

FINAL APPROVAL:

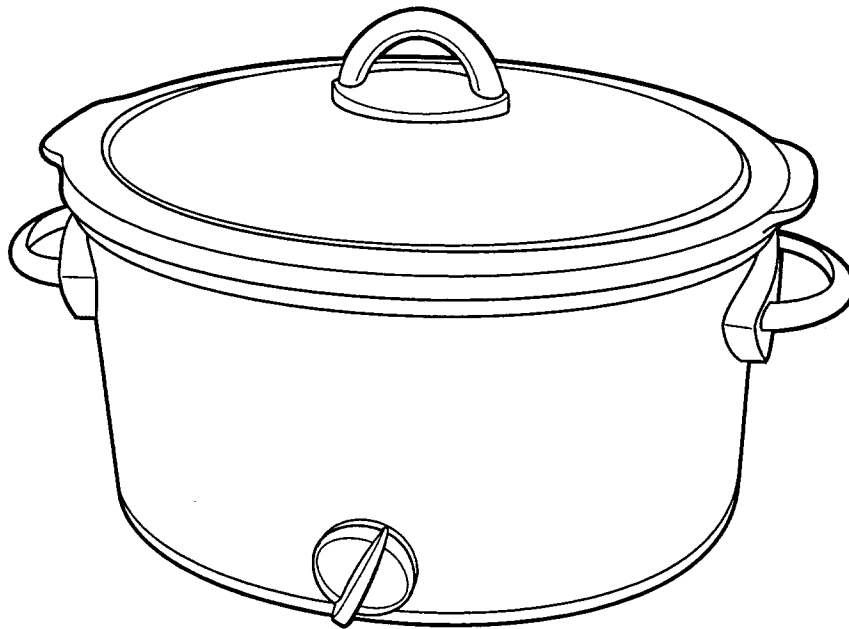
ac

DATE:

11/13/00



*Slow Cooker*



5 1/2" x 8 1/2"  
16 PAGES  
ENGLISH  
SPANISH  
BLACK INK  
NO BLEEDS  
FLIP  
SADDLE

Slow Cooker Safety..... 2	Cleaning Your Slow Cooker ..... 6
Know Your Slow Cooker ..... 3	Optional Features..... 7
How to Use Your Slow Cooker..... 3	Customer Assistance ..... 8

**For Customer Assistance Please Call: 1-877-207-0923**

840074900

RECORD PRINT  
Issued On

NOV 13 2000

1  
SD  
SD

# Slow Cooker Safety

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### Consumer Safety Information

This product is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact an electrician to replace the obsolete outlet.

Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

To avoid an electrical circuit overload do not use a high wattage appliance on the same circuit with the slow cooker.

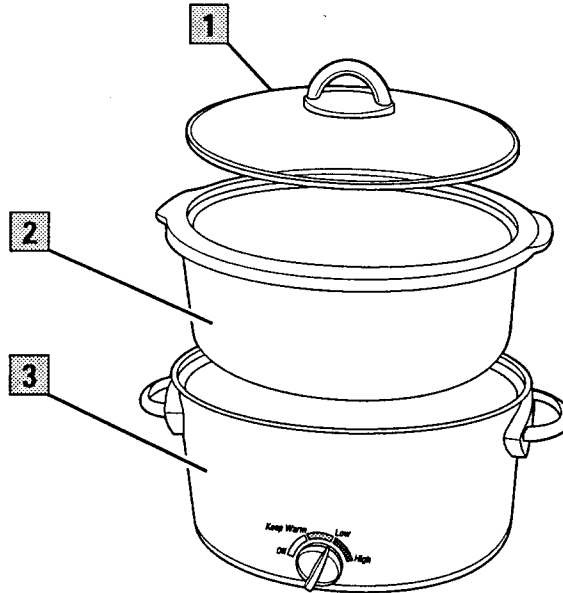
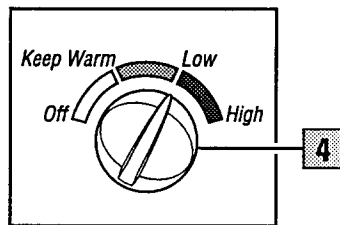
This appliance has a short cord to reduce the hazards of becoming entangled or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if electrical rating of extension cord is equal to or greater than the rating of the slow cooker. Use only an extension cord rated 10 amperes or greater. Care must be taken to arrange extension cord so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled on by children.

