

Elite Gourmet

BY MAXI-MATIC®

3.5QT. SLOW COOKER WITH LOCKING LID

OLLA DE COCIMIENTO LENTO

MODEL: MST-5240

INSTRUCTION MANUAL

Before operating your new appliance, please read all instructions carefully and keep for future reference.



Questions? Elite's customer service team is ready to help.
Call us toll-free at 800-365-6133 ext. 120/105.
For more Elite products, visit us at www.maxi-matic.com.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	2
SHORT CORD PURPOSE	4
POLARIZED PLUG	4
PARTS IDENTIFICATION	5
ASSEMBLY	6
BEFORE FIRST USE	6
HOW TO USE	6
CLEANING AND MAINTENANCE	9
WARRANTY POLICY	10
RETURN INSTRUCTIONS	11
IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD	12
EL USO DE UN CORDÓN CORTO	15
ENCHÚFE POLARIZADO	15
USANDO POR VEZ PRIMERA	15
COMO USAR	16
SUGERENCIAS	17
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	19
PÓLIZA DE GARANTÍA	20
INSTRUCCIONES DE DEVOLUCIÓN	21

IMPORTANT SAFEGUARDS

The Elite Brand takes consumer safety very seriously. Products are designed and manufactured with our valued consumers' safety in mind. Additionally, we ask that you exercise a level of caution when using any electrical appliance by following all instructions and important safeguards.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed as below:

1. To protect against electrical shock, do not immerse power cord or plug in water or any other liquid. This is an electrical appliance. To avoid the risk of electrical shock or serious personal injury, always operate with dry hands.
2. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. NEVER pull the power cord to remove from outlet, grasp the plug.
4. DO NOT use the slow cooker for other than intended use. Do not use outdoors. For household use only. Keep 6 inches away from the wall and on all sides.
5. Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children. This slow cooker 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 the use of the slow cooker by a person responsible for their safety.
6. Unplug the slow cooker from the electrical outlet and allow to cool when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
7. If slow cooker stops working, turn power off and unplug from electrical outlet. DO NOT open the main base to repair. Contact customer service.
8. DO NOT operate the slow cooker with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner.
9. DO NOT let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surface.
10. ALWAYS operate your slow cooker on a flat, dry, stable surface. Do not use on the floor.
11. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or risk of injury.
12. DO NOT place slow cooker on or near wet surfaces.
13. Turn the control knob to "OFF" before plugging the power supply cord into the wall outlet. To disconnect, turn the slow cooker to OFF before removing the plug from the wall outlet.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids. DO NOT carry the slow cooker base by the handles with a full stoneware crock in it. ALWAYS use oven mitts to move it when full and make sure the lid is locked in place.
15. NEVER cook directly in the base unit. Use the stoneware crock.
16. DO NOT use stoneware crock or glass lid if cracked or chipped.

IMPORTANT SAFEGUARDS (cont.)

17. The heating base is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after removing stoneware. Allow to cool before handling.
18. The glass lid and stoneware crock are fragile. Handle them with care.
19. DO NOT lock the lid while cooking. Locking the glass lid while cooking may lead to breakage, which can cause injuries.
20. DO NOT switch on the slow cooker when the stoneware crock is empty.
21. Allow lid and stoneware crock to cool before immersing in water.
22. Use caution when opening lid during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns.
23. The slow cooker lid is made of tempered glass. Always inspect it for chips, cracks or any other damage. Do not use the glass lid if it is damaged; it may shatter during use.
24. DO NOT immerse base in water.
25. DO NOT pre-heat before adding ingredients.
26. DO NOT subject the stoneware crock to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot stoneware crock can cause cracks.
27. DO NOT switch the slow cooker on when the stoneware crock is empty or out of the base.
28. There is an area on the base of the stoneware crock that must remain unglazed for manufacturing purposes. This unglazed area is porous and will soak up water. Do not leave stoneware crock in water while cleaning. However, you can leave water inside the stoneware crock to soak.
29. The removable stoneware crock is oven-proof and microwave safe. If desired, you can cook your recipe in the oven, and then transfer it to the heating base to take on the go or to keep warm while serving.
30. NEVER attempt to lift or carry the slow cooker by the lid handle. Always use the handles located at each side on the base.
31. Stoneware is fired at high temperatures therefore the stoneware crock may have minor surface blemishes; 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 product's life, the outer surface may start appearing to have fine cracks on the surface of the glaze.
32. This slow cooker was designed to use for cooking inside the heating base and then be removed and transferred directly to the table for serving. Use a trivet to protect your table when serving from the slow cooker stoneware crock.
33. Do not use removable stoneware crock on gas or electric burner or under broiler. Do not put the stoneware crock or glass lid in a freezer or in a toaster oven.
34. Do not set the heated base on a finished wood table. Place a hot pad or trivet under the slow cooker to prevent damage to the surface.
35. Use caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table or other surface. The stoneware crock's rough bottom may scratch some surfaces if caution is not used. Always place heat resistant protective padding under the stoneware crock before setting on a table, countertop or other surface.
36. 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.

SHORT CORD PURPOSE

Note: A short power cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord.

Longer power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used: (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the product; (2) the extension cord should

be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can unintentionally be pulled on or tripped over by children or pets. If an extension cord is used: (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the product; (2) the extension cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can unintentionally be pulled on or tripped over by children or pets.

