



OLLA COCIMIENTO LENTO

TCL008310CT

TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones antes de usar.
- No toque la superficie caliente. Utilice las asas o las perillas.
- **ADVERTENCIA** - para proteger contra descarga eléctrica, fuego y lesiones personales:
 - no sumerja el cable o el enchufe o el artefacto en agua o cualquier otro líquido;
 - no sumerja el artefacto ni sus componentes eléctricos en agua u otro líquido; siempre apague y desenchufe el artefacto antes de la limpieza.
- Es necesaria la supervisión cuando el producto es utilizado por o cerca de niños.
- Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar las piezas, y antes de limpiar el aparato.
- No utilice ningún producto con un cable o enchufe dañado, después de la falla del producto, o después de haberse caído o dañado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de asistencia al cliente para obtener información sobre su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar un incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
- No utilice en exteriores o en un lugar húmedo.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque en o cerca de gas caliente, un calentador eléctrico o un horno caliente.
- Debe tener mucho cuidado cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte el cable al aparato primero, luego enchufe el cable a la toma de pared. Para desconectar, pulse el botón ON/ OFF/ START para apagar el artefacto, luego desconecte el enchufe de la pared.
- No utilice en exteriores o en un lugar húmedo.
- **PRECAUCIÓN:** Para reducir riesgo o choque eléctrico, cocine únicamente en el recipiente extraíble.
- Evite los cambios bruscos de temperatura, tales como agregar alimentos refrigerados a una olla caliente.
- No agregue demasiada agua más allá del borde de la olla interior de porcelana, o el agua se saldrá durante la cocción.
- Sólo para uso sobre la encimera.
- **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde de la encimera, nunca use la toma debajo de la encimera, y nunca use con un cable de extensión.

MEDIDAS ADICIONALES

- Este aparato está diseñado solamente para USO DOMÉSTICO.

PRECAUCIÓN:

NO OPERE EL ARTEFACTO SI EL CABLE MUESTRA ALGÚN DAÑO O SI EL ARTEFACTO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O SI DEJA DE FUNCIONAR POR COMPLETO.

Un cable de alimentación corto desmontable debe ser provisto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.

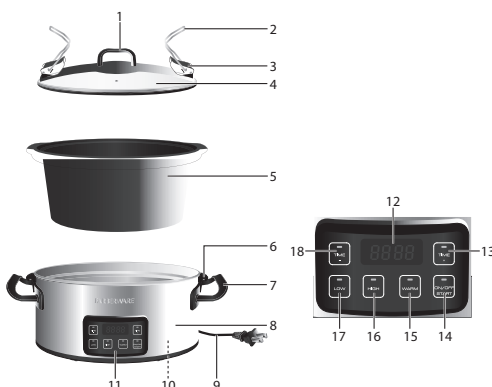
NO UTILICE UN CABLE DE EXTENSIÓN.

NO LEVANTAR O TRANSPORTAR EL APARATO POR EL ASA DE LA TAPA.

Enchufe polarizado

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encafrasco en una toma de corriente polarizada en una sola dirección. Si el enchufe no entra completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, contacte con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera. No deje que los niños manipulen o pongan el cable eléctrico en la boca.

PARTES



- | | |
|--|---|
| 1. Asa de tapa | 10. Base calentadora |
| 2. Abrazaderas de alambre | 11. Panel de control |
| 3. Pestillos de tapa | 12. Visualización del tiempo de cocción |
| 4. Tapa de vidrio con empaquetadura | 13. Botón TIME + |
| 5. Olla cerámica | 14. Botón ON/OFF/START |
| 6. Ganchos para abrazaderas de alambre | 15. Botón WARM |
| 7. Mangos de carcasa | 16. Botón HIGH |
| 8. Carcasa | 17. Botón LOW |
| 9. Cable eléctrico con enchufe | 18. Botón TIME - |

ILUSTRACIONES



FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA:

-Siempre utilice un guante de cocina para proteger la mano al manipular la tapa (4). El vapor que escapa puede quemar y el asa de la tapa (1) puede calentarse durante el uso.

No utilice la tapa (4) si presenta daños (por ejemplo grietas ...). El vidrio debilitado puede quebrarse durante el uso.

Antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje, etiquetas y/o calcomanías de su aparato.
- Compruebe que el contenido del paquete esté completo y que no haya daños. No utilice el aparato si el contenido del paquete es incompleto o parece estar dañado. Lleve la unidad inmediatamente al distribuidor.

