ensure that the center is cooked completely. Note: Foods cooked on the light-duty griddle base will take longer than on a standard griddle.

Meat		Internal Temperatures
Beef	Rare	140 °F / 60 °C
Beef	Medium	160 °F / 71 °C
Beef	Well	170 °F / 76 °C
Pork	Fresh	170 °F / 76 °C
Pork	Smoked	160 °F / 71 °C
Pork	Canned	140 °F / 60 °C
Lamb		170 °F to 180 °F / 76 °F to 82 °C
Veal		170 °F / 76 °C
Poultry		180 °F / 82 °C

CLEANING YOUR VERSATILITY COOKER

1. Allow the entire unit (base, cooking vessel, cover) to cool completely before cleaning. Set cooking vessel and cover on dry, heat-protective surface for gradual cooling. NOTE: Do not run cold water over hot glass cover as it may crack or shatter if cooled suddenly.
2. Wipe heating base and cord with a damp cloth.
3. Cooking vessel and glass cover may be washed using warm, soapy water by hand or cleaned in the dishwasher. If dishwasher cleaning, avoid contact between pieces to prevent damage. Wash storage lid in warm, soapy water, rinse and dry. Lid can also be cleaned in dishwasher, top rack only.

Maintenance:

- This product should be used frequently to keep the electrical appliances in good working condition.
- If you don't use it for a long time, please keep this product in a dry and ventilated place to prevent the electrical appliances from getting damp.

Notice:

- Please do not use cleaning tools such as thinner, scouring powder, bleaching powder, chemical wipes, metal spatulas, nylon brushes, etc.

- Please do not put this product in dishwashers, dish dryers, etc.
- Please don't scrub the back of the baking tray or stockpot excessively.
- Please do not scrub the main unit shell forcefully.
- Please do not immerse the main unit of the product in water or pour water on it.
- Please do not immerse the power cord in water or pour water on it.



PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

West Bend® ("the Company") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, 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**

"Support" -> "Contact Us". A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, hand written 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): _____



6 QT VERSATILITY COOKER™ PLUS

Mode d'emploi



Enregistrer le produit et d'autres de West Bend sur notre site Web :

<http://registerproducts.online>

L'enregistrement du produit n'est pas nécessaire pour activer la garantie.

Consignes de sécurité importantes	2
Fiche polarisée	3
Diagramme du produit	4
Avant l'utilisation	4
Votre mijoteuse polyvalente	5-9
Entretien et utilisation du sac de rangement	9
Conseils utiles	10-11
Guide de température	11-12
Nettoyer votre mijoteuse polyvalente	12-13
Garantie	13

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE FUTURE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours des mesures de précaution élémentaires afin de réduire tous risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures corporelles. Ces mesures sont les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.
2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne placez pas ou ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé à proximité des enfants. Les enfants doivent rester sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
4. Débranchez l'appareil de la prise secteur en cas de non-utilisation, avant de monter ou de démonter des pièces amovibles et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de monter ou démonter les pièces amovibles et avant de le nettoyer.
5. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche électrique endommagés, ni après un dysfonctionnement ou une détérioration quelconque. N'essayez pas de remplacer ou réparer un cordon endommagé. Renvoyez l'appareil au fabricant (voir la garantie) pour examen, réparation ou réglage.
6. Ne branchez pas et n'allumez pas le multi-cuiseur sans avoir placé la casserole de cuisson à l'intérieur du multi-cuiseur.
7. Branchez toujours le cordon d'alimentation à fond dans le multi-cuiseur d'abord (modèles à cordon amovible uniquement), puis dans la prise murale. Pour déconnecter l'appareil, mettez toutes les commandes sur « OFF » (ARRÊT), puis débranchez l'appareil de la prise murale. Ne le déconnectez pas en tirant sur le cordon.
8. Évitez tout déversement sur le connecteur du cordon d'alimentation.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait provoquer des blessures.
10. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou à des fins commerciales.
11. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
12. Ne le placez pas sur ou près d'une surface humide ou d'une source de chaleur telle qu'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
13. Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lorsque l'on déplace un appareil contenant des liquides chauds.
14. Cet appareil génère de la chaleur pendant son utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
15. La base chauffante est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation. Ne touchez pas la base chauffante après un cycle de cuisson. Laissez refroidir avant de manipuler.
16. N'utilisez pas l'appareil à toute autre fin que celle prévue. Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures. Cet appareil n'est pas destiné à la friture des aliments.
17. Destiné à un usage domestique uniquement. Gardez 6 pouces (152 mm) à l'écart du mur et de tous les côtés. Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable et plane.
18. ATTENTION : Pour éviter tout risque de décharge électrique et d'endommagement du produit, ne faites pas cuire d'aliments directement dans l'unité principale. Faites-les cuire uniquement dans la casserole amovible fournie.
19. AVERTISSEMENT : Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon pendre sur le bord du comptoir, n'utilisez jamais de prise de courant sous le comptoir et n'utilisez jamais cet appareil avec une rallonge.
20. Ne remplissez pas l'appareil au-dessus de la ligne de remplissage maximale aux 2/3. Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent pendant la cuisson, tels que le riz ou les légumes secs, ne remplissez pas l'appareil au-delà du niveau recommandé, soit à demi plein. Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction du tuyau d'aération et une surpression. Suivez toutes les instructions de cuisson et de recette.

21. Ne déplacez pas ou ne couvrez pas le multi-cuiseur pendant qu'il est en fonctionnement.
22. N'utilisez pas le multi-cuiseur sans nourriture ni liquide dans la casserole de cuisson.
23. Soyez prudent lorsque vous soulevez et retirez le couvercle après la cuisson. Inclinez toujours le couvercle loin de vous, car la vapeur est chaude et peut provoquer de graves brûlures. Ne placez jamais votre visage au-dessus du multi-cuiseur.
24. N'utilisez pas le couvercle pour transporter le multi-cuiseur.
25. N'utilisez pas la casserole de cuisson pour conserver des aliments et ne la placez pas dans le congélateur.
26. Modèles avec minuterie: si la minuterie ne compte pas avec précision après que l'appareil a atteint la température préréglée, débranchez l'appareil, attendez qu'il refroidisse et/ou que la vapeur s'échappe avant de l'ouvrir. Le produit peut être endommagé.
27. Un court cordon d'alimentation détachable est prévu pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement.
28. S'assurer que les poignées sont correctement assemblées au panier et verrouillées en place. Voir les instructions de montage détaillées.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS – POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

FICHE POLARISÉE

Modèles nord-américains avec fiches polarisées :



FICHE POLARISÉE

Cet appareil a une fiche polarisée (une fiche est plus large que l'autre). En tant que dispositif de sécurité pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si vous n'arrivez pas à insérer entièrement la fiche dans la prise, branchez-la

dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'ignorez pas ce dispositif de sécurité et n'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit. Si la fiche s'adapte librement dans la prise CA ou si la prise CA est chaude, n'utilisez pas cette prise.

INSTRUCTIONS DU CORDON D'ALIMENTATION :

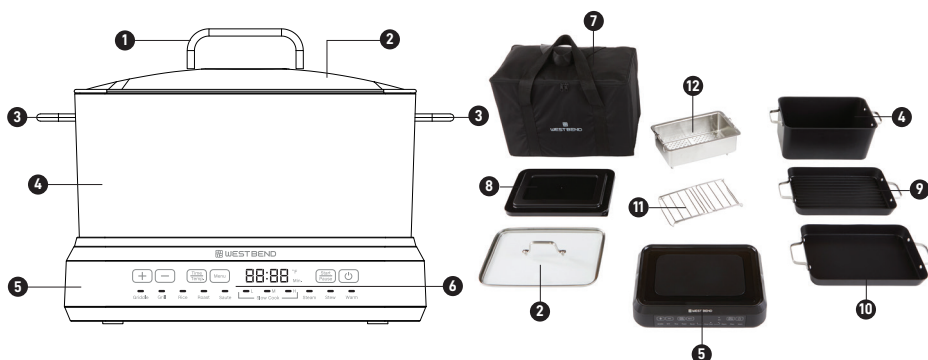
Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque qu'un enfant l'attrape, s'emmêle ou trébuche sur un cordon plus long.

AVIS

1. Certaines surfaces de comptoir et de table ne sont pas conçues pour résister à la chaleur prolongée générée par certains appareils. Ne placez pas le multi-cuiseur chauffé sur une table en bois fini. Nous vous recommandons de placer un coussin chauffant ou un dessous-de-plat sous votre multicuiseur afin d'éviter d'endommager la surface.
2. Lors de la première utilisation de cet appareil, une légère fumée et/ou odeur peut être détectée. Ce phénomène est normal pour de nombreux appareils de chauffage et ne se reproduira pas après quelques utilisations.
3. Veuillez faire preuve de prudence lorsque vous placez votre casserole sur une cuisinière, un comptoir, une table ou une autre surface en céramique ou en verre lisse. Il peut rayer certaines surfaces si on ne fait pas attention. Placez toujours un rembourrage protecteur résistant à la chaleur sous la casserole avant de le 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.

