



Slow Cooker

User Manual

Model: PS75239



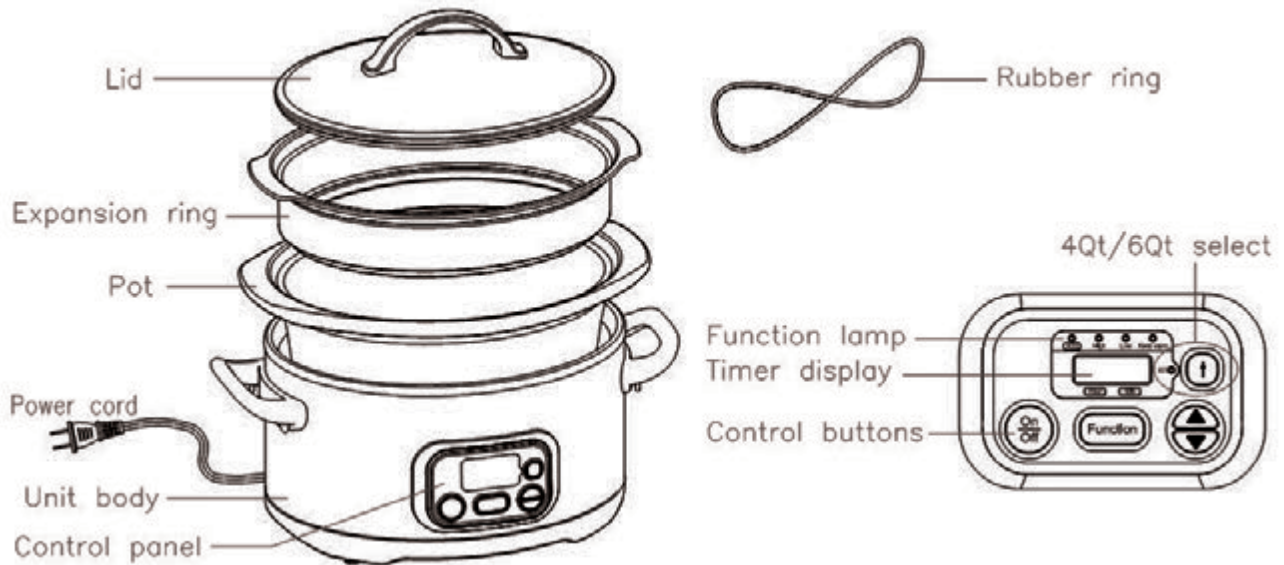
●IMPORTANT SAFEGUARDES

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.

1. Read All Instructions.
2. Do not touch hot surface. Use handles or buttons of control panel. The unit body will become very hot during long-time using, handle it carefully.
3. CAUTION: To reduce the risk or electric shock, cook only in removable container.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or cooker body in water or other liquid.
6. Do not add too much water beyond the edge of the porcelain inner pot, or the water will flow out during cooking.
7. Unplug from outlet when do not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
9. The use of accessory attachment not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Intended for countertop use only.
11. Do not use the appliance for other than intended use.
12. Do not use outdoors.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. Do not let cord hang over edge of table and counter, or touch hot surface.
15. A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.
16. **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.
17. Prior to first use, please make sure that the electric rating of the appliance is in conformity with the current electric rating.
18. Always attached plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
19. DO NOT place unit on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
20. DO NOT put frozen articles inside the porcelain pot when it is too hot, nor wash the porcelain pot with the cold water.
21. DO NOT uncover the lid when in stewing, otherwise the heat will run out and more stewing time will be needed.
22. To reduce the risk or electric shock, cook only in removable container. DO NOT cooking food directly in the Aluminum pot.
23. DO NOT place the porcelain inner pot on gas stove.
24. To avoid any cracks or spoilage that may bring to the slow cooker, proper maintenance is necessary.
25. The 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 into 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.
26. HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

● PARTS DESCRIPTION:



Features:

1. Multi-cooking volume design: total 6Qt cooking volume while using the expansion ring. 4Qt cooking volume while without the expansion ring.
2. Hi and Low cooking mode. Suitable for different food cooking.
3. Keep warm function.
4. H2S (heat to serve) function, can reheat the food in Keep warm status.
5. 3-12 hours cooking timer.