POLARIZED PLUG

If this appliance is equipped with a *polarized plug* (one blade is wider than the other), please follow the below instructions:

To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to fit the plug into the electrical outlet, try reversing the plug.

If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless the plug can be fully inserted into the extension cord. Do not alter the plug of the product or any extension cord being used with this product. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.
THIS PRODUCT IS FOR
HOUSEHOLD USE ONLY.**

SAFETY WARNING

Although your slow cooker is easy to operate, for your safety, the warnings below must be followed:

1. Do not place the slow cooker near a heat source.
2. Never leave the slow cooker unattended while connected to the electrical outlet. Use the slow cooker on a stable work surface away from water.
3. Do not unplug from the wall outlet by pulling on the supply cord.
4. The slow cooker must be unplugged:
 - After each use.
 - If it appears to be faulty.
 - Before cleaning or maintenance

PARTS IDENTIFICATION



ASSEMBLY

1. Unpack the Casserole Slow Cooker from the box.
2. Remove any packaging such as cardboard, paper and/or styrofoam.
3. Wipe clean all the parts with a soft damp cloth or sponge and warm water. Rinse and dry thoroughly. **DO NOT IMMERSE THE CASSEROLE 3.5QT SLOW COOKER BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
4. Using a damp cloth or sponge, wipe the base inside and out.

BEFORE FIRST USE

- **LOW SETTING:** The low setting is recommended for cooking foods with low liquid density. Food can be cooked for up to 4-6 hours.
- **HIGH SETTING:** The high setting is recommended for cooking foods with high liquid content and for meats, beans and grains. Food can be cooked for up to 4 hours.
- **KEEP WARM SETTING:** Keep food warm in the slow cooker for easy serving. Food can be kept warm for up to 4 hours. Extended periods may result in altering the flavor of the food and over-drying the food.

HOW TO USE

OPERATION:

1. Always set your slow cooker on a level and stable heat resistant surface. Make sure the feet are sitting securely on the table or counter.
2. Prepare your recipe per the directions.
3. Place the stoneware crock into the heating base.
4. Assemble your ingredients in the stoneware crock. 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 on the stove, not in the slow cooker.
5. To begin cooking, plug the power cord into an outlet.
6. Select LOW (approx. 175-195°F) or HIGH (approx. 195-210°F) after referring to specific recipe for precise cooking time.
7. When cooking is complete, the slow cooker will NOT switch to WARM automatically. Turn slow cooker to OFF or WARM manually.
8. **THIS UNIT BECOMES VERY HOT DURING USE AND EXTREME CAUTION SHOULD BE USED DURING AND AFTER COOKING UNTIL THE UNIT HAS COOLED COMPLETELY AFTER UNPLUGGING FROM THE OUTLET.**

- 6 Questions? We're here to help!
Visit: www.maxi-matic.com for support on this product.



CAUTION:

- Do not use any abrasive material to clean the surface.
- Do not immerse the slow cooker base into water at any time.



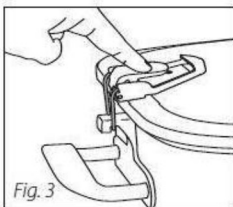
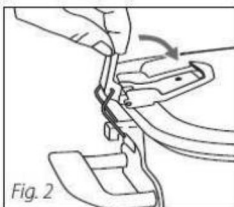
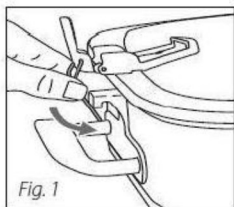
NOTE:

- The initial 15 minutes of use may result in minimal smell and smoke. This is normal and harmless and comes from the protective substance applied to the heating elements during manufacturing.
- WARM setting is only used for keeping already cooked food warm and is not intended for cooking. It is recommended to not use the warm setting for more than 4 hours.
- Slow cooker lid should not be in the locked position while cooking. NEVER attempt to lift or carry the slow cooker by the lid handle.

HOW TO USE (cont.)

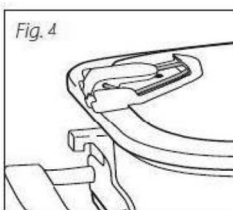
LOCKING THE LID

1. Place the lid on the stoneware crock (Fig. 1)
2. Flip latch around to top (Fig. 2)
3. Push latch down to securely lock (Fig. 3)
4. Repeat steps on the other side of the lid.



UNLOCKING THE LID

1. Flip the latch up and around to loosen the wire clip. Clear the wire clip from the clip hook.
2. Repeat steps on other side of the lid.
3. Wire should remain in latch base when unit is unlocked (Fig. 4)



SUITABLE FOODS FOR SLOW COOKING & PREPARATION:

Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids. DO NOT carry the slow cooker base by the handles with a full stoneware crock in it. ALWAYS use oven mitts to move it when full and make sure the lid is locked in place to prevent spillage.

- Most foods are suited to slow cooking methods; however there are a few guidelines that need to be followed.
- Due to the small size of this mini slow cooker, it is recommended to use for sauces, dips or other foods in small quantities.
- 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 slow cooker.
- Do not subject the stoneware pot to sudden changes in temperature. Adding cold water to a very hot pot could cause it to crack.

HOW TO USE (cont.)

