

# WEST BEND®

## HOUSEWARES

### 12-Cup Automatic Rice Cooker

#### Instruction Manual



Register this and other West Bend® Housewares products through our website:

**[www.westbend.com](http://www.westbend.com)**

Important Safeguards.....	2
Heat Precautions.....	2
Electricity Precautions.....	3
Precautions For Use Around Children.....	4
Cleaning Your Rice Cooker.....	4
Using Your Rice Cooker.....	5-7
Cooking Tips.....	7
Warranty.....	8

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## CAUTION

**To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.**

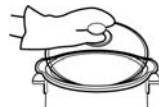
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not use appliance for other than intended use.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend® Housewares, LLC may cause injuries.
- Do not use glass cover if chipped, cracked or has deep scratches as weakened glass can shatter during use. Discard immediately. See Replacement Part section in this booklet on how to obtain a replacement part.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- **For household use only.**



## CAUTION

**To prevent burns, personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.**



### Heat Precautions

- Do not touch hot surfaces, use handles or knobs. Use hot pads or oven mitts if you lift or carry the rice cooker base, rice pot, steam basket or cover when it is hot.
- Do not move an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Lift cover slowly, directing steam away from you.
- Set rice pot, steam basket and cover on hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not set hot rice pot, steam basket or cover directly on the counter, table or other surface.
- Do not preheat the heating base.
- Do not use the rice pot, steam basket or cover on the stove top, under the broiler, in the freezer, in the microwave or in the oven.
- Do not run cold water over hot cover, as it may crack or shatter if cooled suddenly.
- Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.



## CAUTION

**To prevent electrical shock, personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.**



### Electricity Precautions

- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
- Do not operate when the appliance is not working properly or when it has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- Do not use electric parts outdoors, or place them on or near a gas or electric burner, in a heated oven, or in the refrigerator.
- Unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning.
- Your rice cooker has a short cord as a safety precaution to avoid pulling, tripping or entanglement. Position the cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area or touch hot surfaces.
- While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, make sure the cord has the same or higher wattage as the rice cooker (wattage is stamped on the underside of the rice cooker base). Position the extension cord so that it does not hang over the edge of any surface to avoid pulling, tripping or entanglement.
- Use an electrical outlet that accommodates the polarized plug on the rice cooker. On a polarized plug, one blade of the plug is wider than the other. If the plug does not fit fully into the outlet or extension cord, reverse the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Do not alter the plug.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Never put liquid into the outer heating base. Add liquid only into the inner rice pot.
- Never plug rice cooker in without the inner rice cooker pot inside the heating base.
- Always keep the space between the inner rice pot and the heating plate of base clean and free from any foreign particles.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To turn off, remove plug from wall.
- Keep the cord away from hot parts of the appliance and hot surfaces during operation.



## CAUTION

To prevent burns or other personal injuries to children, read and follow all instructions and warnings.

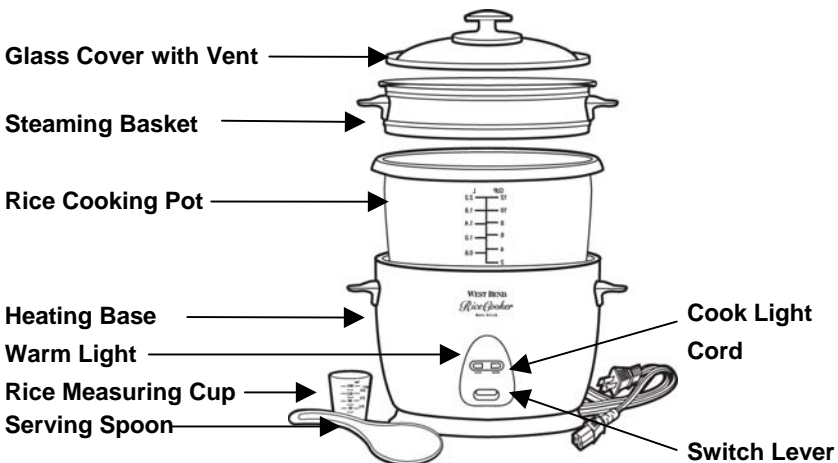
### Precautions For Use Around Children

- Always supervise children.
- Do not allow children to operate or be near the rice cooker, as the outside surfaces are hot during use.
- Do not allow cord to hang over any edge where a child can reach it. Arrange cord to avoid pulling, tripping or entanglement.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Cleaning Your Rice Cooker

1. Unplug cord from outlet and allow to cool before cleaning.
2. Wash rice pot, glass cover, steam basket, cup and spoon using hot soapy water. Rinse thoroughly and dry. Rice pot and cover may need to be soaked to loosen starch residue. Washing these items in a dishwasher is not recommended.
3. Wipe surfaces of heating base with a damp cloth and dry if necessary.
4. Store rice measuring cup and spoon inside covered cooker for the next use.



## Using Your Rice Cooker – Everyday Use

### HOW TO COOK RICE

**SPECIAL NOTE:** The rice-measuring cup included with cooker is based on 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ounces (160ml) rather than a standard 8-ounce (240ml) measuring cup. This rice cooker can cook up to 12 measures of rice. Do not exceed the maximum capacity of rice cooker as this can result in a boil over. Typically, each measure of raw rice will yield about 2 cups cooked rice. A ¼ teaspoon of added salt will help reduce spitting that may occur.

