

# BUYDEEM

# LP55US32

Counter-Top Slow Cooker

**INSTRUCTION MANUAL**

Mijoteuse De Comptoir

**MANUEL D'INSTRUCTIONS**

Olla De Sobremesa De Cocción Lenta

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**



**BUYDEEM**

**Shenzhen Crastal Technology Co., Ltd.**

Block 7&8, D Industrial Zone, Buchong, Shajing, Bao'an,  
Shenzhen City, Guangdong province, P. R. China

Please read the user manual carefully before using this product.

Please keep the user manual properly.

Actual products may vary due to minor product enhancement.

Block 7 & 8, D Industrial Zone, Buchong, Shajing, Bao'an,  
Shenzhen City, Guangdong Province, République populaire de Chine

Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser ce produit.

Veuillez conserver le manuel d'utilisation dans un endroit sûr.

Le produit réel peut présenter des différences en raison d'améliorations mineures  
apportées au produit.

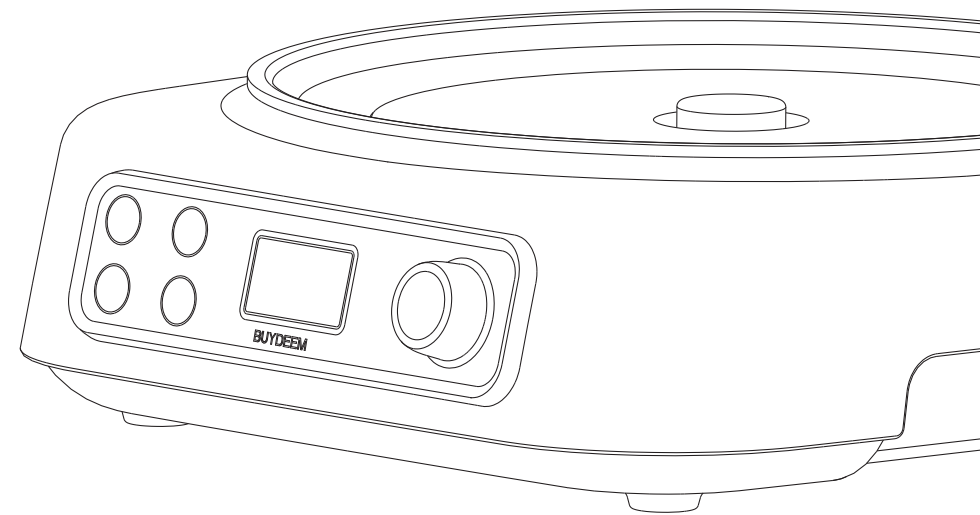
Block 7 y 8, D Industrial Zone, Buchong, Shajing, Bao'an,  
Ciudad de Shenzhen, provincia de Guangdong, República Popular China

Lea detenidamente el manual del usuario antes de utilizar este producto.

Guarde el manual de usuario correctamente.

Los productos reales pueden variar debido a mejoras menores del producto.

LP55US32-91-A1



**Thank you for choosing Buydeem's product.**  
**Please read this manual for your full understanding of the functions of the product.**

Product name: Counter-Top Slow Cooker  
Model number: LP55US32  
Suppliers Name: BUYDEEM AMERICA INC.  
Suppliers Address: 20 Greenhaven Road, Rye, NY 10580-1018 USA  
Suppliers Website: [www.buydeemglobal.com](http://www.buydeemglobal.com)  
ContactEmail/Telephone: [business@buydeemglobal.com](mailto:business@buydeemglobal.com)

**FCC and ICES Compliance Statement:**

This device complies with Part 15 of the FCC Rules and ICES-003 Issue7.

Operation is subject to the following two conditions:

- (1) this device may not cause harmful interference, and
- (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

## Contents

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Notice                | 02~03 |
| Specification         | 03    |
| Understanding product | 04~06 |
| Structural diagram    | 04    |
| Operational panel     | 05    |

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Functions and modes      | 06    |
| Using product            | 07~09 |
| Cleaning and maintaining | 10    |
| Simple troubleshooting   | 11    |
| Warranty and service     | 12~13 |

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1.Read all instructions.
- 2.It is recommended to regular inspect the appliance.
- 3.Do not immerse in water.
- 4.Household use only.
- 5.Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 6.To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
- 7.Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 8.Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 9.Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- 10.The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 11.Do not use outdoors.
- 12.Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 13.Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 14.Do not move the appliance when in use.
- 15.To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- 16.Do not use appliance for other than intended use.
- 17.Short Cord Instruction:  
A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 18.Prohibiting the use of a longer detachable power supply cord or extension cord.
- 19.A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.
- 20.Intended for countertop use only.
- 21.WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
- 22.WARNING:The heating element surface is subjected to residual heat after use.
- 23.WARNING:Risks of injuries if you don't use this appliance correctly.
- 24.If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- 25.Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids.
- 26.When using the appliance, provide adequate air space above and all sides for circulation.
- 27.Do not operate while it is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls and the like when in operation. Do not store any item on top of the appliance while in operation.

## HOUSEHOLD USE ONLY

- 28.The appliance is not intended to be operated by means of an external temp/time or separate remote control system.
- 29.Do not use the appliance without the cooking pot installed.
- 30.Before placing cooking pot in the appliance, ensure pot base are clean.
- 31.Avoid sudden temperature changes.
- 32.This appliance is not intended for deep frying foods.

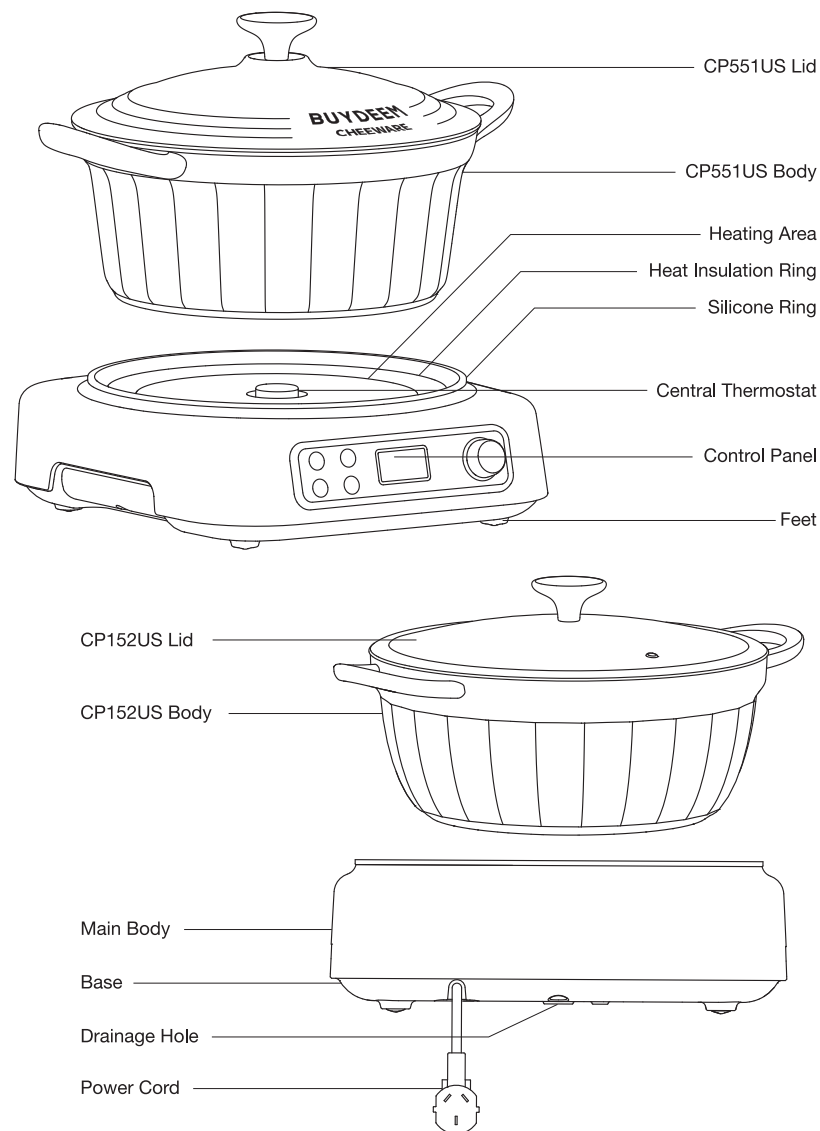
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Specification

|              |                         |               |            |
|--------------|-------------------------|---------------|------------|
| Product name | Counter-Top Slow Cooker | Model         | LP55US32   |
| Rated power  | 1000W                   | Rated Voltage | 120V~ 60Hz |