**CAUTION:** Keep lid latch away from children. This feature, available on selected models (see page 7), is not a toy.

# Know Your Slow Cooker

## Parts and Features

- 1** Cover
- 2** Crock
- 3** Base
- 4** Control Knob

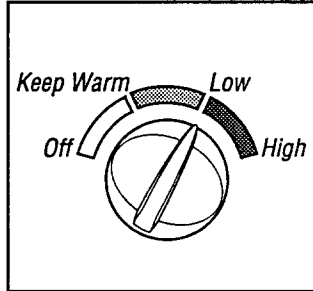


## How to Use Your Slow Cooker

1. Before first use, wash Cover and Crock in hot, soapy water. Rinse and dry. Do not immerse Base in water.
2. Prepare recipe according to instructions. Place food in Crock and cover.
3. Plug cord into outlet. Select temperature setting.
4. When finished, turn to Off and unplug Base. Remove food from Crock.
5. Let Crock and Cover cool slightly before washing.

---

## Control Knob and Temperature Settings



The Control Knob on the slow cooker offers Low and High temperature settings for cooking. The Keep Warm setting is for holding the prepared recipe at a perfect serving temperature.

**The Keep Warm setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked.** Food should not be reheated on the Keep Warm setting. If food has been cooked and then refrigerated it must be reheated on Low or High and then switched to Keep Warm.

**CAUTION:** The Keep Warm setting should only be used after completely cooking the recipe according to the instructions. The food must be hot enough to prevent bacterial growth before using the Keep Warm setting. Do not use the Keep Warm setting to reheat any food that has been refrigerated or frozen.

---

## If You've NEVER Used a Slow Cooker

Cooking in a slow cooker is easy but different from conventional methods. Take a few minutes and read "How to Use" and "Tips for Slow Cooking." Then try some of the recipes in the Slow Cooker Recipe Book included with your slow cooker.

You'll soon be convinced that a slow cooker is a necessity. There are also many slow cooker recipe books available in the library or bookstore. If you have any questions, call our toll-free customer assistance number. We'll be glad to help.

---

## If You've Used a Slow Cooker Before

You are probably ready to develop new recipes for use in your slow cooker. If the recipe was originally cooked in a saucepan on the stovetop, or slow roasted in the oven, adapting the recipe should be easy.

Our slow cooker heats from the sides. The Base slowly raises the temperature of the Crock. Whether cooked on Low or High, the final temperature of the food is the same, about 200°F. The only difference is the amount of time the cooking process takes. Read the section on "Adapting Recipes" for more information.

## Tips for Slow Cooking

The Cover of the slow cooker does not form a tight fit on the Crock but should be centered on the Crock for best results. **Do not remove the Cover unnecessarily**—this results in major heat loss. Do not cook without Cover in place.

Stirring is not necessary when slow cooking. However, **if cooking on High**, you may want to stir occasionally.

Slow cooking retains most of the moisture in foods. If a recipe results in **too much liquid** at the end of the cooking time, remove the Cover, turn the Control Knob to High, and reduce the liquid by simmering. This will take 30 to 45 minutes.

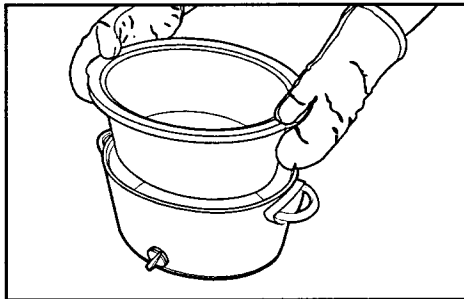
The slow cooker should be **at least half-filled** for best results.

If cooking **soups or stews**, leave a **2-inch space** between the top of the Crock and the food so that the recipe can come to a simmer.

Many recipes call for **cooking all day**. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in the Crock, cover, and refrigerate overnight. In the morning, simply place Crock in the slow cooker and select the temperature setting.

**Meat and poultry** require at least 7 to 8 hours on Low. Do not use frozen meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.