**\*\*If you are only cooking rice, remove the steam basket during cooking.**

1. Place heating base on dry, level, heat-resistant surface, away from any edge.
2. Before placing rice-cooking pot into heating base, make sure heating plate in base and outside of rice pot are clean and dry. Do not let loose rice or particles fall into base, as this will affect cooking.
3. Using rice-measuring cup, add desired number of cups of rice to pot first. Add cold water to the corresponding cup level mark on rice pot. For instance, if 4 measures of rice are added, fill pot with water to the 4-cup mark. This is the amount of water needed to cook this amount of rice. Do not exceed maximum marking on pot to prevent boil over.
4. Twist rice pot back and forth to make sure it is in contact with heating plate. Place cover on pot.
5. Attach cord to heating base, and plug into a 120-volt AC electric outlet only.
6. When plugged in, press switch lever down. Red "COOK" light will glow indicating cooker is on. See cooking chart for approximate times for different amounts of rice. Brown rice will take longer to cook than white rice, which is normal. As the rice cooks, steam will come out of vent, therefore do not put cooker directly under cabinet to prevent possible damage. Some water may also spit from cover onto counter, which is normal.
7. When done, cooker will automatically switch to "WARM" setting and the yellow light will glow. The red "COOK" light will go out and the yellow "WARM" light will go on. Keep lid closed for 15 minutes to ensure thorough cooking. Carefully remove cover with oven mitt to prevent steam burn. Stir rice with plastic or wooden spoon before serving. Rice will be kept warm between 140°F-176°F or 60°C-80°C for serving. The red "COOK" light will cycle on and off to maintain this temperature. Keep covered as much as possible to prevent rice from drying out. If rice is to be served immediately, unplug cord from outlet. When less than two cups of rice remain, turn unit off by unplugging cord from outlet. Use oven mitts to remove rice pot. Allow cooker and all parts to cool before cleaning.

## Rice Cooking Chart

RICE MEASURES	WATER	APPROXIMATE COOK TIME
2	To 2 cup level	20-30 minutes
4	To 4 cup level	25-35 minutes
6	To 6 cup level	30-40 minutes
8	To 8 cup level	30-40 minutes
10	To 10 cup level	30-40 minutes
12	To 12 cup level	35-45 minutes

- Do not cook less than 2 measures of rice in cooker.
- It is not recommended to cook instant rice or wild rice in rice cooker.
- A ¼ teaspoon of added salt will help reduce spitting that may occur.

### SPECIAL NOTE:

1 Measure of dry rice with water = 2 cups of cooked rice

Capacity = 24 cups of cooked rice

### HOW TO STEAM VEGETABLES

1. Clean and prepare your vegetables.
2. Place heating base on dry, level, heat-resistant surface, away from any edge.
3. Before placing rice-cooking pot into heating base, make sure heating plate in base and outside of rice bowl are clean and dry. Do not let loose rice or particles fall into base, as this will affect cooking.
4. Place the rice pot into the heating base unit.
5. Add the desired number of water measures according to the length of time vegetables are to cook. Use the Vegetable Steaming Chart as a general guideline. As you cook with this appliance, adapt times and measurements to your own personal tastes.
6. Place the steaming basket into the rice pot.
7. Add vegetables and put the glass cover onto the appliance.
8. Attach cord to heating base, then plug cord into a 120 volt AC electric outlet only. Press switch lever down. Red "COOK" light will glow indicating cooker is on. Set separate timer for appropriate cook time as shown in Vegetable Steaming Chart.
9. When vegetables are done, use hot pad or oven mitt to remove cover from steaming basket. Remove vegetables to serving container. Unplug cord from outlet. Allow unit to cool completely before cleaning.

## Vegetable Steaming Chart

VEGETABLE	WATER MEASURES	APPROX COOK TIME
Acorn Squash, halved	3	28-30 minutes
Asparagus, 1" spears	2	15-17 minutes
Beans: green, wax	2	18-20 minutes
Broccoli, spears	2	13-16 minutes
Brussel Sprouts	2	16-18 minutes
Cabbage, wedges	3	26-30 minutes
Carrots, 1/2" pieces	2	15-18 minutes
Cauliflower, flowerettes	2	18-20 minutes
Celery, 1" pieces	2	15-18 minutes
Mushrooms, fresh sliced	2	10-13 minutes
Pea Pods	2	10-14 minutes
Potatoes, (2) halved, quartered in 2-3" pieces	3	24-26 minutes
Spinach, 1/2 lb bag	2	10-15 minutes
Zucchini, 1/2" pieces	2	10-13 minutes

- Approx. Cook Time based on 1lb. of vegetables unless otherwise noted.
- 1lb. = 1/2 Kilo

## Cooking Tips

- If rice is not completely cooked, allow to stand covered for 10 to 15 minutes to finish cooking.
- Use only water to cook rice. Other liquids can create a boil over.
- Doneness of rice can vary depending on quality and type. For firmer rice use slightly less water, for softer rice, use slightly more water.
- A thin crust will form on bottom of cooked rice, which is normal. This crust may be eaten if desired.
- Use the plastic serving spoon or a wooden spoon to stir and serve rice. Do not use metal spoons or utensils as damage can occur.
- Leftover rice can be refrigerated in separate covered container for a few days if desired.
- Altitude affects the temperature at which water boils therefore affecting the cooking time. It's especially true at high altitudes where longer cooking times are necessary. Test for desired consistency when cooking times indicated have been reached. As you cook with this appliance, adapt times and measurements to your own personal tastes.
- Cut food into uniform pieces and arrange evenly in steam basket.
- Do not thaw frozen vegetables before steaming.
- Stir frozen vegetables halfway through cooking time for best results.
- Season vegetables after steaming.
- Steaming time is subject to your own personal tastes; do you prefer crunchy steamed vegetables or softer vegetables. Adapt steaming times and measurements to your own personal tastes. Experiment and have some fun.

# Product Warranty

## Appliance 1 Year Limited Warranty

West Bend® Housewares, LLC warrants this appliance from failures in the material and workmanship for 1 year from the date of original purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the West Bend® Housewares, LLC Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at West Bend® Housewares, LLC, discretion. This warranty applies to household use only.

The West Bend® Housewares, LLC warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. The West Bend® Housewares, LLC warranty is null and void, as determined solely by West Bend® Housewares, LLC. If the appliance is damaged through accident, misuse or abuse, scratching, overheating, if the appliance is altered in any way or if used outside of an household setting.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights, which may vary from state to state.