Félicitations pour votre achat d'un Versatility Cooker West Bend®!

DIAGRAMME DU PRODUIT



- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| 1. Poignée du couvercle | 7. Sac de rangement |
| 2. Couvercle | 8. Couvercle de rangement |
| 3. Poignées du récipient de cuisson | 9. Poêle à gril |
| 4. Récipient de cuisson à 6 QT | 10. Poêle à griller |
| 5. Base chauffante | 11. Grille à rôtir |
| 6. Panneau de commandes | 12. Panier vapeur |

AVANT L'UTILISATION

1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirer tout l'emballage.
2. Veuillez vérifier attentivement l'emballage puisque les accessoires peuvent être contenus dans l'emballage.
3. Lavez le récipient de cuisson à 6 QT, le couvercle, le gril et la poêle à griller, la grille à rôtir et le panier à vapeur à l'eau chaude et savonneuse, rincez-les, puis laissez-les sécher complètement.
4. Passez une serviette douce sur la base chauffante.
5. Placez la base chauffante sur une surface sèche, horizontale et résistante à la chaleur, loin de tout bord.
6. Placez le récipient de cuisson sélectionné sur la base.
7. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique CA de 120 volts uniquement.
8. Le ventilateur de cet appareil démarre après cinq minutes pour lui permettre de se refroidir. Le ventilateur restera allumé pendant cinq minutes une fois le cycle terminé.

NE RETIREZ PAS IMMÉDIATEMENT LE CORDON D'ALIMENTATION DE LA PRISE DE COURANT. LAISSEZ LE VENTILATEUR TERMINER LE CYCLE DE REFROIDISSEMENT.

UTILISER VOTRE MIJOTEUSE POLYVALENTE

PANNEAU DE COMMANDES



Fonction	Réglable Température Plage	Minuterie Plage	Par défaut Température Paramètre	Par défaut Réglage de l'heure	Accessoire
Grille	200 °F à 400 °F	1 min à 1 h	400 °F	30 min	Poêle à griller
Grille	200 °F à 400 °F	1 min à 1 h	400 °F	30 min	Poêle à gril
Riz	S.O.	/	/	30 min	Récipient de cuisson à 6 QT
Rôtir	200 °F à 350 °F	1 min à 1 h	350 °F	1 h	Récipient de cuisson à 6 QT
Sauté	200 °F à 400 °F	1 min à 1 h	400 °F	30 min	Poêle à gril
Cuisson lente	Faible	Jusqu'à 8 heures	140 °F à 194 °F	8 h	Récipient de cuisson à 6 QT
	Moyen	Jusqu'à 5 heures	140 °F à 185 °F	5 h	Récipient de cuisson à 6 QT
	Bas à élevé	Jusqu'à 3 heures	165 °F	3 h	Récipient de cuisson à 6 QT
Vapeur	S.O.	1 min à 1 h	/	30 min	Récipient de cuisson à 6 QT + panier à vapeur
Ragoût	S.O.	1 min à 6 h	/	1 h	Récipient de cuisson à 6 QT
Chaud	50 °F à 200 °F	1 min à 24 h	150 °F	8 h	Tout récipient

ALLUMÉ/ÉTEINT

Appuyez sur  pour allumer la base chauffante. Vous entendrez une alerte sonore.

DÉMARRER/PAUSE

1. Appuyez sur la fonction de cuisson souhaitée.
2. Une fois la fonction de pré-réglage sélectionnée, appuyez sur le bouton « Démarrer/Pause » pour commencer la cuisson. La lumière à DEL ne clignotera pas pendant que l'appareil est en mode cuisson. En fonction du pré-réglage sélectionné, le temps et la température de cuisson peuvent être ajustés. Appuyez sur le bouton « Démarrer/Pause » pour mettre en

pause, la lumière à DEL clignotera pour indiquer que l'appareil n'est pas en mode cuisson. Appuyez à nouveau sur « Démarrer/Pause » pour reprendre le mode de cuisson.

TEMPS/TEMPÉRATURE

Les fonctions préréglées sont réglées sur le temps et la température par défaut selon le guide des fonctions. En fonction du préréglage, vous pouvez ajuster le temps et la température en appuyant sur le bouton « Temps/Température ».

Pour ajuster la température, appuyez sur « Temps/Température ». La température clignotera pour indiquer quand vous pouvez ajuster la température. Appuyez sur « + » pour augmenter ou sur « - » pour diminuer la température.

Pour ajuster l'heure, appuyez sur « Temps/Température ». L'heure clignotera pour indiquer quand vous pouvez ajuster l'heure. Appuyez sur « + » pour augmenter ou sur « - » pour diminuer le temps.

MENU

En veille, appuyez sur « Menu » pour sélectionner la fonction souhaitée (grille, gril, riz, rôti, sauté, cuisson lente B/M/H, vapeur, ragoût, chaud). La fonction préréglée sélectionnée clignotera et le temps par défaut préréglé apparaîtra à l'écran. N'oubliez pas d'ajuster le temps et la température en fonction de la cuisson souhaitée. Une fois la cuisson terminée, « Fin » apparaîtra à l'écran.

Appuyez sur  pour éteindre la base chauffante.

INSTRUCTIONS POUR LA FONCTION DE PRÉRÉGLAGE

1. FONCTION GRILLE/ GRIL

1. Placer le gril ou la poêle à griller sur la base chauffante.
2. Appuyez sur  pour allumer l'appareil. Ensuite, appuyez sur « Menu » pour sélectionner la fonction « Grille »/ « Gril ». La lumière à DEL clignotera. La température par défaut est de 400 °F et le temps par défaut est de 30 minutes.
3. Pour ajuster la température, appuyez sur « Temps/Température ». La température clignotera pour indiquer quand vous pouvez ajuster la température. Appuyez sur « + » pour augmenter ou sur « - » pour diminuer la température. La plage de température est de 200 °F à 400 °F.
4. Pour ajuster l'heure, appuyez sur « Temps/Température ». L'heure clignotera pour indiquer quand vous pouvez ajuster l'heure. Appuyez sur « + » pour augmenter ou sur « - » pour diminuer le temps. La plage de temps va de 1 minute à 1 heure.
5. Appuyez sur le bouton « Démarrer/ Pause » pour démarrer. La lumière à DEL ne clignotera pas. « Préchauffer » et la température s'activeront sous cette fonction. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émettra trois bips et le temps ou la température s'affichera, indiquant que le cycle de préchauffage est terminé.
6. Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster le temps et la température à tout moment en appuyant sur « Temps/Température ». Une fois la cuisson terminée, « Fin » s'affichera à l'écran et l'appareil émettra cinq bips.

2. FONCTION RIZ

1. Mesurez la quantité souhaitée de riz non cuit souhaitée avec une tasse à mesurer.

Remarque : une tasse de riz non cuit donnera environ 2 tasses de riz cuit.

2. À l'aide d'une tasse à mesurer, ajoutez 1 tasse et demie d'eau pour chaque tasse de riz à cuire. Par exemple, pour 4 tasses de riz non cuit, ajoutez 6 tasses d'eau. Remarque : la texture et le résultat varieront en fonction du rapport entre le type de riz et l'eau.
3. Pour différents types de grains, suivez les instructions sur l'emballage afin d'utiliser la bonne quantité d'eau.
4. Appuyez sur  pour allumer la base chauffante. Ensuite, appuyez sur « Menu » pour sélectionner la fonction « Riz ». La lumière à DEL clignotera et des petits traits s'afficheront. Le temps par défaut est de 30 minutes. Le temps et la température ne sont pas réglables.
5. Appuyez sur le bouton « Démarrer/Pause » pour démarrer, la lumière à DEL ne clignotera pas. Des petits traits s'afficheront et la minuterie indiquera les 5 dernières minutes de cuisson. Une fois terminé, l'appareil émettra un bip, puis basculera à la fonction Garder chaud. Le temps par défaut pour garder au chaud est de 8 heures.

Guide de cuisson pour le riz blanc	Poids du riz (approximatif)	Eau	Volume d'eau
2 tasses	380 g	3 tasses	615 ml
3 tasses	570 g	4,5 tasses	925 ml
4 tasses	760 g	5,5 tasses	1 130 ml
5 tasses	950 g	6,5 tasses	1 335 ml

Remarque : 1 tasse de riz équivaut à environ 190 g et 1 tasse d'eau équivaut à environ 250 ml.