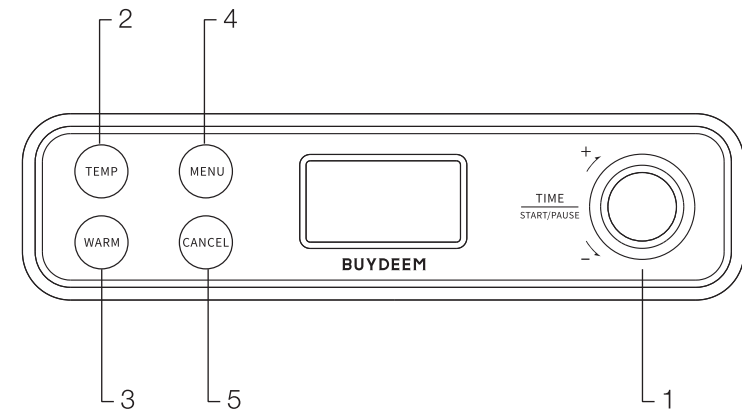
This product needs to be used with BUYDEEM cookware models CP152US (4.7QT/4.5L) and CP551US (4.1QT/3.9L)

## Product structural diagram



\*This product does not include the cookware mentioned above. Purchase them separately

## Operational panel



### 1 TIME/START/PAUSE

Rotate: Adjust the time

Short press: Confirm the current operation and start working; press again to pause

### 2 TEMP:

Switch between the HIGH and LOW temperature levels for the SLOW COOK and SEAR/SAUTE functions

### 3 WARM:

Enters the keep-warm function

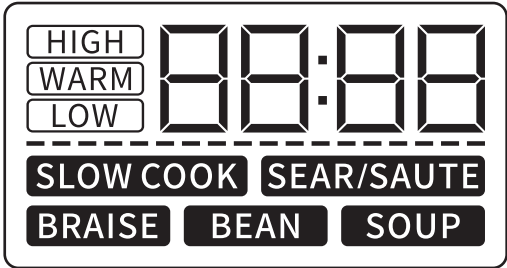
### 4 MENU:

Switch functions

### 5 CANCEL:

Return to the settings of the SLOW COOK function

Introduction to Functions

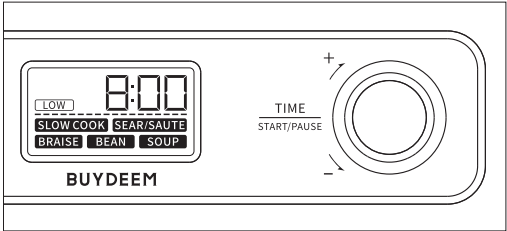


| Function Type   | Function Mode   | Default time | Time Frame           | Timer                                                            | Automatic Keep-warm |
|-----------------|-----------------|--------------|----------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Main Functions  | SLOW COOK-HIGH  | 4 hours      | 1 - 12 hours         | 1 minute for each slow turning; 15 minutes for each fast turning | 70°C, 2 hours       |
|                 | SLOW COOK-LOW   | 8 hours      | 2 - 24 hours         |                                                                  | 70°C, 2 hours       |
|                 | SEAR/SAUTE-HIGH | /            | 1 minute - 2 hours   |                                                                  | /                   |
|                 | SEAR/SAUTE-LOW  | /            | 1 minute - 2 hours   |                                                                  | /                   |
|                 | BRAISE          | 4 hours      | 1 - 10 hours         |                                                                  | 70°C, 2 hours       |
|                 | BEAN            | 6 hours      | 2 - 24 hours         |                                                                  | 70°C, 2 hours       |
|                 | SOUP            | 2 hours      | 30 minutes - 8 hours |                                                                  | 70°C, 2 hours       |
| Other Functions | WARM            | 2 hours      | 30 minutes -8 hours  |                                                                  | /                   |

User Manual

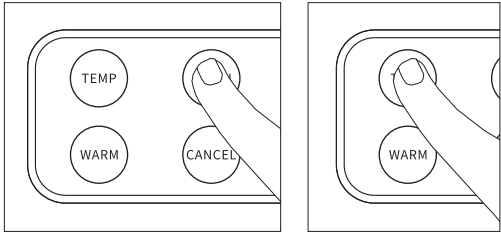
step 1: Power On

Place this product on a flat, clean, and heat-resistant surface. Plug in the power cord, and this product emits a long beep. The LCD screen backlight lights up, and the SLOW COOK-LOW function flashes by default.



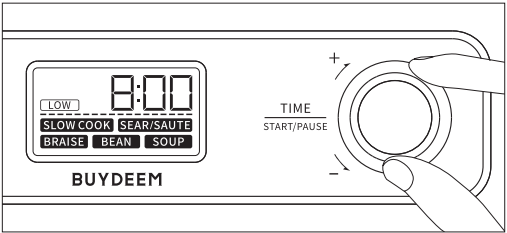
step 2: Select a function and adjust the temperature level

Tap [MENU] to select functions and [TEMP] to switch temperature levels (only SLOW COOK and SEAR/SAUTE support temperature level switching)



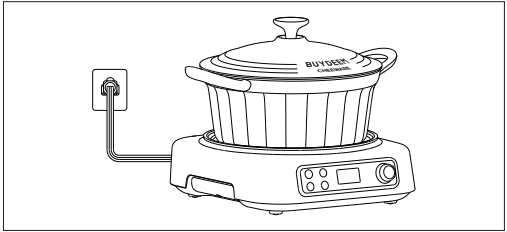
step 3: Adjust Time

Turn the [TIME] knob to adjust the cooking time (SEAR/SAUTE remains unadjustable).



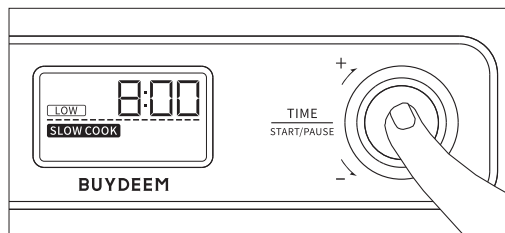
step 4: Place Cookware

Place the cookware on this product and ensure it is held steady. Also, ensure that there is an appropriate amount of ingredients inside the cooker.



**step 5: Confirm the selected function and time, then start**

Once you have selected the function and time, press the [START] button to start cooking. The progress bar will flash from left to right.

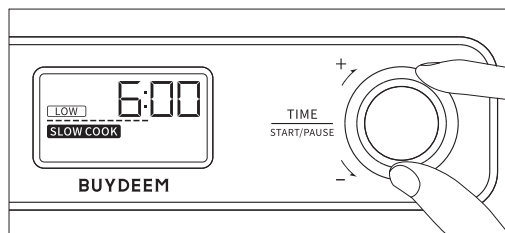


**step 6: Adjust the function**

You can adjust the time using the [TIME] knob within 1 minute of cooking. After 1 minute, press the [PAUSE] or [CANCEL] button to return and reset.

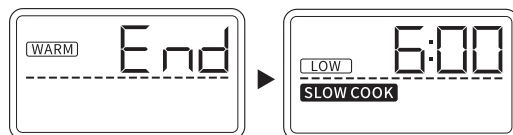
\*If there is no activity (pressing buttons or turning knobs) for 2 minutes after cooking pauses, the backlight will turn off.

Additionally, this product will enter standby mode after 5 minutes. While in this state, press any button or turn the knob to activate the screen.



**step 7: Cooking completed**

This product emits three long beeps, displaying the finished function followed by "END" on the screen. After 10 seconds, the screen returns to its initial settings.



