



5 QUART

SLOW COOKER

03-2100-RE

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

TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION	4
COMPONENT LIST	5
HOW TO USE YOUR SLOW COOKER	6
CLEANING AND CARE	6
HOW TO USE LID LATCH™	7
TIPS FOR SLOW COOKING	7
COOKING CHART	8
TROUBLESHOOTING	9
WESTON LIMITED ONE-YEAR WARRANTY	10
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES	12
OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE	13
LISTA DE COMPONENTES	14
CÓMO USAR SU OLLA DE COCCION	15
LIMPIEZA Y CUIDADO	16
CÓMO USAR EL LID LATCH™	16
CONCEJOS PARA COCINAR LENTO	17
TABLA PARA COCINAR	18
RESOLVIENDO PROBLEMAS	19
UN AÑO DE GARANTÍA WESTON LIMITADA	20
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	22
AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR	23
DESCRIPTION DE LA PIÈCE	24
UTILISATION DE LA MIJOTEUSE	25
UTILISATION DU VERROUILLAGE DE COUVERCLE LID LATCH™	26
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	27
CONSEILS POUR CUISSON À LA MIJOTEUSE	28
CARTE DE CUISSON	29
DÉPANNAGE	30
UN AN DE GARANTIE WESTON LIMITÉE	31



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
10. Do not place on or near hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect slow cooker, turn control knob to OFF then remove plug from wall outlet.
13. Caution: To prevent damage or shock hazard do not cook in base. Cook only in removable crock.
14. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. This product is intended for household use only. This product is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This product is not intended for use with any non-food materials or products.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

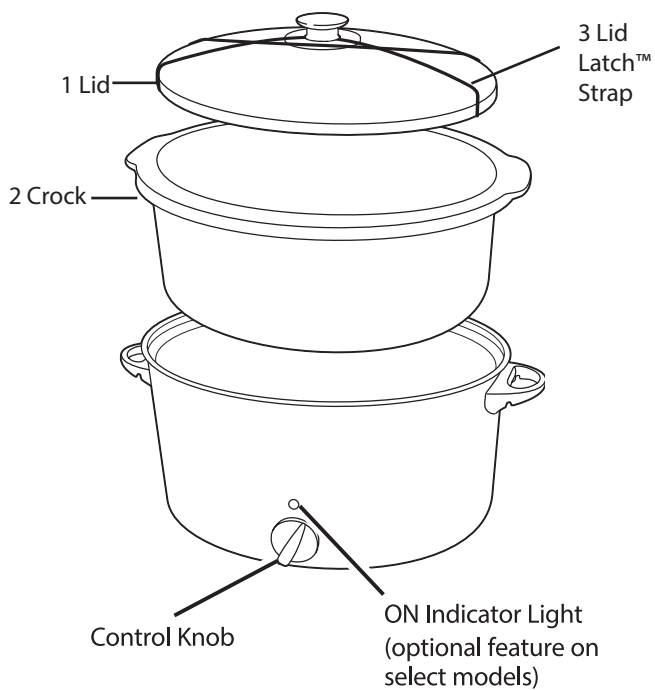
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

CROCK AND LID: PRECAUTIONS AND INFORMATION

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

REMOVING LID AND CROCK

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



COMPONENT LIST

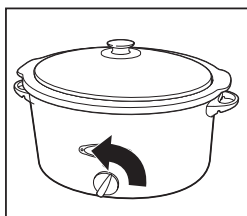
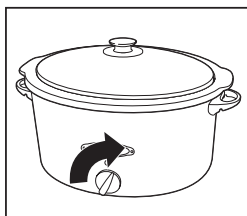
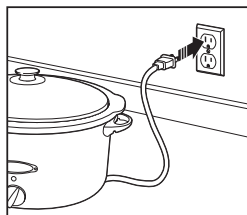
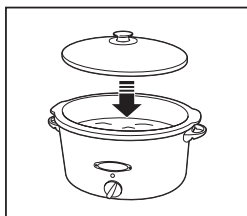
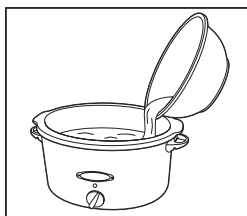
DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	LID, 5 QT
2	CROCK, 5 QT - OVAL
3	LID LATCH™ STRAP

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

WestonSupply.com

Or call Weston Brands, LLC Toll Free at **1-800-814-4895**
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 001-216-901-6801

HOW TO USE YOUR SLOW COOKER



When cooking is finished, turn OFF.