3. FONCTION RÔTIR

1. Appuyez sur  pour allumer l'appareil. Ensuite, appuyez sur « Menu » pour sélectionner la fonction « Rôtir ». La lumière à DEL clignotera. La température par défaut est de 350 °F et le temps par défaut est de 60 minutes.
2. Appuyez sur « Temps/Température », puis sur « + » ou « - » pour ajuster la température. La plage de température réglable est de 200 °F à 350 °F.
3. Appuyez sur « Temps/Température », puis sur « + » ou « - » pour ajuster l'heure. La plage de temps réglable est de 1 minute à 1 heure.
4. Appuyez sur le bouton « Démarrer/Pause » pour démarrer, la lumière à DEL ne clignotera pas. « Préchauffer » et la température s'activeront sous cette fonction. Une fois le préchauffage terminé, la mijoteuse émettra trois bips et le temps ou la température s'affichera.
5. Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster le temps et la température à tout moment en appuyant sur « Temps/Température ». Une fois la cuisson terminée, « Fin » s'affichera et l'appareil émettra cinq bips.

4. FONCTION SAUTÉ

1. Appuyez sur  pour allumer l'appareil. Ensuite, appuyez sur « Menu » pour sélectionner la fonction « Sauté ». La lumière à DEL clignotera. La température par défaut est de 400 °F et le temps par défaut est de 30 minutes.

2. Appuyez sur « Temps/Température », puis sur « + » ou « - » pour ajuster la température. La plage de température réglable est de 200 °F à 400 °F.
3. Appuyez sur « Temps/Température », puis sur « + » ou « - » pour ajuster l'heure. La plage de temps réglable est de 1 minute à 1 heure.
4. Appuyez sur « Démarrer/Pause » pour démarrer, la lumière à DEL ne clignotera pas. « Préchauffer » et la température s'activeront sous cette fonction. Une fois le préchauffage terminé, la mijoteuse émettra trois bips et le temps ou la température s'affichera.
5. Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster le temps et la température à tout moment en appuyant sur « Temps/Température ». Une fois la cuisson terminée, « Fin » s'affichera et l'appareil émettra cinq bips.

5. FONCTION CUISSON LENTE

1. Placez les aliments dans le récipient de cuisson et couvrez, puis placez le récipient de cuisson sur la base chauffante. Pour dorer ou précuire des aliments avant la cuisson lente, placez le récipient de cuisson directement sur le dessus de la cuisinière à feu moyen. Ensuite, transférez le récipient de cuisson sur la base chauffante.
REMARQUE : utilisez uniquement des outils de cuisson en plastique, en caoutchouc, en bois ou non métalliques dans le récipient de cuisson en métal. Utiliser des outils de cuisson en métal rayera la surface antiadhésive.
2. Appuyez sur  pour allumer l'appareil. Appuyez sur « Menu » pour sélectionner la fonction « Cuisson lente B », « Cuisson lente M » ou « Cuisson lente É ». La lumière à DEL clignotera.
3. Appuyez sur « Démarrer/Pause » pour démarrer, la lumière à DEL ne clignotera pas et la minuterie s'affichera.
4. Les aliments sur « Cuisson lente B » vont cuire à basse température (B) pendant 8 heures. Une fois la cuisson terminée, la mijoteuse émettra un bip et démarrera Garder chaud pendant 8 heures. (Pendant le temps de cuisson, vous pouvez ajuster le temps et la température en appuyant sur « Temps/Température », puis sur « + » ou « - »).
5. Les aliments sur « Cuisson lente M » vont cuire à température moyenne (M) pendant 5 heures. Une fois la cuisson terminée, la mijoteuse émettra un bip et démarrera Garder chaud pendant 8 heures. (Pendant le temps de cuisson, vous pouvez ajuster le temps et la température en appuyant sur « Temps/Température », puis sur « + » ou « - »).
6. Les aliments sur « Cuisson lente H » vont cuire à température élevée (É) pendant 3 heures. Une fois la cuisson terminée, la mijoteuse émettra un bip et démarrera Garder chaud pendant 8 heures. (Pendant le temps de cuisson, vous pouvez ajuster le temps et la température en appuyant sur « Temps/Température », puis sur « + » ou « - »).
7. La fonction Garder au chaud maintient la température entre 155 °F à 170 °F (68 °C à 77 °C) pendant 8 heures. Appuyez sur « Temps/Température », puis sur « + » ou « - » pour ajuster le temps de maintien au chaud, la plage de temps réglable est de 1 heure à 24 heures. La minuterie s'affichera.
8. Une fois la cuisson terminée, « Fin » s'affichera, l'appareil émettra cinq bips et la lumière à DEL s'éteindra.

6. FONCTION VAPEUR

1. Appuyez sur  pour allumer l'appareil. Ensuite, appuyez sur « Menu » pour sélectionner la fonction « Vapeur ». La lumière à DEL clignotera. Le temps par défaut est de 30 minutes et la température n'est pas réglable.

2. Appuyez sur « Temps/Température », puis sur « + » ou « - » pour ajuster l'heure. La plage de temps réglable est de 1 minute à 1 heure.
3. Appuyez sur « Démarrer/Pause » pour démarrer, la lumière à DEL ne clignotera pas. « Préchauffer » s'affichera, l'appareil émettra trois bips une fois ce cycle terminé et la minuterie s'affichera.
4. Une fois la cuisson terminée, « Fin » s'affichera, l'appareil émettra cinq bips et la lumière à DEL s'éteindra.

7. FONCTION RAGOÛT

1. Appuyez sur  pour allumer l'appareil. Ensuite, appuyez sur « Menu » pour sélectionner la fonction « Ragoût ». La lumière à DEL clignotera. Le temps par défaut est de 1 heure et la température n'est pas réglable.
2. Appuyez sur « Temps/Température », puis sur « + » ou « - » pour ajuster l'heure. La plage de temps réglable est de 1 minute à 6 heures.
3. Appuyez sur « Démarrer/Pause » pour démarrer, la lumière à DEL ne clignotera pas. La minuterie s'affichera.
4. Une fois la cuisson terminée, « Fin » s'affichera, l'appareil émettra cinq bips et la lumière à DEL s'éteindra.

8. FONCTION CHAUD

1. Appuyez sur  pour allumer l'appareil. Ensuite, appuyez sur « Menu » pour sélectionner la fonction « Chaud ». La lumière à DEL clignotera. La température par défaut est de 150 °F et le temps par défaut est de 8 heures.
2. Appuyez sur « Temps/Température », puis sur « + » ou « - » pour ajuster l'heure. La plage de temps réglable est de 1 minute à 24 heures.
3. Appuyez sur « Démarrer/Pause » pour démarrer, la lumière à DEL ne clignotera pas. La minuterie s'affichera.
4. Une fois la cuisson terminée, « FIN » s'affichera, l'appareil émettra cinq bips et la lumière à DEL s'éteindra.

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS UN RÉGLAGE DE CHALEUR INFÉRIEUR À « BAS » POUR FAIRE CUIRE DES ALIMENTS CRUS PARCE QUE LA MIJOTEUSE NE CHAUFFERA PAS ASSEZ POUR LES FAIRE CUIRE. N'UTILISEZ PAS LE RÉGLAGE GRILLE POUR UNE CUISSON LENTE : LA CUISSON SERA TROP ÉLEVÉE.

ENTRETIEN ET UTILISATION DU SAC DE RANGEMENT

- Le couvercle de rangement est conçu pour être rangé au réfrigérateur ou au congélateur UNIQUEMENT.
- Le couvercle de rangement ne scelle pas complètement le récipient de cuisson. Ne remplissez pas trop le récipient de cuisson puisque son contenu pourrait se renverser.
- Lorsque vous retirez le couvercle de rangement des aliments chauffés, faites attention parce que de la condensation peut se former sur l'intérieur du couvercle.
- Le sac de rangement ne doit être utilisé que pour garder tous les accessoires propres et organisés en un seul endroit.
- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant pendant que la mijoteuse polyvalente est toujours dans le sac de rangement ou que le couvercle de transport en plastique est dessus.

CONSEILS UTILES

Adapter les recettes à la cuisson lente : bon nombre de vos recettes préférées au four et sur la cuisinière peuvent être adaptées à la cuisson lente avec quelques petites modifications. Voici quelques points importants à retenir.

Quantité de liquide : comme peu d'humidité s'évapore pendant la cuisson lente, réduisez de moitié la quantité de liquide dans votre recette (1 tasse de liquide suffit pour la plupart des recettes). Pour les recettes de soupe, ajoutez tous les ingrédients à l'exception de l'eau ou du bouillon dans le récipient. Ajoutez seulement assez de liquide pour couvrir les ingrédients.

Quantité d'assaisonnements : réduisez la quantité d'assaisonnements proportionnellement à la quantité réduite de liquide. Utilisez des herbes et des épices entières ou en feuilles plutôt que des épices concassées ou moulues.

Viande à cuisson lente : des morceaux de viande moins tendres et moins chers conviennent mieux à la cuisson lente que des morceaux de viande coûteux. Coupez l'excès de gras avant la cuisson lente (si vous le souhaitez). La viande peut être dorée dans le récipient de cuisson sur le dessus de la cuisinière avant la cuisson lente.