¡Peligro de asfixia!

-Los embalajes no son juguetes. Siempre mantenga las bolsas de plástico, láminas y piezas de espuma de poliestireno lejos de los bebés y los niños. El material de envasado podría bloquear la nariz y la boca y evitar la respiración.

- Limpie el aparato a fondo antes de usarlo por primera vez (Limpieza y mantenimiento).

Uso del aparato

Esta unidad está diseñada para cocer alimentos a bajas temperaturas durante periodos de tiempo prolongados.

NOTA:

El aparato cuenta con una potencia nominal de 220W. Antes de conectarlo a la toma de corriente, asegúrese de que el circuito eléctrico no esté sobrecargado con otros aparatos. Este electrodoméstico siempre debe ser utilizado en una toma de corriente 120V ~ 60Hz.

Cuando use el artefacto sobre superficies de madera, utilice una esterilla resistente al calor para proteger la madera de daños.

Asegure una distancia mínima alrededor del artefacto de al menos 12 pulgadas hacia otros objetos, armarios y paredes. Proporcione suficiente altura libre sobre el aparato cuando esté en uso para proteger las superficies de daños causados por vapor caliente.

Asegúrese de que las rejillas de ventilación en la parte inferior estén libres de obstrucción.

No permita que el cable de alimentación (9) quede atrapado bajo el aparato. -- Utilice únicamente la olla de cocción (5) suministrada con el aparato. ¡La

falta o el uso de otra olla puede causar lesiones y/o daños al aparato!

Asegúrese de que la olla (5) esté nivelada con la carcasa de la olla (8) y de que no quede ningún objeto entre la olla y la carcasa.

- Coloque el aparato sobre una superficie limpia, plana y resistente al calor.

- Coloque cuidadosamente la olla (5) dentro de la carcasa (8) (fig. a).

ADVERTENCIA:

No llene en exceso la olla (5). No utilice el artefacto sin la olla (5) ni llene los alimentos directamente en la carcasa (8) (fig. b).

No utilice la olla (5) en un horno o microondas (fig. c). No utilice la olla (5) en una estufa, quemador o placa de inducción.

Coloque con cuidado el alimento en la olla (5) (fig. d).

Coloque la tapa (4) en la olla (5) (fig.e). No la bloquee.

NOTA:

Utilice el aparato siempre con la tapa (4). El uso del aparato sin la tapa (4) aumentará los tiempos de cocción requeridos.

No permita que el cable de alimentación (9) quede atrapado debajo de la tapa (4) (fig. f)

Conecte el enchufe (9) con una toma de corriente (fig. g). La pantalla (12) se pondrá en modo stand-by.

Pulse el botón **ON/OFF/START** (14) para encender el artefacto.

Pulse el botón de programa de cocción (15, 16, 17) según el programa de cocción deseado. El tiempo de cocción programado del programa aparecerá en la pantalla (15).

Aumente o disminuya el tiempo de cocción presionando los botones **TIME +/ TIME -** (16, 18) respectivamente, si es necesario.

Ajuste de cocción	Tiempo de cocción por defecto	Rango de tiempo de cocción	Aumentar/ Disminuir	Función de mantener caliente después de finalizado el programa
LOW (BAJO)	10 horas	30 min - 10 horas	30 min	10 horas
HIGH (ALTO)	8 horas	30 min - 10 horas	30 min	10 horas
CALIENTE	10 horas	30 min - 10 horas	30 min	

NOTA:

Los programas de cocción no se pueden combinar. Sólo se puede seleccionar un programa a la vez. Una vez que se ha seleccionado un programa, el tiempo de cocción se puede ajustar pulsando los botones **TIME + / TIME -** (13, 18) hasta alcanzar el tiempo deseado, mostrado en la pantalla (12). Los programas de cocción se pueden ajustar entre 30 minutos y 10 horas, con incrementos / decrementos de 30 minutos. El programa -WARM se puede utilizar para recalentar alimentos o mantener los alimentos cocinados calientes. Asegúrese de que agregar suficiente líquido a la olla (5) para recalentar para evitar que los alimentos se quemen.

No cocine los alimentos en el ajuste WARM.

- Pulse el botón **ON/OFF/START** (14) para iniciar el programa de cocción. El aparato comenzará a calentar y el tiempo de cocción contará.