- Authentic stoneware is fired at high temperatures therefore the stoneware pot may have minor surface blemishes, the glass lid may rock slightly due to these imperfection. 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 stoneware pot or glass lid in an oven, freezer, and microwave or on a gas/electrical hob.

TIPS FOR SLOW COOKING:

- The slow cooker must be at least half full for best result.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch space between the top of the stoneware crock and the food surface to allow simmering.
- Many recipes call for all day cooking. Ingredients can be prepared the night before and stored in food containers in the refrigerator overnight. In the morning transfer the ingredients to the stoneware crock, add warm liquid or gravy and set the slow cooker for the desired temperature setting and time.
- Most meat and vegetable recipes require 8-10 hours on LOW or 4-6 hours on HIGH.
- Do not use frozen meat or poultry unless it is thoroughly thawed out first.
- This slow cooker is designed to cook recipes low and slow. It is recommended using casserole, lasagna, dessert and other recipes that are meant to be slow cooked over a longer period of time.
- Pieces of food cut into small pieces will cook quicker. A degree of ‘trial and error’ will be required to fully optimize the potential of your slow cooker.
- All food should be cooked with a liquid, gravy or sauce. In a separate pan prepare your liquid, gravy or sauce and add to the food in the stoneware crock.
- Pre-brown meat and onions in a pan to seal in the juices. This also reduces the fat content if separated before adding to the stoneware crock. This is not necessary if the time is limited, but it does improve the flavor.
- It is recommended that you do not store foods in the stoneware crock in the refrigerator, however, if you do store food in the stoneware crock do not put the cold stoneware crock into the slow cooker base for a minimum of 45 minutes to allow it to warm up slightly. Make sure it is completely dry before placing it in the slow cooker base.
- To avoid over or under cooking, always fill the stoneware crock $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ full and conform to recommended cooking times.
- Do not overfill the stoneware crock. To prevent spillover, do not fill higher than $\frac{3}{4}$ full.
- When cooking dishes like bread pudding, strata and pasta, push pieces of bread and pasta into liquid mixture to moisten before cooking.
- Unless the recipe instructs to do so, do not lift the lid during cooking. Significant heat can be lost and the cooking will be delayed.
- For a crisper or more browned top, turn off slow cooker when cooking is complete and remove stoneware crock from the base. Transfer to a preheated oven (350 to 400°F) and bake for 10 to 15 minutes.
- Allow casserole dishes to stand for 10 to 15 minutes before serving, allowing the food to set before cutting or scooping.
- Coat sides and bottom of stoneware crock with cooking spray or butter before cooking to make clean up easier.

CLEANING & MAINTENANCE

1. When performing any cleaning or maintenance to this unit, be sure to unplug from power outlet first.
2. Remove the individual parts from the slow cooker base.
3. Wash the parts in warm soapy water, rinse, and dry thoroughly before storing.
4. Do not let the stoneware crock sit in water for more than a few minutes, however you may let water sit in the stoneware crock to soak if necessary.
5. Use a soft cloth moistened with a mild soap solution to clean the base of the slow cooker, lid, and stoneware crock. Dry the surfaces with a soft cloth or paper towel before storing.
6. Do not use abrasive cleaners on any part of the slow cooker.



CAUTION:

-Always be sure that the slow cooker is unplugged and completely cooled before cleaning or attempting to store the item.

-NEVER IMMERSE base in water or any other liquid.

-It is important to clean your slow cooker thoroughly after each use to prevent sticky build ups that are difficult to clean later. Proper cleaning of the slow cooker can lead to clean, better tasting food.



NOTE:

-All parts, EXCEPT the base, are dishwasher safe.

LIMITED WARRANTY* ONE (1) YEAR
WARRANTY IS ONLY VALID WITH A DATED PROOF OF PURCHASE

PLEASE DO NOT RETURN TO STORE OF PURCHASE.

If you have any problems with this unit, contact Customer Service for support.

1. Your small kitchen appliance is warranted to the original purchaser to be free from any manufacturing defects under normal use and conditions for one (1) year, cord excluded. This Warranty applies only to the original purchaser of this product.
2. Retail stores/merchants selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.
3. If you use your appliance for household use and according to instructions, it should give you years of satisfactory service.
4. At its sole discretion, Maxi-Matic USA will either repair or replace the product found to be defective during the warranty period.
5. The repaired or replacement product will be in warranty for the remaining balance of the one-year warranty period and an additional one-month period.
6. Consumer's remorse is not an acceptable reason to return a product to our Service Center.
7. This limited warranty covers appliances purchased and used within the 50 U.S. states plus the District of Columbia and does NOT cover normal wear of parts or:
 - Damages caused by unreasonable use, neglect, normal wear and tear, commercial use, improper assembly or installation of product.
 - Damages caused in shipping.
 - Damages caused by replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
 - Defects other than manufacturing defects.
 - Breakage caused by misuse, abuse, accident, alteration, lack of proper care and maintenance, or incorrect current or voltage.
 - Lost or missing parts of the product. Parts will need to be purchased separately.
 - Damages of parts that are not electrical; i.e. cracked or broken plastic/glass, scratched/dented inner pots.
 - Damage from service or repair by unauthorized personnel.
 - Extended warranties purchased via a separate company or reseller.
 - Acts of God such as fire, floods, hurricanes, tornadoes, etc.

8. This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Maxi-Matic, USA shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty.

*One Year Limited Warranty valid only in the 50 U.S. states plus the District of Columbia, excluding Puerto Rico and the Virgin Islands.

