

SLOW COOKER

OLLA DE COCCIÓN LENTA

Instruction Manual
Manual de Instrucciones
MD-TC5008



READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death. Please follow all safety instructions.

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

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Use oven mitts or 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 has been damaged in any manner. Contact Consumer Service for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Always use oven mitts when moving your heated slow cooker.
12. To disconnect, remove plug from the wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated Stoneware Liner.
15. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO (CONT.)

2. Lava la Olla de Cerámica de Gres Extraíble y Tapa de Vidrio con agua jabonosa y tibia. Si los alimentos se pegan a la Olla de Cerámica de Gres Extraíble, llénala con agua jabonosa y tibia y deja en remojo, antes de limpiar con una esponjilla de plástico.
3. Enjuaga y seca bien.
4. Seca el interior y exterior de la Base de Cocción con una esponja o paño suave y ligeramente húmedo. Nunca uses limpiadores abrasivos o esponjillas para limpiar la Base de Cocción, ya que pueden dañar la superficie.
5. Deja secar bien antes de guardarla.

6. Los alimentos cortados en piezas uniformes se cocinarán más rápido y de forma más pareja que los alimentos dejados enteros como asado o aves.

CÓMO CONVERTIR RECETAS ESTÁNDARES EN RECETAS DE COCCIÓN LENTA

1. Los vegetales como zanahorias, papas, nabo y remolacha requieren un tiempo de cocción mayor que la mayoría de las carnes. Colócalos en el fondo de la Olla de Cerámica de Gres Extraíble y cúbrelos con líquido.
2. Si agregas leche fresca o yogur, debes hacerlo durante las últimas 2 horas. Puedes agregar leche evaporada al comienzo de la cocción. Si es posible, sustituye las sopas condensadas por leche fresca o yogur.
3. No se recomienda cocinar arroz y pasta en periodos largos de cocción. Cocínalos por separado y después agrégalos a la Olla de Cocción Lenta durante los últimos 30 minutos, o sigue las instrucciones de la receta de Cocción Lenta.

MANTENIMIENTO DE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

1. Evita cambios bruscos y extremos de temperatura. Por ejemplo, no coloques una Tapa de Vidrio caliente o la Olla de Cerámica de Gres Extraíble en agua fría o sobre una superficie húmeda.
2. No uses la Olla de Cerámica de Gres para almacenar alimentos en el refrigerador, y luego recalentarlos en la Base de Cocción.
3. Evita golpear la Olla de Cerámica de Gres Extraíble y la Tapa de Vidrio contra el grifo u otra superficie dura.
4. No uses la Olla de Cerámica de Gres Extraíble o la Tapa de Vidrio si están astilladas, rotas o muy rayadas.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este electrodoméstico no requiere mucho mantenimiento. Las piezas que contiene no necesitan mantenimiento por parte del usuario. No intentes repararlo tú mismo. Contacta a un técnico en reparación calificado si el producto necesita servicio.

CUIDADO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: Nunca sumerjas la Base de Cocción o cable en el agua u otro líquido.

1. Siempre desenchufa y deja que enfríe por completo antes de limpiar.

SAVE THESE INSTRUCTIONS THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY. ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

1. A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this Use and Care Guide before operating or cleaning this appliance.
2. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately.
Do not reach into the water!
3. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
6. The cord to this appliance should only be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.
7. Do not use this appliance in an unstable position.
8. Never use the Removable Stoneware Liner on a gas or electric cooktop or on an open flame.
9. Lift off Glass Lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into Removable Stoneware Liner.

CAUTION: To prevent damage or shock hazard, do not cook in the Cooking Base. Cook only in Removable Stoneware Liner provided.

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS (CONT.)

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top.

Failure to do so may cause the finish to darken, permanent blemishes to occur or stains to appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

CÓMO USAR LA OLLA DE COCCIÓN LENTA (CONT.)