## Operating Instructions for Keep-warm Function

When cooking (except SEAR/SAUTE function) finishes, the cooker will enter the automatic keep-warm program, starting a countdown from 2 hours.

You cannot cancel the automatic keep-warm program before it starts. If necessary, press the [PAUSE] or [CANCEL] button to stop warming.

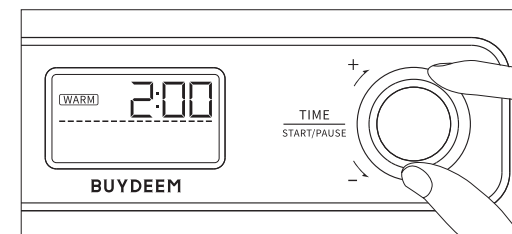
If you want to continue warming after 2 hours or start warming directly, use the manual keep-warm function with the following steps:

**step 1: Select Function**

Tap the [WARM] button to enter the keep-warm mode.

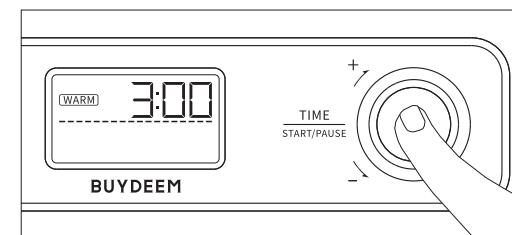
**step 2: Set Time**

The default time of the manual keep-warm function is 2 hours. Turn the [TIME] knob to adjust the keep-warm time.



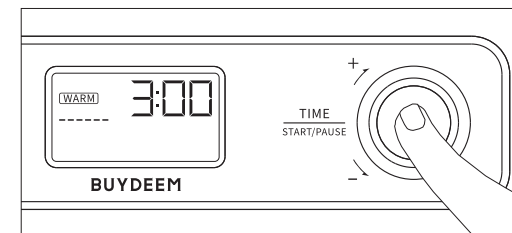
**step 3: Confirm the selected time and function, then start**

Press the [START] button to start warming.



**step 4: Pause Warming**

Under a keep-warm mode, press the [PAUSE] button to pause warming.



Cleaning and Maintaining

- 01 Unplug the power before cleaning the device. Allow the product to cool down before cleaning.
- 02 Do not immerse this product in water or expose it to water spray for cleaning.
- 03 Clean the housing with a damp, soft sponge. Do not use abrasive cleaners, metal tools, or hard objects like steel scourers to prevent damage to the surface of the device.
- 04 After ensuring the product has cooled down, use a wrung-out moist cloth to wipe any stains and debris from the heating plate.
- 05 After cleaning, use a soft, dry cloth to wipe the device surface to ensure it stays dry.
- 06 Prevent liquids or foreign objects from entering the device. Ensure it stays clean.
- 07 If the device is left unused for a long time, unplug the power plug from the wall outlet and protect the cooker from moisture, dust, and insects.

Simple Troubleshooting

| Problem                                                       | Possible Causes      | Troubleshooting                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No beep sounds and the screen remains dark after installation | No power supply      | Ensure the plug is properly inserted into a wall outlet. Check if the switch on the socket (if any) is turned on |
|                                                               | Device Fault         | Please contact the BUYDEEM Customer Service Center or take it to a service point for repair.                     |
| Screen anomalies or dark display                              | Circuit Board Damage | Please contact the BUYDEEM Customer Service Center or take it to a service point for repair.                     |
| No heating after power-on                                     | Device Overheating   | Unplug the power cord, allow the cooker to cool down, and plug it again                                          |
|                                                               | Device Fault         | Please contact the BUYDEEM Customer Service Center or take it to a service point for repair.                     |

### Warranty and Service Note

- If the product has obvious damage, please contact the BUYDEEM customer service center or send it to the service sites for repair.
- The warranty only covers product defects and damages caused by proper use in accordance with the user manual. Repair fees will be charged for damage caused by improper use or other non-product quality issues.
- Customers who need to purchase product parts beyond the warranty period can contact the after-sales service center of the purchasing channel.

The following conditions do not apply to the free repair.

- No warranty card or valid invoice is provided.
- Malfunction caused by failure to follow the instructions in the user manual.
- Damage caused by improper use, storage, and maintenance.
- Damages caused by repairs conducted by any party other than the designated repair centers by the company.
- Damages caused by force majeure.

For the benefit of customers, BUYDEEM reserves the right to make modifications to product features and components to ensure the proper use of the product.

If you need more services and information or have any questions, please contact the after-sales service center.

### Warranty card

**BUYDEEM**

Dear customer,

Thank you so much for buying BUYDEEM products! This product comes with a one-year warranty. Please prepare the following information when contacting us in case you need the warranty service.

**Model:** \_\_\_\_\_ **Name:** \_\_\_\_\_

**Factory serial number:** \_\_\_\_\_ **Order date:** \_\_\_\_\_

**Order number:** \_\_\_\_\_ **Customer name:** \_\_\_\_\_

**Customer phone number:** \_\_\_\_\_

**Customer email address:** \_\_\_\_\_

If you have any questions or queries, please feel free to email us.  
Customer service email: support@buydeem.com



**Merci d’avoir choisi ce produit de BUYDEEM.**  
**Veuillez lire ce manuel pour comprendre les fonctions**  
**de ce produit au mieux.**

**Contenu**

|                        |       |                        |       |
|------------------------|-------|------------------------|-------|
| Avis                   | 16~17 | Fonctions et modes     | 20    |
| Spécifications         | 17    | Utilisation du produit | 21~23 |
| Description du produit | 18~20 | Nettoyage et entretien | 24    |
| Schéma structurel      | 18    | Dépannage simple       | 25    |
| Panneau de commande    | 19    | Garantie et service    | 26~27 |

## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Les précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies lors de l'utilisation d'appareils électriques, y compris :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Il est recommandé d'inspecter régulièrement l'appareil.
3. Ne l'immergez pas dans l'eau.
4. Usage domestique uniquement.
5. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les pommeaux.
6. Pour vous protéger contre les électrocutions, n'immergez pas le cordon, les fiches ou (indiquez la ou les pièces spécifiques en question) dans l'eau ou dans un autre liquide.
7. Une attention particulière est requise lors de l'utilisation de tout appareil par des enfants ou à leur proximité.
8. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de fixer ou de retirer des pièces.
9. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
11. Veuillez ne pas utiliser ce produit à l'extérieur.
12. Ne laissez pas les fils pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
13. Ne placez pas la bouilloire sur des brûleurs chauds à gaz ou électriques ou à leur proximité, ou dans un four chauffé.
14. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
15. Pour débrancher l'appareil, mettez toutes les commandes en position « off » et débranchez de la prise murale.
16. N'utilisez pas cet appareil à des fins non prévues.
17. Instructions concernant le cordon court :  
Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement associés à un cordon plus long.
18. L'utilisation d'un cordon d'alimentation amovible plus long ou d'une rallonge est interdite.
19. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire les risques de saisie par les enfants, d'enchevêtrement ou de trébuchement associés à un cordon plus long.
20. À utiliser uniquement sur un plan de travail.
21. **AVERTISSEMENT** : Les aliments déversés peuvent provoquer de graves brûlures. Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne faites jamais passer le cordon par-dessus le bord du plan de travail, n'utilisez jamais une prise située sous le plan de travail et n'utilisez jamais une rallonge.
22. **AVERTISSEMENT** : La surface de l'élément chauffant reste chaude après l'utilisation.

## USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

23. **AVERTISSEMENT** : risques de blessures en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil.
24. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire pour éviter tout danger.
25. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments, de l'eau ou d'autres liquides chauds.
26. Lorsque vous utilisez l'appareil, prévoyez un espace de circulation d'air suffisant au-dessus et de tous les côtés.
27. Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsqu'il est couvert ou qu'il touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draperies, des murs et autres, lorsqu'il est en marche. Ne placez aucun objet au-dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
28. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un système externe de contrôle de la température et de l'heure ou d'un système de télécommande distinct.
29. N'utilisez pas l'appareil si le récipient de cuisson n'est pas installé.
30. Avant de placer le récipient de cuisson dans l'appareil, assurez-vous que le fond du récipient est propre.
31. Évitez les changements brusques de température.
32. Cet appareil n'est pas destiné à faire frire des aliments.

