



OLLA COCIMIENTO  
LENTO  
TCL006310CT

# TELSTAR

**LA CALIDAD** NO CUESTA MÁS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

## **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

Al utilizar la olla de cocimiento lento, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

### **POR FAVOR LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**

1. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.
2. Es necesaria una estrecha supervisión cuando el aparato se utiliza cerca de niños.
3. NUNCA PERMITA QUE UN NIÑO USE ESTE PRODUCTO.
4. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar accesorios y antes de limpiar.
5. El uso de accesorios o herramientas no recomendados por el proveedor puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
6. No lo use al aire libre.
7. NO deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la encimera de la cocina. Manténgalo alejado de cualquier superficie caliente.
8. MANTENGA EL APARATO ALEJADO DE PLACAS CALIENTES, QUEMADORES Y HORNOS CALEFACTADOS.
9. Se debe tener mucho cuidado al mover la olla de cocción lenta cuando contiene alimentos, agua u otros líquidos calientes.
10. No utilice la olla de cocción lenta para otro uso que no sea el indicado.
11. No encienda la olla de cocción lenta si la olla de cerámica está vacía.
12. Deje que la tapa y la olla de cerámica se enfríen primero antes de limpiar con agua.
13. Nunca toque la carcasa exterior de la olla de cocción lenta durante su funcionamiento o antes de que se enfríe. Utilice las asas o pomos. No toque superficies calientes. Use guantes para horno o un paño al quitar la tapa o manipular el contenido.
14. Nunca cocine directamente en la unidad base. Usa la vasija de cerámica.
15. No use vasijas de cerámica o tapa de vidrio si están rajadas o astilladas.
16. No deje la olla de cocción lenta conectada a la toma de corriente cuando no esté en uso.
17. No encienda la olla de cocción lenta cuando esté boca abajo o de lado.
18. La tapa de vidrio y la olla de cerámica son frágiles. Manéjelos con cuidado.
19. El aparato no debe sumergirse en agua.

**20.** Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable por su seguridad.

**21.** Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

**22.** Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un cable o conjunto especial disponible del fabricante o su agente de servicio.

**23.** Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.

• **ADVERTENCIAS**

**1.** NUNCA SUMERJA LA COCINA LENTA COMPLETA EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO, DE LO CONTRARIO PUEDE DAÑAR LA COCINA LENTA.

**2.** NUNCA COLOQUE LA TAPA DE VIDRIO Y LA OLLA DE CERÁMICA EN EL LAVAVAJILLAS PARA LIMPIAR, DE LO CONTRARIO, AMBOS PUEDEN AGRIETAR

**3.** NUNCA PONGA LA TAPA DE CRISTAL EN EL REFRIGERADOR, DE LO CONTRARIO PUEDE QUE SE GRIEGUE.

**4.** CUANDO LA OLLA DE CERÁMICA SE SACA DEL REFRIGERADOR, POR FAVOR NO LA USE INMEDIATAMENTE HASTA QUE SE SEQUE DESPUÉS DE 40 MIN. DE LO CONTRARIO, PUEDE AGRIETAR.

**5.** NUNCA COLOQUE LA OLLA DE CERÁMICA SOBRE LA ESTUFA DE GAS PARA USARLA, DE LO CONTRARIO PUEDE AGRIETARSE.

**6.** POR FAVOR NO COCINAR HASTA QUE LOS ALIMENTOS NO ESTÉN CONGELADOS.

**USANDO POR PRIMERA VEZ**

Antes de utilizar la olla de cocimiento lento por primera vez:

Retire todas las etiquetas y rótulos del producto.

Lave la olla de cerámica y la tapa de vidrio en agua caliente y jabón con una esponja o un paño de cocina, enjuague bien y seque.

**IMPORTANTE: NO SUMERJA LA BASE DE LA COCINA LENTA EN AGUA.**

**Nota:** Durante el uso inicial, puede notar un ligero olor debido a la quema de los residuos de fabricación. Esto es completamente normal y desaparecerá después de usar la unidad durante algún tiempo.