This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA; product usage which is in violation of the written instructions provided with the unit will void this warranty. For international warranty, please contact the local distributor.

This warranty gives you special legal rights and you may also have other rights to which you are entitled which may vary by state, province, and/or jurisdiction.

**Any instruction or policy included in this manual may be subject to change at any time.

MAXI-MATIC, USA

18401 E. Arenth Ave. City of Industry, CA 91748

Customer Support Hours of Operation MON-FRI 8:30 AM - 5:00 PM PST

(800) 365-6133 Ext: 120/107/105; (626) 912-9877 Ext: 120/107/105

Visit: www.maxi-matic.com for Live Chat Support and Contact Us Form

RETURN INSTRUCTIONS

RETURNS:

- A. Any return of defective merchandise to the manufacturer must be processed accordingly by first contacting customer service (info@maxi-matic.com) to obtain an RA # (Return Authorization Number). We will not accept any returns of merchandise without an applicable RA #.
- B. **IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS.** Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to Maxi-Matic, USA:
1. Carefully pack the item in its original carton or other suitable box with sufficient cushioning to avoid damage in shipping.
 2. Before packing your unit for return, be sure to enclose:
 - a) Your name, full address with zip code, daytime telephone number, and RA#,
 - b) A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,
 - c) The model number of the unit and the problem you are having (Enclose in an envelope and tape directly to the unit before the box is sealed,) and
 - d) Any parts or accessories related to the problem.
 3. Maxi-Matic, USA recommends that you ship the package via UPS ground service for tracking purposes. **We cannot assume responsibility for lost or damaged products returned to us during incoming shipment.** For your protection, always carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. C.O.D shipments cannot be accepted.
 4. **All return shipping charges must be prepaid by you.**
 5. Once your return has been received by our warehouse, Maxi-Matic, USA will repair or replace the product if it is defective in material or workmanship, subject to the conditions in paragraph B.
 6. **Maxi-Matic will pay the shipping charges to ship the repaired or replacement product back to you.**

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos precauciones básicas de seguridad deberán de seguirse, incluyendo lo siguiente:

1. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable ni el enchufe en agua o cualquier otro líquido. Este aparato es un electrodoméstico. Para evitar el riesgo de sufrir descargas eléctricas o lesiones personales graves, utilice siempre el aparato con las manos secas.
2. NO toque las superficies calientes. Utilice las asas o agarraderas.
3. No jale NUNCA del cable de alimentación para sacarlo de un tomacorriente; jale del enchufe.
4. NO utilice la olla de cocción lenta para un uso que no sea el previsto. No utilizar al aire libre. Para uso doméstico solamente. Mantener a 6 pulgadas de paredes de todos los lados.
5. Es necesaria una atenta supervisión cuando el aparato es usado por niños o cerca de estos. La olla de cocción lenta no está diseñada para ser utilizada por personas (incluido niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimiento, a menos que sean supervisados o reciban instrucciones acerca de su uso por parte de una persona responsable de su seguridad.
6. Desenchufe la olla de cocción lenta del tomacorriente y deje que se enfríe cuando no la está usando, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarla.
7. Si la olla de cocción lenta deja de funcionar, apáguela y desenchúfela del tomacorriente. NO abra la base principal para repararla. Comuníquese con el centro de servicio al cliente.
8. NO utilice la olla de cocción lenta si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, después de una avería o si se ha caído o dañado de cualquier manera.
9. NO deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, ni que toque ninguna superficie caliente.
10. Utilice SIEMPRE la olla de cocción lenta sobre una superficie plana, seca y estable. No usar en pisos.
11. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o el riesgo de sufrir lesiones.
12. NO coloque la olla de cocción lenta sobre o cerca de superficies húmedas.
13. Gire la perilla de control a "OFF" (Apagado) antes de enchufar el cable de alimentación eléctrica en un tomacorriente. Para desconectarla, apague la olla de cocción lenta antes de sacar el enchufe del tomacorriente.
14. Debe tener mucho cuidado al mover cualquier electrodoméstico que contenga alimentos, agua u otros líquidos calientes. NO transporte la base de la olla de cocción lenta por las asas con la cazuela de cerámica llena. SIEMPRE use guantes de cocina para moverla cuando está llena y asegúrese de que la tapa esté trabada.
15. NUNCA cocine directamente en la unidad base. Use la cazuela de cerámica.
16. NO use la cazuela de cerámica o la tapa de vidrio si están agrietadas o astilladas.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