Digital y la Luz del Indicador se apague. Espera 5 segundos y la unidad cambiará al Tiempo de Espera (Stand By) y la Pantalla Digital parpadeará “- - - -”. Quita el enchufe del tomacorriente de pared.

8. Usando guantes de cocina, retira con cuidado la Tapa de Vidrio tomando la Perilla y levantando la Tapa ligeramente alejándola de ti. Esto permitirá que el vapor salga antes de quitar la Tapa.
9. Deja transcurrir unos segundos para que salga todo el vapor. Después, con guantes de cocina, quita la Olla de Cerámica de Gres Extraíble de la Base de Cocción.
10. Deja que se enfríe por completo antes de limpiarla, ver “Cómo Limpiar Tu Olla de Cocción Lenta”.

CONSEJOS PARA COCCIÓN LENTA

1. Las carnes no se dorarán durante el proceso de cocción. Si desea dorar la carne primero, caliente un poco de aceite en un sartén sobre la estufa y dore la carne antes de colocarla dentro de la Olla de Cerámica de Gres Extraíble.
2. Las hierbas y especias darán más sabor si se colocan enteras durante la cocción lenta, que si se agregan machadas o molidas.
3. Cuando cocines en la Olla de Cocción Lenta, recuerda que los líquidos no hierven como lo hacen durante la cocción convencional. Reduce la cantidad de líquido de cualquier receta no diseñada para una Olla de Cocción Lenta. Las excepciones a esta regla son el arroz y las sopas. Recuerda, siempre puedes agregar líquidos a último momento si es necesario. Si una receta tiene demasiado líquido al final del tiempo del cocción, retira la Tapa de Vidrio y ajusta el Panel de Control a Alta. Luego de 30 a 45 minutos, la cantidad de líquido debería ser menor.
4. La mayoría de las recetas que tienen carne no cocida y vegetales requieren alrededor de 8 a 10 horas en el ajuste de temperatura Baja.
5. Las carnes con mucha grasa pueden resultar en platos con menos sabor. Cocinar previamente o dorar ayudará a reducir la cantidad de grasa y a preservar el color. Cuanto más alto el contenido de grasa, se necesita menos líquido. Si cocinarás una carne con alto contenido de grasa, coloca rodajas gruesas de cebolla por debajo para que la carne no descansa sobre la grasa y se cocine en ella. Si es necesario, usa una rebanada de pan, una cuchara, o una espumadera para retirar el exceso de grasa de arriba de los alimentos antes de servir.

Recuerda que levantar frecuentemente la Tapa durante la cocción demora el tiempo de cocción. Cuando cocines carne y vegetales juntos, coloca primero los vegetales en el fondo de la Olla de Cerámica de Gres Extraíble. Luego agrega la carne y otros ingredientes. Si la Olla de Cerámica de Gres Extraíble está caliente, NO agregues alimentos fríos y viceversa. La Olla de Cerámica de Gres Extraíble no puede soportar los cambios bruscos de temperatura.

2. Conecta la Olla de Cocción Lenta en un tomacorriente de 120V CA.
3. La Pantalla Digital del Panel de Control mostrará "- - - -".
4. Presiona el Botón de Temperatura para seleccionar Baja, Alta o Media. Una luz roja del indicador aparecerá sobre Baja y Alta en la Pantalla Digital. Una luz verde del indicador aparecerá sobre MEDIA en el panel de control.

NOTA: Presiona el botón de control de temperatura una vez para baja, 2 veces para alta, 3 veces para media y 4 veces para tiempo de espera (Stand By).

NOTA: El ajuste predeterminado de 6 horas (6:00) aparecerá en la Pantalla Digital si Baja, Alta o Media han sido seleccionadas. No aparecerá nada en la Pantalla Digital si el Tiempo de Espera (Stand By) ha sido seleccionado.

5. Establece el tiempo de cocción deseado presionando el Botón de "Tiempo". El tiempo aumentará de a 30 incrementos a un máximo de 10 horas cada vez que se presiona el Botón de Tiempo.

