



OLLA MULTIUSO
TMU060920MD

TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice su electrodoméstico, las precauciones de seguridad básicas siempre deben ser seguidas para reducir el riesgo de fuego, peligros eléctricos y lesiones a personas, incluyendo las siguientes.

Medidas de seguridad importantes para su Multiuso

- Lea todas las instrucciones.
- Para evitar el riesgo de asfixia en niños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora que está instalada en el enchufe del aparato.
- Lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de utilizar la multiuso y guarde las instrucciones para futuras consultas.
- Retire cualquier material de empaque y calcomanías promocionales antes de usar la multiuso por primera vez.
- No coloque el artefacto sobre el borde de una banca o mesa durante su uso y asegúrese que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua y otras sustancias.
- No utilice sobre un tablero de drenaje.
- No coloque la multiuso sobre o cerca de gas caliente o quemador eléctrico, o donde este pueda tocar un horno caliente.
- Posicione la multiuso alejada de las paredes, cortinas y otros materiales sensibles al calor o al vapor. Mínimo a 20 centímetros de distancia.
- Si utiliza utensilios de plástico, no los deje dentro del aparato cuando esté caliente o en la configuración de salteado (Sauté).
- Cuando utilice la multiuso deje un espacio adecuado arriba y en todos los lados para la circulación del aire.
- Asegúrese siempre que la multiuso esté ensamblada apropiadamente antes de usarla.
- Nunca enchufe o encienda la multiuso sin tener el recipiente de cocción extraíble colocado dentro de la carcasa de acero inoxidable.
- Utilice solamente el recipiente de cocción extraíble suministrado. No use cualquier otro recipiente dentro de la carcasa de acero inoxidable.
- No coloque alimentos o líquidos directamente dentro de la carcasa de acero inoxidable. Solo el recipiente de cocción extraíble está diseñado para contener alimento o líquido.
- Nunca utilice la multiuso sin alimentos o líquidos dentro del recipiente.

- Asegúrese que los alimentos o líquidos que vaya a cocinar llenen la mitad o más del recipiente de cocción extraíble antes de encender el aparato. No agregue mucha agua más allá del borde de la olla interior de porcelana, o el agua se saldrá durante la cocción.
- La tapa de vidrio ha sido especialmente tratada para hacerla más fuerte, duradera y segura que un vidrio ordinario, sin embargo no es irrompible. Si se golpea extremadamente duro esta puede quebrarse o debilitarse, y podría al tiempo romperse en pequeñas piezas sin ninguna causa aparente.
- Una precaución extrema debe ser aplicada cuando el aparato contenga alimentos, aceites y líquidos calientes.
- No mueva el aparato durante la cocción.
- Tenga siempre la tapa de vidrio colocada correctamente en posición sobre el recipiente de cocción extraíble durante el funcionamiento del aparato a menos que la receta indique que la retire.
- No toque las superficies calientes, utilice las manillas para mover la multiuso, y sujete los soportes para ollas o guantes de cocina para retirar el recipiente y la tapa cuando estén calientes.
- No coloque el recipiente de cocción extraíble sobre ninguna superficie caliente que pueda ser afectada por el calor.
- Evite cambios de temperatura repentinos. No coloque alimentos congelados o muy fríos dentro del recipiente cuando esté caliente y no coloque el recipiente caliente dentro de agua fría.
- No utilice el recipiente en un horno convencional y no coloque el recipiente en gas caliente o quemador eléctrico.
- No utilice un recipiente de cocción extraíble dañado o roto y reemplácelo antes de usar.
- Evite las quemaduras por la salida de vapor cuando retire la tapa de vidrio del recipiente de cocción caliente levantando cuidadosamente la tapa alejada de usted.
- No permita que el agua de la tapa gotee dentro de la carcasa de acero inoxidable, solamente dentro del recipiente.
- No coloque ninguna otra cosa que no sea la tapa en la parte superior de la multiuso cuando sea ensamblada, usada o almacenada.
- Siempre gire la multiuso en la posición "Off", luego desenchufe de la salida de corriente y después déjela enfriar si el aparato no está en uso, antes de limpiar e intentar mover, desarmar, armar o cuando guarde el aparato.
- Mantenga la carcasa de acero inoxidable, el recipiente de cocción extraíble y la tapa de vidrio limpia. Siga las instrucciones de limpieza proporcionadas en este manual.
- La multiuso no está diseñada para ser utilizada por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