17. La base de calentamiento está sujeta a calor residual del ciclo de cocción. No toque la base de calentamiento de inmediato tras quitar la cerámica. Espere que se enfríe antes de manipularla.
18. La tapa de vidrio y la cazuela de cerámica son frágiles. Manipúlelas con cuidado.
19. NO encender la olla de cocción lenta mientras la cazuela de cerámica está vacía.
20. Deje que la tapa y la cazuela de cerámica se enfríen antes de sumergirlas en agua.
21. Tenga cuidado al abrir la tapa durante o después de un ciclo de cocción. El vapor que escapa puede causar quemaduras.
22. La tapa de la olla de cocción lenta está hecha de vidrio templado. Siempre inspeccione si la tapa tiene astillas, grietas u otro tipo de daño. No use la tapa de vidrio si está dañada, ya que se podría romper con el uso.
23. NO precalentar antes de agregar ingredientes.
24. NO exponer la cazuela de cerámica a cambios repentinos de temperatura. La adición de agua fría a una cazuela de cerámica muy caliente podría provocar que esta se agriete.
25. Hay un área en la base de la cazuela de cerámica que debe permanecer sin esmaltar por propósitos de fabricación. Esta zona no esmaltada es porosa y absorberá agua. No deje la cazuela de cerámica en agua mientras la limpia. Sin embargo, puede dejar agua dentro de esta para que se remoje.
26. No use la cazuela de cerámica extraíble en un quemador de gas o eléctrico o gratinador de horno. No coloque la cazuela de cerámica o la tapa de vidrio en un congelador o en un horno tostador.
27. NO sumergir la base en agua.
28. NUNCA intente levantar o transportar la olla de cocción lenta por el asa de la tapa. Use siempre las asas que están a los costados de la base.
29. La cerámica de gres auténtica se cuece a altas temperaturas, por tanto, la cazuela de cerámica podría tener imperfecciones menores superficiales; la tapa de vidrio podría oscilar ligeramente debido a estas imperfecciones. Cocinar a fuego lento no produce vapor por lo que habrá poca pérdida de calor. Debido al desgaste normal a lo largo de la vida del producto, la superficie exterior podría comenzar a aparecer que tiene grietas finas en la superficie del esmalte.
30. NO bloquear la tapa mientras está cocinando. Bloquearla mientras cocina puede llevar a su rotura, lo cual puede causar lesiones.
31. La cazuela de cerámica extraíble es apta para el horno y el microondas. Si así lo desea, puede cocinar su receta en el horno y luego llevarla a la base de calentamiento para transportarla o mantenerla tibia mientras sirve.
32. Esta olla de cocción lenta está diseñada para usarse en la cocción dentro de la base de calentamiento y luego extraerse y transferirse a la mesa para servir. Use un posafuentes para proteger la mesa mientras sirve de la cazuela de cerámica de la olla de cocción lenta.
33. NO encender la olla de cocción lenta mientras la cazuela de cerámica está vacía o fuera de la base.
34. No apoye la base caliente en una mesa con acabado de madera. Coloque una agarradera o posafuente debajo de la olla de cocción lenta para evitar daños posibles a la superficie.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

35. Tenga cuidado al colocar la cazuela en un horno de vidrio o cerámica, mesada, mesa u otra superficie. La parte inferior rugosa de la cazuela de cerámica puede rayar algunas superficies si no se tiene cuidado. Siempre coloque una protección resistente al calor debajo de la cazuela de cerámica antes de apoyarla sobre una mesa, mesada u otra superficie.
36. ADVERTENCIA: Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga este producto y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca deje el cable sobre el borde de la mesada, nunca use tomacorrientes que estén debajo de esta y nunca use cables de extensión.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
ESTE PRODUCTO ES PARA USO
DOMÉSTICO ÚNICAMENTE**

EL USO DE UN CORDÓN CORTO

1. Para reducir el riesgo de daños personales, como un tropezón o enredarse con el cordón eléctrico, un cordón eléctrico corto es suministrado con la unidad.
2. Una extensión eléctrica más larga podrá ser utilizada, siempre y cuando tome extremas precauciones durante su uso.
3. Si una extensión eléctrica más larga va a ser utilizada, tenga muy en cuenta las siguientes recomendaciones:
 - Las especificaciones eléctricas especialmente el (amperaje) del cordón eléctrico a utilizar deberá de ser igual o de más amperaje que el especificado en el aparato a utilizar.
 - La extensión eléctrica deberá de ser colocada de una manera que no cuelgue de la mesa, donde una mascota, los niños o cualquier otra persona lo pueda jalar o tropezar sobre ella, accidentalmente.

ENCHÚFE POLARIZADO

Si este aparato es suministrado con un cordón eléctrico de **enchufe polarizado** (un lado del enchufe es más ancho que el otro) favor de seguir las siguientes recomendaciones.

Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en el receptáculo eléctrico de una sola manera. Si el enchufe eléctrico no entra completamente, de un giro al mismo y trate de nuevo; si no entra de ninguna manera, póngase en contacto con un electricista para solucionar el problema.

NO TRATE DE MODIFICAR EL ENCHÚFE DE NINGUNA MANERA.

USANDO POR VEZ PRIMERA

Antes de usar su olla de cocimiento lento por primera vez:

- Remueva todo material de empaque.
- Lave el tazón de cerámica removible de la olla incluyendo la tapa de vidrio con una esponja o trapo en agua caliente y jabón, enjuague y seque perfectamente.

IMPORTANTE: Nunca sumerja en gua o ningún otro líquido la base de la olla.

Nota: Durante el primer uso de la olla, tal vez usted note un poco de olor a quemado, no se alarme esto es completamente normal y esto se debe a la quema de residuos que fueron dejados en el proceso de manufactura. Esto desaparecerá con varios usos.

POSICIÓN DE AUTO/DESCONGELADO:

Esto le permitirá al usuario cocinar en la posición de cocinar alimentos congelados (AUTO/DEFROST) por todo el día y estar listo para servir entre 8 o 10 horas más tarde. Cuando selecciona la posición de (Auto defrost) la olla cocinará a la temperatura más alta (High) hasta que los alimentos se descongelen y luego se cambiará automáticamente cocinando a una temperatura constante más baja.