## Removing Cover and Crock



When removing the Cover, **tilt so that the opening faces away from you** to avoid being burned by steam.

The sides of the **Base of the slow cooker get very warm** because the heating elements are located here. Use the handles on the Base if necessary. Use hot mitts to remove the Crock.

## Basic Cooking Chart/Hours Required

HEAT SETTING	LOW	HIGH
4 lb. Whole Chicken	8	4
3-4 lb. Beef Roast	10	5
3-4 lb. Boneless, Smoked Ham	8	4

## Adapting Recipes

Some ingredients are not suited for extended cooking in the slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for the slow cooker.

Many things can affect **how quickly a recipe will cook**. The water and fat content of a food, the temperature of the food, and the size of the food will all affect the cooking time. Food cut into pieces will cook faster than whole roasts or poultry.

Most meat and vegetable combinations require **at least 7 hours** on Low.

The higher the fat content of the meat, the less liquid is needed. **If cooking meat with a high fat content**, place thick onion slices underneath, so the meat will not sit and cook in the fat.

Some recipes call for browning the meat before slow cooking. This is only **to remove excess fat or for color**; it is not necessary for successful cooking.

Slow cookers have very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, **reduce the liquid or water** called for in the original recipe. If too thick, liquids can be added later.

If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be **liquid in the recipe to prevent scorching** on the sides of the Crock.

## Cleaning Your Slow Cooker

1. Turn the Control Knob to Off.  
Unplug cord from outlet.
2. Remove Crock and Cover from Base and let cool.
3. Wash the Crock and the Cover in hot, soapy water. Rinse and dry. The Crock and the Cover may also be washed in the dishwasher. If you have a plastic Cover, please place on top rack of dishwasher.

4. Wipe the Base with a damp cloth.  
Do not use abrasive cleansers.

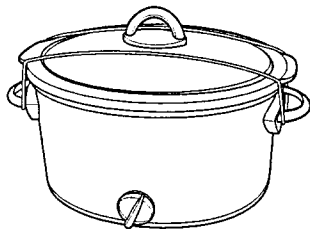
**CAUTION:** To reduce the risk of electrical shock, do not immerse Base in water.

## Crock and Glass Cover Precautions and Information

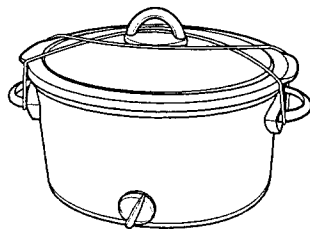
- Please handle the Crock and Cover carefully to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot Cover or Crock into cold water or onto a wet surface.
- Avoid hitting the Crock and Cover against the faucet or other hard surfaces.
- Do not use Crock or Cover if chipped, cracked, or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.

- The bottom of the Crock is very rough and can damage the countertop. Use caution.
- The Crock and the Cover can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.
- The Crock is microwave-safe and oven-proof, but never heat the Crock when empty. Never place the Crock on a burner or stove top. Do not place the Cover in a microwave oven, conventional oven, or on the stove top.

## *Optional Features* (on selected models)

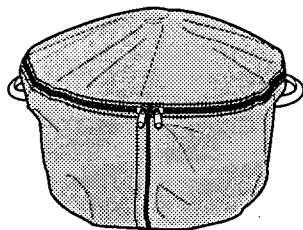


The **Lid Latch** secures the cover while moving, transporting, or storing the slow cooker. To use Lid Latch, place the white band into the groove located under one of the handles. Stretch the band to the other side of the slow cooker and secure it in the groove under the other handle.



Once the band is attached, it can also be crossed over the knob to further secure the lid.

The Lid Latch is not a toy. Keep out of reach of children.



The **Carrying Case** can be used when you need to transport the slow cooker to another location. First attach the Lid Latch. Secure the electric cord of the slow cooker with a rubber band or twist tie. Then set the slow cooker in the Carrying Case with the cord under the slow cooker. Fit the handles of the slow cooker through the openings in the case. Zip the case and use caution when carrying any hot foods.

The Carrying Case can be cleaned by wiping with a damp sponge. For bigger spills, hand wash the case in cold water and mild detergent.