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

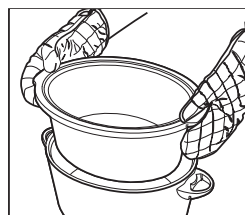
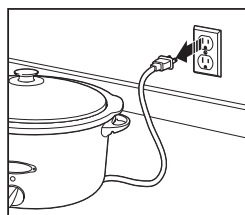
KEEP WARM SETTING

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

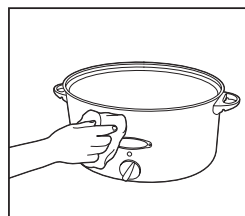
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

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

CLEANING AND CARE



Remove crock and let cool.

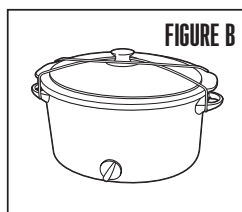
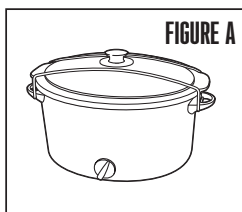


HOW TO USE LID LATCH™ STRAP

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

1. Place latch into groove under one handle. Stretch to other side and secure in groove under other handle. **(FIGURE A)**

2. Once attached, latch can also be crossed over knob to further secure lid. **(FIGURE B)**



TIPS FOR SLOW COOKING

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

COOKING CHART

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

TROUBLESHOOTING

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

**WESTON**

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover unauthorized repairs or service to products, products sold "as-is" by retailers, glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse.

This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.**

This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.814.4895 (001.216.901.6801 outside the US) or visit WestonSupply.com. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.



5 CUARTOS

OLLA DE COCCIÓN

03-2100-RE

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico.

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica. Este aparato está provisto de un enchufe polarizado (una cuchilla ancha) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe se adapta solo de una manera a una toma polarizada. No anule el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si todavía no se ajusta, haga que un electricista reemplace la toma de corriente.

La longitud del cable utilizado en este electrodoméstico se seleccionó para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si es necesario un cable más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del dispositivo. Se debe tener cuidado para colocar el cable de extensión de modo que no cuelgue sobre el mostrador o sobre la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

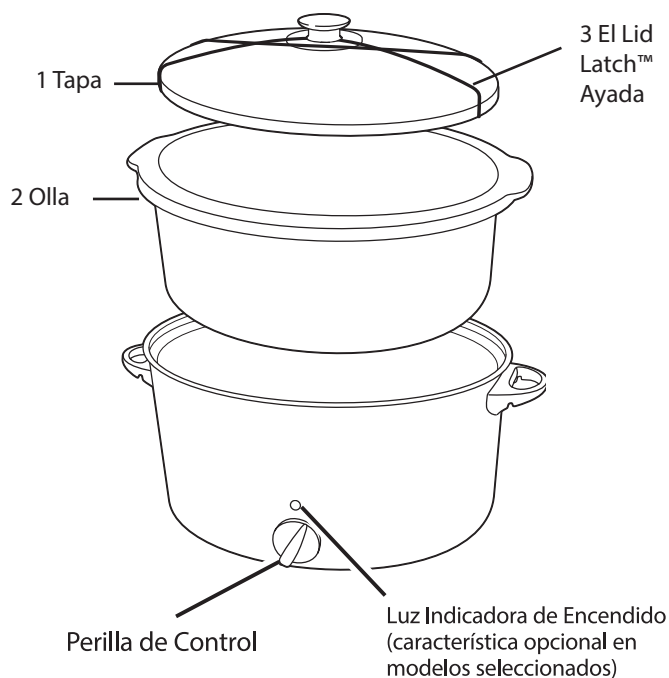
TAPA Y OLLA: PRECAUCIONES E INFORMACIÓN

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

REMUEVA LA TAPA Y OLLA

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

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



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	TAPA, 5 QT
2	OLLA, 5 QT - OVAL
3	EL LID LATCH™ AYUDA