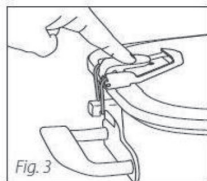
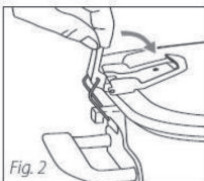
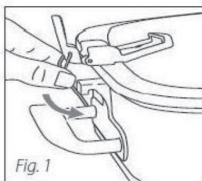
No obstante si usted desea extender el periodo de cocinar seleccione la posición de (Slow) pero si desea acortar el periodo de cocimiento seleccione la posición (High).

COMO USAR

1. Coloque siempre su olla de cocción lenta sobre una superficie estable y plana y que sea resistente al calor. Asegúrese de que las patas están asentadas firmemente sobre la mesa o mostrador.
2. Prepare la receta según las instrucciones.
3. Coloque la cazuela de cerámica en la base de calentamiento.
4. Ensamble los ingredientes en la cazuela de cerámica. Cubrir con la tapa de cristal. Si necesita precocinar o dorar los alimentos antes de someterlos a la cocción lenta, esto debe hacerse en una sartén en la estufa, no en la cazuela de cocción lenta.
5. Para empezar a cocinar, conecte el cable de alimentación en un tomacorriente.
6. Seleccione LOW (aprox. 175-195 °F (80-90 °C) o HIGH (aprox. 195-210 °F (90-99 °C)) tras consultar la receta específica para conocer el tiempo de cocción preciso.
7. Cuando termine de cocinar, la olla de cocción lenta NO pasará a WARM automáticamente. Apague la olla de cocción lenta o colóquela en WARM manualmente.
8. **ESTA UNIDAD SE CALIENTA MUCHO DURANTE EL USO Y SE DEBE UTILIZAR EXTREMA PRECAUCIÓN DURANTE Y DESPUÉS DE COCINAR HASTA QUE SE HAYA ENFRIADO POR COMPLETO DESPUÉS DE DESENCHUFARLA DEL TOMACORRIENTE.**

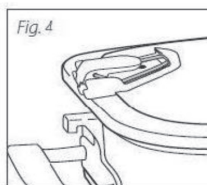
BLOQUEAR LA TAPA

1. Coloque la tapa en la cazuela de cerámica (Fig. 1)
2. Gire el pestillo hacia arriba (Fig. 2)
3. Haga presión sobre el pestillo para trabarlo (Fig. 3)
4. Repita los pasos en el otro lado de la tapa.



DESBLOQUEAR LA TAPA

1. Gire el pestillo hacia arriba para aflojar el mosquetón. Quite el gancho del mosquetón.
2. Repita los pasos en el otro lado de la tapa.
3. El alambre debe permanecer en la base del pestillo cuando la unidad esté desbloqueada (Fig. 4)



NOTA:

- La opción WARM sólo se utiliza para mantener los alimentos calientes ya cocinados y no está destinado para cocinar. No se recomienda usar el ajuste WARM por más de 4 horas.
- La tapa de la olla de cocción lenta no debe estar en posición de bloqueo mientras cocina.
- NUNCA intente levantar o transportar la olla de cocción lenta por el asa de la tapa.

COMO USAR (cont.)

Debe tener mucho cuidado al mover cualquier electrodoméstico que contenga alimentos, agua u otros líquidos calientes. NO transporte la base de la olla de cocción lenta por las asas con la cazuela de cerámica llena. SIEMPRE use guantes de cocina para moverla cuando está llena y asegúrese de que la tapa esté trabada para evitar derrames.

SUGERENCIAS

Casi todo tipo de alimentos son adecuados para cocinar lentamente; sin embargo se tiene que seguir ciertas reglas.

- Corte las raíces de los vegetales en partes iguales y pequeñas la razón es que toman más tiempo que la carne para cocinarse. Las raíces deberán de sofreír por unos 2 o 3 minutos antes de cocinarlos lentamente, asegúrese de que los ingredientes estén sumergidos y las raíces de los vegetales estén colocados en el fondo del tazón de cerámica.
- Corte todos los excesos de grasa de la carne antes de ponerlos a cocinar, el método de cocimiento lento no permite la evaporación de la grasa.
- Al adaptar una receta convencional con otra, podrá ser necesario disminuir la cantidad de líquido usado. El líquido no se evaporará de la olla de la misma manera que la receta convencional.
- Nunca deje alimentos sin cocinar dentro del tazón a la temperatura ambiente
- Los frijoles deberán de ser enjuagados y hervidos cuando menos por unos 10 minutos para remover impurezas y toxinas previamente antes de ponerlos a cocinar en la olla de cocimiento lento.
- Para asegurarse que los alimentos a cocinar estén bien cocidos a la temperatura correcta, inserte el termómetro en la carne de res, jamón o pollo.
- Auténticos tazones de cerámica son manufacturados a altas temperaturas por lo tanto el tazón de cerámica podrá tener pequeñas imperfecciones,
- la tapadera podrá vibrar un poco debido a esta imperfección. El cocinar lentamente no produce vapor, por lo tanto Habrá un poco de pérdida de calor. Debido al desgaste por el uso normal la superficie exterior de la olla empezarán a verse rajaduras superficiales que no afectan de ninguna manera su funcionamiento.
- No ponga su olla de cocimiento lento o tapadera en el horno, congelador o microondas.
- No precaliente la olla antes de poner los alimentos.
- No exponga la olla a cambios bruscos de temperaturas. Como echar agua dentro de la olla estando muy caliente. Esto podrá causar rajaduras en el tazón de cerámica.
- No deje el tazón sobre agua por largo periodo de tiempo (Puede dejar el tazón remojando en agua).
- Existe una área en la superficie exterior inferior del tazón que no está glaseado es de superficie porosa y fue necesario en la manufactura del tazón. Esta área no deberá exponerse o dejar sumergido en agua.