**DO NOT PLUG IN AND TURN ON WHEN THE SLOW COOKER IS STILL IN THE CARRYING CASE.**

To order the Lid Latch or Carrying Case, please call our toll-free customer assistance number: 1-877-207-0923.

# Customer Assistance

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your slow cooker.

**MODEL:** \_\_\_\_\_ **TYPE:** \_\_\_\_\_ **SERIES:** \_\_\_\_\_

**Customer Assistance Number 1-877-207-0923**

**Keep this number for future reference!**

**E-mail inquiries: [www.wal-mart.com](http://www.wal-mart.com)**

## Two-Year Limited Warranty

### What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

### For how long after the original purchase?

- Two years.

### What will we do?

- Provide you with a new, or at our option, a reconditioned unit.
- The exchange unit is warranted for the remainder of your product's original two-year warranty period.

### How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL\*MART store or call Customer Assistance at 1-877-207-0923.

### What does your warranty not cover?

- Glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products purchased or serviced outside the USA.

### How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.
- WAL\*MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you.

### What if you purchased your product in the U.S., Canada or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.

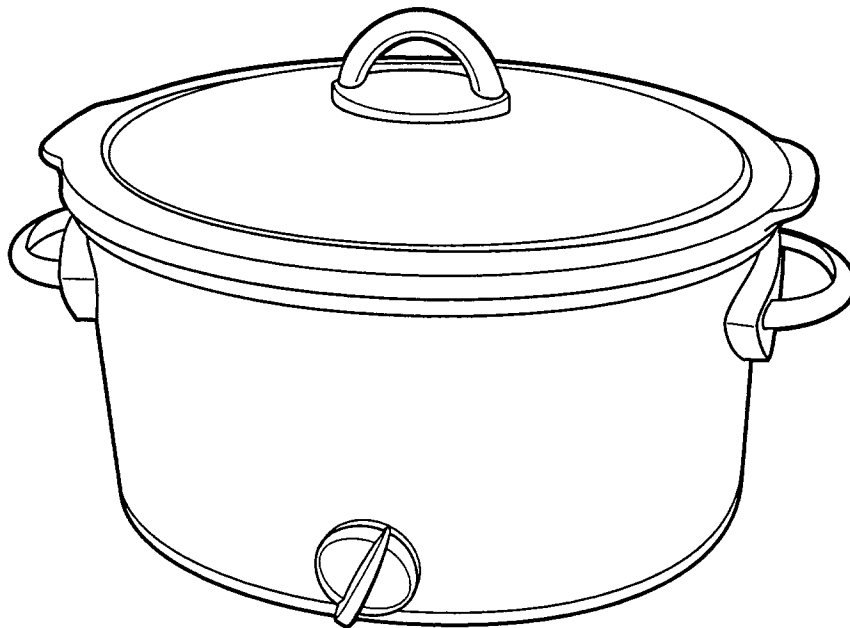


is a trademark of  
General Electric Company  
and is used under license by  
WAL\*MART Stores, Inc.  
Bentonville, AR 72716





## Olla eléctrica de cocimiento lento



<b>Seguridad con la olla eléctrica de cocimiento lento</b> .....	2
<b>Información sobre su olla eléctrica de cocimiento lento</b> .....	3
<b>El uso de su olla eléctrica de cocimiento lento</b> .....	3

<b>La limpieza de su olla eléctrica de cocimiento lento</b> .....	6
<b>Propiedades opcionales</b> .....	7
<b>Asistencia al cliente</b> .....	8

**Para comunicarse con Asistencia al Cliente, llame al 1-877-207-0923**

# Seguridad con la olla eléctrica de cocimiento lento

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones de seguridad que incluyen lo siguiente:

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

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### Información para la seguridad del consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato viene equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una clavija más ancha que la otra. Este tipo de enchufe encajará en un tomacorriente de una sola manera. Esta es una propiedad de seguridad. Si no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, trate de invertir el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista competente para cambiar el tomacorriente obsoleto.

No trate de hacer caso omiso del propósito de seguridad de la clavija de tierra modificando el enchufe de alguna manera. Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no use un aparato de alto vataje en el mismo circuito con la olla eléctrica de cocimiento lento.