NOTA: Si no se presiona el Botón de Tiempo por 3 segundos, el tiempo de cocción que aparece en la Pantalla Digital será el tiempo de cocción seleccionado y la unidad comenzará con el proceso de cocción. El tiempo se irá descontando hasta que se complete el tiempo de cocción.

NOTA: Si se deseas menos tiempo de cocción que el ajuste predeterminado de 6 horas, continúa presionando el Botón de Tiempo hasta pasar 10 horas y la Pantalla Digital mostrará 30 minutos. Presiona el Botón de Tiempo para aumentar el tiempo en incrementos de 30 minutos.

6. Cuando se ha alcanzado el tiempo de cocción, la unidad cambiará a Modo de Espera (Stand By) por 10 minutos y el 10 aparecerá en la Pantalla Digital. La Pantalla Digital comenzará la cuenta regresiva por 10 minutos y luego cambiará automáticamente a Media.

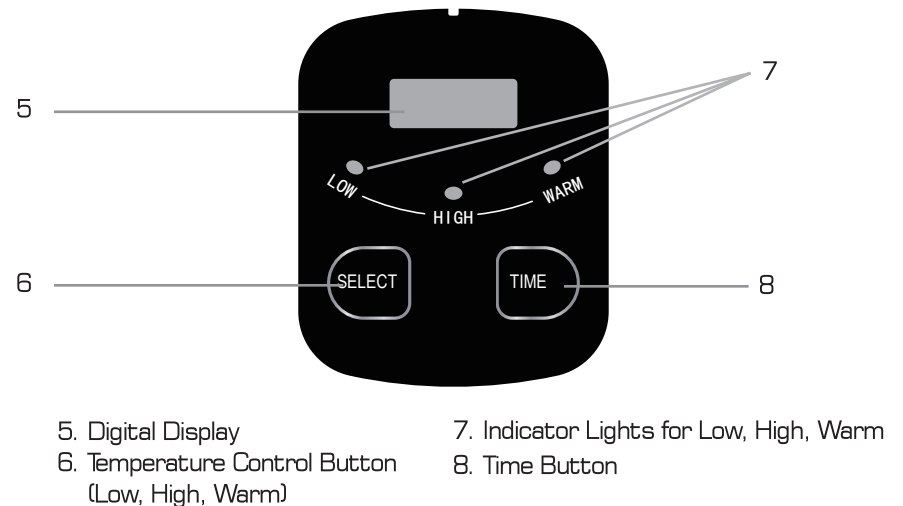
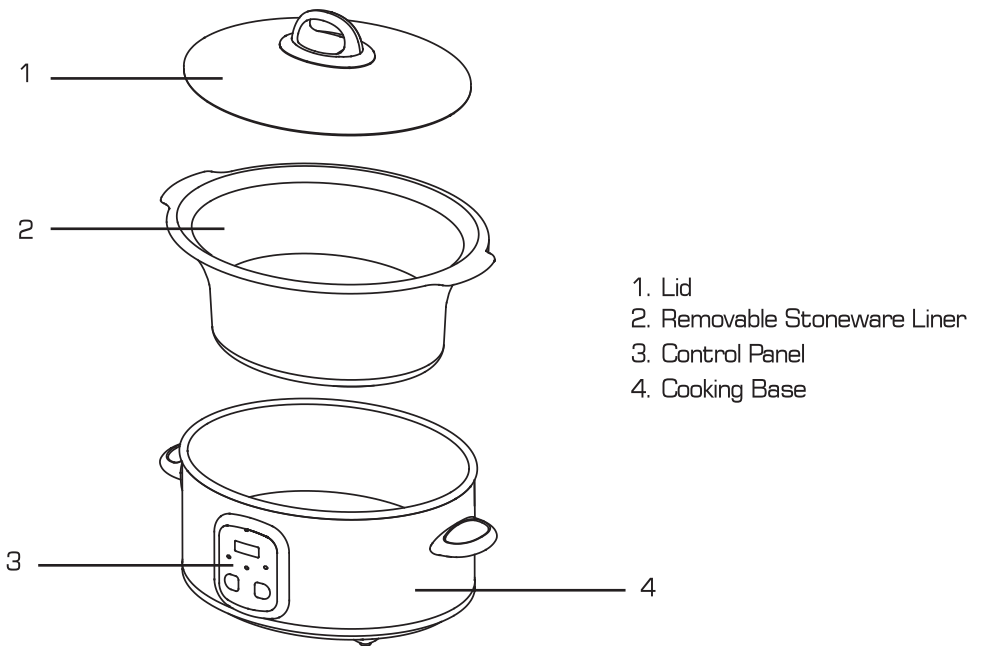
NOTA: El ajuste predeterminado para Media es 10 horas.