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

WestonSupply.com

O llame a Weston Brands, LLC larga distancia sin costo 1-800-814-4895

De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET. Fuera de Estados Unidos llame al 001-216-901-6801

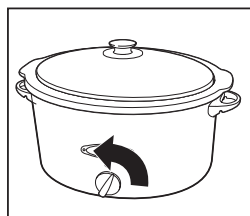
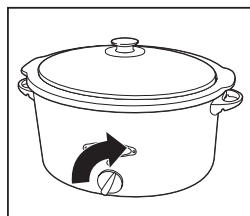
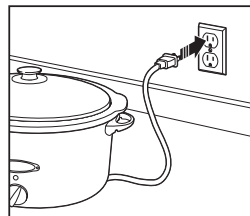
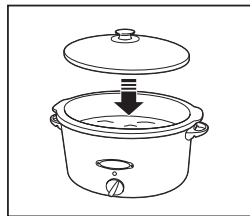
CÓMO USAR SU OLLA DE COCCION



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

AJUSTES PARA MANTENER CALIENTE

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



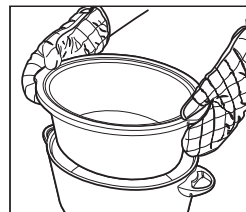
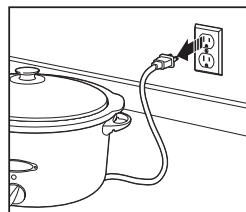
Cuando se termine de cocer, apáguela.

LIMPIEZA Y CUIDADO

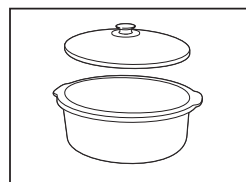
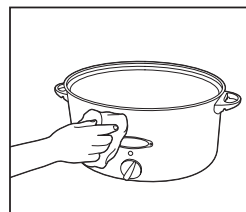
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Descarga Eléctrica.

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



Remueva la olla y deje enfriar.

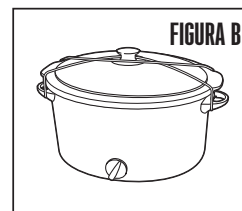
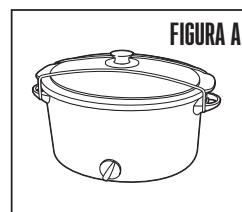


RESISTENTE AL LAVAVAJILLAS

CÓMO USAR EL LID LATCH

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

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





CONCEJOS PARA COCINAR LENTO

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



TABLA PARA COCINAR

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

RESOLVIENDO PROBLEMAS

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

**WESTON**

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Esta garantía se aplica a los productos que se compran y utilizan en EE. UU. y Canadá. Esta es la única garantía expresa para este producto, y se otorga en lugar de cualquier otra garantía o condición.

Se garantiza que este producto está libre de defectos de materiales y de mano de obra por un período de un (1) año desde la fecha de la compra inicial. Durante este período, su exclusiva compensación es la reparación o el reemplazo de este producto o cualquier componente que resulte defectuoso, a nuestra elección. Si un producto o componente ya no está disponible, lo reemplazaremos con otro comparable de igual o mayor valor.

Esta garantía no cubre reparaciones ni servicios no autorizados, productos vendidos por minoristas "en el estado en que se encuentran", vidrios, filtros, desgaste por uso normal, uso no conforme con las instrucciones impresas, o daños al producto como resultado de un accidente, alteración, abuso o uso indebido. Esta garantía se aplica solo al consumidor que es el comprador original o quien recibe el regalo, y es intransferible. Conserve el recibo original de compra, ya que necesitará el comprobante de compra para cualquier reclamo bajo la garantía. Esta garantía es nula si el producto es sometido a cualquier voltaje o forma de onda que difieran de lo especificado en la etiqueta de clasificación (por ej. 120 V ~ 60 Hz).