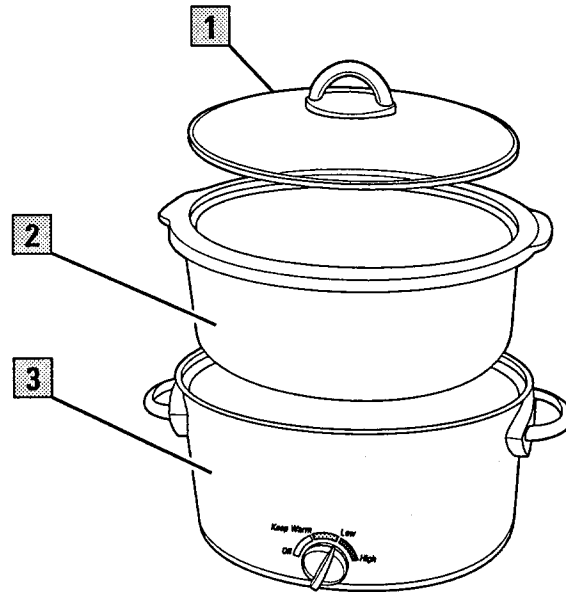
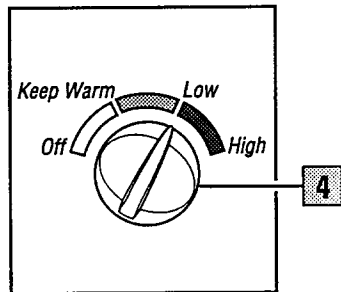
Este aparato tiene un cordón corto para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cordón más largo. Se puede usar un cordón de alargue si la clasificación nominal eléctrica del cordón de alargue es igual o mayor que la clasificación nominal de la olla eléctrica de cocimiento lento. Use solamente un cordón de alargue con clasificación de 10 amperios o mayor. Es importante tener cuidado de colocar el cordón de alargue para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

**PRECAUCIÓN:** Mantenga el seguro de la tapa fuera del alcance de niños. Esta opción, que se encuentra disponible en modelos seleccionados (consulte la página 7), no es un juguete.

# Información sobre su olla eléctrica de cocimiento lento

## Piezas y Opciones

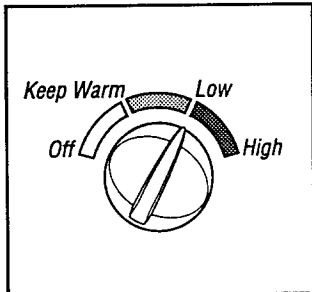
- 1** Tapa
- 2** Vasija
- 3** Base
- 4** Perilla de control



## El uso de su olla eléctrica de cocimiento lento

1. Antes de usarla por primera vez, lave la Tapa y la Vasija en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque. No sumerja la Base en agua.
2. Prepare la receta según las instrucciones. Coloque la comida en la Vasija y cúbrala con la tapa.
3. Enchufe el cordón en el tomacorriente. Seleccione la graduación de temperatura.
4. Cuando termine, apague y desenchufe la Base. Saque la comida de la Vasija.
5. Deje que la Vasija y la Tapa se enfríen un poco antes de lavarlas.

## La perilla de control y la graduación de temperatura



La Perilla de Control en la olla eléctrica de cocción lento ofrece graduaciones de temperatura Baja y Alta para cocinar. La graduación de Mantener Caliente es para mantener la receta preparada a la temperatura perfecta para servir.

**La graduación de Mantener Caliente se debe usar solamente después de haber cocinado la receta completamente.** No recaliente comidas en la graduación de Mantener Caliente. Si la comida se cocinó y luego se refrigeró, deberá recalentarse en la graduación Baja o Alta y luego se podrá colocar en Mantener Caliente.

**PRECAUCIÓN:** La graduación de Mantener Caliente se debe usar solamente después de haber cocinado la comida completamente según las instrucciones. Es importante que la comida esté lo suficientemente caliente para evitar el crecimiento de bacteria antes de utilizar la graduación de Mantener Caliente. No use esta graduación para recalentar alimentos que hayan sido refrigerados o congelados.