Porcelain inner pot characteristics:

Encircled even heating:

Ellipse shape design, special heating diversion is especially good for long-time cooking. Heating energy coming from the bottom of the pot equally oozes into the stewed material. This is especially good for the meat stewing since it allows the nutritious material to seep thoroughly into the soup, even after long-time cooking, great taste will stay the same and even better.

Characteristics:

High quality porcelain inner pot features food nutrition preservation without losing its taste. The high quality porcelain inner pot adopted by this slow cooker gives you every satisfaction. Food will not be burnt, no need to take care beside. The heat-resistant and transparent glass lid, even after long-time using, no oil stains will stick to it, keep clean and sanitary!

● OPERATING INSTRUCTIONS

1. Put the food material you are going to stew in the inner pot, keep the soup or water at about 80% full. Clean thoroughly both the outside of the inner pot and inside of the Slow Cooker. Place the inner pot inside the cooker. Then cover the lid on the pot.
2. Connect the power plug to power supply receptacle. The slow cooker is in Standby mode: Function lamp "High" light ON and 4:00 flash on timer display.
3. Press "Function" key to set the function: High - Low - Keep warm.
4. Press up or down key to set the cooking time, from 3 hours to 12 hours.
5. Press "On/Off" key to start the slow cooker. The timer display light becomes ON, and starts to count down. The Slow cooker heats up the food.
6. You can change the cooking function or cooking time during cooking, by press the "function" key, up or down key.
7. While the cooking time count down to zero, a BEEP sound will be heard, and the slow cooker will change to Keep warm mode automatically, function lamp changes to "Keep warm", and the timer display changes to 4:00 and starts to count down. When the keep warm time counts down to zero, the slow cooker will stop working and change to standby mode.
8. If you want to stop the slow cooker, press the "On/Off" key again, then the slow cooker will stop cooking and change to standby mode immediately.

H2S feature:

If you think the food is not hot enough in Keep warm status, you can use the H2S to reheat the food.

1. In Keep warm mode. Press the "Function" key to active the "H2S" function. The function lamp "H2S" will flash for 2 seconds, then light becomes ON. Timer display change to "0:30" and counts down. The slow cooker starts to reheat the food.
2. While the reheat time count down to zero, the function lamp "H2S" will turn OFF, and the timer display change back to keep warm time, and continue to count down.
3. If you want to stop H2S function, press the "function" key again, the function lamp "H2S" will turn OFF. Then the slow cooker will change back to Keep warm mode.

6Qt cooking volume:

If you want to cook some food larger than 4Qt, you can use the expansion ring.

1. Put the food into the porcelain pot, and place the expansion ring on the porcelain pot rim. Then cover the lid on the expansion ring.
CAUTION: the food liquid can NOT exceed 80% of porcelain pot, otherwise the liquid will overflow out of the porcelain pot during cooking. This feature is only suitable for solid food larger than 4Qt and do not exceed 6Qt.
2. After connect the unit to power supply. Press "↑" key, and the 6Qt lamp will light ON. Now the slow cooker cooking program is set to 6Qt mode. If you want to change back to 4Qt, press "↑" key again, and the 6Qt lamp will light OFF, and the slow cooker cooking program is set to 4Qt mode.
3. Follow the steps mentioned above to cook your food.



●CLEANING

Caution: Unplug the appliance and let the unit body and all removable parts cool down entirely before cleaning.

Do not immerse the unit body into liquid.

Never use diluent, benzene, chemical wiping cloth, plastic brush, metal brush, detergent not for tablewares, whitener for cleaning.

1. The Porcelain inner pot, Glass lid, Expansion ring are suitable for immerse cleaning with water.

Caution: Always handle the porcelain inner pot carefully, it is heavy and fragile. Never drop and impact it. If the porcelain pot is cracked, do not use and replace with new porcelain pot.

2. Use a cloth with dilute tableware detergent to clean the outer side of unit body. And wipe the detergent off after cleaning.
3. Keep the power cord clean and dry, otherwise it may cause problems.

●General Trouble Shooting

If the Slow Cooker is found not working, check whether the power plug is well plugged into the power supply socket and well connected to the power.