- Una supervisión más cercana es necesaria cuando cualquier aparato sea usado cerca de niños.
 - El uso de accesorios de montaje no recomendados por el fabricante del aparato puede causar daños.
 - Diseñada solamente para ser usada en encimeras.
 - Un cable de alimentación corto es usado para reducir el riesgo resultante de ser agarrado por niños haciendo que se enreden o tropiecen con un cable más largo.
-
- **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable lejos de niños. Nunca cuelgue el cable sobre el borde del mostrador, nunca utilice la toma de corriente debajo del mostrador ni con un cable de extensión.
 - Este aparato tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada en un sentido. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente invierta el enchufe. Si este aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Medidas de Seguridad Importantes para Todos los Electrodomésticos

- Desenrolle el cable completamente antes de utilizar.
- No deje el cable colgando sobre el borde de una banca o mesa, que toque superficies calientes o se anuda.
- Para proteger contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o la base del motor en agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltantes de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido dados supervisión o instrucción en relación con el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Prioridad del primer uso, asegúrese que la potencia de electricidad del aparato está en conformidad con la potencia eléctrica actual.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que ellos no jueguen con el aparato.
- Es recomendado inspeccionar regularmente el aparato para evitar un peligro. No utilice el aparato si el cable, enchufe o este mismo se daña de alguna manera. Devuelva el aparato completo al lugar de su compra autorizado más cercano para una examinación y/o reparación.

- Para evitar cualquier rotura o deterioro que puedan presentarse en la olla de cocción lenta, es necesario un mantenimiento adecuado.
- Este aparato es para uso doméstico solamente.
- No utilice este aparato para ninguna otra cosa que no sea para lo que fue destinado, no utilice en vehículos o botes en movimiento ni fuera de casa. Un mal uso puede causar heridas.
- Se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (interruptor de seguridad) para proporcionar una protección de seguridad adicional al utilizar electrodomésticos. Es recomendable que un interruptor de seguridad con una corriente residual de funcionamiento no superior a 30mA sea instalada en el circuito eléctrico que alimenta el aparato. Consulte a su electricista.

ADVERTENCIA

- No cubra y permita que la multiuso se enfríe completamente antes de almacenarla.
- Las superficies de la multiuso se calentarán durante su uso. No toque, utilice guantes para hornear cuando agarre el aparato durante e inmediatamente después de usar y cuando revise los alimentos hágalo con utensilios largos.
- No utilice la multiuso cerca o bajo superficies que sean sensibles al calor o aquellas que puedan dañarse por el vapor.
- Para prevenir quemaduras, retire la tapa lentamente y con la parte inferior de la tapa alejada de usted para permitir que cualquier vapor escape gradualmente. No acercarse al aparato mientras este está funcionando.
- No caliente o precaliente la multiuso vacía.
- Utilice solamente las piezas suministradas.
- El recipiente extraíble no resistirá a cambios de temperatura repentinos. Asegúrese siempre que el recipiente esté a temperatura ambiente antes de añadir objetos calientes o fríos.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Descongele completamente la carne, el pollo, el pescado y la comida marina en el refrigerador antes de cocinar. Mantenga la carne y el pollo crudo separados de los alimentos cocinados.
- Lave sus manos siempre después de manipular la carne y el pollo crudo y antes de agarrar cualquier alimento listo para comer.
- Limpie y desinfecte las superficies que vayan a estar en contacto con la carne y el pollo crudo.