NOTA:

Se recomienda mover los alimentos después de la mitad del tiempo de cocción para asegurar un resultado de cocción uniforme. No utilice utensilios de metal.

- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el botón **ON/OFF/START (14)** y el botón de programa de cocción seleccionado (15, 16, 17) se apagan. Siguiendo los programas de cocción LOW y HIGH, el botón WARM (15) se encenderá y el tiempo de mantenimiento continuo comenzará a contar en la pantalla (12).

NOTA:

Durante el proceso de cocción, el tiempo de cocción o el programa se pueden ajustar pulsando los respectivos botones. -El aparato continuará cocinando con los nuevos ajustes y la cuenta atrás.

El aparato cambia automáticamente a la función de mantener caliente y mantendrá caliente el alimento

cocido. Esta función está establecida en 10 horas de forma predeterminada y no se puede modificar.

No hay función de mantener caliente después del programa de cocción WARM.

Para detener el proceso de cocción antes de tiempo, presione el interruptor **ON/OFF/START (14)**. La pantalla (12) cambiará al modo de espera.

- Cuando el aparato esté en el modo de espera, presione el botón ON/OFF/ START (14) para apagar el aparato y luego retire el enchufe (9) de la toma de corriente (fig. h).

¡Peligro de quemadura!

- Siempre preste especial atención al colocar o retirar los accesorios y alimentos del aparato o al introducir o retirar alimentos. Nunca coloque la mano descubierta dentro del artefacto, ni retire accesorios o alimentos (8) o toque la carcasa de la olla (8) o la tapa (4) si el artefacto está enchufado y encendido (fig. i). Siempre use guantes para horno cuando ponga o quite elementos del aparato.

- El vapor de escape puede quemar.

- Siempre use guantes para horno para quitar la tapa (4) del aparato. Utilice siempre guantes para el horno y asegúrese de levantar la tapa (4) para desviar el vapor alejado de usted (fig. j). Deje que la condensación gotee de la tapa (4) a la olla (5).

- Levante la tapa (4) y retírela.

- Retire con cuidado los alimentos y colóquelos en un plato usando utensilios adecuados.

- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo (Limpieza y mantenimiento).

Transporte de alimentos

El aparato se puede utilizar para transportar alimentos de un lugar a otro.

- Desconecte el conector (9) del enchufe de pared. Permita que el aparato se enfríe.

ADVERTENCIA:

- Manipule el aparato con cuidado ya que se mantiene caliente durante algún tiempo.

- Bloquee la tapa (4) deslizando las abrazaderas de alambre (2) sobre los ganchos (6) y luego empujando los pestillos de la tapa (3) hacia atrás (fig. k). Asegúrese de que la tapa (4) esté asegurada.

NOTA:

No incline el aparato durante el transporte (fig.l).

Nunca utilice el asa de la tapa (1) para levantar/transportar el aparato (fig. m).

Utilice siempre los mangos de la carcasa (7) para mover/transportar el aparato.

Nunca ejerza excesiva fuerza hacia abajo sobre la tapa o los mangos (1, 7).

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Se recomienda siempre precalentar el aparato, cocinar alimentos descongelados y cocinarlos desde una temperatura de refrigeración para acortar el tiempo de cocción. Mantenga las carnes/aves separadas de los alimentos cocidos.
- Use utensilios separados para manipular carne / aves crudas y alimentos cocinados o lávelos cuidadosamente entre usos.
- Siempre lávese las manos después de manipular carne/ave cruda y antes de manipular cualquier alimento cocinado.
- Limpie y desinfecte las superficies que han estado en contacto con carne / aves crudas.
- Se recomienda utilizar sólo utensilios de cocina de nylon, plástico resistente al calor o madera. Los utensilios de metal pueden calentarse y dañar la superficie antiadherente. Retire siempre todos los accesorios del artefacto. No los deje en el artefacto durante el uso.
- Cuando utilice el ajuste HIGH, revuelva los alimentos de vez en cuando para reducir la adherencia a los lados de la olla.
- Los alimentos hervirán en todos los ajustes de cocción. El ajuste determina el tiempo necesario para alcanzar el punto de ebullición.
- Los alimentos más pequeños normalmente requieren menos tiempo de cocción que los más grandes.