Légumes à cuisson lente : ajoutez des légumes partiellement congelés, des légumes chinois et des champignons frais pendant la dernière heure de cuisson. Les légumes fortement aromatisés tels que les épinards, les aubergines, le gombo et le chou vert doivent être précuits avant d'être ajoutés à la mijoteuse. La quantité d'oignon normalement utilisée dans votre recette doit être réduite puisque sa saveur devient plus forte pendant la cuisson. Dans la plupart des cas, les légumes frais prennent plus de temps à cuire que la viande parce que le liquide mijote plutôt que de bouillir.

Viandes et légumes crus à cuisson lente : la plupart des combinaisons de viandes et de légumes crus nécessitent au moins 2 à 3 heures de cuisson à « HAUT », ou 7 à 10 heures à « ÉLEVÉ ».

Poisson et fruits de mer à cuisson lente : les fruits de mer et le poisson frais ou décongelés se désagrègent pendant de longues heures de cuisson. Ajoutez ces ingrédients une heure avant de servir et faites cuire à « ÉLEVÉ ».

Lait, crème sure et fromage à cuisson lente : comme le lait, la crème sure et le fromage se décomposent pendant de longues heures de cuisson, ajoutez ces ingrédients juste avant de servir ou remplacez-les avec des soupes en conserve condensées non diluées ou du lait évaporé. Le fromage fondu tend à donner de meilleurs résultats que le fromage affiné.

Riz et pâtes : le riz et les pâtes peuvent être cuits séparément ou ajoutés non cuits pendant la dernière heure de cuisson. Si vous les ajoutez non cuits, assurez-vous qu'il y a au moins 1 à 1½ tasse de liquide dans le récipient et que la chaleur est réglée sur « BAS » ou plus élevée.

Boulettes : les boulettes peuvent être cuites dans un bouillon ou une sauce à « ÉLEVÉ ». Déposez par cuillerées sur du bouillon ou de la sauce qui mijote. Faites cuire à couvert pendant 30 minutes.

Jus épaississants pour les sauces : pour épaissir les jus pour les sauces, ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de tapioca à cuisson rapide au début, ou épaississez après la cuisson en ajoutant une pâte lisse composée de 2 à 4 cuillères à soupe de fécule de maïs ou de farine et de ¼ tasse d'eau froide. Portez à ébullition à « ÉLEVÉ ». Vous pouvez retirer les aliments solides en premier.

Ne retirez pas le couvercle pendant la cuisson : pour conserver la chaleur, l'humidité et la saveur des aliments, ne retirez pas le couvercle pendant la cuisson, sauf si cela est nécessaire pour ajouter des ingrédients supplémentaires.

Utiliser des outils de cuisson sur la finition antiadhésive : les types d'outils de cuisson suivants peuvent être utilisés sur la finition antiadhésive : plastique, caoutchouc ou bois. N'utilisez pas d'outils de cuisson en métal à bords tranchants (fourchettes, couteaux ou pilons) parce qu'ils pourraient rayer la finition antiadhésive.

Utiliser le récipient de cuisson sur la cuisinière : le récipient de cuisson (sans base chauffante) peut être utilisé pour cuire sur la cuisinière. Placez le récipient sur un grand brûleur, puis utilisez un feu moyen à faible. Utiliser un feu faible à moyen empêchera les aliments de trop cuire, réduira les éclaboussures et aidera à conserver les jus naturels. N'utilisez pas de chaleur élevée, sauf pour porter les liquides à ébullition. Si vous faites cuire sur une cuisinière à gaz, ne laissez pas la flamme s'étendre sur le côté du récipient de cuisson. **UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS DE FOUR LORSQUE VOUS UTILISEZ LE RÉCIPENT DE CUISSON ET COUVREZ-LE SUR LA CUISINIÈRE.**

Viandes à cuire : lors de la cuisson des viandes, préchauffez le récipient de cuisson vide à feu moyen à moyen-faible pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'une goutte d'eau grésille dans le récipient de cuisson. Pour éviter de faire coller les viandes maigres, vous pouvez ajouter une petite quantité d'huile de cuisson. Ajoutez la viande et faites-la dorer tel que désiré. Couvrez le récipient de cuisson et réduisez le feu à faible pour la cuisson sur la cuisinière, OU transférez le récipient de cuisson sur la base chauffante et faites cuire au réglage souhaité. Le temps de cuisson le plus court est à « ÉLEVÉ ».

Utiliser le récipient de cuisson dans le four : le récipient de cuisson (sans base chauffante) peut être utilisé dans un four conventionnel ou à convection jusqu'à une température préchauffée de 350 °F/177 °C. Le récipient de cuisson peut être recouvert d'une feuille d'aluminium quand il est mis au four. **UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS DE FOUR LORSQUE VOUS UTILISEZ LE RÉCIPENT DE CUISSON DANS LE FOUR.**

POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER LE RÉCIPENT DE CUISSON OU LE FOUR, N'UTILISEZ PAS LE RÉCIPENT DE CUISSON DANS UN FOUR À MICRO-ONDES, SUR UN FEU DE CAMP OU SOUS UN GRIL DE FOUR.

Pain, gâteaux et desserts : utilisez un moule à pain de 8 x 4 pouces ou de 9 x 5 pouces. Avant d'ajouter des ingrédients, vérifiez si votre casserole s'insère complètement dans le récipient de cuisson. Pour éviter que la condensation ne s'égoutte sur les aliments pendant la cuisson, placez une double couche d'essuie-tout en papier et une seule couche de feuille d'aluminium sur le dessus du récipient de cuisson. Couvrez, puis cuisez en suivant la recette.

GUIDE DE TEMPÉRATURE

Assurez-vous de cuire les aliments à la température de salubrité alimentaire recommandée. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que le centre est complètement cuit. Remarque : les aliments cuits sur la base de la grille légère prendront plus de temps à cuire que sur une grille standard.

Viande		Températures internes
Bœuf	Saignant	140 °F / 60 °C
Bœuf	Moyen	160 °F / 71 °C
Bœuf	Bien cuit	170 °F / 76 °C
Porc	Frais	170 °F / 76 °C
Porc	Fumé	160 °F / 71 °C
Porc	En conserve	140 °F / 60 °C
Agneau		170 °F à 180 °F / 76 °C à 82 °C
Veau		170 °F / 76 °C
Volaille		180 °F / 82 °C

NETTOYER VOTRE MIJOTEUSE POLYVALENTE

1. Laissez tout l'appareil (base, récipient de cuisson et couvercle) refroidir complètement avant de le nettoyer. Placez le récipient de cuisson et le couvercle sur une surface sèche et protectrice contre la chaleur pour refroidir de façon progressive. REMARQUE : ne faites pas couler de l'eau froide sur le couvercle en verre chaud parce qu'il pourrait se fissurer ou se briser s'il se refroidit soudainement.
2. Passez un linge humide sur la base chauffante et le cordon.
3. Le récipient de cuisson et le couvercle en verre peuvent être lavés à l'eau chaude et savonneuse à la main ou nettoyés au lave-vaisselle. Si vous nettoyez au lave-vaisselle, évitez tout contact entre les pièces pour éviter de les endommager. Lavez le couvercle de rangement à l'eau chaude et savonneuse, rincez-le, puis laissez-le sécher. Le couvercle peut également être nettoyé au lave-vaisselle (grille supérieure uniquement).

Entretien :

- Ce produit doit être utilisé fréquemment pour maintenir les appareils électriques en bon état de fonctionnement.
- Si vous ne l'utilisez pas pendant longtemps, veuillez conserver ce produit dans un endroit sec et ventilé pour éviter que les appareils électriques ne deviennent humides.

Remarque :

- Veuillez ne pas utiliser d'outils de nettoyage tels qu'un diluant, une poudre à récurer, une poudre de blanchiment, des lingettes avec produits chimiques, des spatules métalliques, des brosses en nylon, etc.
- Veuillez ne pas mettre ce produit dans les lave-vaisselle, des séchoirs à vaisselle, etc.

- Veuillez ne pas frotter excessivement l'arrière de la plaque de cuisson ou de la marmite.
- Veuillez ne pas frotter la coque de l'unité principale avec force.
- Veuillez ne pas immerger l'unité principale du produit dans de l'eau ou verser de l'eau dessus.
- Veuillez ne pas immerger le cordon d'alimentation dans de l'eau ou verser de l'eau dessus.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée de 1 an sur l'appareil

West Bend® (« la Société ») garantit l'appareil contre les défaillances des matériaux et de la fabrication pendant un (1) an à compter de la date d'achat originale avec preuve d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de la Société. La garantie est valable uniquement pour un usage domestique à l'intérieur.

La garantie ne couvre aucun dommage aux surfaces antiadhésives de l'appareil, y compris la décoloration. La garantie est nulle et non avenue, comme déterminé uniquement par la Société, si l'appareil est endommagé par accident, mauvais usage, sévices, négligence, rayage, ou si l'appareil est modifié de quelque manière que ce soit.