- Use utensilios distintos para manejar la carne o el pollo crudo y los alimentos cocinados, o lávelos bien entre cada uso.
- La multiuso prepara los alimentos a una temperatura más baja que una cocción convencional, asegúrese siempre que el tiempo de cocción esté ajustado para alimentos crudos o refrigerados así como carne y pollo para garantizar que se cocinen hasta que estén bien calientes en todo momento.
- No descubra la tapa cuando esté guisando, de lo contrario el calor se escapará y se necesitará más tiempo de guisado.

USOS

Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente de 120V. Cuando se enchufe pero no esté en función, la multiuso se mantendrá en modo espera y la pantalla mostrará "OFF", para desconectar, gire la cocina en OFF y luego retire el enchufe de la pared del toma corriente.

Después de colocar los ingredientes según la guía de recetas, presione la función requerida y si no realiza ninguna operación dentro de 10 segundos, esta entrará en estado de cocción.

PROGRAMAS DE INTELIGENCIA

Sofreír

1. Presione el botón "Sofreír", el indicador de "Sofreír" se encenderá y el tiempo predeterminado mostrará "00:30" con una temperatura de 401°F.
2. Cuando el tiempo en pantalla parpadee, presione el botón "+/-" para configurar el tiempo deseado entre "00:05~01:00".
3. Presione el botón "Tiempo/Temp" y la temperatura mostrada parpadeará. Presione "+/-" para configurar la temperatura deseada entre 248°F y 428°F.
4. Si no se realiza ninguna operación dentro de 10 segundos después de la configuración, este entrará en estado de cocción. La pantalla hará una cuenta atrás cuando el aparato haya alcanzado la temperatura meta.

Asar

1. Presione el botón "Asar", el indicador de "Asar" se encenderá y el tiempo predeterminado mostrará "00:45" con una temperatura de 347°F.
2. Cuando el tiempo en pantalla parpadee, presione el botón "+/-" para configurar el tiempo deseado entre "00:10~04:00".
3. Presione el botón "Tiempo/Temp" y la temperatura mostrada parpadeará. Presione "+/-" para configurar la temperatura deseada entre 248°F y 428°F.
4. Si no se realiza ninguna operación dentro de 10 segundos después de la configuración, este entrará en estado de cocción. La pantalla hará una cuenta atrás cuando el aparato haya alcanzado la temperatura meta.

Hornear

1. Presione el botón "Hornear", el indicador de "Hornear" se encenderá y el tiempo predeterminado mostrará "01:00" con una temperatura de 347°F.
2. Cuando el tiempo en pantalla parpadee, presione el botón "+/-" para configurar el tiempo deseado entre "00:10~04:00".
3. Presione el botón "Tiempo/Temp" y la temperatura mostrada parpadeará. Presione "+/-" para configurar la temperatura deseada entre 248°F y 428°F.
4. Si no se realiza ninguna operación dentro de 10 segundos después de la configuración, este entrará en estado de cocción. La pantalla hará una cuenta atrás cuando el aparato haya alcanzado la temperatura meta.

A Vapor

1. Presione el botón "A vapor", tanto el indicador de "A vapor" como el indicador de "Mantener caliente" se encenderán y el tiempo predeterminado mostrará "00:15".
2. Cuando el tiempo en pantalla parpadee, presione el botón "+/-" para configurar el tiempo deseado entre "00:01~02:00".
3. Si no se realiza ninguna operación dentro de 10 segundos después de la configuración, este entrará en estado de cocción. La pantalla hará una cuenta atrás cuando el aparato haya alcanzado la temperatura meta. Después de la cocción, esta entrará en estado de mantener caliente.