7. Una vez transcurridas 10 horas, la unidad automáticamente cambiará al Tiempo de Espera (Stand By). La luz del indicador se apagará y "- - -" aparecerá en la Pantalla Digital. Desenchufa la unidad del tomacorriente de pared.

NOTA: Para detener el calor durante el proceso de cocción, presiona el Botón de Temperatura hasta que el tiempo de cocción restante parpadee en la Pantalla

GETTING TO KNOW YOUR SLOW COOKER

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack your Slow Cooker and clean. See "Cleaning Your Slow Cooker."
2. It is necessary to operate the Slow Cooker one time before placing food in the Removable Stoneware Liner. Pour 2 cups of water into the Removable Stoneware Liner and place it inside the Cooking Base. Cover with Glass Lid.
3. Plug the Slow Cooker into a 120V AC electrical outlet.
4. Follow the instructions in the "Using Your Slow Cooker" and allow the unit to cook on High for 30 minutes. You will notice a slight odor; this is normal and should quickly disappear.
5. Once the time has elapsed, unplug the slow cooker and allow it to cool for 30 minutes.
6. Use oven mitts to carefully remove the Removable Stoneware Liner from the Cooking Base and discard water from the Removable Stoneware Liner.
7. Rinse Removable Stoneware Liner and Lid, dry thoroughly and place back inside the Cooking Base.

INTRODUCTION TO SLOW COOKING

Slow cooking occurs at temperatures just around 200°F. The Slow Cooker can operate on Low all day or night if required. When cooking on High setting, it is very much like a covered pot on the stove top. Foods will cook on High in about half the time required for Low cooking. Additional liquid may be required as foods do boil on High.

To stop heating during the cooking process, press the Temperature Button until the remaining cooking time blinks in the Digital Display and the Indicator Light goes out. Wait 5 seconds and the unit will switch to the Stand By Time and the Digital Display will Blink "- - - -". Remove the plug from the wall outlet.

To turn the Slow Cooker off, unplug the cord.

USING YOUR SLOW COOKER

1. Prepare recipe according to instructions. Place food in Removable Stoneware Liner and cover with Glass Lid. Do not fill the Removable Stoneware Liner to the brim with food. Always cook with the Glass Lid on and the Removable Stoneware Liner in

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Desempaca con cuidado tu nueva Olla de Cocción Lenta y límpiala. Ver "Limpiar Tu Olla de Cocción Lenta".
2. Es necesario hacer funcionar la Olla de Cocción Lenta una vez, antes de colocar alimentos en la Olla de Cerámica de Gres Extraíble. Coloca 2 tazas de agua en la Olla de Cerámica de Gres Extraíble y colócala dentro de la Base de Cocción. Cubre con la Tapa de Vidrio.
3. Conecta la Olla de Cocción Lenta en un tomacorriente de 120V CA.
4. Sigue las instrucciones de "Cómo Usar Tu Olla de Cocción Lenta" y deja que la unidad cocine en Alta durante 30 minutos. Notarás un leve olor; esto es normal y se disipará rápidamente.
5. Una vez transcurrido el tiempo, desenchufa la olla de cocción lenta y déjala enfriar por 30 minutos.
6. Usa guantes de cocina para retirar con cuidado la Olla de Cerámica de Gres de la Base de Cocción y desecha el agua de la Olla de Cerámica de Gres.
7. Lava la Olla de Cerámica de Gres Extraíble y la Tapa, seca completamente y vuelve a colocarla dentro de la Base de Cocción.