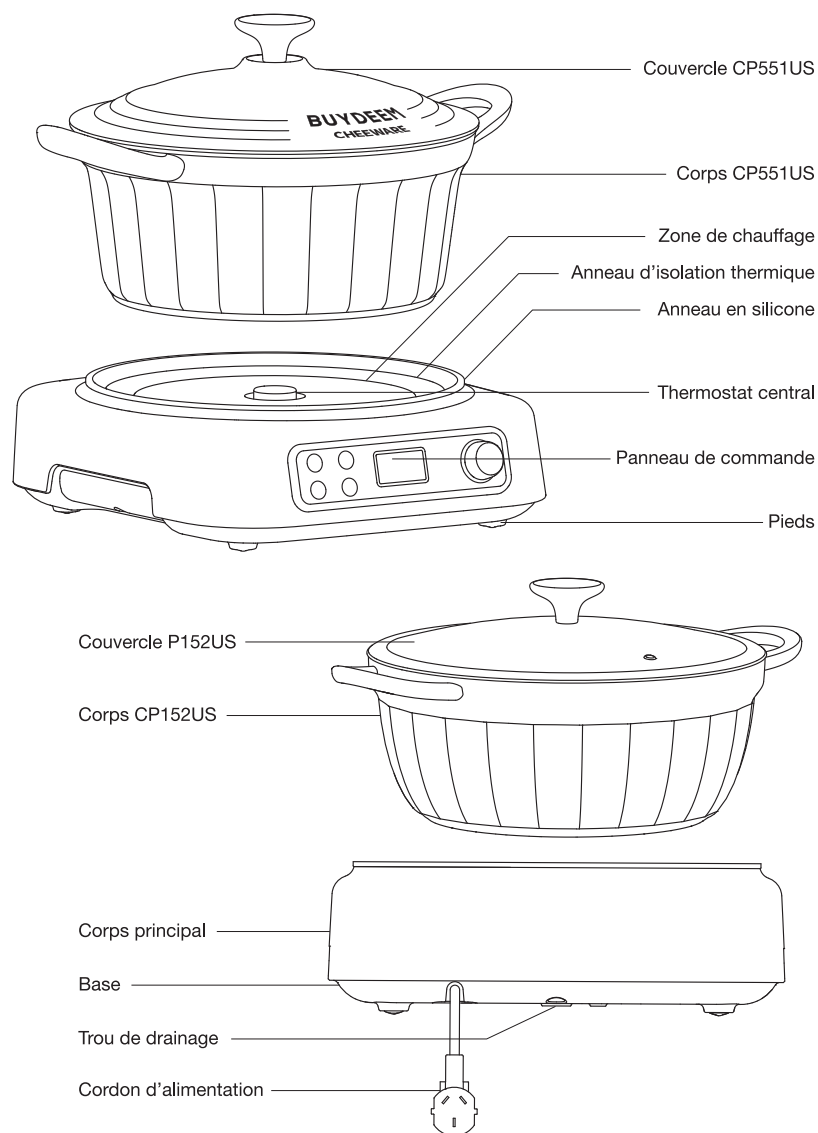
## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### Spécifications

|                    |                       |                  |              |
|--------------------|-----------------------|------------------|--------------|
| Nom du produit     | Mijoteuse de comptoir | Modèle           | LP55US32     |
| Puissance nominale | 1000 W                | Tension nominale | 120 V~ 60 Hz |

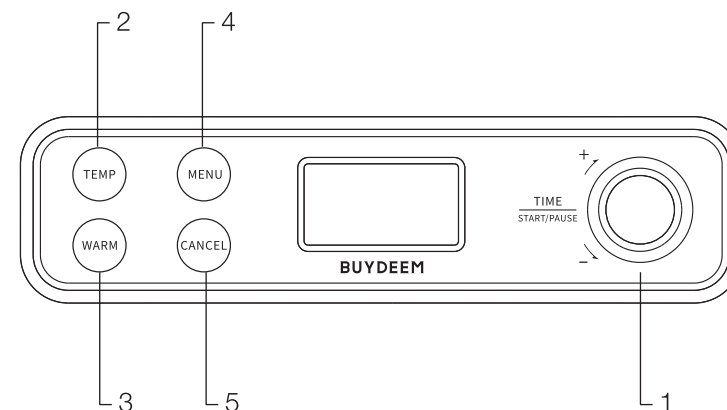
Ce produit doit être utilisé avec les batteries de cuisine BUYDEEM modèles CP152US (4,5 L) et CP551US (3,9 L)

### Schéma structurel du produit



\*Ce produit ne comprend pas les ustensiles de cuisine mentionnés ci-dessus. Achetez-les séparément

### Panneau de commande



#### 1 TIME/START/PAUSE

Rotation : Règle l'heure

Pression courte : Confirme l'opération en cours et commence à fonctionner ; appuyer à nouveau pour interrompre

#### 2 TEMP :

Commute entre les niveaux de température HIGH et LOW pour les fonctions SLOW COOK et SEAR/SAUTE

#### 3 WARM :

Entre dans la fonction de maintien au chaud

#### 4 MENU :

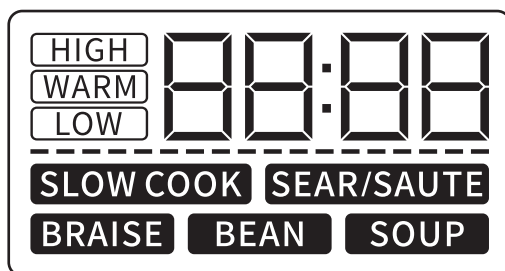
Change les fonctions

#### 5 CANCEL :

Retour aux réglages de la fonction SLOW COOK

## Description du produit

### Présentation des fonctions



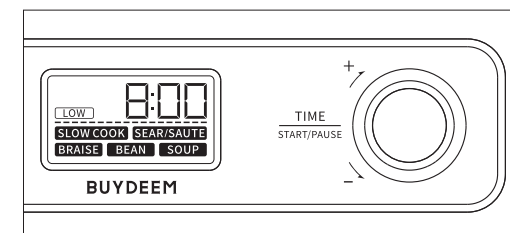
| Type de fonction      | Fonctions et modes | Durée par défaut | Intervalle de temps   | Minuterie                                                                    | Maintien au chaud automatique |
|-----------------------|--------------------|------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Principales fonctions | SLOW COOK-HIGH     | 4 heures         | 1 - 12 heures         | 1 minute pour chaque rotation lente ; 15 minutes pour chaque rotation rapide | 70 °C, 2 heures               |
|                       | SLOW COOK-LOW      | 8 heures         | 2 - 24 heures         |                                                                              | 70 °C, 2 heures               |
|                       | SEAR/SAUTE-HIGH    | /                | 1 minute - 2 heures   |                                                                              | /                             |
|                       | SEAR/SAUTE-LOW     | /                | 1 minute - 2 heures   |                                                                              | /                             |
|                       | BRAISE             | 4 heures         | 1 - 10 heures         |                                                                              | 70 °C, 2 heures               |
|                       | BEAN               | 6 heures         | 2 - 24 heures         |                                                                              | 70 °C, 2 heures               |
|                       | SOUP               | 2 heures         | 30 minutes - 8 heures |                                                                              | 70 °C, 2 heures               |
| Autres fonctions      | WARM               | 2 heures         | 30 minutes - 8 heures |                                                                              | /                             |

## Utilisation du produit

### Manuel de l'utilisateur

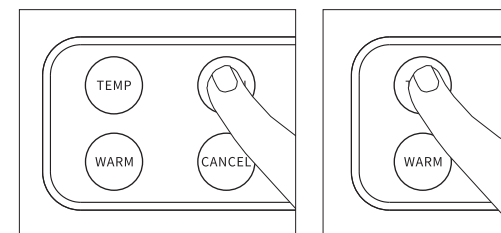
#### étape 1 : Mettre en marche

Placez ce produit sur une surface plane, propre et résistante à la chaleur. Branchez le cordon d'alimentation et ce produit émet un long bip. Le rétroéclairage de l'écran LCD s'allume et la fonction SLOW COOK-LOW clignote par défaut.