SUGERENCIAS (cont.)

- No encienda la unidad cuando el tazón este vacío o fuera de la base.
- Para mejores resultados la olla de cocimiento lento deberá de estar a medio llenar.
- El cocer lentamente retiene humedad. Si usted desea reducir la humedad en el tazón, remueva la tapadera después de cocinar y coloque el control de temperatura en (HIGH) si es colocado en (LOW O MEDIUM) déjelo cocinar por 30 o 45 minutos.
- La tapa no sella completamente, no la remueva si no es necesario, el calor generado dentro de la olla escapará. Cada vez que destape la olla deje otros 10 minutos adicionales cocinando.
- Si cocina sopas o consomé deje 5 cm de espacio entre la olla y la superficie de lo que está cocinando.
- Muchas recetas de cocina demandan todo el día para cocinar, Si usted no tiene tiempo para preparar los alimentos esa mañana, prepárelos en la noche y guarde los alimentos en un recipiente con tapadera en el refrigerador. Cuando transfiera y precaliente los alimentos en la olla de cocimiento lento ponga un poco de consomé o agua, seleccione la temperatura (LOW, MEDIUM O HIGH).
- Casi todas las recetas de cocina para carnes o vegetales requieren de 8 a 10 horas de cocimiento en la posición de (LOW), 5 a 7 horas en (MEDIUM) y de 4 a 6 horas en (HIGH).
- Algunos alimentos no son apropiados para cocer lentamente como pasta y mariscos, la leche y crema deberán de ser adheridos solamente casi al final. Muchas cosas pueden afectar la rapidez en que los alimentos puedan estar cocinados, agua, contenido de grasas, temperatura y tamaño del producto a cocinar.
- Piezas de alimentos cortados en trozos pequeños se cocinarán más rápido. Cierta porcentaje de errores puede ser requerido para obtener el máximo potencial y beneficio de su olla de cocimiento lento.
- Los vegetales usualmente toman un poco más de tiempo que las carnes, por lo tanto trate de colocarlos en la parte media baja del tazón de cerámica.
- Después de que los alimentos se hayan cocinado, apague la unidad y manténgalo tapado, Hay suficiente calor generado en el tazón para mantener los alimentos.
- calientes por 30 minutos aproximadamente. Si se requiere mantener los alimentos calientes por más tiempo, coloque el control de temperatura en (LOW).
- Todos los alimentos a cocinar deberán estar cubiertos completamente con salsa, consomé o agua.
- Semi-guise las cebollas y carnes en un sartén para sellarlos en sus propios jugos así también podrá reducir el contenido de grasas antes de ponerlos en la olla. Hacer esto no es necesario si el tiempo es limitado, pero aumenta el sabor.
- Cuando haga asados de carne de res, jamón y pollo el tamaño y forma es importante. Trate de mantener el asado en las 2/ 3 partes de la parte baja de la olla y cubra completamente con agua. Si es necesario corte en dos pedazos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN:

Asegúrese siempre de que la olla de cocción lenta esté desenchufada y se haya enfriado completamente antes de limpiarla o tratar de guardarla. NUNCA SUMERJA la base en agua o cualquier otro líquido.

Es importante limpiar la olla de cocción lenta a fondo después de cada uso para evitar acumulaciones pegajosas que son difíciles de limpiar después. Una olla de cocción lenta limpia puede preparar alimentos más limpios y con mejor sabor.

1. Al limpiar o dar mantenimiento a esta unidad, asegúrese de desenchufarla del tomacorriente primero.
2. Quite las piezas individuales de la base de la olla de cocción lenta.
3. Lave las piezas en agua tibia jabonosa, enjuáguelas y séquelas completamente antes de guardarlas.
4. No deje la cazuela de cerámica en agua por varios minutos. Sin embargo, quizás quiera dejar que el agua dentro de esta para remojarla de ser necesario.
5. Utilice un paño suave y húmedo con jabón suave para limpiar la base de la olla de cocción lenta, la tapa y la cazuela de cerámica. Seque las superficies con un paño suave o una toalla de papel antes de guardar la cafetera. NOTA: Todas las piezas, EXCEPTO la base, son aptas para el lavavajillas.
6. No use limpiadores abrasivos en ninguna parte de la olla de cocción lenta.

Almacenamiento

- Deje que la olla de cocción lenta se enfríe completamente antes de guardarla.
- Guarde la olla de cocción lenta en un lugar seco, en la caja original de ser posible.
- No coloque objetos pesados sobre la olla de cocción lenta durante el almacenamiento, ya que esto puede dar lugar a posibles daños.