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 WEST BEND® HOUSEWARES, LLC BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, IMMEDIATE, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH ITS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, return it to the original place of purchase. For further details please contact the West Bend® Housewares. Customer Service Department at (262) 334-6949 or e-mail us at [housewares@westbend.com](mailto:housewares@westbend.com). Return shipping fees are non-refundable. Hand-written receipts are not accepted. West Bend Housewares is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

## Replacement Parts

Replacement parts may be ordered direct from West Bend® Housewares, LLC by ordering online at [www.westbend.com](http://www.westbend.com): Replacement Parts. Or you may call or e-mail the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

West Bend Housewares, LLC  
Attn: Customer Service  
P.O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Be sure to include the catalog/model number of your appliance (located on the bottom/back of the unit) and a description and quantity of the part you wish to order. Along with this include your name, mailing address, Visa/MasterCard number, expiration date and the name as it appears on the card. Checks can be made payable to West Bend Housewares, LLC. Call Customer Service to obtain purchase amount. Your state's sales tax and a shipping/processing fee will be added to your total charge. Please allow two (2) weeks for delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new West Bend® Housewares, LLC 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): \_\_\_\_\_



# WEST BEND®

## HOUSEWARES

### Cuiseur à riz automatique 12 tasses

#### Manuel d'instructions



Enregistrez ce produit et d'autres produits West Bend® Housewares sur notre site Web :

**[www.westbend.com](http://www.westbend.com)**

Mises en garde importantes .....	2
Précautions liées à la chaleur .....	2
Précautions liées à l'électricité .....	3
Précautions lors d'une utilisation autour d'enfants .....	4
Nettoyage du cuiseur à riz.....	4
Mode d'emploi du cuiseur à riz.....	5-7
Conseils de cuisson .....	7
Garantie .....	8

**CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE**

# MISES EN GARDE IMPORTANTES



## MISE EN GARDE

**Pour écarter tout risque de blessure et de dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.**

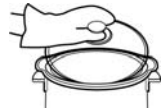
Lorsque vous utilisez des appareils électriques, prenez toujours les précautions de base, notamment :

- Lisez toutes les instructions, y compris ces mises en garde importantes et le mode d'emploi et d'entretien décrit dans ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que l'utilisation indiquée.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par West Bend® Housewares risque de causer des blessures.
- N'utilisez pas le couvercle en verre s'il est écaillé, fissuré ou profondément rayé, dans la mesure où le verre risque de se casser durant usage. Jetez-le immédiatement. Consultez la section « Pièces détachées » de ce livret pour obtenir une pièce de rechange.
- N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil.
- **Pour usage domestique à l'intérieur uniquement.**



## MISE EN GARDE

**Pour écarter tout risque de brûlure, blessure et dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.**



### Précautions liées à la chaleur

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées rectangulaires ou rondes. Utilisez des maniques ou des gants de four pour soulever ou transporter le socle, le récipient, le panier ou le couvercle du cuiseur lorsqu'ils sont chauds.
- Ne déplacez pas un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Soulevez toujours le couvercle lentement, en éloignant la vapeur de vous.
- Placez le récipient, le panier et le couvercle sur un dessous de plat ou une autre surface de protection. Ne placez pas le récipient, le panier ou le couvercle chaud directement sur le compteur, la table ou une autre surface.
- Ne préchauffez pas le socle chauffant.
- Ne placez pas le récipient, le panier ou le couvercle sur la cuisinière, sous la flamme du gril, au congélateur, dans le four à micro-ondes ou dans un four traditionnel.
- Ne faites pas couler d'eau froide sur le couvercle chaud, dans la mesure où il risque de se casser s'il refroidit brusquement.
- Laissez l'appareil refroidir avant la mise en place ou le retrait de pièces et avant tout nettoyage.



# MISE EN GARDE

**Pour écarter tout risque d'électrocution, blessure et dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et avertissements.**



## Précautions liées à l'électricité

- Afin de vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni toute autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé.
- N'utilisez pas un appareil qui fonctionne mal ou qui a été endommagé d'une autre manière. Pour des renseignements concernant les réparations, voir la page de garantie.
- N'utilisez aucun composant électrique dehors et n'en placez aucun sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chauffé ou au réfrigérateur.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Votre cuiseur à riz est doté d'un cordon court par mesure de précaution pour éviter que quelqu'un ne tire ou ne trébuche dessus ou ne s'emmêle dedans. Placez le cordon de sorte que celui-ci ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail, de la table ou de toute autre surface ou point de contact ou de toute surface à haute température.
- Même si l'utilisation d'une rallonge électrique n'est pas recommandée, si vous ne pouvez pas vous en passer, veillez à ce que le cordon soit au moins de même puissance que le cuiseur à riz (la puissance est estampillée sous le socle du cuiseur). Disposez la rallonge pour qu'elle ne pende pas d'un comptoir, d'une table ou d'une autre surface plate afin que personne ne tire ou ne trébuche dessus ou ne s'emmêle dedans.
- Utilisez une prise électrique compatible avec la fiche polarisée du cuiseur. Sur une fiche polarisée, une lame de la fiche est plus large que l'autre. Si la fiche n'entre pas à fond dans la prise ou la rallonge, essayez de l'insérer dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche.
- N'utilisez pas une prise électrique ou une rallonge si la fiche est lâche à l'intérieur de la prise ou si la prise ou la rallonge est chaude.
- Ne versez jamais de liquide dans le socle chauffant. Versez du liquide uniquement dans le récipient intérieur.
- Ne branchez jamais le cuiseur à riz sans le récipient à l'intérieur du socle chauffant.
- Maintenez toujours l'espace entre le récipient intérieur et le socle chauffant propre et dépourvu de particules étrangères.
- Branchez toujours le cordon sur l'appareil en premier, puis branchez-le sur la prise murale. Pour éteindre l'appareil, débranchez le cordon de la prise murale.
- Maintenez le cordon à l'écart des pièces à haute température de l'appareil et de toute surface à haute température pendant l'utilisation.



## MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de brûlure et blessure aux enfants, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.

### Précautions lors d'une utilisation autour d'enfants

- Surveillez toujours des enfants.
- Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil ni se tenir à proximité, dans la mesure où ses surfaces extérieures chauffent en cours d'utilisation.
- Ne laissez pas pendre le cordon à un endroit accessible à un enfant. Disposez le cordon de manière à ce que personne ne puisse tirer ou trébucher dessus, ni s'emmêler dedans.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### Nettoyage du cuiseur à riz

1. Débranchez le cordon de la prise murale et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Lavez le récipient, le couvercle en verre, le panier, la tasse et la cuillère à l'eau savonneuse chaude. Rincez soigneusement et séchez. Il est possible que vous deviez faire tremper le récipient et le couvercle pour décoller les résidus d'amidon. Le lavage de ces articles au lave-vaisselle n'est pas recommandé.
3. Passez un chiffon humide sur les surfaces du socle chauffant et essuyez au besoin.
4. Rangez la tasse de mesure du riz et la cuillère à l'intérieur du cuiseur couvert jusqu'à la prochaine utilisation.