INTRODUCCIÓN A LA COCCIÓN LENTA

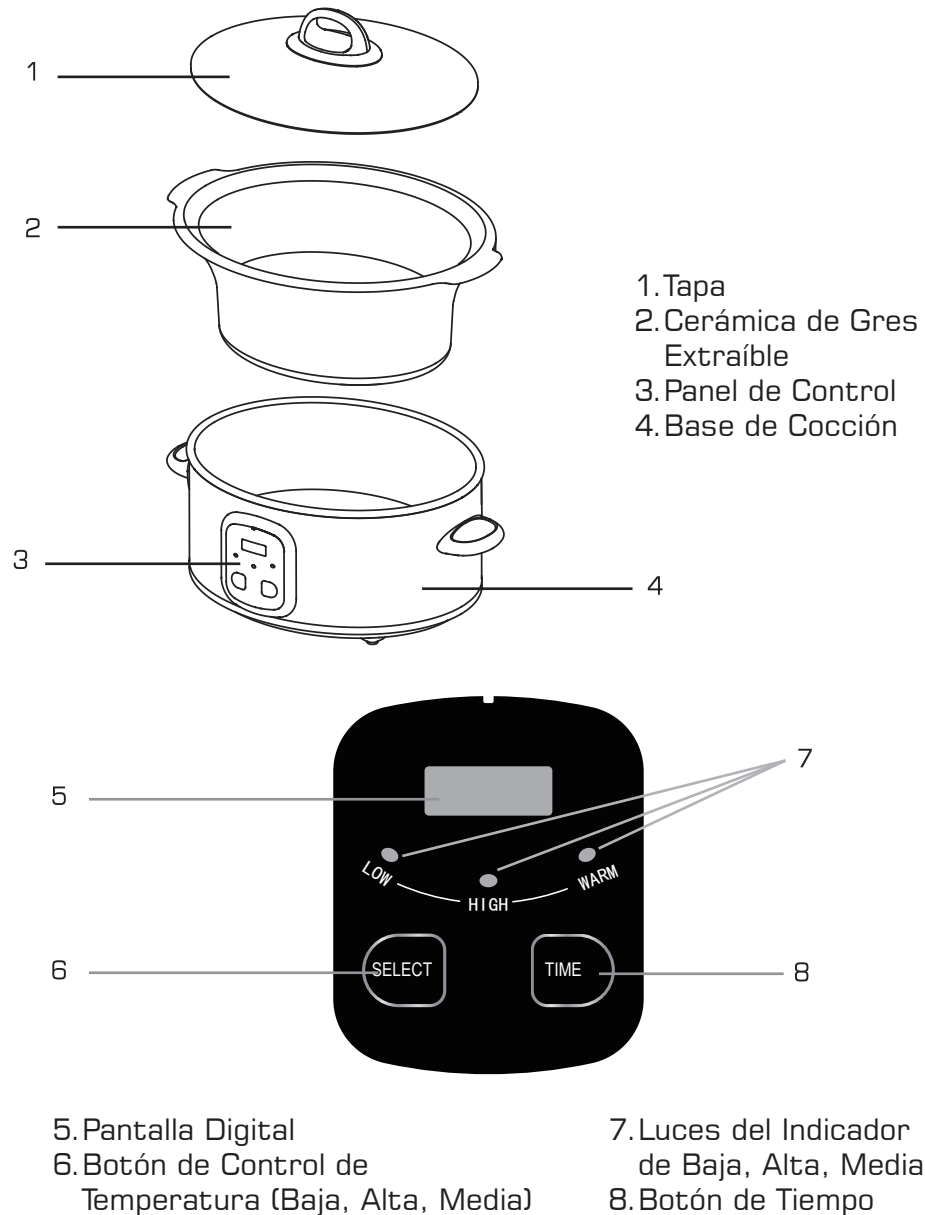
La cocción lenta ocurre a temperaturas alrededor de los 200°F (93°C). La Olla de Cocción Lenta puede funcionar en Baja todo el día o noche, si es necesario. Cocinar en Alta, es casi lo mismo que una olla cubierta en la estufa. Los alimentos se cocinarán en Alta en aproximadamente la mitad del tiempo necesario para cocinar en Baja. Puede requerirse líquido adicional si los alimentos hierven en Alta. Para detener el calor durante el proceso de cocción, presiona el Botón de Temperatura hasta que el tiempo restante parpadee en la Pantalla Digital y la Luz del Indicador se apague. Espera 5 segundos y la unidad cambiará al Tiempo de Espera (Stand By) y la Pantalla Digital Parpadeará "- - - -". Quita el enchufe del tomacorriente de pared. Para apagar la Olla de Cocción Lenta, desenchufa el cable.