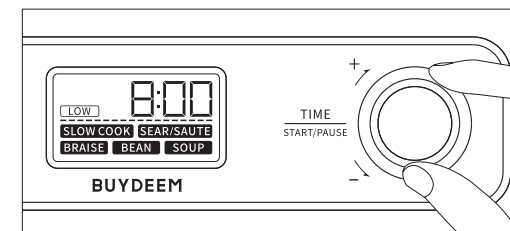
#### étape 2 : Sélectionner une fonction et régler le niveau de température

Appuyez sur [MENU] pour sélectionner les fonctions et sur [TEMP] pour passer d'un niveau de température à l'autre (seules les fonctions SLOW COOK et SEAR/SAUTE permettent de passer d'un niveau de température à l'autre)



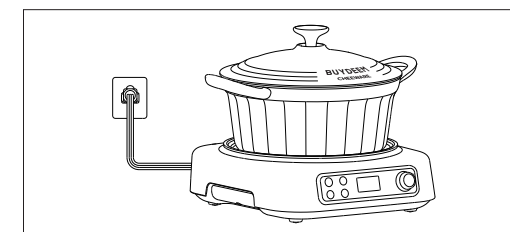
#### étape 3 : Régler la durée

Tournez la molette [TIME] pour régler le temps de cuisson (la fonction SEAR/SAUTE ne peut pas être réglé).



#### étape 4 : Placer l'ustensile de cuisson

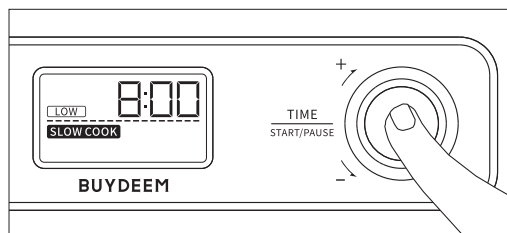
Placez l'ustensile de cuisine sur ce produit et veillez à ce qu'il soit bien stable. Veillez également à ce que la quantité d'ingrédients à l'intérieur du cuiseur soit suffisante.



## Utilisation du produit

### étape 5 : Confirmer la fonction et l'heure sélectionnées, puis mettre en marche

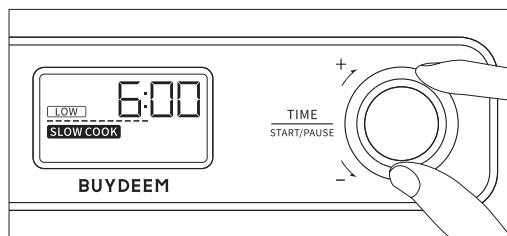
Après avoir sélectionné la fonction et l'heure, appuyez sur le bouton [START] pour lancer la cuisson. La barre de progression clignote de gauche à droite.



### étape 6 : Régler la fonction

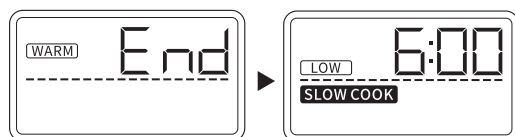
Vous pouvez régler la durée à l'aide de la molette [TIME] dans la minute qui suit la fin de la cuisson. Au bout d'une minute, appuyez sur le bouton [PAUSE] ou [CANCEL] pour revenir en arrière et réinitialiser.

\*S'il n'y a pas d'activité (une pression sur les boutons ou une rotation des molettes) pendant 2 minutes après la pause de la cuisson, le rétroéclairage s'éteint. En outre, ce produit passe en mode veille au bout de 5 minutes. Dans cet état, appuyez sur n'importe quel bouton ou tournez la molette pour activer l'écran.



### étape 7 : Cuisson terminée

Ce produit émet trois longs bips et affiche la fonction terminée suivie de « END » à l'écran. Après 10 secondes, l'écran revient à ses réglages initiaux.



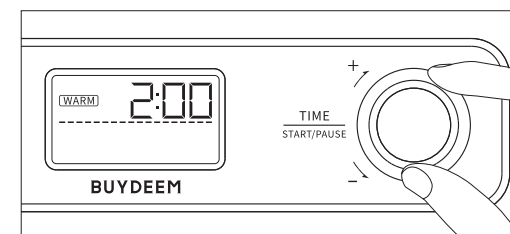
## Utilisation du produit

### Mode d'emploi de la fonction de maintien au chaud

À la fin de la cuisson (à l'exception de la fonction SEAR/SAUTE), l'appareil entre dans le programme de maintien au chaud automatique, en commençant un compte à rebours à partir de 2 heures. Vous ne pouvez pas annuler le programme automatique de maintien au chaud avant qu'il ne commence. Si nécessaire, appuyez sur le bouton [PAUSE] ou [CANCEL] pour arrêter le réchauffement. Si vous souhaitez continuer à réchauffer après 2 heures ou commencer à réchauffer directement, utilisez la fonction de maintien au chaud manuel en procédant comme suit :

#### étape 1 : Sélectionner la fonction

Appuyez sur le bouton [WARM] pour passer en mode maintien au chaud.

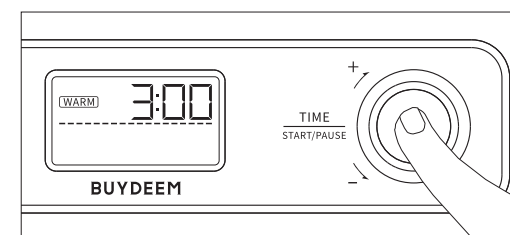


#### étape 2 : Fixer la durée

La durée par défaut de la fonction de maintien au chaud manuel est de 2 heures. Tournez la molette [TIME] pour régler le temps de maintien au chaud.

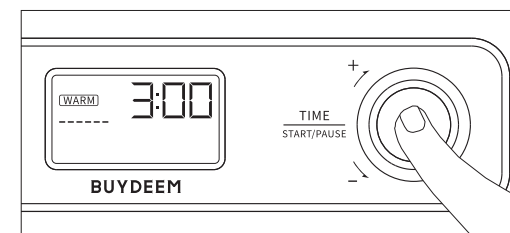
#### étape 3 : Confirmer l'heure et la fonction sélectionnées, puis démarrer

Appuyez sur le bouton [START] pour démarrer le réchauffement.



#### étape 4 : Interrompre le réchauffement

En mode maintien au chaud, appuyez sur le bouton [PAUSE] pour interrompre le réchauffement.



### Nettoyage et entretien

- 01 Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer.
- 02 N'immergez pas ce produit dans l'eau et ne l'exposez pas à des projections d'eau pour le nettoyer.
- 03 Nettoyez le corps à l'aide d'une éponge douce et humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, d'outils métalliques ou d'objets durs tels que des racloirs en acier pour éviter d'endommager la surface de l'appareil.
- 04 Après vous être assuré que l'appareil a refroidi, utilisez un chiffon humide et essoré pour essuyer les taches et les débris sur la plaque chauffante.
- 05 Après le nettoyage, utilisez un chiffon doux et sec pour essuyer la surface de l'appareil afin qu'elle reste sèche.
- 06 Évitez que des liquides ou des objets étrangers ne pénètrent dans l'appareil. Veillez à ce qu'il reste propre.
- 07 Si l'appareil reste inutilisé pendant une longue période, débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et protégez le cuiseur de l'humidité, de la poussière et des insectes.