## Si usted NUNCA ha usado una Olla Eléctrica de Cocción Lento

La cocción en una olla de este tipo es fácil, pero diferente de los métodos convencionales. Es importante que se tome unos minutos y lea "El uso de" y las "Sugerencias para el cocción lento". Luego pruebe algunas de las recetas en el Libro de Recetas que viene incluido con su olla.

En poco tiempo se convencerá que una olla eléctrica de cocción lento es una necesidad. Las bibliotecas o librerías también cuentan con libros de recetas para ollas de cocción lento. Si desea hacer alguna pregunta, llame a nuestro número de llamada gratis de asistencia al cliente. Tendremos mucho placer en ayudarlo.

## Si usted ha USADO una Olla Eléctrica de Cocción Lento anteriormente

Usted está probablemente listo para crear nuevas recetas que se puedan usar en su olla de cocción lento. Si la receta original era para cocinar en una sartén o cacerola sobre una estufa eléctrica o a gas, o en el horno, será fácil adaptarla.

Nuestra olla eléctrica de cocción lento calienta de ambos lados. La base eleva la temperatura de la Vasija lentamente. Ya esté cocinando a temperatura Baja o Alta, la temperatura final de la comida será la misma, unos 200° F. La única diferencia es la cantidad de tiempo que se necesita para completar el proceso de cocción. Lea la sección sobre "Adaptación de Recetas" para obtener mayor información al respecto.

## Sugerencias para el cocimiento lento

La Tapa de la olla no encaja en forma ajustada sobre la Vasija, pero debe quedar en el centro de la misma para obtener mejores resultados. **No saque la Tapa sin necesidad**— eso resulta en una pérdida considerable de calor. No cocine sin haber cubierto la Vasija con la Tapa.

No es necesario revolver la comida cuando se usa el procedimiento de cocimiento lento. Sin embargo, **si cocina a temperatura ALTA**, es posible que desee revolverla ocasionalmente.

El cocimiento lento hace que los alimentos retengan la mayoría de la humedad. Si una receta resulta en **demasiado líquido** líquido al final del tiempo de cocción, retire la Tapa, coloque la Perilla de Control en la graduación Alta y reduzca el líquido haciendo hervir lentamente. Esto demorará unos 30 a 45 minutos.

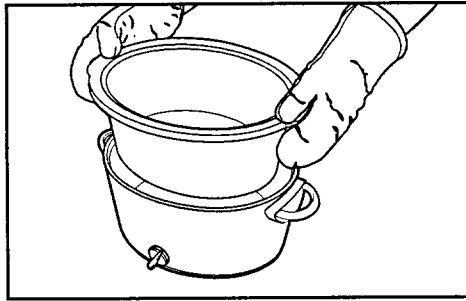
La olla eléctrica de cocimiento lento debe estar **por lo menos llena hasta la mitad** para obtener los mejores resultados.

Si cocina **sopas o guisados**, deje un espacio de **2 pulgadas** entre la parte superior de la Vasija y el alimento para que la receta pueda llegar a hervir y continuar hirviendo lentamente.

Muchas recetas indican que la preparación se debe dejar **cocinar todo el día**. Si sus actividades de la mañana no le dan tiempo para preparar una receta, hágalo la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en la Vasija, cubra y déjela en el refrigerador durante la noche. De mañana, simplemente coloque la Vasija en la olla eléctrica de cocimiento lento y seleccione la graduación de temperatura deseada.

**La carne de res y el pollo** requieren por lo menos entre 7 y 8 horas a temperatura Baja. No use carne congelada en la olla de cocimiento lento. Descongele la carne de res o el pollo antes de cocinar.

## Cómo sacar la tapa y la vasija



Quando saque la **Tapa**, **inclínela de manera que la abertura apunte en dirección opuesta a donde usted se encuentre** to para evitar recibir quemaduras con el vapor.

Los costados de la **Base de la olla eléctrica de cocimiento lento se calientan mucho** debido a que allí es donde se encuentran los elementos calefactores. Use los mangos en la Base si fuese necesario. Use guantes de cocina para sacar la Vasija.