CÓMO USAR LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

1. Prepara la receta según las instrucciones. Coloca el alimento en la Olla de Cerámica de Gres Extraíble y cubre con la Tapa de Vidrio. No llenes la Olla de Cerámica de Gres Extraíble hasta el borde con alimento. Siempre cocina con la Tapa de Vidrio puesta y la Olla de Cerámica de Gres Extraíble en posición

Conoce tu olla de cocción lenta

El producto puede diferir levemente del mostrado en la foto



position. Remember that frequent lifting of the Lid during cooking delays cooking time. When cooking a meat and vegetable combination, place the vegetables in the bottom of the Removable Stoneware Liner first. Then add the meat and other ingredients. If the Removable Stoneware Liner is hot, **DO NOT** add cold food and vice versa. The Removable Stoneware Liner cannot stand the shock of sudden temperature changes.

2. Plug the Slow Cooker into a 120V AC electrical outlet.
3. The Digital Display will on the Control Panel will flash " - - - - ".
4. Press the Temperature Button to select Low, High or Warm. A red indicator light will appear above Low and High in the Digital Display. A green indicator light will appear above WARM on the control panel.

NOTE: Press the temperature control button one time for low, 2 times for high, 3 times for warm and 4 times for stand-by time.

NOTE: The default setting of 6 hours (6:00) will appear in the Digital Display if Low, High or Warm has been selected. Nothing will appear in the Digital Display if Stand By Time has been selected.

5. Set the desired cooking time by pressing the "Time" Button. The time will increase by 30 minutes increments to a maximum of 10 hours every time the Time Button is pressed.

NOTE: If the Time Button is not pressed for 3 seconds, the cooking time that appears in the Digital Display will be the selected cooking time and the unit will start the cooking process. The time will to count-down until cooking time is complete.

NOTE: If less cooking time is desired than the default setting of 6 hours, continue to press the Time Button past 10 hours and the Digital Display will display 30 minutes. Press the Time Button to increase the time by 30 minute increments.

6. When cooking time has been reached, the unit will switch to Stand By Mode for 10 minutes and 10 will appear in the Digital Display. The Digital Display will begin to countdown for 10 minutes and then will automatically switch to Warm.

NOTE: The default setting for Warm is 10 hours.

7. Once 10 hours has elapsed, the unit will automatically switch to Stand By Time. The indicator light will go out and " - - - - " will appear in the Digital Display. Unplug the unit from the wall outlet.

NOTE: To stop heating during the cooking process, press the Temperature Button until the remaining cooking time blinks in the Digital

USING YOUR SLOW COOKER (CONT.)

Display and the Indicator Light goes out. Wait 5 seconds and the unit will switch to the Stand By Time and the Digital Display will blink “- - - -”. Remove the plug from the wall outlet.