- Si la olla está llena menos de la mitad, los tiempos de cocción sugeridos deben ser reducidos.
- Durante la cocción lenta, los líquidos no se evaporan. Comience con una pequeña cantidad de líquido y añada más durante el proceso de cocción cuando sea necesario. Si hay demasiado líquido al final del proceso de cocción, ponga la olla de cocción lenta en HIGH. Cocine en este ajuste para reducir la cantidad de líquido.
- Las ollas de cocción lenta cocinan los alimentos a temperaturas mucho más bajas que los métodos de cocción convencionales. Siempre asegúrese de que los tiempos de cocción se ajusten para alimentos crudos y refrigerados, como carne y aves para asegurarse de que estén totalmente cocinados.
- Algunas verduras requieren un tiempo de cocción más largo. Coloque verduras como patatas, zanahorias o remolachas en el fondo de la olla. Cubrir con líquido.
- Puede llenar la olla con alimentos la noche antes de cocinar y refrigerar. Cuando esté listo, coloque la olla en la carcasa y cocine. El calentamiento gradual no dañará la olla. No precaliente el aparato.
- La leche, la crema agria y el queso natural se descomponen durante largas horas de cocción. Agregue estos ingredientes justo antes de servir o sustituya con sopas de crema condensada sin diluir en lata o leche evaporada. El queso procesado tiende a dar mejores resultados que el queso naturalmente envejecido.
- El arroz y la pasta se pueden agregar sin cocer durante la última hora de cocción. Si se agrega sin cocer, asegúrese de que haya por lo menos dos tazas de líquido en la olla. Agite ocasionalmente para evitar que se pegue.
- Inserte un termómetro de carne en asado, jamones o pollos enteros para asegurarse de que se cocinen a la temperatura recomendada. Los pescados y los mariscos frescos o descongelados se caen a pedazos durante largas horas de cocción. Agregue estos ingredientes una hora antes de servir.
- Se recomienda limpiar todos los accesorios usados después de cada operación

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Un mantenimiento apropiado asegurará muchos años de servicio de su aparato. Limpie el aparato después de cada uso. El aparato no contiene piezas reparables por el usuario y requiere poco mantenimiento. Deje todo mantenimiento o reparación a personal cualificado.

ADVERTENCIA:

Apague siempre el aparato presionando el botón ON/OFF/ START (14) y luego desconectando el enchufe (9) de la toma de corriente antes de limpiarlo. Permitir que todas las partes del artefacto se enfríen completamente.

NOTA:

No sumerja el cable de alimentación con enchufe (9) o la carcasa del artefacto (8) en agua u otros líquidos. Nunca utilice productos de limpieza abrasivos, esponja de acero u esponjitas para fregar (fig. n). Seque bien todas las piezas después de la limpieza, antes de usar o guardar el dispositivo. Asegúrese de que no entre agua en la carcasa del aparato (8).

Deje que la tapa (4) y la olla (5) se enfríen completamente sobre una superficie resistente al calor antes de sumergirla en agua o colocarla en el lavavajillas.

La olla cerámica (5) no debe ser sometida a cambios bruscos de temperatura.

¡Peligro de quemadura!

Asegurar que la olla (5) se haya enfriado completamente antes de tocar su superficie e intentar sacarla de la carcasa del aparato (8).

- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño suave y ligeramente húmedo y algún detergente suave si es necesario.
- La tapa (4) y la olla (5) se pueden lavar en agua caliente y jabón o en el lavavajillas.
- Limpie todas las piezas del artefacto después de cada uso.

NOTA:

Seque todas las piezas y superficies a fondo antes de su uso. Asegúrese de que todas las piezas y las superficies estén completamente secas antes de conectar el aparato a una toma de corriente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona	El aparato no está conectado Toma de corriente de pared no energizada Artefacto defectuoso Panel de control averiado	Inserte el enchufe (10) en la toma de corriente Compruebe los fusibles y disyuntores Desenchufe el artefacto de la toma de pared y póngase en contacto con personal cualificado para revisar y reparar el artefacto Desenchufe el artefacto de la toma de pared y póngase en contacto con personal cualificado para revisar y reparar el artefacto
El indicador de programa de cocción seleccionado se enciende y el tiempo cuenta atrás, pero el aparato no se calienta	Tiempo de precalentamiento demasiado corto Artefacto defectuoso	Deje que el aparato se precaliente Desenchufe el artefacto de la toma de pared y póngase en contacto con personal cualificado para revisar y reparar el artefacto
El aparato se calienta, pero no se ha seleccionado ningún programa de cocción	Artefacto defectuoso	Desenchufe el artefacto de la toma de pared y póngase en contacto con personal cualificado para revisar y reparar el artefacto
El asa de la tapa se bambolea	Herraje de asa suelto	Apriete el tornillo de retención con un destornillador adecuado
El artefacto produce olor y emite humo	Los residuos del proceso de producción se eliminan durante el primer uso Artefacto defectuoso	Esto es normal y no indica un defecto o peligro. Durante el primer uso, garantice una amplia ventilación Desenchufe el artefacto de la toma de pared y póngase en contacto con personal cualificado para revisar y reparar el artefacto