Couvercle en verre avec  
bouche d'aération

Panier pour cuisson à  
l'étuvée

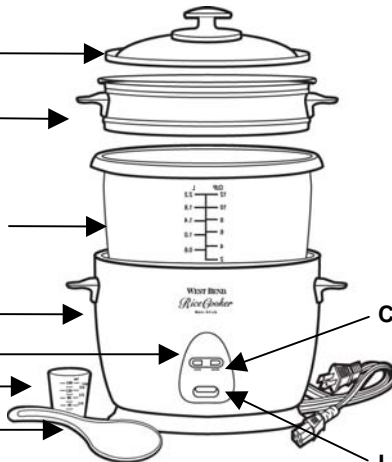
Récipient de cuisson du riz

Socle chauffant

Voyant de chauffe

Voyant de cuisson

Tasse de mesure  
du riz



Cuillère à servir  
Cordon

Levier-commutateur

## Mode d'emploi du cuiseur à riz - Utilisation quotidienne

### CUISSON DU RIZ

**REMARQUE SPÉCIALE** : La tasse de mesure du riz fournie avec le cuiseur contient 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> onces (160 ml) au lieu des 8 onces (240 ml) standard. Le cuiseur à riz peut faire cuire jusqu'à 12 mesures de riz. Ne dépassez pas la capacité maximum du cuiseur à riz sous peine de provoquer un débordement. Généralement, chaque mesure de riz cru donne environ 2 tasses de riz cuit. Un ¼ la petite cuillère de sel supplémentaire aidera réduit cracher qui peut arriver.

**\*\*Si vous faites cuire uniquement du riz, retirez le panier durant la cuisson**

1. Placez le socle chauffant sur une surface ignifuge horizontale sèche, à l'écart de tout bord de table ou plan de travail.
2. Avant de placer le récipient de cuisson du riz dans le socle chauffant, assurez-vous que la plaque chauffante du socle et l'extérieur du récipient de cuisson du riz sont propres et secs. Ne laissez pas tomber des grains de riz ou d'autres particules dans le socle sous peine de compromettre la cuisson.
3. À l'aide de la tasse de mesure du riz, versez tout d'abord le nombre souhaité de tasses de riz dans le récipient. Ajoutez l'eau froide jusqu'au repère de niveau correspondant au nombre de tasses, sur les parois du récipient. Par exemple, si vous avez versé 4 mesures de riz, remplissez le récipient d'eau jusqu'au repère « 4 tasses ». C'est la quantité d'eau nécessaire pour faire cuire ce volume de riz. Ne dépassez pas le repère maximum du récipient pour éviter tout débordement.
4. Tourner le récipient dans un sens et dans l'autre pour vous assurer qu'il touche la plaque chauffante. Placez le couvercle sur le récipient.
5. Branchez le cordon sur le socle chauffant, puis branchez-le sur une prise électrique 120 V c.a. uniquement.
6. Une fois l'appareil branché, abaissez le levier-commutateur. Le voyant de cuisson « COOK » rouge s'allume, indiquant que le cuiseur est sous tension. Pour les durées de cuisson approximatives correspondant aux différents volumes de riz, reportez-vous au tableau de cuisson. Le riz brun cuit plus longtemps que le riz blanc, ce qui est normal. Lorsque le riz cuit, de la vapeur sort par la bouche d'aération ; par conséquent, ne placez pas le cuiseur juste en dessous d'un placard pour ne rien endommager.  
De l'eau peut également gicler du couvercle sur le comptoir, ce qui est normal.
7. Une fois la cuisson terminée, le cuiseur passe automatiquement en mode de maintien au chaud (WARM) et le voyant jaune correspondant s'allume. Le voyant de cuisson rouge (COOK) s'éteint et le voyant de maintien au chaud jaune (WARM) s'allume. Maintenez le couvercle fermé pendant 15 minutes pour garantir une cuisson complète. Retirez délicatement le couvercle avec le gant de four pour éviter de vous brûler. Mélangez le riz avec une cuillère en plastique ou en bois avant de servir. Le riz reste au chaud entre 60 et 80 °C (140 et 176 °F), une température parfaite pour le service.  
Le voyant rouge (COOK) s'allume et s'éteint pour maintenir cette température. Gardez couvert le plus possible pour empêcher le riz de se dessécher. Si le riz doit être immédiatement servi, débranchez le cordon de la prise murale. Lorsqu'il reste moins de deux tasses de riz, éteignez l'appareil en débranchant le cordon de la prise murale. Utilisez des gants de four pour retirer le récipient de cuisson du riz. Laissez refroidir le cuiseur et tous ses composants avant de les nettoyer.

## Tableau De Cuisson Du Riz

MESURES DE RIZ	EAU	DURÉE DE CUISSON APPROXIMATIVE
2	Jusqu'au niveau « 2 tasses »	20 à 30 minutes
4	Jusqu'au niveau « 4 tasses »	25 à 35 minutes
6	Jusqu'au niveau « 6 tasses »	30 à 40 minutes
8	Jusqu'au niveau « 8 tasses »	30 à 40 minutes
10	Jusqu'au niveau « 10 tasses »	30 à 40 minutes
12	Jusqu'au niveau « 12 tasses »	35 à 45 minutes

- Ne faites pas cuire moins de 2 mesures de riz dans le cuiseur.
- Il n'est pas recommandé de faire cuire du riz instantané ou du riz sauvage dans le cuiseur à riz.
- Un ¼ la petite cuillère de sel supplémentaire aidera réduit cracher qui peut arriver.