8. Using oven mitts, carefully remove the Glass Lid by grasping the Knob and lifting the Lid slightly away from you. This will allow the steam to escape before removing the Lid.
9. Allow a few seconds for all steam to escape. Then, using oven mitts, remove the Removable Stoneware Liner from the Cooking Base.
10. Allow to cool completely before cleaning, see “Cleaning Your Slow Cooker.”

HINTS FOR SLOW COOKING

1. Meats will not brown during the cooking process. If you desire browning the meat first, heat a small amount of oil in a skillet on the stove and brown meats prior to putting into Removable Stoneware Liner.
2. Whole herbs and spices flavor better in slow cooking than crushed or ground.
3. When cooking in the Slow Cooker, remember that liquids do not boil away like they do in conventional cooking. Reduce the amount of liquid in any recipe that is not designed for a Slow Cooker. The exceptions to this rule would be rice and soups. Remember, liquids can always be added at a later time if necessary. If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove the Glass Lid and set the Control Panel to High. After about 30 to 45 minutes the amount of liquid should be less.
4. Most recipes that call for uncooked meat and vegetables require about 8 to 10 hours on the Low temperature setting.
5. High fat meats can result in dishes with less flavor. Pre-cooking or browning will help reduce the amount of fat and help to preserve the color. The higher the fat content, the less liquid needed. If cooking meat with a high fat content, use thick onion slices under it so that the meat will not sit and cook in the fat. If necessary, use a slice of bread, a spoon, or a straining spoon to skim off excess fat from top of foods before serving.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE ADICIONAL (CONT.)

ENCHUFE POLARIZADO

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está hecho para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola forma. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, dale vuelta. Si aún no entra completamente, contacta a un electricista certificado. No intentes modificar el enchufe de ninguna forma.

INSTRUCCIONES DEL CABLE CORTO

Se incluye un cable corto de suministro eléctrico para reducir las probabilidades de que se enrede o de tropezar con un cable más largo. No uses un cable de extensión con este producto.

ADVERTENCIA DE PLASTIFICANTE

PRECAUCIÓN: Para evitar que los Plastificantes se filtren hasta el acabado del mostrador, mesa u otro mueble, coloca posavasos NO PLÁSTICOS o coloca manteles entre el electrodoméstico y el acabado del mostrador o mesa.

No hacerlo puede provocar el oscurecimiento del acabado, imperfecciones permanentes o la aparición de manchas.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, es posible que tu electrodoméstico no funcione adecuadamente. Debe usarse en un circuito eléctrico separado de otros electrodomésticos.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO EN EL HOGAR. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE ADICIONAL

ADVERTENCIA EN SUPERFICIES CALIENTES: Este electrodoméstico genera vapor caliente que sale durante su uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendio u otras lesiones personales o daños a la propiedad.

1. Ninguna persona que no haya leído y entendido todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad está calificada para operar este electrodoméstico. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y entender esta Guía de Uso y Mantenimiento antes de operar o limpiar este electrodoméstico.
2. Si el electrodoméstico se cae o se sumerge en agua por accidente, desconéctalo del tomacorriente de la pared de inmediato. ¡No intentes sacarlo del agua!
3. Cuando uses este electrodoméstico, deja un espacio para que el aire circule sobre y por todos los lados. No operes este electrodoméstico cuando esté tocando o cerca de cortinas, revestimientos de pared, vestimentas, paños de cocina u otros materiales inflamables.
4. No dejes el electrodoméstico sin supervisión cuando se esté usando.
5. Si el electrodoméstico comienza a funcionar incorrectamente durante su uso, desenchufa el cable de inmediato. ¡No uses o intentes reparar un electrodoméstico que funcione incorrectamente!
6. El cable de este electrodoméstico solamente debe ser enchufado en un tomacorriente de pared de 120V CA.
7. No usar este electrodoméstico en una posición inestable.
8. Nunca uses la Olla de Cerámica de Gres Extraíble sobre una estufa a gas o eléctrica o sobre una llama abierta.
9. Ten cuidado al levantar la Tapa de Vidrio para evitar quemaduras, y deja que el agua gotee sobre el borde removible de Gres.