It is normal if you feel the outside of the slow cooker hot during long stewing.

Do not operate this Slow cooker when it malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact the Authorized Service Station for suggestion, repair, electric or mechanical adjustment .

Note: Any other servicing should be performed by an authorized service representative.



Olla a cocción lenta

Manual de Usuario

Modelo: PS75239



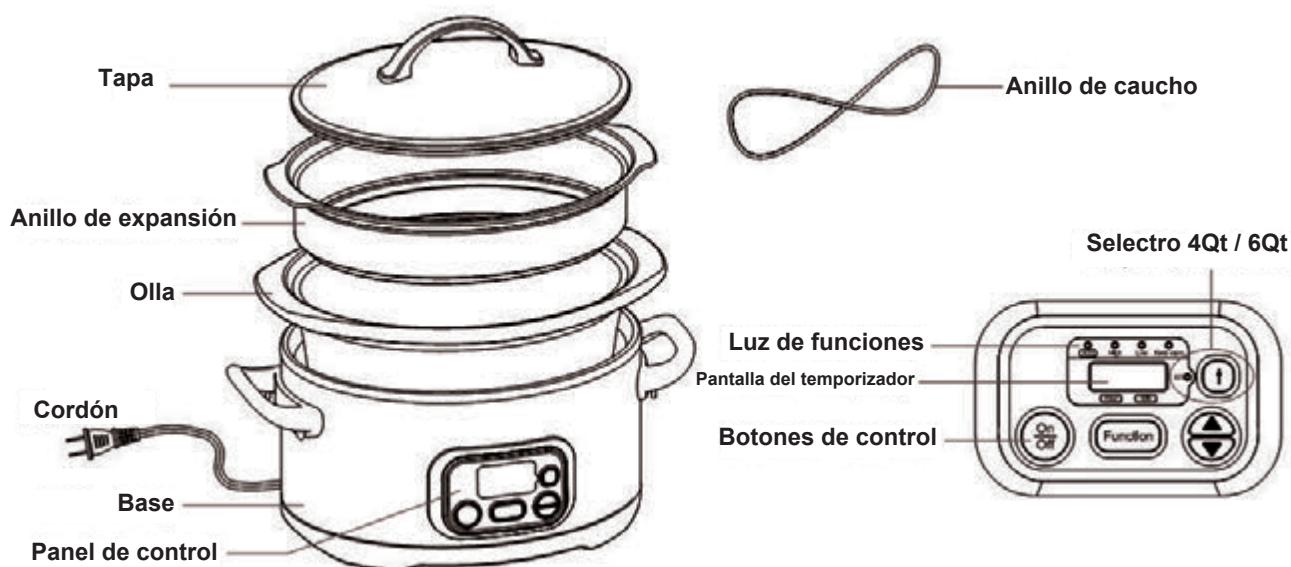
●PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al momento de utilizar cualquier electrodoméstico debe seguirse las siguientes precauciones de seguridad importantes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o los botones del panel de control. La base se calienta bastante durante usos prolongados. Manipule con cuidado.
3. **PRECAUCIÓN:** Con el fin de reducir el riesgo de una descarga eléctrica, lleve a cabo la cocción solamente en el recipiente removible.
4. Debe supervisarse el funcionamiento del electrodoméstico si éste se utiliza la presencia de niños.
5. Con el fin de evitar una descarga eléctrica, nunca sumerja el electrodoméstico, el enchufe o la base en agua u otros líquidos.
6. No añada demasiada agua más allá del borde de la olla de porcelana interna ya que el agua podría desbordarse durante la cocción.
7. Desenchufe si no se a utilizar el electrodoméstico y antes de proceder con la limpieza. Deje enfriar antes de colocar o retirar piezas y antes de efectuar la limpieza.
8. No utilice el electrodoméstico si el cordón o el enchufe se encuentran dañados o después de que esté presente algún desperfecto o haya sufrido algún tipo de daño. Lleve el electrodoméstico al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que se examine, repare o se haga los ajustes necesarios.
9. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por parte del fabricante podría causar lesiones.
10. Utilice el electrodoméstico solamente sobre un repostero de cocina.
11. No utilice el electrodoméstico para otros fines.
12. No utilice el electrodoméstico en exteriores.
13. Debe tenerse sumo cuidado al momento de trasladar el electrodoméstico si éste contiene aceite caliente o cualquier otro tipo de líquido caliente.
14. No permita que el cordón cuelgue del borde la mesa o repostero de cocina ni que entre en contacto con superficies calientes.
15. El electrodoméstico viene con un cordón corto con el fin de reducir el riesgo de que un niño pueda tirar de él, se pueda tropezar o enredarse con un cordón más largo.
16. **ADVERTENCIA:** Los alimentos que se derraman pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cordón fuera del alcance de los niños. Nunca deje que el cordón cuelgue del borde la mesa o repostero de cocina. Nunca utilice un tomacorriente que se encuentre debajo del repostero ni use un cable de extensión.
17. Antes del primer uso, asegúrese de que la resistencia eléctrica del electrodoméstico sea consistente con la de su hogar.
18. Conecte siempre el cable al electrodoméstico primero. Luego al tomacorriente. Para desconectar, gire el control a "OFF" y luego proceda a desenchufar.
19. **NO** coloque el electrodoméstico encima o cerca de un quemador de cocina a gas o eléctrico ni dentro de un horno caliente.
20. **NO** coloque alimentos congelados dentro de la olla de porcelana cuando se encuentre muy caliente ni la lave con agua fría.
21. **NO** retire la tapa durante la cocción de guisos ya que de lo contrario el calor se escapará y más tiempo se necesitará para la cocción.
22. Con el fin de evitar una descarga eléctrica, lleve a cabo la cocción solamente en el recipiente removible. **NO** lleve a cabo la cocción en la olla de aluminio.
23. **NO** coloque la olla de porcelana interna sobre un quemador de cocina a gas.
24. Para evitar rajaduras o derrames, debe dársele el mantenimiento adecuado a la olla.
25. Este electrodoméstico cuenta con un enchufe polarizado. Con el fin de reducir el riesgo de que se produzca una descarga eléctrica, este tipo de enchufe debe encajar dentro de un tomacorriente polarizado solamente de una manera. Si el enchufe no encajara totalmente dentro del tomacorriente, intente dándole la vuelta. Si aún así no encajara, póngase en contacto con el electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
26. **SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

● DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES:



Características:

1. Volumen multi cocción: Total 6Qt de volumen de cocción al momento de usar el anillo de expansión.
Total 4Qt de volumen sin el anillo de expansión.
2. Modos de cocción a niveles alto y bajo. Apropriados para diferentes tipos de cocción.
3. Función de mantener caliente.
4. Función H2S (calentar para servir). Sirve para recalentar los alimentos bajo la función de mantener caliente.
5. Temporizador de cocción de 3 a 12 horas.

Características de la olla de porcelana interna:

Calentamiento parejo circundante:

Diseño elíptico que permite el calentamiento especialmente adecuado para cocción a largo plazo. La energía de calentamiento que viene de la parte inferior se distribuye de manera pareja. Esto es bueno para el caso de cocción de guisos de carne ya que permite a los nutrientes ingresar profundamente al caldo, aun durante una cocción a largo plazo. Se logrará un mejor sabor.

Características:

La olla de porcelana interna tiene funciones de preservación de nutrientes sin pérdida de sabor. La olla de porcelana interna de alta calidad le dará un rendimiento a satisfacción. Los alimentos no se quemarán ni deberá tomarse cuidados especiales. La tapa de vidrio y resistente al calor, aun después de un periodo prolongado de uso, no se quedará impregnada e manchas de aceite, lo que la mantendrá limpia y salubre.

● INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Coloque los alimentos a cocerse en la olla interna. Mantenga el caldo o el agua más o menos al 80% de capacidad. Limpie bien la parte externa e interna de la olla así como la base. Coloque la olla dentro de la base. Luego coloque la tapa sobre la olla.
2. Proceda a conectar el cable al electrodoméstico y al tomacorriente. La olla estará en situación de en espera. Se iluminará la luz indicadora de funciones en "HIGH" y se iluminará el número "4" de manera intermitente en la pantalla.
3. Presione el botón de funciones para seleccionar los niveles alto, bajo o mantener caliente.
4. Presione el botón hacia arriba o abajo para seleccionar el tiempo de cocción, de 3 a 12 horas.
5. Presione el botón ON/OFF para iniciar el funcionamiento. La pantalla del temporizador se iluminará y se iniciará un conteo regresivo. La olla comenzará a calentar los alimentos.
6. Se puede cambiar la función de cocción o el tiempo de cocción presionando el botón de funciones o el botón arriba o abajo.
7. Cuando el tiempo de cocción alcance cero, se emitirá un sonido de alarma. La olla cambiará a la función de mantener caliente automáticamente. La luz indicadora cambiará a mantener caliente y el temporizador cambiará a "4:00" iniciándose un conteo regresivo. Cuando el conteo regresivo llegue a cero, la olla dejará de funcionar y se cambiará a situación de en espera.
8. Si se desea detener la olla, presione ON/OFF de nuevo. La olla se detendrá y pasará a situación de en espera inmediatamente.
9. Sirva y disfrute su comida.

Función H2S:

Si se siente que los alimentos no están lo suficientemente calientes bajo la opción mantener caliente, se puede utilizar la función H2S para recalentar los alimentos:

1. Bajo la función de mantener caliente, presione el botón de funciones para activar la función H2S. El símbolo H2S se iluminará de manera intermitente durante 2 segundos y luego quedará en ON. La pantalla del temporizador cambiará a "0:30" y se iniciará un conteo regresivo. La olla comenzará a recalentar los alimentos.
2. Cuando el conteo regresivo llegue a cero, la luz indicadora H2S se apagará y pantalla del temporizador pasará al tiempo de mantener caliente y se continuará con el conteo regresivo inicial.
3. Si se desea detener la función H2S, presione el botón de funciones de nuevo. La luz de función H2S se apagará. La olla retornará a la función de mantener caliente.

Volumen de 6Qt cooking volume:

Si se desea cocer alimentos de mayor tamaño a 4Qt,

se puede utilizar el anillo de expansión.

1. Coloque los alimentos dentro de la olla de porcelana y coloque el anillo de expansión en el borde de la olla de porcelana. Luego cubra el anillo de expansión con la tapa.

PRECAUCIÓN: El líquido de los alimentos NO debe exceder el 80% de la olla de porcelana. De lo contrario el líquido de derramará durante la cocción. Esta función es solo adecuada para alimentos sólidos mayores a 4Qt y que no excedan los 6Qt.

2. Después de conectar el equipo a la electricidad, presione el botón (figura). La luz indicadora de 6Qt se iluminará. Ahora el programa de cocción sera de 6Qt. Si se desea cambiara 4Qt, presione el botón (figura) nuevo. La luz indicadora de 6Qt se apagará. Ahora quedará la olla bajo la función 4Qt.

3. Siga los pasos mencionados anteriormente y cocine la comida.



● LIMPIEZA

Precaución: Desenchufe el electrodoméstico y deje que la base y las partes se enfríen completamente antes de proceder con la limpieza.

No sumerja el electrodoméstico en ningún tipo de líquido.

Nunca utilice diluyente o bencina ni paños químicos, escobillas de plástico, escobilla de metal,

Detergente, blanqueador para la limpieza.

1. La olla de porcelana, la tapa de vidrio y el anillo de expansión pueden lavarse con agua.

Precaución: Siempre manipule la olla de porcelana con cuidado. Es pesada y frágil. Nunca la deje caer ni la golpee. Si la olla se rajara, no la utilice y proceda a reemplazarla.

2. Utilice un paño con detergente diluido para limpiar la parte externa de la base. Retire el detergente después de limpiar.

3. Mantenga el cordón limpio y seco para evitar eventualidades.

● Solución de problemas generales

Si la olla no funcionara, verifique que el enchufe se encuentre correctamente conectado y revise el tomacorriente.

Es normal que la parte externa del electrodoméstico se caliente durante la cocción.

No utilice la olla si presenta desperfectos o si ha sufrido una caída o cualquier otro tipo de daño.

Póngase en contacto con el Centro de Servicio Técnico autorizado para cualquier consulta, reparación o ajuste mecánico o eléctrico.

Nota: Cualquier otro tipo de mantenimiento debe llevarse a cabo por parte del personal de servicio técnico autorizado.