Excluimos todo reclamo por daños especiales, incidentales y consecuentes causados por la violación de la garantía expresa o implícita. Cualquier posible responsabilidad por daños se limita al monto del precio de compra. **Se renuncia a toda garantía implícita, incluida cualquier garantía reglamentaria o condición de comercialización o de adecuación a un propósito específico, excepto en los casos en que la ley lo prohíbe, en donde tal garantía o condición está limitada a la duración de esta garantía escrita.**

Esta garantía limitada le otorga a usted derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos legales que variarán según el lugar donde viva. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en cuanto a las garantías implícitas, o a daños especiales, incidentales o consecuentes, por lo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse.

Para hacer un reclamo de garantía, no devuelva el aparato a la tienda. Por favor llame 1.800.814.4895 (001.216.901.6801) fuera de los EE. ¡Visite WestonSupply.com. Para un servicio más rápido, localice el modelo, tipo y número de serie de su aparato.



5 QUARTS

MIJOTEUSE

03-2100-RE

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes:

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

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!



AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame large) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne se branche que d'une seule façon dans une prise polarisée. Ne neutralisez pas le but de sécurité de la fiche en modifiant la prise de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez la prise. Si cela ne convient toujours pas, demandez à un électricien de remplacer la prise.

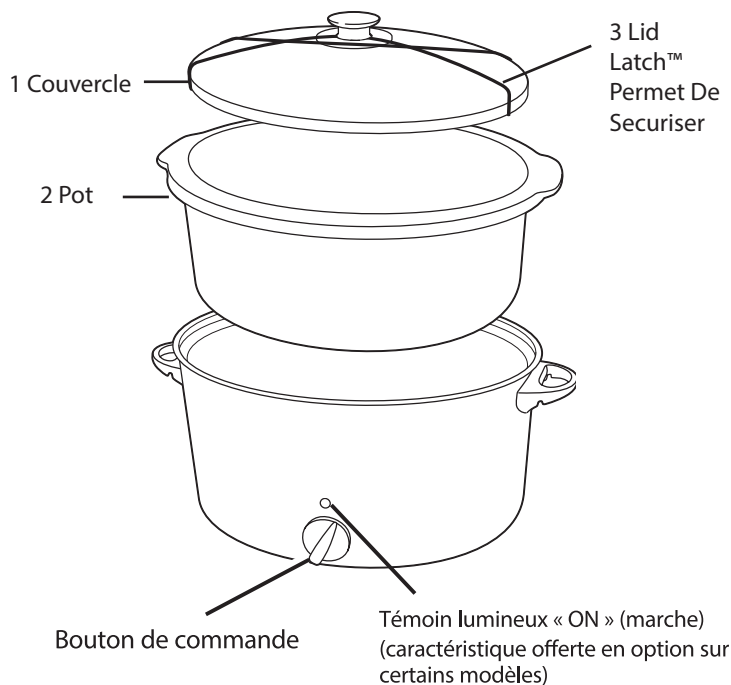
La longueur du cordon utilisé sur cet appareil a été choisie pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Si un cordon plus long est nécessaire, une rallonge approuvée peut être utilisée. Le calibre électrique de la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre de l'appareil. Il faut veiller à ce que la rallonge ne soit pas placée sur le comptoir ou sur le dessus de la table, où elle pourrait être tirée par des enfants ou trébucher accidentellement.

COUVERCLE ET POT: PRÉCAUTIONS ET INFORMATION

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

SOULÈVEMENT DU COUVERCLE ET DU POT

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



DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
1	COUVERCLE, 5 QT
2	POT, 5 QT
3	LID LATCH™ PERMET DE SÉCURISER

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

WestonSupply.com

Veuillez appeler Weston Brands, LLC au numéro sans frais : 1-800-814-4895
Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 ET. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 001-216-901-6801