LA GARANTIE REMPLACE TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE OU AUTRE, QUI SONT EXCLUES PAR LA PRÉSENTE. EN AUCUN CAS, LA SOCIÉTÉ NE SERA RESPONSABLE DES DOMMAGES, QU'ILS SOIENT DIRECTS, INDIRECTS, ACCESSOIRES, PRÉVISIBLES, CONSÉCUTIFS OU SPÉCIAUX, DÉCOULANT DE L'APPAREIL OU EN RELATION AVEC CELUI-CI.

Si vous croyez que l'appareil présente des défaillances ou qu'il nécessite un entretien pendant sa période de garantie, veuillez rejoindre le service à la clientèle sur notre site Web à l'adresse **www.westbend.com**

« Assistance » -> « Nous joindre ». Un reçu prouvant la date d'achat originale sera exigé pour toutes les demandes de garantie. Les reçus manuscrits ne sont pas acceptés. Il se peut également que vous deviez retourner l'appareil pour inspection et évaluation. Les frais d'expédition de retour ne sont pas remboursables. La Société n'est pas responsable des retours perdus en cours de transport.

Valable uniquement au 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) : _____



6 QT VERSATILITY COOKER™ PLUS

Manual de instrucciones



Registre este y otros productos West Bend a través de nuestra página web:

<http://registerproducts.online>

El registro del producto no es necesario para activar la garantía.

Instrucciones de seguridad importantes	2
Enchufe polarizado	3
Diagrama del producto	4
Antes de usar	4
Su Versatility Cooker	5-9
Cuidado y uso del estuche de almacenamiento.....	9
Consejos útiles	10-11
Guía de temperatura	11-12
Cómo limpiar el Versatility Cooker.....	12
Garantía	13

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir ciertas precauciones básicas para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas y lesiones en las personas, incluidas las siguientes:

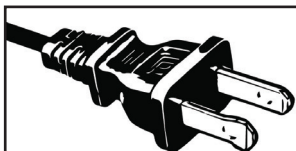
1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2. Para evitar descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
3. Este aparato no se diseñó para ser usado por niños o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento. Es necesario supervisar con atención el uso de cualquier aparato cerca de los niños. Los niños deben estar bajo supervisión para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Desconecte el aparato cuando no lo use, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de colocar o extraer piezas y antes de limpiarlo.
5. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el aparato no funciona correctamente o tiene algún daño, no lo use. No intente reemplazar o empalmar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
6. No conecte ni encienda la Olla multifuncional sin que la olla de cocción esté dentro.
7. Siempre conecte completamente el cable de alimentación a la Olla multifuncional primero (solo modelos de cable desmontable) y, luego, conecte el cable a la toma de corriente. Para desconectarla, coloque todos los controles en "OFF" y, luego, desconecte el enchufe del tomacorriente. No tire del cable para desconectarla.
8. Evite cualquier derrame de líquido sobre el conector del cable de alimentación.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
10. No la use al aire libre ni con fines comerciales.
11. No permita que el cable cuelgue por el borde de una mesa o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
12. No la coloque encima o cerca de superficies húmedas o fuentes de calor como un gas caliente o un quemador eléctrico o en un horno caliente.
13. Si el aparato contiene líquidos calientes, extreme precauciones.
14. Este aparato genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Use las asas o mangos.
15. La base de calentamiento retiene calor residual después de su uso. No toque la base de calentamiento después de un ciclo de cocción. Antes de manipular el aparato, deje que se enfríe.
16. No utilice el aparato para usos distintos de aquellos a los que esté destinado. El mal uso puede causar lesiones. Este aparato no se diseñó para freír alimentos.
17. Diseñada solo para uso doméstico en mostradores. Mantenga 15,2 mm (6 pulgadas) de distancia de la pared y en todos los lados. Use siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
18. PRECAUCIÓN: para evitar descargas eléctricas y daños en el producto, no cocine directamente en la unidad principal. Cocine solo en la olla extraíble provista.
19. ADVERTENCIA: los alimentos que se derramen pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde del mostrador, ni use el tomacorriente debajo del mostrador o lo use con un cable de extensión.
20. No llene la unidad por encima de la línea máxima a 2/3 de su capacidad. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o verduras secas, no llene la unidad más allá del nivel recomendado a 1/2 lleno. Si se llena en exceso, existe el riesgo de que se obstruya el conducto de ventilación y que se desarrolle una presión excesiva. Siga todas las instrucciones de cocción y receta.
21. No mueva ni cubra la Olla multifuncional mientras esté en funcionamiento.
22. No opere la Olla multifuncional sin alimentos o líquidos en la olla de cocción.

23. Tenga cuidado al levantar y quitar la tapa después de cocinar. Siempre incline la tapa lejos de usted, ya que el vapor está caliente y puede provocar quemaduras graves. Nunca acerque la cara sobre la Olla multifuncional.
24. No use la tapa para cargar la Olla multifuncional.
25. No use la olla de cocción para almacenar alimentos ni la coloque en el congelador.
26. Modelos con temporizador: si el temporizador no cuenta hacia atrás con precisión después de que el aparato haya alcanzado la temperatura preestablecida, desconéctelo, espere a que se enfríe o libere el vapor antes de abrirlo. El producto puede estar dañado.
27. Para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse, se proporciona un cable de alimentación corto y extraíble.
28. Asegúrese de que las agarraderas estén correctamente acopladas a la cesta y bloqueadas en su lugar. Consulte las instrucciones detalladas del montaje.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

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 una característica de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está destinado a entrar en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si nota que el enchufe

no encaja en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente anular esta característica de seguridad o modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe entra sin firmeza en el tomacorriente CA o si el tomacorriente CA se siente caliente, no use ese tomacorriente.

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

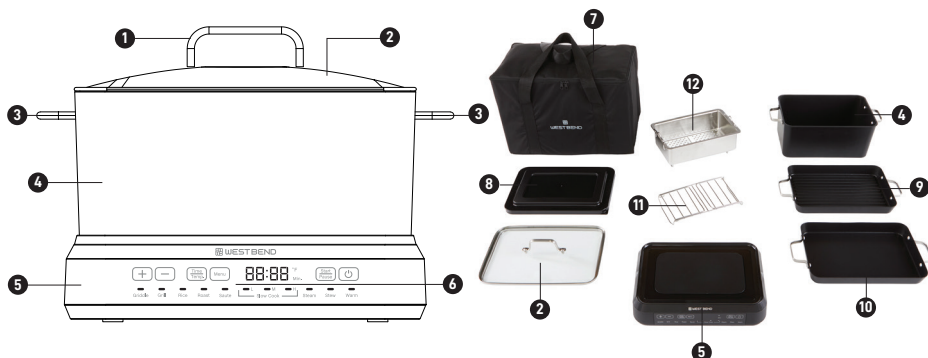
Para reducir el riesgo de que los niños lo agarren, se enreden o tropiecen con un cable más largo, se usa un cable de alimentación corto.

AVISOS

1. Algunos mostradores y mesas no están diseñados para resistir el calor prolongado que se genera por ciertos aparatos. No coloque la Olla multifuncional caliente en una mesa con acabado de madera. Le recomendamos que coloque un protector térmico o un soporte para objetos calientes debajo de la Olla multifuncional para evitar posibles daños en la superficie.
2. Durante el uso inicial de este aparato, se puede detectar un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos que generan calor y no se repetirá después de usarlos varias veces.
3. Tenga cuidado al colocar la olla de cocción sobre una estufa, mostrador, mesa u otra superficie de cerámica o vidrio liso. Puede rayar algunas superficies si no se usa con precaución. Siempre coloque el protector térmico debajo de la olla antes de colocarla sobre una mesa, mostrador u otra superficie.
4. Puede que el vapor del borde de la tapa se libere durante la presurización.

¡Felicitaciones por la compra de su West Bend® Versatility Cooker!

DIAGRAMA DEL PRODUCTO



- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1. Asa de la tapa | 7. Estuche de almacenamiento |
| 2. Tapa | 8. Tapa para guardar la comida |
| 3. Asas del recipiente de cocción | 9. Bandeja tipo parrilla |
| 4. Recipiente de cocción 6 QT | 10. Bandeja tipo plancha |
| 5. Base calentadora | 11. Rejilla para asar |
| 6. Panel de control | 12. Vaporera |

ANTES DE USAR

1. Antes de usar el aparato, retire todo el material de embalaje.
2. Revise cuidadosamente el material de embalaje, ya que algunos accesorios podrían estar dentro.
3. Lave el recipiente de cocción de 6 QT, la tapa, las bandejas tipo parrilla y tipo plancha, la rejilla para asar y la vaporera con agua tibia y jabón, enjuague y seque bien.
4. Limpie la base calentadora con un trapo suave.
5. Coloque la base calentadora sobre una superficie seca, llana y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
6. Coloque el recipiente de cocción seleccionado en la base.
7. Enchufe el cable de alimentación únicamente a una toma de corriente eléctrica de 120 voltios CA.
8. Este aparato está diseñado para ventilarse durante 5 minutos después de apagado para enfriarse. El ventilador continuará encendido durante 5 minutos una vez que se complete el ciclo.