Estofado

1. Presione el botón "Estofado", tanto el indicador de "Estofado" como el indicador de "Mantener caliente" se encenderá y el tiempo predeterminado mostrará "02:00" con una temperatura de 194°F.
2. Cuando el tiempo en pantalla parpadee, presione el botón "+/-" para configurar el tiempo deseado entre "00:15~04:00".
3. Presione el botón "Tiempo/Temp" y la temperatura mostrada parpadeará. Presione "+/-" para configurar la temperatura deseada entre 174°F y 210°F.
4. Si no se realiza ninguna operación dentro de 10 segundos después de la configuración, este entrará en estado de cocción. La pantalla hará una cuenta atrás cuando el aparato haya alcanzado la temperatura meta. Después de la cocción, esta entrará en estado de mantener caliente.

Arroz

1. Presione el botón "Arroz", tanto el indicador de "Arroz" como el indicador de "Mantener caliente" se encenderá y la pantalla mostrará "Auto".
2. Personalice el tiempo para satisfacer diferentes gustos: Presione el botón "+/-" para ajustar el tiempo automático dentro de -4min y +4min.
3. Si no se realiza ninguna operación dentro de 10 segundos después de la configuración, este entrará en estado de cocción. Después de la cocción, esta entrará en estado de mantener caliente.

Multigrano

1. Presione el botón "Multigrano", tanto el indicador de "Multigrano" como el indicador de "Mantener caliente" se encenderá y la pantalla mostrará "Auto".
2. Personalice el tiempo para satisfacer diferentes gustos: Presione el botón "+/-" para ajustar el tiempo automático dentro de -4min y +4min.
3. Si no se realiza ninguna operación dentro de 10 segundos después de la configuración, este entrará en estado de cocción. La pantalla hará una cuenta atrás cuando el aparato haya alcanzado la temperatura meta. Después de la cocción, esta entrará en estado de mantener caliente.

Cocción Lenta

1. Presione el botón "Coc. lento", tanto el indicador de "Coc. lento" como el indicador de "Mantener caliente" se encenderá, la pantalla mostrará "low" y el tiempo predeterminado mostrará "06:00", luego presione otra vez el botón de "Coc. lento", así la pantalla mostrará "High", y el tiempo predeterminado mostrará "04:00".

2. Cuando el tiempo en pantalla parpadee, presione el botón "+/-" para configurar el tiempo deseado entre "00:30~24:00".
3. Si no se realiza ninguna operación dentro de 10 segundos después de la configuración, este entrará en estado de cocción. Después de la cocción, esta entrará en estado de mantener caliente.

Sous Vide

1. Presione el botón "Sous Vide", así el indicador parpadea y el tiempo predeterminado mostrará "04:00" con una temperatura de 133°F.
2. Cuando el tiempo en pantalla parpadee, presione el botón "+/-" para configurar el tiempo deseado entre "00:20~72:00".
3. Presione el botón "Tiempo/Temp" y la temperatura mostrada parpadeará. Presione "+/-" para configurar la temperatura deseada entre 77°F y 194°F.
4. Si no se realiza ninguna operación dentro de 10 segundos después de la configuración, este entrará en estado de cocción. La pantalla hará una cuenta atrás cuando el aparato haya alcanzado la temperatura meta.

Yogur

Leche Pasteurizada

1. Presione el botón de "Yogur", el indicador de "Yogur" se encenderá, así la pantalla mostrará "High" y el tiempo predeterminado mostrará "00:03 boil".
2. Si no se realiza ninguna operación dentro de 10 segundos después de la configuración, este entrará en estado de cocción. La pantalla hará una cuenta atrás cuando el aparato haya alcanzado la temperatura meta. Cuando la pasteurización haya terminado, la multiuso emitirá un pitido y la pantalla mostrará "yogt".
3. Permita a la leche pasteurizada enfriar justo debajo de 110°F / 43°C. Agregue el cultivo iniciador y mezcle bien.