## COMO USAR

### **FUNCIÓN DE COCINAR:**

- Coloque la base sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, lejos del borde de la superficie de la mesa. No utilizar en el suelo.
- Coloque los alimentos y otros ingredientes en la olla de cerámica y coloque la olla en la base.
- Cubra con la tapa de vidrio. Si necesita precocinar o dorar alimentos antes de cocinarlos a fuego lento, debe hacerlo en una sartén. No intente dorar o precocinar alimentos en la olla de cocción lenta.
- Coloque la perilla de control en la posición OFF antes de enchufar la unidad en el enchufe principal.
- Fije la temperatura en niveles BAJO o ALTO y cocine de acuerdo con la receta.
- No exceda la cocción por más de 8 horas.
- Una vez que la comida haya terminado de cocinarse, puede apagar la olla de cocción lenta o ponerla en Mantener caliente para mantener la comida caliente hasta 4 horas.
- Para apagar, coloque la perilla en APAGADO y desenchufe la olla de cocción lenta después de que se complete la cocción y retire la olla de cerámica con guantes o manoplas resistentes al calor.
- **PRECAUCIÓN: TENGA CUIDADO DE NO TOCAR LA UNIDAD BASE DESPUÉS DE COCINAR PORQUE PERMANECERÁ CALIENTE.**

### **FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO:**

- Los alimentos se pueden mantener calientes en la olla de cocción lenta hasta por 4 horas. Pasar 4 horas y el contenido de los alimentos puede comenzar a secarse o el sabor puede alterar.
- Los alimentos cocinados en otros electrodomésticos se pueden transferir a la olla de cocción lenta para mantenerlos calientes también.

### **Alimentos adecuados para cocción y preparación lenta:**

La mayoría de los alimentos se adaptan a los métodos de cocción lenta; sin embargo, hay algunas pautas que deben seguirse.

- Corte los tubérculos en trozos pequeños y uniformes, ya que tardan más en cocinarse que la carne. Deben saltearse suavemente durante 2-3 minutos antes de cocinarlos lentamente. Asegúrese de que los tubérculos siempre estén colocados en el fondo de la olla y que todos los ingredientes estén sumergidos en el líquido de cocción.
- Quite todo el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla, ya que el método de cocción lenta no permite que la grasa se evapore.
- Si adapta una receta existente de la cocina convencional, es posible que deba reducir la cantidad de líquido utilizado. El líquido no se evaporará de la olla de cocción lenta en la misma medida que con la cocción convencional.
- Nunca deje alimentos crudos a temperatura ambiente en la olla de cocción lenta.
- No use la olla de cocción lenta para recalentar alimentos.
- Los frijoles rojos crudos deben remojar y hervir durante al menos 10 minutos para eliminar las toxinas antes de usarlos en una olla de cocina saludable.
- El gres auténtico se cuece a altas temperaturas; por lo tanto, la olla de cerámica puede tener pequeñas imperfecciones en la superficie y la tapa de vidrio puede oscilar ligeramente debido a estas imperfecciones. La cocción a fuego lento no produce vapor, por lo que habrá poca pérdida de calor. Debido al desgaste normal durante la vida útil del producto, la superficie exterior puede comenzar a aparecer "agrietada".
- No coloque la olla de cerámica o la tapa de vidrio en un horno, congelador, microondas o encimera de gas / eléctrica.
- No someta la vasija de cerámica a cambios bruscos de temperatura. Agregar agua fría a una olla muy caliente podría hacer que se agriete.
- No permita que la olla permanezca en agua durante mucho tiempo (puede dejar agua en la olla para que se remoje).
- Hay un área en la base de la vasija de cerámica que debe permanecer sin esmaltar para fines de fabricación. Esta área sin vidriar es porosa y absorberá agua cuando se sumerja en ella. Esto debe evitarse.
- No encienda la olla cuando la olla de cerámica esté vacía o fuera de la base.

### Consejos para cocinar a fuego lento

- La olla de cocción lenta debe estar al menos medio llena para obtener mejores resultados.
- La cocción lenta retiene la humedad. Si desea reducir la humedad en la olla, retire la tapa después cocinando y gire el control a alto (si está en bajo o tibio) y cocine a fuego lento durante 30 a 45 minutos.