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- **Read all instructions before use.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- **WARNING** - to protect against electric shock, fire and personal injury: -- do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquids;
-- do not immerse the appliance or any electrical components in water or any other liquids;
-- always switch off and unplug the appliance before cleaning.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injuries to persons.
- Do not use outdoors or in a damp area.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, press the ON/OFF/START button to switch off the appliance, then remove plug from wall outlet.
- Do not use the appliance for other than intended use.

- **CAUTION:** To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.
- Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods to a heated pot.
- Do not add too much water beyond the edge of the porcelain inner pot, or the water will flow out during cooking.
- Intended for countertop use only.

- **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.

ADDITIONAL SAFEGUARDS

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.

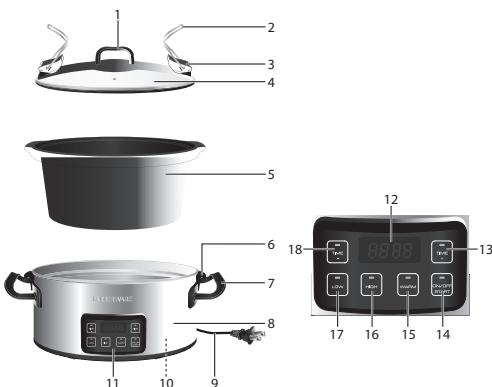
WARNING:

- DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.
- DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.
- DO NOT LIFT OR CARRY THE APPLIANCE BY THE LID HANDLE.

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. • Do not let children handle or put the electrical cord into their mouths.

PARTS



- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. Lid handle | 10. Heating base |
| 2. Wire clips | 11. Control panel |
| 3. Lid latches | 12. Cooking time display |
| 4. Gasketed glass lid | 13. TIME + button |
| 5. Ceramic cooking pot | 14. ON/OFF/START button |
| 6. Clip hooks | 15. WARM button |
| 7. Housing handles | 16. HIGH button |
| 8. Housing | 17. LOW button |
| 9. Power cord with plug | 18. TIME - button |

ILLUSTRATIONS



OPERATION

WARNING:

Always use an oven mitt to protect your hand when handling the lid (4).

Escaping steam can burn and the lid handle (1) may become hot during use.

- Do not use the lid (4) if it shows damage (e. g. cracks...). Weakened glass can shatter during use.

Before first use

- Remove all packaging materials and / or other transportation means.
- Check package content to verify it is complete and undamaged. Do not operate the appliance if the content is incomplete or appears damaged. Return it immediately to Walmart.

Danger of suffocation!

- Packaging materials are not toys. Always keep plastic bags, foils and foam parts away from babies and children. Packaging material could block airways and prevent breathing.

- Clean the appliance thoroughly before using for the first time (Cleaning and Maintenance).

Using the appliance

This appliance can be used to cook food at low temperatures over extended periods of time.

NOTE:

- The appliance has a rated power of 220W. Before plugging it into the wall outlet, ensure that the electrical circuit is not overloaded with other appliances. This appliance should always be operated on a separate 120V ~ 60Hz wall outlet.

- When using the appliance on wooden surfaces, use a heat resistant mat to protect the wood from damages.

- Ensure a minimum distance around the appliance of at least 12 inches to other objects, cupboards and walls. Provide adequate headroom above the appliance when in use to protect surfaces from damage due to hot steam.

- Ensure the air vents at the bottom are free from obstruction.

- Do not allow the power cord (9) to be trapped under the appliance.

- Only use the cooking pot (5) provided with the appliance. Missing or use of another pot may cause **injuries** and/or damage to the appliance!

-Ensure the cooking pot (5) is level with the cooker housing (8) and that no object remains between the pot and housing.

- Place the appliance on a clean, flat and heat-resistant surface.
- Carefully place the cooking pot (5) inside the housing (8) (ill. a).