### REMARQUE SPÉCIALE :

1 Mesure de riz sec avec l'eau = 2 tasses de Capacité de riz

cuisinée = 24 tasses de riz cuisine

### CUISSON DES LÉGUMES À L'ÉTUVÉE

1. Nettoyez et préparez vos légumes.
2. Placez le socle chauffant sur une surface ignifuge horizontale sèche, à l'écart de tout bord de table ou plan de travail.
3. Avant de placer le récipient de cuisson du riz dans le socle chauffant, assurez-vous que la plaque chauffante du socle et l'extérieur du récipient de cuisson du riz sont propres et secs. Ne laissez pas tomber des grains de riz ou d'autres particules dans le socle sous peine de compromettre la cuisson.
4. Placez le récipient de riz dans le socle chauffant.
5. Versez-y le nombre souhaité de mesures d'eau selon la durée de cuisson des légumes. Utilisez le tableau de cuisson à l'étuvée des légumes comme guide général. À mesure que vous maîtriserez mieux l'appareil au fil des utilisations, adaptez les durées de cuisson et les mesures à vos goûts personnels.
6. Placez le panier dans le récipient.
7. Ajoutez les légumes et placez le couvercle sur l'appareil.
8. Branchez le cordon sur le socle chauffant, puis branchez-le sur une prise électrique 120 V c.a. uniquement. Une fois l'appareil branché, abaissez le levier-commutateur. Le voyant de cuisson (COOK) rouge s'allume, indiquant que le cuiseur est sous tension. Réglez une minuterie séparée à la durée de cuisson appropriée indiquée au Tableau de cuisson des légumes à l'étuvée.
9. Une fois les légumes cuits, utilisez une manique ou un gant de four pour retirer le couvercle du panier. Transférez les légumes dans le plat de service. Débranchez le cordon de la prise électrique. Laissez complètement refroidir le cuiseur avant de le nettoyer.

## Tableau De Cuisson À L'étuvée Des Légumes

LÉGUME	MESURES D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.
Courge reine-de-table, coupée en deux	3	28 à 30 minutes
Asperges, pointes de 2,5 cm	2	15 à 17 minutes
Haricots : verts, jaunes	2	18 à 20 minutes
Brocolis, bouquets	2	13 à 16 minutes
Choux de Bruxelles	2	16 à 18 minutes
Chou, quartiers	3	26 à 30 minutes
Carottes, morceaux de 1 cm	2	15 à 18 minutes
Chou-fleur, bouquets	2	18 à 20 minutes
Céleri, morceaux de 2,5 cm	2	15 à 18 minutes
Champignons, frais émincés	2	10 à 13 minutes
Petits pois mange-tout	2	10 à 14 minutes
Pommes de terre, (2) coupées en deux, puis en morceaux de 5 à 7,5 cm	3	24 à 26 minutes
Épinards, sachet de $\frac{1}{2}$ livre	2	10 à 15 minutes
Courgettes, morceaux de 1 cm	2	10 à 13 minutes

- Durées de cuisson approx. basées sur 1 livre de légumes, sauf indication contraire.
- 1 livre =  $\frac{1}{2}$  kilogramme

### Conseils de cuisson

- Si le riz n'est pas complètement cuit, laissez reposer à couvert pendant 10 à 15 minutes pour finir la cuisson.
- Utilisez uniquement de l'eau pour faire cuire le riz. Les autres liquides risquent de déborder.
- La cuisson du riz peut varier selon la qualité et le type. Pour un riz plus ferme, utilisez un peu moins d'eau ; pour du riz plus tendre, utilisez-en un peu plus.
- Une fine croûte se formera au fond du cuiseur, ce qui est normal. Cette croûte est mangeable.
- Utilisez la cuillère à servir en plastique ou une cuillère en bois pour mélanger et servir le riz. N'utilisez pas de cuillères ni d'ustensiles métalliques sous peine d'endommager l'appareil.
- Les restes de riz peuvent être réfrigérés dans une boîte séparée et fermée pendant quelques jours.
- L'altitude influe sur la température d'ébullition de l'eau et donc sur la durée de cuisson. Ceci est particulièrement vrai à haute altitude, où des durées de cuisson plus longues sont nécessaires. Vérifiez la consistance une fois les durées de cuisson indiquées sont atteintes. À mesure que vous maîtriserez mieux l'appareil au fil des utilisations, adaptez les durées de cuisson et les mesures à vos goûts personnels.
- Coupez les aliments en morceaux uniformes et disposez-les uniformément dans le panier.
- Ne dégelez pas les légumes surgelés avant de les faire cuire à la vapeur.
- Pour les meilleurs résultats, mélangez les légumes surgelés à mi-cuisson.
- Assaisonnez les légumes après la cuisson à l'étuvée.
- La durée de cuisson à l'étuvée est fonction de vos propres goûts personnels, selon que vous préférez les légumes croquants ou tendres. Adaptez les durées de cuisson et les mesures à vos goûts personnels. Expérimentez et amusez-vous bien.

## Garantie du produit

### Garantie limitée 1 an pour l'appareil

West Bend® Housewares, LLC garantit que cet appareil sera dépourvu de vices de matériel et de fabrication pendant 1 an à partir de la date d'achat d'origine, à condition de l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au Manuel d'instructions de West Bend® Housewares, LLC. Tout composant défectueux de l'appareil sera réparé ou remplacé gratuitement, à la discrétion de West Bend® Housewares, LLC. Cette garantie s'applique uniquement à un usage domestique intérieur.

La garantie West Bend® Housewares, LLC ne couvre pas les dommages, y compris la décoloration, de la surface anti-adhésive de l'appareil. La garantie West Bend® Housewares, LLC sera nulle et non avenue, selon la détermination exclusive de West Bend® Housewares, LLC, si l'appareil est endommagé suite à un accident, une utilisation abusive, des rayures, une surchauffe ou si l'appareil est modifié d'une manière quelconque ou utilisé en dehors du cadre de la maison ou à l'extérieur.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pourrez également avoir d'autres droits, variables d'une province à l'autre.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ COMMERCIALE, D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER, DE PERFORMANCE OU AUTRES GARANTIES EXCLUES EN CECI. WEST BEND® HOUSEWARES, LLC NE POURRA EN AUCUN CAS ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES, QU'ILS SOIENT DIRECTS, IMMÉDIATS, ACCESSOIRES, PRÉVISIBLES, INDIRECTS OU SPÉCIAUX, RÉSULTANT DE OU LIÉS À SON APPAREIL.

Si vous pensez que l'appareil est en panne ou exige une maintenance au cours de sa période de garantie, ramenez-le au lieu d'achat initial. Pour des détails, contactez West Bend® Housewares service clientèle au (262) 334-6949 ou envoyez-nous un courriel à [housewares@westbend.com](mailto:housewares@westbend.com). Les frais d'affranchissement de retour ne sont pas remboursables. Les reçus manuscrits ne sont pas acceptés. West Bend Housewares, LLC n'est pas responsable des retours égarés en cours de transport.