### Dépannage simple

| Problème                                                          | Causes possibles                    | Dépannage                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aucun bip n'est émis et l'écran reste sombre après l'installation | Pas d'alimentation électrique       | Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans une prise murale. Vérifier si l'interrupteur de la prise (s'il y en a un) est allumé |
|                                                                   | Anomalie du dispositif              | Veillez contacter le centre de service à la clientèle de BUYDEEM ou confier l'appareil à un point de service pour le faire réparer.          |
| Anomalies de l'écran ou affichage sombre                          | Carte de circuit imprimé endommagée | Veillez contacter le centre de service à la clientèle de BUYDEEM ou confier l'appareil à un point de service pour le faire réparer.          |
| Pas de chauffage après la mise sous tension                       | Surchauffe de l'appareil            | Débranchez le cordon d'alimentation, laissez le cuiseur refroidir et rebranchez-le                                                           |
|                                                                   | Anomalie du dispositif              | Veillez contacter le centre de service à la clientèle de BUYDEEM ou confier l'appareil à un point de service pour le faire réparer.          |

### Remarque sur la garantie et le service après-vente

- Si le produit présente des dommages évidents, veuillez contacter le service clientèle de BUYDEEM ou le renvoyer aux sites du service de réparation.
- La garantie ne couvre que les défauts du produit et les dommages causés par une utilisation correcte conformément au manuel d'utilisation. Des frais de réparation vous seront facturés pour les dommages causés par une utilisation incorrecte ou d'autres problèmes ne concernant pas la qualité du produit.
- Les clients qui doivent se procurer des pièces détachées au-delà de la période de garantie peuvent contacter le service après-vente du canal d'achat.

Les conditions suivantes ne s'appliquent pas à la réparation gratuite.

- Aucune carte de garantie ou facture valide n'est fournie.
- Mauvais fonctionnement dû au non-respect des instructions du manuel d'utilisation.
- Dommages causés par une utilisation, un rangement et un entretien inappropriés.
- Les dommages causés par des réparations effectuées par un tiers étranger aux centres de réparation agréés par le fabricant.
- Dommages causés par un cas de force majeure.

Dans l'intérêt de ses clients, BUYDEEM se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques et aux composants du produit afin d'en assurer la bonne utilisation.

Si vous souhaitez de plus amples informations et services ou si vous avez des questions, veuillez contacter le service après-vente.

### Carte de garantie

**BUYDEEM**

Chers clients,

Nous vous remercions d'acheter nos produits BUYDEEM. Ce produit est couvert par une garantie d'un an. Veuillez préparer les informations suivantes lorsque vous nous contactez pour bénéficier du service de garantie.

**Modèle:** \_\_\_\_\_ **Nom:** \_\_\_\_\_

**Numéro de série d'usine:** \_\_\_\_\_ **Date de commande:** \_\_\_\_\_

**Numéro de commande:** \_\_\_\_\_ **Nom du client:** \_\_\_\_\_

**Numéro de téléphone du client:** \_\_\_\_\_

**Adresse e-mail du client:** \_\_\_\_\_

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter par e-mail.  
Adresse e-mail du service clientèle : support@buydeem.com

**Gracias por adquirir un producto Buydeem.  
Lea este manual para entender todas las funciones  
del producto.**

## **Índice de contenidos**

|                          |       |                                 |       |
|--------------------------|-------|---------------------------------|-------|
| Aviso                    | 30~31 | Funciones y modos               | 34    |
| Especificaciones         | 31    | Cómo usar el producto           | 36~37 |
| Descripción del producto | 32~34 | Limpieza y mantenimiento        | 38    |
| Diagrama estructural     | 32    | Resolución de problemas simples | 39    |
| Panel de funcionamiento  | 33    | Garantía y servicio             | 40~41 |



## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Se recomienda inspeccionar periódicamente el aparato.
3. No sumergir en agua.
4. Solo para uso doméstico.
5. No toque las superficies calientes. Use las asas o los botones de control.
6. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni otras partes específicas del aparato, en agua ni en otros líquidos.
7. Cuando el aparato lo usen niños o se use cerca de ellos, se necesita una supervisión cercana.
8. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté usando o si lo va a limpiar. Deje que se enfría antes de quitar o poner alguna pieza.
9. No utilice ningún aparato que tenga el cable o enchufe dañado ni cuando el aparato esté funcionando mal o haya sido dañado de alguna manera. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
10. El uso de accesorios no autorizados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
11. No lo use en exteriores.
12. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
13. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
14. No mueva el aparato cuanto esté en uso.
15. Para desconectar, gire cualquier control a la posición de "apagado", luego retire el enchufe de la toma de corriente de la pared.
16. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
17. Instrucciones referentes al cable corto:  
Se incluye un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredos o tropiezos sobre un cable más largo.
18. Está prohibido usar un cable de alimentación desmontable más largo o utilizar cables de extensión.
19. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que lo agarren los niños, se enreden o tropiecen sobre un cable más largo.
20. Diseñado para uso exclusivo sobremesa/sobre encimera.
21. ADVERTENCIA: La salpicadura de la comida puede causar quemaduras serias. Mantenga el aparato y el cable lejos del alcance de los niños. Nunca deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa/encimera, nunca utilice una toma de corriente debajo de la mesa y nunca utilice cables de extensión.
22. ADVERTENCIA: La superficie del elemento de calentamiento está sometida a calor residual después de su uso.
23. ADVERTENCIA: No utilizar este aparato correctamente puede provocar riesgo de lesiones.
24. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su

## SOLO PARA USO DOMÉSTICO

- agente de servicio o personas de similar cualificación para evitar un peligro.
25. Preste máxima precaución cuando mueva el aparato lleno de comida, agua u otros líquidos.
  26. Cuando use el aparato, deje espacio libre alrededor y encima para permitir la circulación de aire.
  27. No lo utilice si está tapado o en contacto con materiales inflamables, como cortinas, trapos, paredes o similares. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando está en funcionamiento.
  28. El aparato no está diseñado para ser utilizado con un sistema temporizador o con un mando a distancia externo.
  29. No utilice el aparato si no tiene colocada la olla correspondiente.
  30. Antes de colocar la olla en el aparato, asegúrese de que la base de la olla esté limpia.
  31. Evite los cambios bruscos de temperatura.
  32. Este aparato no está diseñado para funcionar como freidora eléctrica.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

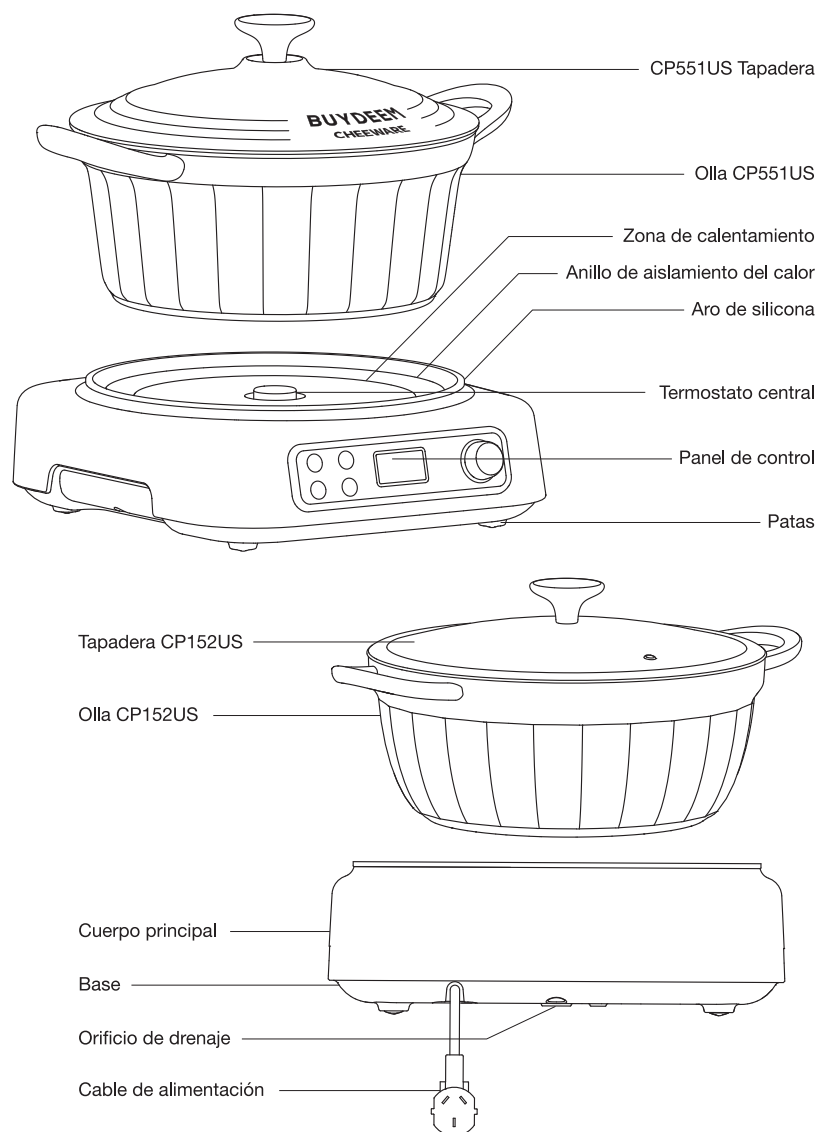
### Especificaciones

|                     |                                    |                 |               |
|---------------------|------------------------------------|-----------------|---------------|
| Nombre del producto | Olla de sobremesa de cocción lenta | Modelo          | LP55US32      |
| Potencia nominal    | 1000 W                             | Voltaje nominal | 120 V ~ 60 Hz |