WARNING:

- Do not overfill the cooking pot (5). Do not use the appliance without the cooking pot (5) or fill food directly into the housing (8) (ill. b).
- Do not use the cooking pot (5) in an oven or microwave (ill. c). Do not use the cooking pot (5) on a stovetop, burner or an induction cooktop.

- Carefully place the food in the cooking pot (5) (ill. d).
- Place the lid (4) on the cooking pot (5) (ill. e). Do not lock it.

NOTE:

- Always use the appliance with the lid (4). Using the appliance without the lid (4) will increase required cooking times.

Do not allow the power cord (9) to be trapped under the lid (4) (ill. f).

- Connect the plug (9) to a wall outlet (ill. g). The display (12) will switch on to the stand-by mode.
- Press the ON/OFF/START button (14) to switch on the appliance.
- Press the cooking program button (15, 16, 17) according to the required cooking program. The program preset cooking time will appear on the display (15).
- Increase or decrease the cooking time by pressing the TIME +/TIME - buttons (16, 18) respectively, if required.

Cooking setting	Default cooking time	Cooking time range	Increment/Decrement	Keep warm function after program ends
LOW	10 hours	30 min - 10 hours	30 min	10 hours
HIGH	8 hours	30 min - 10 hours	30 min	10 hours
WARM	10 hours	30 min - 10 hours	30 min	

NOTE:

- Cooking programs cannot be combined. Only one program can be selected at once.
- Once a program has been selected, cooking time can be adjusted by pressing **TIME +/TIME -** buttons (13, 18) until you reach the desired time, shown on the display (12). Cooking programs can be adjusted from 30 minutes up to 10 hours, with increments/decrements of 30 minutes.

-WARM program can be used to reheat food or keep cooked food warm. Ensure enough liquid is added into the cooking pot (5) when reheating to avoid burning food.

- Do not cook food on the WARM setting.
- Press the **ON/OFF/START** button (14) to start the cooking program. The appliance will start heating up and the cooking time counting down.

NOTE:

- It is recommended to stir the food from time to time to ensure even cooking. Do not use metal utensils.
- Once the cooking time has elapsed, the **ON/OFF/START** button (14) and selected cooking program button (15, 16, 17) will switch off. Following the LOW and HIGH cooking programs, the **WARM button** (15) will switch on and the keep warm time will start counting down on the display (12).

NOTE:

- During the cooking process, the cooking time or program can be adjusted by pressing the respective buttons. The appliance will continue cooking with the new settings and the time counting down.

- The appliance automatically switches to the keep warm function and will keep the cooked food warm. This function is set to 10 hours by default and cannot be modified.

- There is no keep warm function following the WARM cooking program.
- To stop the cooking process prematurely at any time, press the **ON/OFF/ START** button (14). The display (12) will switch to the stand-by mode.
- When the appliance is in the stand-by mode, press the **ON/OFF/START** button (14) to switch off the appliance and then remove the plug (9) from the wall outlet (ill. h).

Danger of burns!

- Always pay special attention when placing or removing accessories and food from the appliance or inserting or removing food. Never place your bare hand inside the appliance, use it to remove accessories or food, or touch the housing (8) or lid (4) when the appliance is plugged in and switched on (ill. i). Always use oven mitts when inserting or removing items from the appliance.

- Escaping steam can burn.

- Always use caution when removing the lid (4) from the appliance. Always use oven mitts and ensure to lift the lid (4) so steam is diverted away from you (ill. j). Allow any condensation to drip from the lid (4) into the cooking pot (5).

- Lift the lid (4) and remove it.
- Carefully remove food and place on a suitable dish, using suitable utensils.
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning (Cleaning and Maintenance).

Food transport

The appliance can be used to transport food from one location to another.

- Disconnect the plug (9) from the wall outlet. Allow some time for the appliance to cool down.

WARNING:

- Handle the appliance carefully as it remains warm for some time.
- Lock the lid (4) by sliding the wire clips (2) onto the clip hooks (6) and then pushing the lid latches (3) backwards (ill. k). Ensure the lid (4) is secured.

NOTE:

- Do not tilt the appliance during transportation (ill. l).
- Never use the lid handle (1) to lift up/carry the appliance (ill. m).
- Always use the housing handles (7) to move/carry the appliance.
- Never exert excessive downward force on the lid or handles (1, 7).