NO DESENCHUFE INMEDIATAMENTE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN DEL TOMACORRIENTE. PERMITA QUE EL VENTILADOR COMPLETE EL CICLO DE ENFRIAMIENTO.

CÓMO USAR SU VERSATILITY COOKER

PANEL DE CONTROL



Función	Ajustable Temperatura Rango	Duración Rango	Por defecto Temperatura Configuración	Por defecto Ajuste de tiempo	Accesorio
Plancha	200 °F - 400 °F	1 min - 1 h	400 °F	30 mins	Bandeja tipo plancha
Parrilla	200 °F - 400 °F	1 min - 1 h	400 °F	30 mins	Bandeja tipo parrilla
Arroz	N/A	/	/	30 mins	Recipiente de cocción 6 QT
Asar	200 °F - 350 °F	1 min - 1 h	350 °F	1 h	Recipiente de cocción 6 QT
Saltear	200 °F - 400 °F	1 min - 1 h	400 °F	30 mins	Bandeja tipo parrilla
Cocción lenta	Bajo	Hasta 8 horas	140 °F - 194 °F	8 h	Recipiente de cocción 6 QT
	Cocción media	Hasta 5 horas	140 °F - 185 °F	5 h	Recipiente de cocción 6 QT
	Bajo a alto	Hasta 3 horas	165 °F	3 h	Recipiente de cocción 6 QT
Al vapor	N/A	1 min - 1 h	/	30 mins	Recipiente de cocción 6 QT + vaporera
Guisar	N/A	1 min - 6 h	/	1 h	Recipiente de cocción 6 QT
Mantener caliente	50 °F - 200 °F	1 min - 24 h	150 °F	8 h	Cualquier recipiente

ENCENDIDO/APAGADO

Presione  para encender la base calentadora. Sonará una alerta.

INICIO/PAUSA

1. Presione la función de cocción deseada.
2. Una vez seleccionada la función preestablecida deseada, presione el botón Start/Pause (Inicio/Pausa) para comenzar a cocinar. La luz LED permanecerá fija mientras el aparato esté en modo de cocción. Dependiendo de la función preestablecida, se puede ajustar el tiempo/temperatura. Presione el botón Start/Pause (Inicio/Pausa) para hacer una pausa, la luz LED parpadeará para indicar que el aparato no está en modo de cocción. Presione Start/Pause (Inicio/Pausa) nuevamente para reanudar el modo de cocción.

TIEMPO/TEMPERATURA

Las funciones preestablecidas se ajustan al tiempo y la temperatura predeterminados de acuerdo con la guía de funciones. Dependiendo de la función preestablecida, el tiempo y la temperatura se pueden ajustar presionando el botón Time/Temp (Tiempo/Temperatura).

Para ajustar la temperatura, presione Time/Temp (Tiempo/Temperatura). La temperatura parpadeará, indicando que puede ajustarla. Presione "+" para aumentarla o "-" para disminuirla.

Para ajustar el tiempo, presione Time/Temp (Tiempo/Temperatura). El tiempo mostrado parpadeará, indicando que puede ajustarlo. Presione "+" para aumentar o "-" para disminuir el tiempo.

MENÚ

Mientras esté en espera, presione Menú para seleccionar la función deseada: Griddle (Plancha), Grill (Parrilla), Rice (Arroz), Roast (Asar), Saute (Saltear), Slow Cook L/M/H (Cocción lenta baja/media/alta), Steam (Vapor), Stew (Guisar), Warm (Mantener caliente). La función preestablecida seleccionada parpadeará y el tiempo predeterminado preestablecido aparecerá en la pantalla. Recuerde ajustar el tiempo y la temperatura en función de las necesidades de cocción. Una vez finalizada la cocción, aparecerá la palabra End (Fin) en la pantalla. Presione  para apagar la base calentadora.

INSTRUCCIONES PARA LAS FUNCIONES PREESTABLECIDAS

1. FUNCIÓN GRIDDLE/GRILL (PLANCHA/PARRILLA)

1. Coloque la bandeja tipo parrilla o tipo plancha en la base calentadora.
2. Presione  para encender. Luego presione Menú para seleccionar la función Griddle (Plancha) / Grill (Parrilla). La luz LED parpadeará. La temperatura predeterminada es de 400 °F y el tiempo predeterminado es de 30 minutos.
3. Para ajustar la temperatura, presione Time/Temp (Tiempo/Temperatura). La temperatura parpadeará, indicando que puede ajustarla. Presione "+" para aumentarla o "-" para disminuirla. El rango de temperatura es de 200 °F a 400 °F.
4. Para ajustar el tiempo, presione Time/Temp (Tiempo/Temperatura). El tiempo mostrado parpadeará, indicando que puede ajustarlo. Presione "+" para aumentar o "-" para disminuir el tiempo. El tiempo varía de 1 minuto a 1 hora.
5. Presione el botón Start/Pause (Inicio/Pausa) para comenzar. La luz LED se mostrará fija. Bajo esta función aparecerán alternándose en la pantalla la palabra "PrE-HEAT" (precalentando) y la temperatura. Una vez finalizado el precalentamiento, la unidad emitirá 3 pitidos y se mostrarán el tiempo y la temperatura, indicando que el ciclo de precalentamiento finalizó.
6. Durante la cocción, el tiempo y la temperatura se pueden ajustar en cualquier momento presionando Time/Temp (Tiempo/Temperatura). Una vez finalizada la cocción, se mostrará la palabra End (Fin) en la pantalla y emitirá 5 pitidos.

2. FUNCIÓN RICE (ARROZ)

1. Mida el arroz crudo en la cantidad deseada con un vaso medidor.
Nota: Con una taza de arroz crudo se obtienen aproximadamente 2 tazas de arroz cocido.
2. Con un vaso medidor, agregue 1 1/2 tazas de agua por cada taza de arroz crudo que se

vaya a cocinar. Por ejemplo, para cocinar 4 tazas de arroz crudo agregue 6 tazas de agua. Tenga en cuenta que la textura y el resultado variarán en función del tipo de arroz y la proporción de agua.

3. Para los distintos tipos de granos, siga las instrucciones para obtener la proporción de agua correcta.
4. Presione  para encender la base calentadora. Luego presione Menú para seleccionar la función Rice (Arroz). La luz LED parpadeará y mostrará un patrón de persecución. El tiempo predeterminado es de 30 minutos. El tiempo y la temperatura no son ajustables.
5. Presione el botón Start/Pause (Inicio/Pausa) para comenzar, la luz LED se mostrará fija. Se mostrará un patrón de persecución y una cuenta regresiva con los últimos 5 minutos de cocción. Cuando se complete, la unidad emitirá un pitido una vez y luego cambiará para mantenerse caliente. El tiempo predeterminado para mantenerse caliente es de 8 horas.

Guía de cocción para arroz blanco	Peso del arroz (Aprox.)	Agua	Volumen de agua
2 tazas	380 g	3 tazas	615 ml
3 tazas	570 g	4,5 tazas	925 ml
4 tazas	760 g	5,5 tazas	1130 ml
5 tazas	950 g	6,5 tazas	1335 ml

Nota: 1 taza de arroz es aprox. 190 g y 1 taza de agua es aprox. 250 ml

3. FUNCIÓN ROAST (ASAR)

1. Presione  para encender. Luego presione Menú para seleccionar la función Roast (Asar). La luz LED parpadeará. La temperatura predeterminada es de 350 °F y el tiempo predeterminado es de 60 minutos.
2. Presione Time/Temp (Tiempo/Temperatura) y luego presione "+" o "-" para ajustar la temperatura. El rango de temperatura ajustable es de 200 °F a 350 °F.
3. Presione Time/Temp (Tiempo/Temperatura) y luego presione "+" o "-" para ajustar el tiempo. El intervalo de tiempo ajustable es de 1 minuto a 1 hora.
4. Presione el botón Start/Pause (Inicio/Pausa) para comenzar, la luz LED se mostrará fija. Bajo esta función aparecerán alternándose en la pantalla la palabra "PrE-HEAT" (precalentando) y la temperatura. Una vez finalizado el precalentamiento, la olla emitirá 3 pitidos y se mostrarán el tiempo y la temperatura.
5. Durante la cocción, el tiempo y la temperatura se pueden ajustar en cualquier momento presionando Time/Temp (Tiempo/Temperatura). Una vez finalizada la cocción, se mostrará la palabra End (Fin) y emitirá 5 pitidos.