Este producto se utiliza con los modelos de olla BUYDEEM CP152US (4.7 QT/4,5 L) y CP551US (4.1 QT/3,9 L)

## Descripción del producto

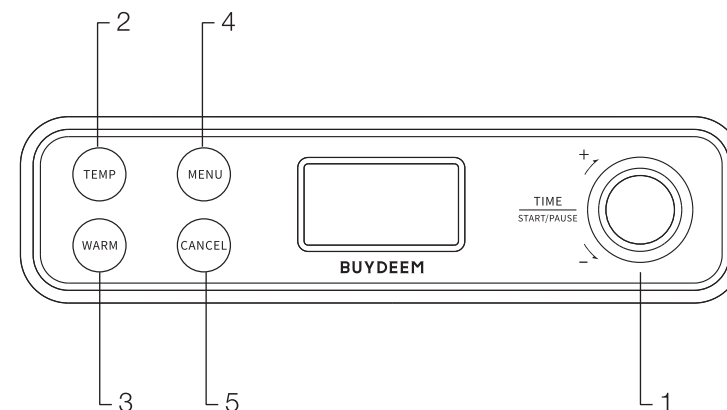
### Diagrama estructural del producto



\*Este producto no incluye las ollas que se mencionan anteriormente. Las tiene que comprar por separado

## Descripción del producto

### Panel de funcionamiento



#### 1 TIME/START/PAUSE

Girar: Ajusta el tiempo

Pulsación corta: Confirma la función actual y los parámetros seleccionados y empezar a cocinar; pulsar otra vez para pausar

#### 2 TEMP:

Cambia entre los niveles de temperatura HIGH y LOW para las funciones SLOW COOK y SEAR/SAUTE

#### 3 WARM:

Entra en la función Mantener caliente

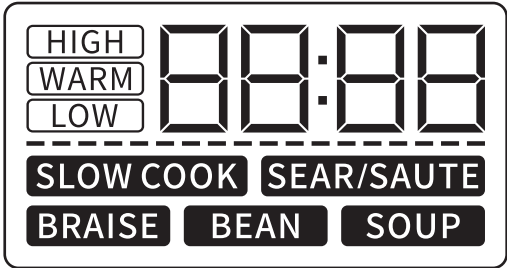
#### 4 MENU:

Cambia la función

#### 5 CANCEL:

Regresa a los ajustes de la función SLOW COOK

Presentación de las funciones

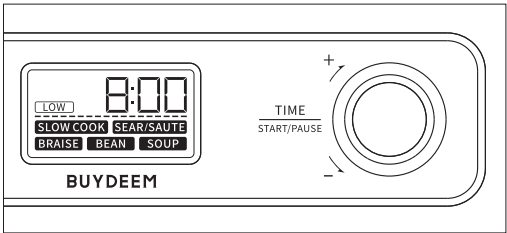


| Tipo de función       | Modo de función | Tiempo predeterminado | Rango de tiempo      | Temporizador                                            | Mantener caliente automático |
|-----------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------|
| Funciones principales | SLOW COOK-HIGH  | 4 horas               | 1 - 12 horas         | 1 minuto por cada giro lento; 15 minutos si gira rápido | 70 °C, 2 horas               |
|                       | SLOW COOK-LOW   | 8 horas               | 2 - 24 horas         |                                                         | 70 °C, 2 horas               |
|                       | SEAR/SAUTE-HIGH | /                     | 1 minuto - 2 horas   |                                                         | /                            |
|                       | SEAR/SAUTE-LOW  | /                     | 1 minuto - 2 horas   |                                                         | /                            |
|                       | BRAISE          | 4 horas               | 1 - 10 horas         |                                                         | 70 °C, 2 horas               |
|                       | BEAN            | 6 horas               | 2 - 24 horas         |                                                         | 70 °C, 2 horas               |
|                       | SOUP            | 2 horas               | 30 minutos - 8 horas |                                                         | 70 °C, 2 horas               |
| Otras funciones       | WARM            | 2 horas               | 30 minutos - 8 horas |                                                         | /                            |

Manual del usuario

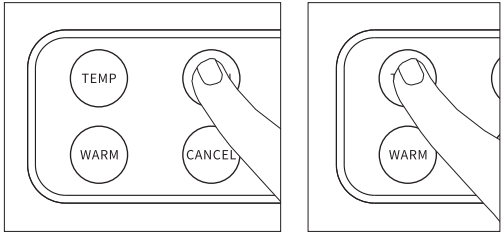
Paso 1: Encender

Coloque el aparato sobre una mesa o encimera plana, limpia y resistente al calor. Enchufe el cable de alimentación y el aparato emitirá un aviso sonoro largo. La pantalla LCD se ilumina y la función SLOW COOK-LOW de cocción lenta parpadea por defecto.



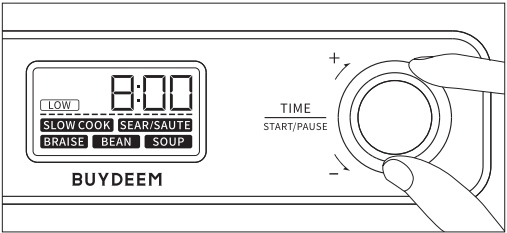
Paso 2: Seleccionar una de las funciones y ajustar el nivel de temperatura

Toque varias veces [MENU] hasta seleccionar la función y toque [TEMP] para cambiar entre los dos niveles de temperatura (sólo las funciones SLOW COOK y SEAR/SAUTE admiten el cambio de temperatura)



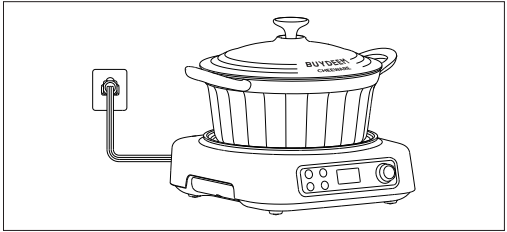
Paso 3: Ajustar el tiempo

Gire el control [TIME] para ajustar el tiempo de cocción (la función SEAR/SAUTE no se pueden ajustar).



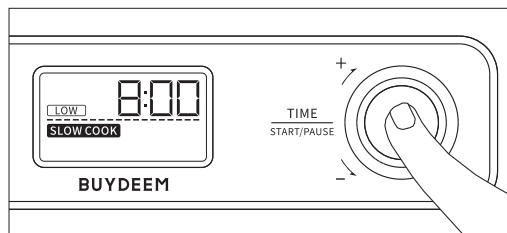
Paso 4: Colocar la olla

Coloque la olla sobre el aparato asegurándose de que esté firme. Además, compruebe que está la cantidad apropiada de ingredientes dentro de la olla.



### Paso 5: Confirmar la función y el tiempo seleccionados, y comenzar

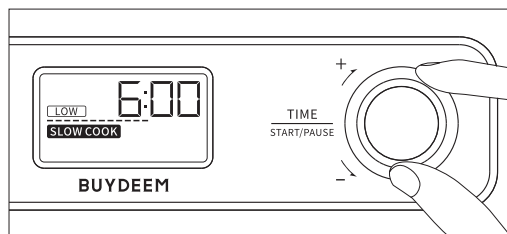
Una vez seleccionados la función y el tiempo, pulse el botón [START] para empezar a cocinar. La barra de progreso parpadeará de izquierda a derecha.