- La tapa no es un ajuste sellado. No lo quite innecesariamente, ya que el calor acumulado se escapará. Cada vez que retire la tapa, espere 10 minutos adicionales para el tiempo de cocción.
- Si cocina sopas, deje un espacio de 5 cm entre la parte superior de la olla y la superficie de los alimentos, para dejar hervir a fuego lento.
- Muchas recetas exigen cocinar todo el día, si no tiene tiempo para preparar la comida esa mañana prepárelo la noche anterior y guarde la comida en un recipiente tapado en el refrigerador. Transferir la comida a la olla de cerámica y agregue líquido / salsa. Seleccione el ajuste bajo, alto o cálido.
- La mayoría de las recetas de carne y verduras requieren de 8 a 10 horas a temperatura baja. 4-6 horas en altura.
- Los alimentos se pueden mantener calientes en la olla de cocción lenta hasta por 4 horas. Pasar 4 horas y contenido de comida, puede empezar a secarse o el sabor puede cambiar. Los alimentos cocinados en otros aparatos se pueden transferir a la olla de cocción lenta para mantener el calor también.
- Algunos ingredientes no son adecuados para cocinar a fuego lento. La pasta, los mariscos, la leche y la crema deben añadirse hacia el final del tiempo de cocción. Muchas cosas pueden afectar la rapidez con la que se cocinará una receta, contenido de agua y grasa, temperatura inicial del alimento y tamaño del alimento.
- Los alimentos cortados en trozos pequeños se cocinarán más rápidamente. Se requerirá cierto grado de "prueba y error" para optimizar completamente el potencial de su olla de cocción lenta.
- Las verduras de raíz suelen tardar más en cocinarse que la carne, así que intente colocar las verduras en la mitad inferior de la olla.
- Después de cocinar los alimentos, apague la olla y déjela tapada. Habrá suficiente calor en la olla de cerámica para mantener caliente durante 30 minutos. Si necesita más tiempo para mantenerse caliente, cambie al ajuste bajo.
- Toda la comida se puede cubrir con un líquido, salsa o salsa. En una cacerola o jarra aparte prepare su líquido, salsa o salsa y cubra completamente la comida en la olla de cerámica.
- Dorar previamente la carne y las cebollas en una sartén para sellar los jugos también reduce el contenido de grasa antes añadiendo a la olla de cerámica.
- Cuando cocine porros de carne, jamón y aves, etc., el tamaño y la forma del porro es importante.
- Trate de mantener el porro en los 2/3 inferiores de la olla y cúbralo completamente con agua. Si necesario, cortar en dos trozos. El peso de la articulación debe mantenerse dentro del límite máximo.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

Siempre asegúrese de que la olla de cocción lenta esté desenchufada y en la posición APAGADA antes de guardarla o limpiarla. Asegúrese de que la unidad se haya enfriado completamente antes de limpiarla.

- El inserto de gres es apto para lavavajillas o también se puede limpiar con agua tibia y jabón.

Para quitar cualquier alimento que se haya cocido en el fondo de la olla, simplemente déjelo en remojo durante la noche en agua con jabón y enjuague al día siguiente.

- El exterior de la olla de cocción lenta se puede limpiar con un paño húmedo y secar.

NO use un limpiador abrasivo fuerte o un estropajo para limpiar ninguna parte de la olla de cocción lenta ya que esto dañará la superficie.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using the SLOW COOKER, basic safety precautions should always be followed, including the following:

### **Read all the instructions.**

1. To protect against the risk of electrical shock do not put base in water or in any other liquid.
2. Close supervision is necessary when appliance is used near children.
3. NEVER ALLOW A CHILD TO USE THIS PRODUCT.
4. Unplug from the socket when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
5. The use of attachments or tools not recommended by supplier may cause fire, electric shock or injury.
6. Do not use outdoors.
7. DO NOT let the power cord hang over the edge of the table or kitchen countertop. Keep it away from any hot surfaces.
8. KEEP YOUR APPLIANCE AWAY FROM ANY HOT PLATES, BURNERS AND HEATED OVENS.
9. Extreme caution must be used when moving the slow cooker when it contains hot food, water, or other hot liquids.
10. Do not use the slow cooker other than for its intended use.
11. Do not switch on the slow cooker if the ceramic pot is empty.
12. Allow lid and ceramic pot to cool down first before cleaning with water.
13. Never touch the outer enclosure of the slow cooker during its operation or before it cools. Use the handles or knobs. Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when removing lid or handling contents.
14. Never cook directly in the base unit. Use the ceramic pot.
15. Do not use ceramic pot or glass lid if cracked or chipped.
16. Do not leave the slow cooker connected to the socket outlet when not in use.
17. Do not switch on the slow cooker when it is upside down or laid on its side.
18. The glass lid and ceramic pot are fragile. Handle them with care.
19. The appliance must not be immersed in water.
20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



**22.** If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacture or its service agent.

**23.** If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard

• **WARNINGS**

- 1.** NEVER SUBMERGE THE ENTIRE SLOW COOKER INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID, OTHERWISE IT MAY DAMAGE THE SLOW COOKER.
- 2.** NEVER PUT THE GLASS LID AND CERAMIC POT INTO THE DISHWASHER TO CLEAN, OTHERWISE BOTH OF THEM MAY CRACK
- 3.** NEVER PUT THE GLASS LID IN THE REFRIGERATOR, OTHERWISE IT MAY CRACK.
- 4.** WHEN THE CERAMIC POT TAKEN OUT FROM REFRIGERATOR, PLEASE DO NOT USE IT IMMEDIATELY UNTIL IT DRYING AFTER ABOUT 40MIN., OTHERWISE IT MAY CRACK.
- 5.** NEVER PUT THE CERAMIC POT ON THE GAS STOVE TO USE, OTHERWISE IT MAY CRACK.
- 6.** PLEASE DO NOT DO THE COOKING UNTIL THE FOOD UNFROZEN.

## USING FOR FIRST TIME

Before using the SLOW COOKER for the first time:

Remove all labels and tags from the product.

Wash the ceramic pot and glass lid in hot soapy water with a sponge or a dish cloth, rinse thoroughly and dry.

**IMPORTANT: DO NOT IMMERSE THE SLOW COOKER BASE IN WATER.**

**Note:** During initial use you may notice a slight odor due to the burning off of manufacturing residues. This is completely normal and will disappear after using the unit for some time.

## COMO USAR

### COOKING:

- Place the base on a dry, level, heat resistant surface, away from the edge of the table surface. Do not use on the floor.
- Place food and other ingredients into the ceramic pot, and place the pot into the base.
- Cover with the glass lid. If you need to pre-cook or brown foods prior to slow cooking, this must be done in a pan. Do not try to brown or pre-cook food in the slow cooker.
- Set the control knob to the OFF position before plugging the unit into the main socket.
- Set the temperature to LOW or HIGH settings and cook according to the recipe.
- Do not exceed cooking for over 8-hours.
- Once food is finished cooking, you can switch off the slow cooker or set it to Keep Warm to keep food warm up to 4 hours.
- To turn off, set the knob to OFF and unplug the slow cooker after cooking is complete and remove the ceramic pot using heat resistant gloves or mitts.
- **CAUTION: BE CAREFUL NOT TO TOUCH THE BASE UNIT AFTER COOKING AS IT WILL REMAIN HOT.**

### WARM FUNCTION:

- Food can be kept warm in the slow cooker for up to 4 hours. Pass 4 hours and food contents may start to become dry or the flavor may alter.
- Food cooked in other appliances can be transferred to the slow cooker to keep warm as well

### Suitable foods for slow cooking & preparation:

Most foods are suited to slow cooking methods; however there are a few guidelines that need to be followed.