PRECAUCIÓN: Para evitar daños o riesgos de descarga eléctrica, no cocines en la Base de Cocción. Cocina solamente en la Olla de Cerámica de Gres Extraíble incluida.

6. Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than foods left whole such as roast or poultry.

CONVERTING STANDARD RECIPES TO SLOW COOKING

1. Vegetables such as carrots, potatoes, turnips, and beets require longer cooking times than most meats. Place them on the bottom of the Removable Stoneware Liner and cover them with liquid.
2. If adding fresh milk or yogurt, it should be done during the last 2 hours. Evaporated milk may be added at the start of cooking. If possible, substitute condensed soups for fresh milk or yogurt.
3. Rice and pasta are not recommended for long cooking periods. Cook them separately and then add to the Slow Cooker during the last 30 minutes, or follow Slow Cooker recipe directions.

CARING FOR YOUR SLOW COOKER

1. Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot Glass Lid or Removable Stoneware Liner into cold water or onto a wet surface.
2. Do not use the Stoneware Liner to store food in the refrigerator, and then reheat in the Cooking Base.
3. Avoid hitting the Removable Stoneware Liner and Glass Lid against the faucet or other hard surfaces.
4. Do not use Removable Stoneware Liner or Glass Lid if chipped, cracked, or severely scratched.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

CARE AND CLEANING

CAUTION: Never immerse the Cooking Base or cord past in water or any other liquid.

1. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS (CONT.)

2. Wash Removable Stoneware Liner and Glass Lid in warm, soapy water. If food sticks to the Removable Stoneware Liner, fill with warm soapy water and allow to soak, before cleaning with a plastic scouring pad.
3. Rinse and dry thoroughly.
4. Wipe interior and exterior of the Cooking Base with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the Cooking Base, as they may damage the surfaces.
5. Allow to dry thoroughly before storing.

LEE Y GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

ADVERTENCIA: El riesgo de incendio o descarga eléctrica que pudieran causar lesiones personales o la muerte existe en todos los electrodomésticos. Por favor, sigue todas las instrucciones de seguridad.

Cuando utilices electrodomésticos, siempre debes cumplir con las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lee todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.
2. No toques las superficies calientes. Usa los mangos o perillas.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerjas el enchufe, cable o electrodoméstico en agua u otros líquidos.
4. Es necesario vigilar atentamente el electrodoméstico si será usado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchúfalo del tomacorriente cuando no esté en uso, y antes de limpiarlo. Usa guantes de cocina o deja enfriar antes de montar y desmontar sus piezas.
6. No uses ningún electrodoméstico con el cable o el enchufe dañado o si el electrodoméstico ha fallado o se ha dañado por cualquier razón. Contacta a Servicio al Cliente para que lo examine, repare o ajuste.
7. El uso de accesorios que no sean los recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
8. No usar en exteriores.
9. No dejes que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni haga contacto con superficies calientes.
10. No lo coloques sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas que se encuentre caliente, o en un horno caliente.
11. Ten extrema precaución cuando muevas un electrodoméstico con aceite caliente u otros líquidos calientes. Siempre usa guantes de cocina cuando muevas la olla de cocción lenta caliente.
12. Para desconectarla, quita el enchufe del tomacorriente de pared.
13. No uses el electrodoméstico para una función distinta a la original.
14. Evita los cambios bruscos de temperatura, como los que se producen al agregar alimentos refrigerados en una Olla de Cerámica de Gres.
15. Siempre conecta el enchufe al electrodoméstico primero,, luego conecta el cable al tomacorriente de pared. Para desconectarlo, coloca cualquier control en "off" (apagado), luego retira el enchufe del tomacorriente de pared.