Yogur Fermentado

1. Presione otra vez el botón de "Yogur", así la pantalla mostrará "Low" y el tiempo predeterminado mostrará "08:00 yogt".
2. Cuando la pantalla muestre "Low" y el tiempo en pantalla parpadee, presione el botón "+/-" para configurar el tiempo deseado entre "04:00~24:00".
3. Si no se realiza ninguna operación dentro de 10 segundos después de la configuración, este entrará en estado de cocción. La pantalla hará una cuenta atrás cuando el aparato haya alcanzado la temperatura meta.

Funciones Avanzadas

Tecla de Cancelación y Modo Espera

Cuando la multiuso esté enchufada pero no en funcionamiento, esta mostrará "OFF" y entrará en modo espera. Presione "Cancelar" para detener el Programa de Inteligencia (Smart Program) en cualquier momento y la cocina volverá a modo espera.

Mantener Caliente

1. Presione el botón de "Mantener caliente", el indicador de "Mantener caliente" se encenderá y el tiempo predeterminado mostrará "02:00".
2. Presione el botón de "+ / -" para configurar el tiempo deseado entre "01:00 y 24:00".
3. Si no se realiza ninguna operación dentro de 10 segundos después de la configuración, este entrará en estado de mantener caliente.

Nota:

1. El indicador "Mantener caliente" no enciende en el modo "Asar" por defecto. Presione el botón de "Mantener caliente" si lo necesita y el indicador parpadeará. Después de la cocción, este entrará en estado de mantener caliente.
2. Cuando configure el programa, el indicador de "Mantener caliente" enciende por defecto, si la comida no necesita permanecer caliente, presione el botón "Mantener caliente" y el indicador se irá. Después de la cocción el producto no entrará en estado de mantener caliente.
3. No hay función de "Mantener caliente" en algunos programas, como en "Sofreír", "Sous Vide", "Hornear" y "Yogur". Cuando presione el botón "Mantener caliente", el indicador no encenderá.

Inicio del Retraso

Esta función puede usarse con todos los Programas de Inteligencia (Smart Programs) excepto en "Sofreír" y "Yogur". El tiempo de preparación representa el tiempo de comienzo del inicio del retraso, luego la cocción empieza hasta que el conteo regresivo muestre "0"; el tiempo y la temperatura de cocción deseados necesita ser establecido antes de configurar el tiempo de retraso.

1. Después de configurar el programa, presione el botón de "Delay Start", el indicador de "Delay Start" se encenderá y el tiempo por defecto mostrará "06:00".
2. Presione el botón de "+/ -" para establecer el tiempo deseado entre "00:10~24:00".
3. Si no se realiza ninguna operación en 10 segundos después del ajuste, entrará en el modo de inicio del retraso y luego entrará en el estado de cocción correspondiente después del inicio del retraso.

Sonido

Presione "Cancelar" para asegurarse que la multiuso esté en modo espera (Standby mode).

Sonido apagado (OFF): Mantenga pulsado "-" durante 5 segundos. La pantalla mostrará "S OFF".

Sonido encendido (ON): Mantenga pulsado "+" durante 5 segundos. La pantalla mostrará "S On".

Nota: Las alertas por error de código no pueden silenciarse.

Temperatura: Fahrenheit y Celsius

Presione los Programas de Inteligencia (Smart Programs) como lo necesite. Mantenga pulsadas las teclas "+" y "-" juntas durante 5 segundos para alternar entre °F and °C.

Función de Memoria y Reinicio por defecto

Este producto puede recordar sus preferencias dentro de cada programa de inteligencia; esto le permite experimentar y afinar las configuraciones para lograr resultados de cocción personalizados. Los ajustes anteriores son los ajustes iniciales, cuando el tiempo y la temperatura son cambiados y el proceso de cocción inicia, este parámetro será recordado como el parámetro por defecto para la próxima vez en uso.

Reinicio del Programa de Inteligencia (Smart Program)

Para reiniciar un Programa de Inteligencia de regreso a sus configuraciones por defecto:

1. Presione "Cancelar" para asegurarse que la multiuso esté en modo espera (Standby mode).
2. Mantenga pulsado la tecla "Program" por 10 segundos hasta que el artefacto emita un pitido. De esta manera las configuraciones del Programa seleccionado se restablecerán a las configuraciones por defecto.