Valable uniquement aux États-Unis et au Canada

### Pièces détachées

Des pièces détachées pourront être commandées directement auprès de West Bend® Housewares, LLC sur le site [www.westbend.com](http://www.westbend.com) : Remplacement Parts. Vous pouvez également appeler ou envoyer un courriel au service après-vente aux coordonnées indiquées ci-dessous, ou nous écrire à l'adresse :

West Bend Housewares, LLC  
Attn: Customer Service  
P.O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Veillez à inclure le numéro de référence/modèle de votre appareil (situé en dessous ou au dos de l'appareil) et une description et la quantité de la pièce que vous voulez commander. Avec ces informations, fournissez votre nom, votre adresse postale et votre numéro de carte Visa/MasterCard, avec sa date d'expiration et le nom tel qu'il apparaît sur la carte. Les chèques peuvent être libellés à l'ordre de West Bend Housewares, LLC. Appelez le service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe de vente pratiquée dans votre province ainsi qu'un forfait d'expédition seront ajoutés à votre facture. Comptez deux (2) semaines pour la livraison.

Ce livret contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sans risque de votre nouveau produit West Bend® Housewares, LLC. À titre de référence future, attachez votre justificatif d'achat daté en cas de réparation sous garantie et notez ici les informations suivantes :

Date d'achat ou de réception comme cadeau : \_\_\_\_\_

Lieu et prix d'achat, si vous les connaissez : \_\_\_\_\_

Numéro de référence de l'article et code de date (en dessous ou au dos du produit) : \_\_\_\_\_



# WEST BEND®

## HOUSEWARES

### Olla automática para arroz, con capacidad para 12 tazas

Manual de instrucciones



Registre éste y otros productos de West Bend® Housewares en nuestro sitio:

**[www.westbend.com](http://www.westbend.com) en Internet**

Precauciones importantes .....	2
Precauciones de calentamiento .....	2
Precauciones eléctricas .....	3
Precauciones de uso cerca de niños .....	4
Limpieza de la olla para arroz .....	4
Uso de la olla para arroz .....	5-7
Consejos de cocción .....	7
Garantía .....	8

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTUR**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



## PRECAUCIÓN

**Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.**

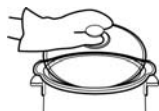
Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, incluyendo estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend® Housewares, LLC puede causar lesiones.
- No use la tapa de vidrio si está picada, agrietada o tiene rayaduras profundas, ya que el vidrio puede romperse durante el uso. Deséchela de inmediato. En la sección Repuestos de este folleto encontrará las instrucciones para obtener repuestos.
- No trate de reparar este aparato usted mismo.
- **Para uso doméstico en interiores solamente.**



## PRECAUCIÓN

**Para evitar quemaduras, lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.**



### Precauciones de calentamiento

- No toque las superficies calientes. Use las agarraderas o las perillas. Use tomaollas o guantes para el horno si va a levantar o trasladar la base de la olla, la olla para arroz, la cesta vaporizadora o la tapa cuando estén calientes.
- No traslade un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Levante la tapa lentamente, dirigiendo el vapor lejos de usted.
- Coloque la olla y la tapa en un tomaollas, soporte u otra superficie resistente al calor. No coloque la olla, la cesta vaporizadora ni la tapa directamente en un mostrador, mesa u otra superficie.
- No precaliente la base calentadora.
- No coloque la olla, la cesta vaporizadora ni la tapa sobre una estufa o cocina, bajo un asador, en el congelador, en el horno microondas ni el horno tradicional.
- No vierta agua fría sobre la tapa de vidrio, ya que podría quebrarse si se enfría bruscamente.
- Deje que se enfríe antes de poner o quitar alguna parte, y antes de limpiar.



# PRECAUCIÓN

**Para evitar descargas eléctricas, lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.**



## Precauciones eléctricas

- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca ponga el ensamblaje de cuchillas en la base si la jarra de vidrio no está enroscada a la base.
- No opere ningún aparato cuyo cable de alimentación o enchufe estén dañados.
- No lo opere cuando no funcione correctamente o haya sido dañado de algún modo. Para información sobre el centro de servicio, refiérase a la página de garantía.
- No use las piezas eléctricas a la intemperie, ni las coloque cerca de un quemador a gas o eléctrico, en el horno ni en el refrigerador.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- La olla para arroz tiene un cable corto como medida de precaución para impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el cable. Coloque el cable de tal modo que no cuelgue del borde del mostrador, mesa u otras áreas, o que toque superficies calientes.
- No se recomienda usar un cable de extensión, pero si debe hacerlo, cerciórese de que el vatiage sea igual o superior al de la olla para arroz (el consumo de vatios está estampado debajo de la base). Coloque el cable de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otras superficies.
- Use un tomacorriente apto para el enchufe polarizado de la olla para arroz. En un enchufe polarizado, una hoja es más ancha que la otra. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o el cable de extensión. Si todavía no encaja, consulte con un electricista calificado. No altere el enchufe.
- No use un tomacorriente o cable de extensión si el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Nunca ponga líquido en la base calentadora externa. Añada líquido solamente en la olla interior para arroz.
- Nunca enchufe el aparato si su olla interior para arroz no está dentro de la base calentadora.
- Siempre mantenga limpio y sin partículas extrañas el espacio entre la olla interior para arroz y la placa calentadora de la base.
- Siempre conecte el enchufe en el aparato primero, luego conéctelo al tomacorriente mural. Para apagarlo retire el enchufe del tomacorriente.
- Mantenga el cable alejado de las piezas calientes del aparato y superficies calientes durante el uso.