## Tabla básica de cocción/horas requeridas

GRADUACIÓN DE TEMPERATURA	BAJA	ALTA
Pollo entero de 4 libras	8	4
Bife de res de 3-4 libras	10	5
Jamón ahumado, deshuesado de 3-4 libras	8	4

## Adaptación de recetas

**Ciertos ingredientes no son adecuados** para una cocción larga en una olla de cocimiento lento. La pasta, los mariscos, la leche, la crema o la crema agria se deberán agregar 2 horas antes de servir. La leche evaporada o las sopas condensadas son perfectas para este tipo de cocción.

Muchas cosas pueden afectar **el tiempo que se demorará en cocinar una receta.**

El contenido de agua y grasa del alimento, la temperatura del alimento, y su tamaño, afectarán el tiempo de cocción. Los alimentos cortados en trozos se cocinarán más rápido que bifes de res o pollos enteros.

La mayoría de las combinaciones de carne y vegetales requieren **por lo menos 7 horas** en la graduación Baja.

Cuanto mayor sea el contenido de grasa de la carne, menor será la cantidad de líquido requerida. **Si cocina carne con un alto contenido de grasa**, coloque tajadas gruesas

de cebolla debajo de la carne para evitar que la carne se apoye sobre el fondo y se cocine en su propia grasa.

Ciertas recetas indican que la carne se debe dorar antes de un cocimiento lento. Esta indicación se hace solamente **para eliminar el exceso de grasa o para dar color**; no es necesario hacerlo para que una buena cocción.

Las ollas de cocimiento lento tienen muy poca evaporación. Si está preparando su sopa, guisado o salsa favoritos, **reduzca el líquido o el agua** indicados en la receta original. Si la receta queda demasiado espesa, se puede agregar agua más tarde.

Si está cocinando una cazuela de tipo vegetal, será necesario **tener líquido en la receta para evitar que se queme y se pegue** a los costados de la Vasija.

## La limpieza de su olla eléctrica de cocimiento lento

1. Coloque la Perilla de control en la posición apagada (OFF). Desenchufe el cordón del tomacorriente.
2. Saque la Vasija y la Tapa de la Base y deje que se enfríen.
3. Lave la Vasija y la Tapa en agua caliente y jabonosa. Enjuague y deje secar. La Vasija y la Tapa también se pueden lavar en el

lavavajillas. Si tiene una Tapa de plástico, colóquela en la rejilla superior del lavavajillas.

4. Limpie la Base con un paño húmedo. No use productos de limpieza abrasivos.

**PRECAUCIÓN:** Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la Base en agua.

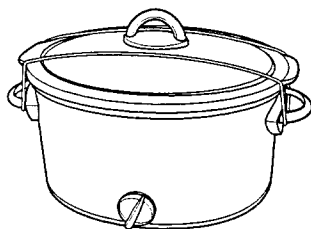
## Precauciones e Información sobre la Vasija y la Tapa de Vidrio

- Es importante tener cuidado con la Vasija y la Tapa para asegurar una larga duración.
- Evite cambios de temperatura repentinos o extremos. Por ejemplo, no coloque una Vasija o Tapa caliente en agua fría, ni sobre una superficie húmeda.
- Evite golpear la Vasija y la Tapa contra el grifo u otras superficies duras.
- No use la Vasija o la Tapa si están cascadas, rajadas o muy rayadas.
- No use productos de limpieza abrasivos ni esponjillas metálicas.

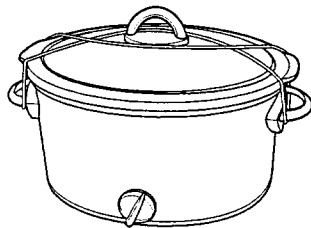
- El fondo de la Vasija es muy áspero y puede dañar la mesera. Tenga cuidado.
- La Vasija y la Tapa se pueden calentar mucho. Tenga cuidado. No las coloque directamente sobre una superficie o mesera sin protección.
- La Vasija se puede usar en hornos microondas y en hornos convencionales, pero nunca se debe calentar cuando esté vacía. Nunca coloque la Vasija sobre un quemador o un hornillo. No coloque la Tapa en un horno microondas, horno convencional o sobre un hornillo.