Reinicio Completo

Para reiniciar todas las configuraciones en la multiuso a sus configuraciones por defecto:

1. Presione "Cancelar" para asegurarse que la multiuso esté en modo espera (Standby mode).

2. Mantenga pulsado la tecla "Cancelar" por 10 segundos hasta que el artefacto emita un pitido. De esta manera todas las configuraciones del artefacto se restablecerán a las configuraciones por defecto.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpe después de cada uso.

1. Apague y desenchufe la multiuso y deje enfriar completamente.
2. Lave las piezas sueltas (el recipiente extraíble y la tapa) en agua caliente con un poco de líquido para lavar los platos. Luego enjuague y seque bien. Apto para el lavavajillas.
3. Limpie la superficie exterior del artefacto con un paño suave y húmedo, y seque las superficies con un paño suave y seco. No utilice detergente o abrasivos como aquellos que puedan raspar la superficie. Nunca sumerja la carcasa del artefacto en agua.

RECICLAJE DE PRODUCTOS ELECTRICOS



No desechar los aparatos eléctricos como residuos urbanos sin clasificar, utilice instalaciones de recogida selectiva.

Contacte a su gobierno local para información relacionada a los sistemas de recogida disponibles. Si los aparatos eléctricos son desechados en botaderos o vertederos, las sustancias peligrosas pueden filtrarse en aguas subterráneas y entrar en la cadena alimentaria, así dañando su salud y bienestar. Cuando remplace artefactos obsoletos con uno nuevo, el distribuidor está obligado legalmente a tomar de vuelta dicho aparato para desecharlo al menos libre de cargos.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric hazard and injury to persons, including the following.

Important Safeguards for your multi-cooker

- Read All Instructions.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover that is fitted to the plug on the appliance. Carefully read all instructions before operating the Multi-Cooker and save for future reference. Remove any packaging material and promotional stickers before using the Multi-Cooker for the first time.
- Do not place the Multi-Cooker on the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not use on a sink drain board.
- Do not place the Multi-Cooker on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Position the Multi-Cooker well away from walls, curtains and other heat or steam sensitive materials, Minimum of 20cm distance.
- If using plastic utensils, do not leave inside the appliance when hot or on sauté setting.
- When using the Multi-Cooker, provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- Always ensure the Multi-Cooker is properly assembled before use.
- Never plug in or switch on the Multi-Cooker without having the removable cooking bowl placed inside the stainless steel housing, only the removable cooking bowl supplied, Do not use any other bowl inside the stainless steel housing.
- Do not place food or liquid directly into the stainless steel housing. Only the removable cooking bowl is designed to contain food or liquid.
- Never operate the Multi-Cooker without food and liquid in the removable cooking bowl.
- Ensure that the food or liquid to be cooked fills half or more of the removable cooking bowl before switching on the appliance.
- The glass lid has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable, If struck extremely hard it may break or weaken, and could at a later time, shatter into many small pieces without any apparent cause.
- Extreme caution must be used when the appliance contains hot food, hot oils and liquids.
- Do not move the appliance during cooking.

- Always have the glass lid placed correctly into position on the removable cooking bowl throughout operation of the appliance unless stated in the recipe to have it removed.
- Do not touch hot surfaces. Use handles to move the Multi-Cooker and dry pot holders or oven mitts to remove the removable cooking bowl and lid when hot.
- Do not place the removable cooking bowl when hot on any hot surface that may be affected by heat,

Important Safeguards for all electrical appliances

- Fully unwind the cord before use.
- Do not let the cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against electric shock do not immerse the cord, plug or motor base in water or any other liquid.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance to avoid a hazard. Do not use the appliance if cord, plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorized Kambrook Service Centre for examination and/or repair.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorized Kambrook Service Centre,
- This appliance is for household use only.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats, Do not use outdoors, Misuse may cause injury.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

WARNING!