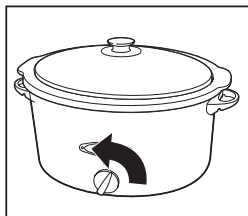
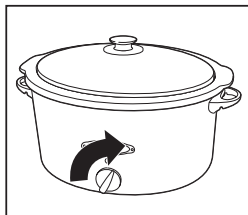
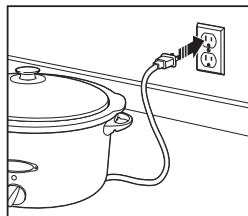
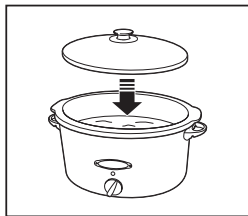
UTILISATION DE LA MIJOTEUSE



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

RÉGLAGE DE GARDE AU CHAUD

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



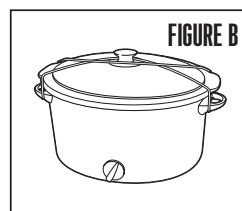
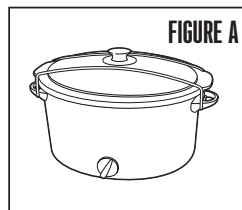
Éteindre (OFF) l'appareil lorsque la cuisson est terminée.

UTILISATION DU VERROUILLAGE DE COUVERCLE LID LATCH™

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

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

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

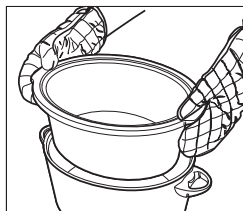
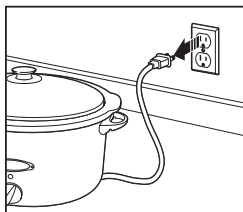


NETTOYAGE ET ENTRETIEN

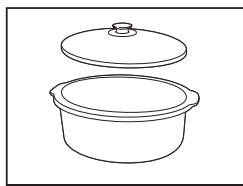
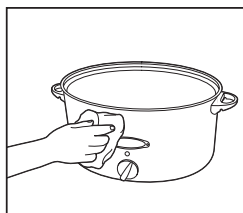
⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique.

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



Retirez le couvercle et laissez refroidir.



LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

CONSEILS POUR CUISSON À LA MIJOTEUSE

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

CARTE DE CUISSON

INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS

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

DÉPANNAGE

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

WESTON

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Il s'agit de l'unique garantie explicite pour ce produit et elle remplace toute autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti comme étant exempt de tout vice matériel ou de main-d'œuvre pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat initiale. Pendant cette période, votre seul recours consiste en la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant trouvé défectueux, à notre discrétion. Si le produit ou composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas les réparations ou l'entretien non autorisés des produits, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres, l'usure découlant d'un usage normal, un usage non conforme aux instructions imprimées ou des dommages au produit découlant d'un accident, d'une modification, d'un abus ou d'une utilisation inadéquate. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine ou au bénéficiaire d'un cadeau et elle est non transférable. Conserver le reçu d'achat original, car il est nécessaire pour effectuer une réclamation sous garantie. Cette garantie est annulée si le produit est soumis à toute tension et à toute autre forme d'onde autre que celle spécifiée sur l'étiquette des spécifications nominales (p. ex., 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations pour des dommages particuliers, accessoires et indirects causés par une violation d'une garantie explicite ou implicite. Toute responsabilité se limite à la somme du prix d'achat. **Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande ou de conformité à un usage particulier, est déclinée sauf dans la mesure où la loi l'interdit; dans ce cas, une telle garantie ou condition se limite à la durée de cette garantie écrite.**

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits reconnus par la loi variant selon l'endroit où vous habitez. Certains états ou certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages particuliers, accessoires ou indirects, il est donc possible que les limitations précédentes ne s'appliquent pas à vous.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.814.4895 (001.216.901.6801 hors des États-Unis ou visiter WestonSupply.com. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

ATTENTION!

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

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

Customer.Service@WestonBrands.com

U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-216-901-6801)

Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387

WestonSupply.com

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

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

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

Customer.Service@WestonBrands.com

Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-800-814-4895

Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801 Weston Brands, LLC,

Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387

WestonSupply.com

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

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

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

Customer.Service@WestonBrands.com

Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-216-901-6801) Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387

WestonSupply.com

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

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