4. FUNCIÓN SAUTE (SALTEAR)

1. Presione  para encender. Luego presione Menú para seleccionar la función Saute (Saltear). La luz LED parpadeará. La temperatura predeterminada es de 400 °F y el tiempo predeterminado es de 30 minutos.
2. Presione Time/Temp (Tiempo/Temperatura) y luego presione "+" o "-" para ajustar la temperatura. El rango de temperatura ajustable es de 200 °F a 400 °F.

3. Presione Time/Temp (Tiempo/Temperatura) y luego presione "+" o "-" para ajustar el tiempo. El intervalo de tiempo ajustable es de 1 minuto a 1 hora.
4. Presione el botón Start/ Pause (Inicio/ Pausa) para comenzar, la luz LED se mostrará fija. Bajo esta función aparecerán alternándose en la pantalla la palabra "PrE-HEAt" (precalentando) y la temperatura. Una vez finalizado el precalentamiento, la olla emitirá 3 pitidos y se mostrarán el tiempo y la temperatura.
5. Durante la cocción, el tiempo y la temperatura se pueden ajustar en cualquier momento presionando Time/Temp (Tiempo/Temperatura). Una vez finalizada la cocción, se mostrará la palabra End (Fin) y emitirá 5 pitidos.

5. FUNCIÓN DE COCCIÓN LENTA

1. Coloque los alimentos en el recipiente de cocción, cubra y coloque el recipiente sobre la base calentadora. Si desea dorar o precocinar cualquier alimento antes de empezar la cocción lenta, coloque el recipiente de cocción directamente en su hornilla de cocina a fuego medio. Luego transfiera el recipiente de cocción a la base calentadora.
NOTA: Utilice únicamente instrumentos de cocina de plástico, goma, madera o no metálicas en el recipiente metálico. Si usa instrumentos de cocina de metal, rayará la superficie antiadherente.
2. Presione  para encender. Presione Menú para seleccionar la función Slow Cook L [Cocción lenta (Baja)], Slow Cook M [Cocción lenta (Media)] o Slow Cook H [Cocción lenta (Alta)]. La luz LED parpadeará.
3. Presione el botón Start/Pause (Inicio/Pausa) para comenzar, la luz LED se mostrará fija y se mostrará el temporizador.
4. La comida On Slow Cook L [En cocción lenta (Baja)] se cocinará a baja temperatura durante 8 horas. Una vez finalizada la cocción, la olla emitirá un pitido y se mantendrá caliente durante 8 horas. (Durante el tiempo de cocción, el tiempo y la temperatura se pueden ajustar presionando Time/Temp (Tiempo/Temperatura) y "+" o "-").
5. La comida On Slow Cook M [En cocción lenta (Media)] se cocinará a temperatura media durante 5 horas. Una vez finalizada la cocción, la olla emitirá un pitido y se mantendrá caliente durante 8 horas. (Durante el tiempo de cocción, el tiempo y la temperatura se pueden ajustar presionando Time/Temp (Tiempo/Temperatura) y "+" o "-").
6. La comida On Slow Cook H [En cocción lenta (Alta)] se cocinará a temperatura alta durante 3 horas. Una vez finalizada la cocción, la olla emitirá un pitido y se mantendrá caliente durante 8 horas. (Durante el tiempo de cocción, el tiempo y la temperatura se pueden ajustar presionando Time/Temp (Tiempo/Temperatura) y "+" o "-").
7. Mantenga la temperatura caliente a 68 - 77 °C (155 - 170 °F) durante 8 horas. Presione Time/Temp (Tiempo/Temperatura) y luego "+" o "-" para ajustar el tiempo para mantener caliente, el rango de tiempo ajustable es de 1 hora a 24 horas. Se mostrará un temporizador con una cuenta regresiva.
8. Una vez finalizada la cocción, se mostrará la palabra End (Fin), el aparato emitirá 5 pitidos y la luz LED se apagará.

6. FUNCIÓN STEAM (VAPOR)

1. Presione  para encender. Luego presione "Menú" para seleccionar la función Steam (Vapor). La luz LED parpadeará. El tiempo predeterminado es de 30 minutos y la temperatura no es ajustable.
2. Presione Time/Temp (Tiempo/Temperatura) y luego presione "+" o "-" para ajustar el tiempo. El intervalo de tiempo ajustable es de 1 minuto a 1 hora.

3. Presione el botón Start/Pause (Inicio/Pausa) para comenzar, la luz LED se mostrará fija. Se mostrará "PrE-HEAt" en la pantalla, el aparato emitirá 3 pitidos una vez que se complete el precalentamiento y se mostrará un temporizador con la cuenta regresiva.
4. Una vez finalizada la cocción, se mostrará la palabra End (Fin), el aparato emitirá 5 pitidos y la luz LED se apagará.

7. FUNCIÓN STEW (GUISAR)

1. Presione  para encender. Luego presione Menú para seleccionar la función Stew (Guisar). La luz LED parpadeará. El tiempo predeterminado es de 1 hora y la temperatura no es ajustable.
2. Presione Time/Temp (Tiempo/Temperatura) y luego presione "+" o "-" para ajustar el tiempo. El intervalo de tiempo ajustable es de 1 minuto a 6 horas.
3. Presione el botón Start/Pause (Inicio/Pausa) para comenzar, la luz LED se mostrará fija. Se mostrará un temporizador con una cuenta regresiva.
4. Una vez finalizada la cocción, se mostrará la palabra End (Fin), el aparato emitirá 5 pitidos y la luz LED se apagará.

8. FUNCIÓN WARM (MANTENER CALIENTE)

1. Presione  para encender. Luego presione Menú para seleccionar la función Warm (Mantener caliente). La luz LED parpadeará. La temperatura predeterminada es de 150 °F y el tiempo predeterminado es de 8 horas.
2. Presione Time/Temp (Tiempo/Temperatura) y luego presione "+" o "-" para ajustar el tiempo. El intervalo de tiempo ajustable es de 1 minuto a 24 horas.
3. Presione el botón Start/Pause (Inicio/Pausa) para comenzar, la luz LED se mostrará fija. Se mostrará un temporizador con una cuenta regresiva.
4. Una vez finalizada la cocción, se mostrará la palabra END (FIN), el aparato emitirá 5 pitidos y la luz LED se apagará.

NOTA: NO UTILICE UNA CONFIGURACIÓN DE CALOR POR DEBAJO DE LOW (BAJO) PARA COCINAR ALIMENTOS CRUDOS, YA QUE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA NO SE CALENTARÁ LO SUFICIENTE COMO PARA COCINARLOS. NO UTILICE LA FUNCIÓN GRIDDLE (PLANCHA) PARA UNA COCCIÓN LENTA PORQUE SE PRODUCIRÁ UNA COCCIÓN EXCESIVA.

CUIDADO Y USO DEL ESTUCHE DE ALMACENAMIENTO

- La tapa de almacenamiento está diseñada para almacenar ÚNICAMENTE en refrigerador o congelador.
- La tapa de almacenamiento no sella completamente el recipiente de cocción. Evite llenar en exceso el recipiente de cocción, ya que el contenido podría derramarse.
- Al retirar la tapa de la comida caliente, tenga cuidado ya que puede formarse condensación en la parte inferior de la tapa.
- El estuche de almacenamiento solo debe usarse para mantener todos los accesorios organizados en un solo lugar.
- No enchufe el aparato a una toma de corriente mientras esté en la bolsa de almacenamiento o tenga la cubierta de transporte de plástico puesta.

CONSEJOS ÚTILES

Cómo adaptar las recetas a la cocción lenta: muchas de sus recetas favoritas para horno y cocina se pueden adaptar para prepararse en cocción lenta con algunos cambios menores. Algunos puntos importantes a tener en cuenta.

Cantidad de líquido: debido a que se evapora poca humedad durante la cocción lenta, reduzca la cantidad de líquido en su receta a la mitad (1 taza de líquido es suficiente para la mayoría de las recetas). Para las recetas de sopa, agregue todos los ingredientes excepto agua o caldo al recipiente; agregue solo el líquido suficiente para cubrir los ingredientes.

Cantidad de condimento: Reduzca la cantidad de condimento en proporción a la cantidad reducida de líquido. Use hierbas y especias enteras u hojas en lugar de especias trituradas o molidas.

Cocinar carnes a fuego lento: los cortes de carne menos tiernos y menos costosos son más adecuados para la cocción lenta que los cortes de carne costosos. Elimine el exceso de grasa antes de la cocción lenta si lo desea. La carne la puede dorar en el recipiente de cocción directamente en la hornilla de la cocina antes de cocinarla lentamente.

Cocinar verduras a fuego lento: agregue verduras parcialmente congeladas, verduras chinas y champiñones frescos durante la última hora de cocción. Las verduras de sabor fuerte como la espinaca, la berenjena, la okra y la col forrajera deben cocinarse previamente antes de agregarlas al recipiente de cocción. La cantidad de cebolla que normalmente se usa en las recetas debe reducirse porque su sabor se vuelve más fuerte durante la cocción. En la mayoría de los casos, las verduras frescas tardan más en cocinarse que las carnes porque el líquido no llega a hervir.