# PRECAUCIÓN

Para prevenir quemaduras u otras lesiones en los niños, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

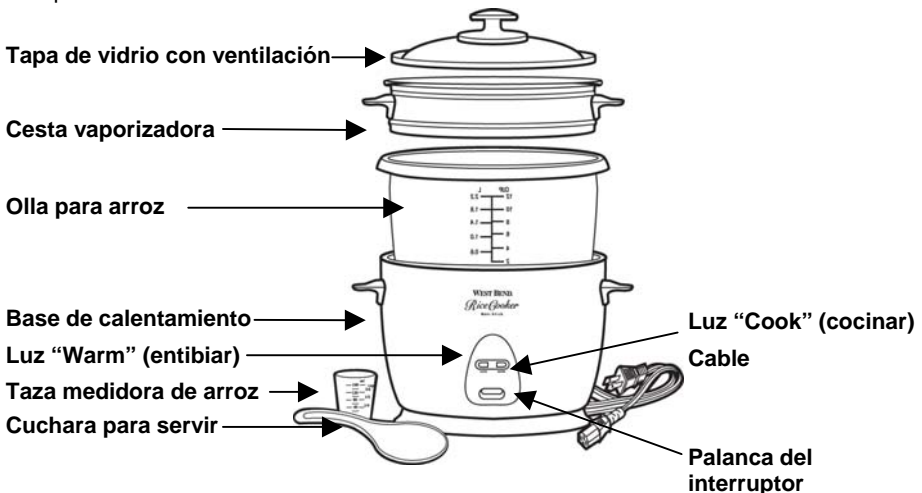
## Precauciones de uso cerca de niños

- Siempre supervise de cerca cuando haya niños.
- No permita que los niños usen la olla, ni que haya niños en las inmediaciones de la misma, ya que las superficies exteriores de ésta se calientan durante el uso.
- No permita que el cable cuelgue de algún borde, donde pueda ser alcanzado por los niños. Coloque el cable de modo que impida lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en éste.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Limpieza de la olla para arroz

1. Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente y deje que la olla se enfríe antes de limpiarla.
2. Lave la olla, la tapa de vidrio, la cesta vaporizadora, la taza y la cuchara en agua caliente con detergente. Enjuáguelas completamente y séquelas. Es posible que la olla y la tapa deban remojarse para soltar los residuos de almidón. No se recomienda lavar ninguna de estas piezas en un lavavajillas automático.
3. Pase un paño húmedo por las superficies de la base calentadora y séquelas si es necesario.
4. Guarde la taza medidora de arroz y la cuchara dentro de la olla para usarlas la próxima vez.



## Uso de la olla para arroz – Uso diario

### CÓMO COCINAR ARROZ

**NOTA ESPECIAL:** la taza medidora de arroz incluida con la olla tiene una capacidad de 5 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> onzas (160 ml) a diferencia de una taza medidora convencional de 8 onzas (240 ml). Este modelo de olla puede cocinar hasta 12 raciones de arroz. No exceda la capacidad máxima de la olla pues puede ocasionar un derrame al hervir. Generalmente, cada ración de arroz sin cocer rinde aproximadamente 2 tazas de arroz cocido. Adicionando una cucharadita de sal (¼ teaspoon o 1.25 ml) ayudará reducir el derramamiento que pueda ocurrir

**\*\*Si sólo va a cocinar arroz, retire la cesta vaporizadora durante la cocción**

1. Coloque la base calentadora sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, lejos de todo borde.
2. Antes de colocar la olla para arroz en la base calentadora, cerciórese de que la placa calentadora de la base y el exterior de la olla estén limpios y secos. No deje que caigan granos de arroz ni partículas en la base porque esto afectará la cocción.
3. Con la taza medidora agregue primero la cantidad deseada de tazas de arroz en la olla. Añada agua fría hasta la marca del nivel de tazas de la olla. Por ejemplo, si se colocan 4 raciones de arroz, llene la olla con agua hasta la marca de 4 tazas. Ésta es la cantidad de agua que se necesita para cocinar esta cantidad de arroz. No exceda la marca máxima de la olla para evitar derrames.
4. Gire la olla hacia atrás y adelante para asegurarse de que entre en contacto con la placa calentadora. Tape la olla.
5. Conecte el enchufe en la base calentadora, luego enchufe la unidad sólo en un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.
6. Cuando esté enchufada, accione la palanca del interruptor hacia abajo. Se iluminará la luz “COOK” (cocinar) roja indicando que la olla está encendida. Consulte la tabla de cocción para ver los tiempos aproximados para las distintas cantidades de arroz. El arroz integral tarda más en cocinarse que el arroz blanco; esto es normal. Conforme se cocina el arroz, saldrá vapor por la ventilación, por lo tanto no ponga la olla directamente bajo las alacenas a fin de evitar posibles daños. También puede salpicar un poco de agua de la tapa sobre el mostrador; esto es normal.
7. Cuando el arroz esté listo, la olla cambiará automáticamente al ajuste “WARM” (entibiar) y la luz amarilla destellará. Se apagará la luz roja “COOK” y se encenderá la luz “WARM”. Mantenga la tapa cerrada durante 15 minutos para asegurar una cocción completa. Quite la tapa con cuidado usando guantes para el horno para no quemarse con el vapor. Revuelva el arroz con una cuchara plástica o de madera antes de servir. El arroz se mantendrá tibio y listo para servirse a una temperatura que fluctúa entre 140°F-176°F (60°C-80°C). La luz “COOK” se encenderá y apagará para indicar que se está manteniendo la temperatura. Mantenga el arroz lo más tapado posible para evitar que se seque. Si va a servir el arroz de inmediato, desenchufe el cable del tomacorriente. Cuando queden menos de dos tazas de arroz, apague la unidad desenchufando el cable del tomacorriente. Use guantes para el horno para retirar la olla. Deje que la olla y todas las piezas se enfríen antes de limpiarlas.