- Cut root vegetables into small, even pieces, as they take longer to cook than meat. They should be gently sautéed for 2-3 minutes before slow cooking. Ensure that root vegetables are always placed at the bottom of the pot and all ingredients are immersed in the cooking liquid.
- Trim all excess fat from meat before cooking, since the slow cooking method does not allow fat to evaporate.
- If adapting an existing recipe from conventional cooking, you may need to cut down on the amount of liquid used. Liquid will not evaporate from the slow cooker to the same extent as with conventional cooking.
- Never leave uncooked food at room temperature in the slow cooker.
- Do not use the slow cooker to reheat food.

- Uncooked red beans must be soaked and boiled for at least 10 minutes to remove toxins before use in a health cooker.
- Authentic stoneware is fired at high temperatures; therefore the ceramic pot may have minor surface blemishes and the glass lid may rock slightly due to these imperfections. Low heat cooking does not produce steam so there will be little heat loss. Due to normal wear and tear through the products life, the outer surface may start appearing "crazed".
- Do not put the ceramic pot or glass lid in an oven, freezer, and microwave or on a gas/electrical hob.
- Do not subject the ceramic pot to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot pot could cause it to crack.
- Do not allow the pot to stand in water for a long time (You can leave water in the pot to soak).
- There is an area on the base of the ceramic pot that has to remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous and will soak up water when immersed in it. This should be avoided.
- Do not switch the cooker on when the ceramic pot is empty or out of the base.

### Tips for slow cooking

- The slow cooker pot must be at least half full for best results.
- Slow cooking retains moisture. If you wish to reduce moisture in the cooker, remove the lid after cooking and turn the control to high (if set to low or warm) and simmer for 30 to 45 minutes.
- The lid is not a sealed fit. Don't remove unnecessarily as the built up heat will escape. Each time you remove the lid, allow an additional 10 minutes to the cooking time.
- If cooking soups, leave a 5 cm space between the top of the cook pot and the food surface to allow simmering.
- Many recipes demand all day cooking, if you do not have time to prepare food that morning prepare it the night before and store the food in a covered container in the refrigerator. Transfer the food to the ceramic pot and add liquid/gravy. Select the setting low, high or warm.
- Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on low. 4-6 hours on high.
- Food can be kept warm in the slow cooker for up to 4 hours. Pass 4 hours and food contents may start to become dry or the flavor may alter. Food cooked in other appliances can be transferred to the slow cooker to keep warm as well.

- Some ingredients are not suitable for slow cooking. Pasta, seafood, milk, and cream should be added towards the end of the cooking time. Many things can affect how quickly a recipe will cook, water and fat content, initial temperature of the food and the size of the food.
- Food cut into small pieces will cook more quickly. A degree of 'trial and error' will be required to fully optimize the potential of your slow cooker.
- Root vegetables usually take longer to cook than meat, so try and arrange vegetables in the lower half of the pot.
- After food is cooked, switch cooker off and leave covered with the lid. There will be enough heat in the ceramic pot to keep warm for 30 minutes. If you require longer to keep warm switch to the low setting.
- All food may be covered with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan or jug prepare your liquid, gravy or sauce and completely cover the food in the ceramic pot.
- Pre-browning meat and onions in a pan to seal in the juices also reduces the fat content before adding to the ceramic pot. This improves the flavor but is not necessary if time is limited.
- When cooking joints of meat, ham, and poultry etc the size and shape of the joint is important. Try to keep the joint in the lower 2/3 of the pot and fully cover with water. If necessary, cut in two pieces. Joint weight should be kept within the maximum limit.

## **CARE & CLEANING**

Always make sure the slow cooker is unplugged and in the OFF position before storing away or cleaning. Make sure the unit has cooled down completely before cleaning.

- The stoneware insert is dishwasher safe or can also be cleaned with warm soapy water. To remove any foods that have been cooked onto the bottom of the pot, simply soak overnight in soapy water and rinse the next day.

- The exterior of the slow cooker can be wiped with a damp cloth and dried.

DO NOT use harsh abrasive cleaner or scouring pad to clean any part of the slow cooker as this will damage the surface.



**TELSTAR**

**LA CALIDAD** NO CUESTA MÁS

[www.calidadtelstar.com](http://www.calidadtelstar.com)