## Propiedades opcionales

(en modelos seleccionados)

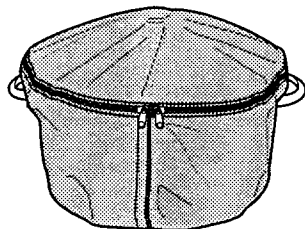


El Seguro de la Tapa asegura la tapa durante el movimiento, transporte o almacenamiento de la olla. Para usar el Seguro de la Tapa, coloque la banda blanca en la ranura ubicada debajo de uno de los mangos. Estire la banda hasta el otro lado de la olla y asegúrela en la ranura debajo del otro mango.



Una vez que la banda está colocada, también se la puede cruzar sobre la perilla para asegurar la tapa aún más.

El Seguro de la Tapa no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de niños.



La Bolsa de Transporte se puede usar cuando es necesario transportar la olla a otro lugar. Primero se debe colocar el Seguro de la Tapa. Sujete el cordón eléctrico de la olla con una banda elástica o sujetador de alambre. Luego coloque la olla en la Bolsa de Transporte con el cordón debajo de la olla. Saque los mangos de la olla a través de las aberturas en la bolsa. Cierre la cremallera de la bolsa y tenga cuidado cuando transporte alimentos calientes. La Bolsa de Transporte se puede limpiar con una esponja húmeda.

En caso de derrames mayores, lave la bolsa a mano en agua fría y un detergente delicado.

**NO ENCHUFE NI ENCIENDA LA OLLA SI AÚN SE ENCUENTRA EN LA BOLSA DE TRANSPORTE.**

Para encargar el Seguro de la Tapa o la Bolsa de Transporte, llame a nuestro número de llamada gratis de asistencia al cliente: 1-877-207-0923.

# Asistencia al Cliente

Si desea hacer un reclamo bajo esta garantía, sírvase llamar a nuestro Número de Asistencia al Cliente. Para un servicio más rápido es importante que tenga el modelo, la serie y los números del tipo listos para que el operador lo pueda ayudar. Estos números se pueden encontrar en la parte inferior de su horno asador.

**MODELO:** \_\_\_\_\_ **TIPO:** \_\_\_\_\_ **SERIE:** \_\_\_\_\_

**Número de Asistencia al Cliente: 1-877-207-0923**

**¡Guarde este número para referencia futura!**

**Solicitud de información por e-mail: [www.wal-mart.com](http://www.wal-mart.com)**

## Garantía Limitada de Dos Años

### ¿Qué cubre su garantía?

- Todo defecto de material o mano de obra.

### ¿Por cuánto tiempo después de la compra inicial?

- Dos años.

### ¿Qué haremos?

- Le suministraremos una unidad nueva o reacondicionada, a nuestra opción.
- La unidad de cambio estará garantizada por el resto del período de garantía de dos años de su producto original.

### ¿Cómo hacer un reclamo bajo garantía?

- Guarde su recibo.
- Empaque su unidad debidamente. Recomendamos usar la caja y los materiales de empaque originales.
- Devuelva el producto a su tienda WAL\*MART más cercana o llame al Número de Asistencia al Cliente al 1-877-207-0923.

### ¿Qué es lo que la garantía no cubre?

- Partes de vidrio, envases de vidrio, cortador/colador, cuchillas y/o agitadores.
- Uso comercial o cualquier otro uso que no se encuentre en las instrucciones impresas.
- Daños debido al mal uso, abuso, o negligencia.
- Productos comprados o reparados fuera de los Estados Unidos.

### ¿Cuál es la relación entre las leyes estatales y esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted también tenga otros derechos que varían de un estado al otro.
- WAL\*MART expresamente niega toda responsabilidad por daños consecuentes o pérdidas incidentales causadas por el uso de este aparato. Ciertos estados no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas incidentales o consecuentes de manera que es posible que el descargo de responsabilidad que antecede no corresponda en su caso.

### ¿Qué sucede si usted adquirió su producto en los Estados Unidos, Canadá o México y encuentra un problema cuando lo está usando fuera del país de compra?

- La garantía es válida solamente en el país de compra y si usted sigue el procedimiento de reclamo bajo garantía que se indica.



es una marca de comercio de General Electric Company usada bajo licencia por WAL\*MART Stores, Inc. Bentonville, AR 72716

WAL\*MART Stores, Inc.  
Bentonville, AR 72716

840074900

11/00