- Do not cover and allow the Multi-Cooker cool fully before storing.
- The surfaces of the Multi-Cooker will become hot during use. Do not touch; wear oven gloves when handling the appliance during and immediately after use and long handled utensils when checking the food.
- Do not use Multi-Cooker near or under surfaces that are heat sensitive or those that may be damaged by steam,

- To prevent burns, remove lid slowly and with the underside of lid angled away from you to allow any steam to escape gradually. Do not reach over the appliance while it is working.
- Do not heat or pre-heat the Multi-Cooker when empty.
- Only use with the parts supplied
- The removable bowl will not withstand sudden temperature changes. Always ensure the bowl is at room temperature before adding hot or cold items.

FOOD SAFETY

- Thoroughly defrost frozen meat, poultry, fish and seafood in the refrigerator before cooking. Keep raw meat and poultry separate from cooked foods.
- Always wash hands after handling raw meat and poultry, before handling any ready to eat foods.
- Wipe and disinfect surfaces that have been in contact with raw meat and poultry.
- Use separate utensils for handling raw meat/poultry and cooked food or wash them thoroughly between use.
- Multi-Cooker cook food at much lower temperatures than conventional cooking, always ensure that cooking times are adjusted for raw and chilled foods such as meat and poultry to ensure they are cooked until piping hot throughout.
- To check whether meat, particularly poultry is cooked, use a temperature probe or pierce the flesh with a skewer or fork; the juices should run clear.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

To Use

Before First Use

1. Before first use remove all promotional stickers and packaging material. Wash the removable cooking bowl and glass lid in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.
2. Ensure the interior of the stainless steel housing is clean and clear of any debris.

Operating Instructions

Before placing the removable cooking bowl in the stainless steel housing, ensure the exterior is clean and dry. This will ensure proper contact with the inner cooking surface.

Using the saute Function

1. Plug your Multi-Cooker into a 120V outlet. Listen the buzzer rang.
2. Press the "Saute" button,
3. Then press "Time/Temp" and "+" to adjust temperature you need the range is from 150 to 210 (that's "C), and adjust time you need the range is from 0,5 to 3 (that's hour), then press "Delay/Start button to start preheating.
4. The Multi-Cooker will preheat (4-8minutes).
5. When listen the buzzer rang, you can start baking or roasting.
6. This function working is close the lid.

Using the steam Function

1. Plug your Multi-Cooker into a 120V outlet. Listen the buzzer rang.
2. Press the "Steam" button.
3. Then press "Time/Temp" and "+" to select "High "Low" and adjust time you need the range("High" and "Low" time is from 4H to 8H).
4. Then press "Delay/Start" button to start.

Using the slow cooking Function

1. Plug your Multi-Cooker into a 120V outlet. Listen the buzzer rang.
2. Press the "Slow Cook" button then press "Delay Start" button to start.

Using the stew Function

1. Plug your Multi-Cooker into a 120V outlet. Listen the buzzer rang.
2. Press the "Stew" button,
3. Then press "Time/Temp" and "+" to adjust temperature you need the range is from 130 to 210 (that's "C), then
4. The Multi-Cooker will preheat. Start" button to start preheating.
5. When listen the buzzer rang, you can start stewing.
6. This function working is open the lid.

CLEANING & MAINTENANCE

Clean after each use.

1. Switch off and unplug the Multi-Cooker and allow to cool completely.
2. Wash loose parts (removable bowl and lid) in hot water with a little washing up liquid. Rinse and dry thoroughly. Suitable for the dishwasher.
3. Wipe the external surface of the Multi-Cooker with a soft damp cloth and dry surfaces with a soft dry cloth. Do not use detergent or abrasives as these may scratch the surface. Never immerse the cooker housing in water.

RECYCLING ELECTRICAL PRODUCTS

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.



TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

www.calidadtelstar.com