GARANTÍA LIMITADA * UN (1) AÑO
GARANTIA ES VALIDA CON UNA PRUEBA DE COMPRA FECHADA

1. Se garantiza, al comprador original, de estar libres de defectos de fabricación en condiciones de uso normales y las condiciones para un (1) año, cordones excluidos. Esta garantía se aplica sólo al comprador original de este producto.
2. Si necesita cambiar la unidad, devuélvala en su caja original, con el recibo de compra, a la tienda donde lo compró. Si usted está más allá del plazo concedido para el retorno por la política de la tienda, por favor consulte la garantía incluida.
3. Si utiliza el aparato para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones, debería ofrecerle años de servicio satisfactorio.
4. Durante el período de garantía de un año, un producto con un defecto será reparado o reemplazado por un modelo nuevo o reacondicionado (a nuestro criterio) cuando el producto sea devuelto a nuestro Centro de Servicio. (Consulte la sección "Devoluciones" a continuación).
5. El producto reparado o reemplazado estará garantizado por el saldo restante del período de garantía de un año y un plazo adicional de un mes.
6. **Esta garantía limitada cubre los aparatos comprados y usados en los 50 estados contiguos y el Distrito de Columbia, y no cubre:**
 - Los daños causados por el uso excesivo, negligencia, uso y desgaste normal, uso comercial, montaje o instalación incorrecta del producto.
 - Los daños causados durante el envío.
 - Los daños causados por la sustitución o reposición de fusibles o disyuntores.
 - Defectos que no sean defectos de fabricación.
 - Rotura causada por mal uso, abuso, accidente, alteración, falta de cuidado y mantenimiento, o incorrecta de corriente o voltaje.
 - Pérdida o falta alguna pieza del producto. Las piezas se deben comprar por separado.
 - Daños de piezas que no sean eléctricos; por ejemplo: agrietado o roto de plástico o de vidrio.
 - Daños por servicio o reparación por personal no autorizado.
 - Las garantías extendidas compradas a través de una empresa independiente o revendedor.
 - Remordimiento del consumidor no es una razón aceptable para devolver un producto a nuestro Centro de Servicio.

*** Un año de garantía limitada válida solamente en los 50 estados contiguos y el Distrito de Columbia, excluyendo Puerto Rico y las Islas Vírgenes.**

Esta garantía es válida sólo si el producto es comprado y operado en los EE.UU., el uso del producto que se encuentra en violación de las instrucciones escritas proporcionadas con la unidad anulará esta garantía.

Para la garantía internacional, por favor póngase en contacto con el distribuidor local.

** Cualquier instrucción o política incluida en este manual puede estar sujeta a cambios en cualquier momento.

MAXI-MATIC, EE.UU.

18401 E. Ave Arenth. City of Industry, CA 91748

Departamento de Atención al Cliente: (626) 912-9877 Ext: 120/107/105

Lunes a viernes 8:30am-5pm PST

Sitio web: www.maxi-matic.com

INSTRUCCIONES DE DEVOLUCIÓN

DEVOLUCIONES:

- A. Cualquier devolución de mercancía defectuosa al fabricante deben ser procesados apropiadamente contactando primero al servicio al cliente (información de contacto se muestra a continuación) para obtener un # RA (Número de autorización de devolución). No se aceptará ninguna devolución de mercancía sin un # RA aplicable.
- B. INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE RETORNO. Su garantía depende que usted siga estas instrucciones si va a devolver la unidad a Maxi-Matic EE.UU.:
1. Empaque cuidadosamente el producto en su caja original o en otra caja adecuada para evitar daños durante el envío.
 2. Antes del envío de la devolución unidad, asegúrese de adjuntar:
 - a) Su nombre, dirección completa con código postal, número de teléfono durante el día, y #RA
 - b) Un recibo de compra fechado o COMPROBANTE DE COMPRA,
 - c) El número de modelo de la unidad y el problema que tiene (Encierre en un sobre y pegue directamente a la unidad antes de sellar la caja) y
 - d) Todas las piezas o accesorios relacionados con el problema.
 3. Maxi-Matic EE.UU. recomienda enviar el paquete de servicio terrestre de UPS para fines de seguimiento. No podemos asumir la responsabilidad por productos perdidos o dañados devueltos a nosotros durante el transporte entrante. Para su protección, siempre cuidadosamente empaquetar el producto para su envío y asegurarlo con la compañía. Envíos C.O.D no puede ser aceptado.
 4. **Todos los gastos de envío de devolución debe ser pagado por usted.**
 5. Una vez que su devolución ha sido recibida por nuestro almacén, Maxi-Matic EE.UU. se compromete a reparar o sustituir el producto si presenta defectos de materiales o mano de obra, sujeto a las condiciones del apartado B.
 6. **Maxi-Matic pagará los gastos de envío para enviar el producto reparado o reemplazado de nuevo a usted.**



Elite Customer Service Center

Mail: Maxi-Matic, USA
18401 E. Arenth Ave
City of Industry, CA
91748-1227

Phone: 800-365-6133 ext. 120/105

Website: www.maxi-matic.com
Visit our website for Live Chat Support
& Contact Us Form
Register your product online



[elitebymaximatic](https://www.facebook.com/elitebymaximatic)



[@elite_by_maximatic](https://www.instagram.com/elite_by_maximatic)

Elite is a registered trademark of Maxi-Matic, USA.
Copyright Elite by Maxi-Matic.

Actual product may vary from the images/illustrations in this manual due to continual product improvement.

MODEL: MST-5240