## Tabla De Coccion Del Arroz

RACIONES DE ARROZ	AGUA	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN
2	hasta el nivel de 2 tazas	20-30 minutos
4	hasta el nivel de 4 tazas	25-35 minutos
6	hasta el nivel de 6 tazas	30-40 minutos
8	hasta el nivel de 8 tazas	30-40 minutos
10	hasta el nivel de 10 tazas	30-40 minutos
12	hasta el nivel de 12 tazas	35-45 minutos

- No cocine menos de 2 raciones de arroz en la olla.
- No se recomienda cocinar arroz instantáneo ni arroz silvestre en esta olla.
- Adicionando una cucharadita de sal ( $\frac{1}{4}$  teaspoon o 1.25 ml) ayudará reducir el derramamiento que pueda ocurrir

### NOTA ESPECIAL:

1 Medida de arroz seco con agua = 2 tazas de arroz cocinado

La capacidad = 24 tazas de arroz cocinado

## CÓMO COCER VERDURAS AL VAPOR

1. Limpie y prepare las verduras.
2. Coloque la base calentadora sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, lejos de todo borde.
3. Antes de colocar la olla para arroz en la base calentadora, cerciórese de que la placa calentadora de la base y el exterior del recipiente para arroz estén limpios y secos. No deje que caigan granos de arroz ni partículas en la base porque esto afectará la cocción.
4. Coloque la olla para arroz en la base calentadora.
5. Agregue la cantidad deseada de agua según el tiempo que tardarán las verduras en cocerse. Use la tabla para la cocción de verduras al vapor como pauta general. A medida que use este aparato, vaya adaptando los tiempos y las medidas a su gusto.
6. Coloque la cesta vaporizadora dentro de la olla para arroz.
7. Agregue las verduras y tape la olla.
8. Conecte el enchufe en la base calentadora, luego enchufe la unidad sólo en un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA. Presione hacia abajo la palanca del interruptor. Se iluminará la luz "COOK" (cocinar) roja indicando que la olla está encendida. Fije el temporizador para obtener el tiempo de cocción correcto, tal como se muestra en la tabla para la cocción de verduras al vapor.
9. Cuando las verduras estén listas utilice un tomaollas o guantes para el horno a fin de retirar la tapa de la cesta vaporizadora. Retire las verduras y colóquelas en el recipiente de servir. Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente. Deje que la unidad se enfríe totalmente antes de limpiarla.

## Tabla Para La Coccion De Verduras Al Vapor

VERDURAS	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN
Calabaza tipo bellota, cortada por la mitad	3	28-30 minutos
Espárragos, brotes de 1"	2	15-17 minutos
Frijoles: verdes, habichuelas	2	18-20 minutos
Brócoli, brotes	2	13-16 minutos
Col de Bruselas	2	16-18 minutos
Col, tajadas	3	26-30 minutos
Zanahorias, trocitos de 1/2"	2	15-18 minutos
Coliflor, racimillos	2	18-20 minutos
Apio, trocitos de 1"	2	15-18 minutos
Champiñones, frescos y rebanados	2	10-13 minutos
Vainas de arveja	2	10-14 minutos
Papas, (2) mitades, cortadas en cuadrados de 2-3"	3	24-26 minutos
Espinaca, bolsa de 1/2 libra	2	10-15 minutos
Calabacín, trocitos de 1/2"	2	10-13 minutos

- Tiempo de cocción aproximado basado en 1 libra de verduras, a menos que se indique lo contrario.
- 1lb. = 1/2 Kilo

## Consejos de cocción

- Si el arroz no está totalmente cocido, déjelo tapado durante 10 a 15 minutos para que termine de cocerse.
- Use sólo agua para cocinar el arroz. Otros líquidos pueden derramarse al hervir.
- El grado de cocción del arroz puede variar según la calidad y el tipo. Para obtener un arroz más consistente, use un poco menos de agua; para que quede más blando, use un poco más de agua.
- Se formará una corteza delgada en el fondo al cocinar el arroz; esto es normal. Dicha corteza puede comerse si lo desea.
- Use una cuchara plástica o de madera para revolver y servir el arroz. No use cucharas ni utensilios metálicos porque pueden causar daños.
- Si lo desea, puede refrigerar el arroz sobrante en un recipiente tapado durante algunos días.
- La altitud afecta la temperatura a la cual hierve el agua, por lo tanto también afecta al tiempo de cocción. Esto es especialmente cierto a grandes alturas sobre el nivel del mar, donde se requiere mayor tiempo de cocción. Pruebe la consistencia de los alimentos cuando se hayan alcanzado los tiempos de cocción indicados. A medida que use este aparato, vaya adaptando los tiempos y las medidas a su gusto.
- Corte la comida en trozos comestibles y colóquelos uniformemente en la cesta vaporizadora.
- No deshiele las verduras congeladas antes de cocerlas al vapor.
- Para obtener mejores resultados revuelva las verduras congeladas en la mitad de la cocción.
- Sazone las verduras tras cocerlas al vapor.
- El tiempo de cocción al vapor depende de su gusto personal; usted puede escoger si preparar verduras crujientes o más blandas. Adapte los tiempos de cocción al vapor y las medidas a su gusto. Experimente y disfrute.

## Garantía del producto

### Garantía limitada de 1 año para el aparato

West Bend® Housewares, LLC garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni mano de obra durante 1 año a partir de la fecha original de compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones de West Bend® Housewares, LLC Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno según el criterio de West Bend® Housewares, LLC Esta garantía rige para el uso doméstico en interiores solamente.

La garantía de West Bend® Housewares, LLC no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de ninguna superficie no adherente del aparato. La garantía de West Bend® Housewares, LLC quedará nula e inválida, según lo determine exclusivamente West Bend® Housewares, LLC Si el aparato resulta dañado debido a accidentes, uso indebido o abuso, rayaduras, sobrecalentamiento o si es alterado de algún modo o no se usa en forma doméstica.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted también puede tener otros derechos, los cuales pueden variar de una jurisdicción a otra.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. WEST BEND® HOUSEWARES, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES, O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si dentro del período de garantía usted considera que el aparato presenta fallas o requiere servicio, devuélvalo al lugar de compra original. Para obtener mayores detalles comuníquese con el Departamento de Servicio al Cliente al (262) 334-6949 o por correo electrónico a [housewares@westbend.com](mailto:housewares@westbend.com). Los gastos por devolución no son reembolsables. Los recibos escritos a mano no son válidos. West Bend Housewares, LLC no se responsabiliza por productos devueltos que se pierdan durante el transporte.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

## Repuestos

Solicite los repuestos a West Bend® Housewares, LLC directamente en línea en [www.westbend.com](http://www.westbend.com), "Replacement Parts", llamando o enviando un mensaje de correo electrónico al departamento de servicios al número/dirección antedichos o escribiendo a:

West Bend Housewares, LLC  
Attn: Customer Service  
P.O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques deben extenderse a nombre de West Bend Housewares, LLC Llame al Departamento de Servicio al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda y un cargo por procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este folleto contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto de West Bend® Housewares, LLC 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): \_\_\_\_\_



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>