HINTS AND TIPS

- It is recommended to always preheat the appliance, cook defrosted food and cook from a refrigerated temperature to shorten the cooking time. Keep raw meat/poultry separate from cooked foods.
- Use separate utensils for handling raw meat/poultry and cooked food or wash them thoroughly between uses.
- Always wash hands after handling raw meat/poultry and before handling any cooked foods.
- Wipe and disinfect surfaces that have been in contact with raw meat/poultry.
- It is recommended to only use nylon, heat-proof plastic or wooden cooking utensils. Metal utensils may become hot and damage the non-stick surface. Always remove utensils from the appliance. Do not leave them in the appliance during use.
- When using the HIGH setting, stir foods occasionally to reduce sticking to the sides of the pot.
- Foods will be brought to a simmer at all cooking settings. The setting determines the time needed to reach a simmer.
- Smaller food normally requires less cooking time than larger food.
- If the cooking pot is filled less than half full, suggested cooking times should be reduced.
- During slow cooking, liquids do not boil away. Begin with a small amount of liquid and add more during the cooking process when needed. If there is too much liquid at the end of the cooking process, set the slow cooker to HIGH. Cook on this setting to reduce the amount of liquid.
- Slow cookers cook food at much lower temperatures than conventional cooking methods. Always ensure that cooking times are adjusted for raw and chilled foods such as meat and poultry to ensure they are cooked until hot throughout.
- Some vegetables require a longer cooking time. Place vegetables like potatoes, carrots or beets on the bottom of the pot. Cover with liquid.
- You may fill the cooking pot with food the night before cooking and refrigerate. When ready, place cooking pot into the housing and cook. The gradual warming will not harm the cooking pot. Do not preheat the appliance.

- Milk, sour cream and natural cheese break down during long hours of cooking. Add these ingredients just before serving or substitute with undiluted condensed creamed canned soups or evaporated milk. Processed cheese tends to give better results than naturally aged cheese.
- Rice and pasta may be added uncooked during the last hour of cooking time. If added uncooked, make sure there are at least two cups of liquid in the cooking pot. Stir occasionally to prevent sticking.
- Insert a meat thermometer into roast, hams or whole chickens to ensure they are cooked to recommended temperature. Fresh or thawed fish and seafood fall apart during long hours of cooking. Add these ingredients an hour before serving.
- It is recommended to clean all accessories used after each use.

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper maintenance will ensure many years of service from your appliance. Clean the appliance after every use. The appliance contains no user serviceable parts and requires little maintenance. Leave any servicing or repairs to qualified personnel.

WARNING:

- Always switch off the appliance by pressing the ON/OFF/START button (14) and then disconnecting the plug (9) from the wall outlet before cleaning. Allow all parts of the appliance to cool down completely.

NOTE:

- Do not immerse the power cord with plug (9) and appliance housing (8) into water or any other liquids. Do not use abrasive cleaners, steel wool or scouring pads (ill. n). Dry all parts thoroughly after cleaning, before using or storing the appliance. Ensure that no water enters the appliance housing (8).
- Allow the lid (4) and cooking pot (5) to cool down completely on a heat resistant surface before immersing it in water or placing it in the dishwasher.
- The ceramic cooking pot (5) should not be subject to sudden temperature changes.

Danger of burns!

- Ensure the cooking pot (5) cooled down completely before touching its surface and attempting to remove from the appliance housing (8).

- Wipe the inside and outside of the appliance with a slightly damp, soft cloth and some mild detergent if needed.
- The lid (4) and cooking pot (5) can be washed in hot soapy water or in a dishwasher.
- Clean all parts of the appliance after each use.

NOTE:

Dry all parts and surfaces thoroughly before use. Make sure that all parts and surfaces are completely dry before connecting the appliance to a wall outlet.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The appliance is not working	Appliance not plugged in Wall outlet not energized Malfunctioning appliance Damaged control panel	Insert the plug into the wall outlet Check fuses and circuit breaker Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
The selected cooking program indicator lights up and time counts down but the appliance does not heat up	Preheat time too short Malfunctioning appliance	Allow the appliance to preheat for a longer time Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance

Problem	Cause	Solution
The appliance heats up but no cooking program has been selected	Malfunctioning appliance	Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
The lid handle wobbles	Loose handle hardware	Tighten the retaining screw with a suitable screwdriver
The appliance produces an odor and emits smoke	Residues from the production process are eliminated during first use Malfunctioning appliance	This is normal and does not indicate a defect or hazard. During first use, ensure ample ventilation Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance



TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

www.calidadtelstar.com