### Paso 6: Ajustar la función

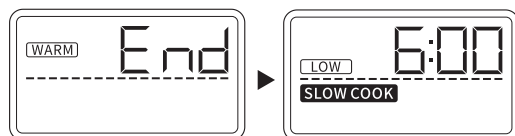
Puede ajustar el tiempo usando el control [TIME] antes de que transcurra 1 minuto. Transcurrido 1 minuto, tendrá que pulsar el botón [PAUSE] o [CANCEL] para regresar y reiniciar.

\*Si no hay ninguna actividad (no se pulsan botones ni se gira el control) en 2 minutos después de terminar de cocinar, la luz de fondo de la pantalla se apaga. Además, el aparato entrará en modo de reposo después de 5 minutos. En el modo de reposo, puede pulsar cualquier botón para reactivar la pantalla.



### Paso 7: Cocción completada

Este aparato emite un aviso sonoro largo y muestra en la pantalla la función terminada seguida de "END". Transcurridos 10 segundos, la pantalla regresa a sus ajustes iniciales.



### Instrucciones de uso de la función Mantener caliente

Cuando termine de cocinar (excepto en la función SEAR/SAUTE), la olla entra en el programa automática de mantener caliente, iniciando una cuenta atrás de 2 horas.

No es posible cancelar este programa automático de mantener caliente antes de que empiece. Para detener el calentamiento, pulse el botón [PAUSE] o [CANCEL] una vez haya empezado.

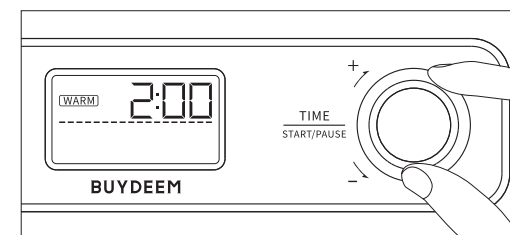
Si quiere calentar más de 2 horas o empezar a calentar una comida que se haya enfriado, use la función manual de mantener caliente, con los pasos siguientes:

#### Paso 1: Seleccionar función

Toque el botón [WARM] para entrar en el modo Mantener caliente.

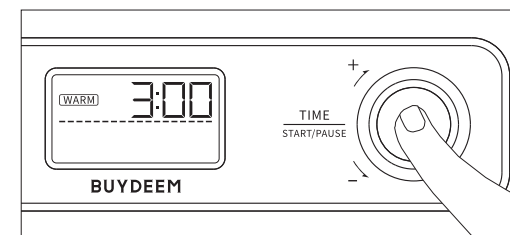
#### Paso 2: Establecer el tiempo

El tiempo predeterminado por la función de mantener caliente es de 2 horas. Gire el control [TIME] para ajustar el tiempo para mantener caliente.



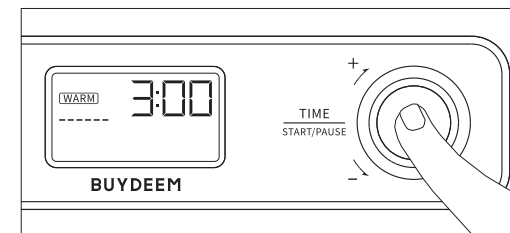
#### Paso 3: Confirmar el tiempo y la función seleccionados, y comenzar

Presione el botón [START] para empezar a calentar la comida.



#### Paso 4: Pausar calentamiento

Desde el modo Mantener caliente, presione el botón [PAUSE] para dejar de calentar la comida.



## Limpieza y mantenimiento

- 01 Desenchufe el cable eléctrico antes de limpiar el aparato. Deje que se enfríe antes de empezar a limpiar.
- 02 No sumerja el aparato en agua ni lo exponga a salpicaduras de agua durante la limpieza.
- 03 Limpie la carcasa con una esponja suave y húmeda. No utilice limpiadores abrasivos, utensilios metálicos ni objetos duros como estropajos de acero, para evitar dañar la superficie del aparato.
- 04 Después de asegurarse que el aparato se haya enfriado, utilice un paño húmedo escurrido para limpiar las manchas y los restos de la placa de calentamiento.
- 05 Tras la limpieza, utilice un paño suave seco para terminar de secar la superficie del aparato.
- 06 Evite que líquidos y objetos extraños entren en el interior del aparato. Asegúrese de que permanece limpio.
- 07 Si el aparato no se va a utilizar por un largo periodo de tiempo, desenchúfelo de la toma de corriente y protéjalo de la humedad, el polvo y los insectos.

## Resolución de problemas simples

| Problema                                                                      | Causas posibles                | Soluciones                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No se oye ningún aviso sonoro y la pantalla no se ilumina tras la instalación | No hay alimentación eléctrica  | Asegúrese de que el enchufe está correctamente dentro de la toma de corriente. Compruebe, en el caso de que la toma de corriente tenga un interruptor, que esté activado |
|                                                                               | Fallo del aparato              | Contacte con el Servicio de Atención al Cliente de BUYDEEM o lleve el aparato a un punto de servicio para que lo repare.                                                 |
| Problemas en la pantalla o pantalla negra                                     | Daño en la placa de circuitos  | Contacte con el Servicio de Atención al Cliente de BUYDEEM o lleve el aparato a un punto de servicio para que lo repare.                                                 |
| No calienta después de encender                                               | Sobrecalentamiento del aparato | Desenchufe el cable de alimentación, deje que se enfríe la olla y vuelva a enchufarlo                                                                                    |
|                                                                               | Fallo del aparato              | Contacte con el Servicio de Atención al Cliente de BUYDEEM o lleve el aparato a un punto de servicio para que lo repare.                                                 |

### Nota de garantía y servicio

- Si el producto presenta daños evidentes, póngase en contacto con el centro de atención al cliente de BUYDEEM o envíelo al centro de servicio para su reparación.
- La garantía únicamente cubre defectos del producto y daños causados por un uso adecuado de acuerdo con el manual de usuario. En caso de daños causados por un uso inadecuado u otros problemas de calidad no relacionados con el producto, se cobrará una tarifa de reparación correspondiente.
- Los clientes que necesiten comprar piezas para el producto una vez haya caducado el período de garantía se pueden poner en contacto con el centro de servicio posventa del canal de compras.

Las condiciones siguientes no se aplican para una reparación gratuita.

- No se proporciona ninguna tarjeta de garantía ni factura válida.
- Mal funcionamiento a causa de no seguir las instrucciones del manual del usuario.
- Daños causados por uso, almacenamiento y mantenimiento inadecuados.
- Daños causados por reparaciones realizadas por cualquier parte ajena a los centros de reparación designados por la empresa.
- Daños causados por fuerza mayor.

En beneficio de los clientes, BUYDEEM se reserva el derecho de realizar modificaciones en las características y componentes del producto para garantizar el uso adecuado del producto.

Si necesita algún otro servicio e información o tiene alguna pregunta, póngase en contacto con el centro de servicio posventa.

### CARTA DE GARANTÍA

**BUYDEEM**

Estimado Cliente:

¡Muchas gracias por comprar un producto de BUYDEEM! Este producto cuenta con una garantía de un año. Prepare la siguiente información cuando contacte con nosotros en caso de que necesite hacer uso del servicio de garantía.

**Modelo:** \_\_\_\_\_ **Nombre:** \_\_\_\_\_

**Número de serie de fábrica:** \_\_\_\_\_ **Fecha del pedido:** \_\_\_\_\_

**Número de pedido:** \_\_\_\_\_ **Nombre del cliente:** \_\_\_\_\_

**Número de teléfono del cliente:** \_\_\_\_\_

**Dirección de correo electrónico del cliente:** \_\_\_\_\_

Si tiene alguna pregunta o consulta, no dude en enviarnos un correo electrónico.  
Correo electrónico de atención al cliente: support@buydeem.com