Cocinar carnes y verduras a fuego lento: la mayoría de las combinaciones de carnes y verduras crudas necesitan al menos de 2 a 3 horas de cocción en HIGH (ALTO) o de 7 a 10 horas en LOW (BAJO).

Cocinar pescados y mariscos a fuego lento: los pescados y mariscos frescos o descongelados se deshacen al cocinarse durante las largas horas. Agregue estos ingredientes una hora antes de servir y cocine en la función HIGH (ALTO).

Cocinar leche, crema agria o dulce y quesos a fuego lento: debido a que la leche, la crema agria o dulce y los quesos se descomponen durante largas horas de cocción, agregue estos ingredientes justo antes de servirlos o sustitúyalos por sopas enlatadas condensadas sin diluir o leche evaporada. El queso procesado tiende a dar mejores resultados que el queso madurado.

Arroz y pasta: el arroz y la pasta se pueden cocinar por separado o agregarse sin cocinar durante la última hora de cocción. Si se agrega sin cocinar, asegúrese de que haya al menos de 1 a 1½ tazas de líquido en el recipiente y que la temperatura esté en LOW (BAJO) o superior.

Empanadillas al vapor: las empanadillas al vapor se pueden cocinar en caldo o salsa en temperatura High (ALTO). Agréguelas con una cuchara en el caldo o la salsa hirviendo a fuego lento. Tápelas mientras las cocina por 30 minutos.

Cómo espesar los jugos para hacer salsas: para espesar los jugos para hacer salsas, agregue de 2 a 3 cucharadas de tapioca de cocción rápida al principio o espese después de

cocinar agregando una pasta suave hecha con 2 a 4 cucharadas de almidón de maíz o harina y ¼ de taza de agua fría. Llevar a ebullición en HIGH (ALTO). Los alimentos sólidos se pueden sacar primero.

No retire la tapa durante la cocción: para conservar el calor, la humedad y el sabor de los alimentos, no retire la tapa durante la cocción a menos que sea necesario agregar ingredientes adicionales.

El uso de utensilios de cocina en el acabado antiadherente: se pueden utilizar los siguientes tipos de utensilios de cocina en el acabado antiadherente: plástico, goma o madera. No use utensilios de cocina de metal con bordes afilados (tenedores, cuchillos, machacadores), ya que podrían rayar el acabado antiadherente.

El uso del recipiente de cocción en la hornilla de cocina: el recipiente de cocción (sin la base calentadora) se puede utilizar para cocinar en la hornilla de la cocina. Coloque el recipiente en una hornilla grande y ponga el fuego medio a bajo. El uso de calor medio a bajo evitará que los alimentos se cocinen en exceso, reducirá las salpicaduras y ayudará a retener los jugos naturales de la comida. No use el fuego alto, excepto para llevar los líquidos a ebullición. Si su cocina es de gas, no permita que la llama se extienda por los bodes del recipiente de cocción. PÓNGASE SIEMPRE GUANTES DE HORNO CUANDO USE EL RECIPIENTE DE COCCIÓN Y SU TAPA EN LA HORNILLA.

Cómo cocinar las carnes: para cocinar carnes, precaliente el recipiente de cocción vacío a fuego medio o medio-bajo durante 2 a 3 minutos o hasta que una gota de agua chisporrotee. Para evitar que las carnes magras se peguen, puede ser bueno agregar una pequeña cantidad de aceite de cocina. Agregue la carne y dore como desee. Tape el recipiente de cocción y cocine a fuego lento en su hornilla O transfiera el recipiente de cocción a la base calentadora y cocine en el ajuste que desee. El tiempo de cocción más corto será en High (ALTO).

El uso del recipiente de cocción en el horno: el recipiente de cocción (sin la base calentadora) se puede utilizar en un horno convencional o de convección hasta temperaturas precalentadas de 350 ° F/177 ° C. El recipiente de cocción puede cubrirse con papel de aluminio al usarse en el horno. PÓNGASE SIEMPRE GUANTES DE HORNO CUANDO USE EL RECIPIENTE DE COCCIÓN EN EL HORNO.

NO USE EL RECIPIENTE DE COCCIÓN EN UN HORNO MICROONDAS, SOBRE UNA FOGATA O DEBAJO DE LA GRATINADORA DEL HORNO PARA EVITAR OCASIONAR DAÑOS AL RECIPIENTE DE COCCIÓN O AL HORNO.

Pan, pasteles y postres: use un molde de pan de 8 x 4 pulgadas o de 9 x 5 pulgadas. Compruebe que el molde encaja completamente en el recipiente de cocción antes de mezclar los ingredientes. Para evitar que la condensación gotee sobre los alimentos mientras se hornea, coloque una doble capa de papel absorbente y una sola capa de papel de aluminio en la parte superior del recipiente de cocción. Tape y hornee según la receta.

GUÍA DE TEMPERATURA

Asegúrese de cocinar los alimentos a las temperaturas mínimas recomendadas. Siempre verifique con un termómetro de carne para asegurarse de que el centro esté completamente cocido. Nota: Los alimentos cocinados en la base de la plancha ligera tardarán más que en una plancha estándar.

Carne		Temperaturas internas
Carne de res	Poco hecho	140 °F / 60 °C
Carne de res	Cocción media	160 °F / 71 °C
Carne de res	Bien cocida	170 °F / 76 °C
Carne de cerdo	Productos frescos	170 °F / 76 °C
Carne de cerdo	Ahumado	160 °F / 71 °C
Carne de cerdo	Enlatado	140 °F / 60 °C
Cordero		170 °F a 180 °F / 76 °C a 82 °C
Ternera		170 °F / 76 °C
Aves		180 °F / 82 °C

CÓMO LIMPIAR SU VERSATILITY COOKER

1. Deje que toda la unidad (base, recipiente de cocción, tapa) se enfríe por completo antes de limpiarla. Coloque el recipiente de cocción y cúbralo sobre una superficie seca y protectora del calor para que se enfríe gradualmente. NOTA: No deje correr agua fría sobre la tapa de vidrio caliente, ya que puede agrietarse o romperse si se enfría repentinamente.
2. Limpie la base calentadora y el cable con un trapo húmedo.
3. El recipiente de cocción y la tapa de vidrio se pueden lavar con agua tibia y jabón a mano o en el lavavajillas. Si lo lava en el lavavajillas, evite que las piezas choquen entre sí para evitar daños. Lave la tapa de almacenamiento con agua tibia y jabón, enjuague y seque. La tapa también se puede limpiar en el lavavajillas, pero únicamente en la rejilla superior.

Mantenimiento:

- Este producto se debe usar con frecuencia para mantener el sistema eléctrico en buenas condiciones.
- Si no lo usa durante mucho tiempo, mantenga este producto en un lugar seco y ventilado para evitar que el sistema eléctrico se humedezca.

Aviso:

- No utilice productos o utensilios de limpieza como disolventes, polvos limpiadores, cloro, toallitas químicas, espátulas metálicas, cepillos de nylon, etc.
- No coloque este producto en el lavavajillas, escurridor, etc.
- No frote excesivamente la parte posterior del recipiente de cocción ni las bandejas.
- No frote la carcasa de la unidad principal con fuerza.
- No sumerja ni vierta agua en la unidad principal del producto.
- No sumerja ni vierta agua en el cable de alimentación.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

West Bend® ("la Compañía") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el Manual de Instrucciones. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de la Compañía. Esta garantía rige solamente para el uso doméstico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin efecto, a juicio exclusivo de la Compañía, si el aparato ha sido dañado por accidente, mal uso, abuso, negligencia, arañazos, o si el aparato ha sido alterado de alguna manera.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA ASUMIRÁ LA COMPAÑÍA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si usted piensa que el aparato se ha dañado o requiere servicio dentro del período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente al www.westbend.com "Support" -> "Contact Us". Un recibo que acredite la fecha de compra original será requerido para todos los reclamos; los recibos escritos a mano no son aceptados. También se le podrá exigir devolver el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Compañía no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir directamente a la Compañía de varias maneras. Ordene en línea en www.westbend.com.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su producto. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: _____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____

Número y código de fecha del producto
(aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____

NOTES / NOTES / NOTAS

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Prop. 65 Warning for California Residents



WARNING: CANCER AND REPRODUCTIVE HARM -
www.P65Warnings.ca.gov

Avertissement Relatif à la Prop. 65 pour les Résidents de la Californie



AVERTISSEMENT: LE CANCER ET LES FONCTIONS
REPRODUCTRICES - www.P65Warnings.ca.gov

Prop. 65 Advertencia para los Residentes de California



ADVERTENCIA: CÁNCER Y DAÑO EN EL APARATO
REPRODUCTIVO - www.P65Warnings.ca.gov

081623