

CONTENIDO

PROTECCIONES IMPORTANTES.....	27
CONEXIÓN ELÉCTRICA	28
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA.....	28
DESCRIPCIÓN DEL APARATO.....	28
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE.....	28
OPERACIÓN.....	28
NOTA.....	28
OLLA	29
MODO STAND-BY/MODO ACTIVO DE SU OLLA DE COCCIÓN LENTA	29
LINEAMIENTOS DE LA COCCIÓN.....	30
COCCIÓN LENTA	30
COCCIÓN CON LA FUNCIÓN BAJA (LOW)	31
COCCIÓN CON LA FUNCIÓN MEDIA (MEDIUM)	31
COCCIÓN CON LA FUNCIÓN ALTA (HIGH)	32
FUNCIÓN DE CONSERVACIÓN DE CALOR (KEEP WARM)	32
CAMBIO DE FUNCIÓN DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN YA EN FUNCIONAMIENTO	33
AJUSTE DEL CRONÓMETRO DURANTE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN YA EN MARCHA.....	34
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	34
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	34
RECETAS	35

PROTECCIONES

IMPORTANTES

Cuando use un aparato eléctrico, las precauciones básicas de seguridad deben ser siempre cumplidas:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

2. ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO SOLO PARA USO DOMÉSTICO. NO DEBE SER USADO EN EXTERIORES.

3. No toque las superficies calientes, use asas o perillas. Debe tenerse precaución extrema cuando se use la olla en condición de alta temperatura. Use siempre guantes o agarra ollas.
4. Para protegerse en contra de riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la olla doméstica de cocción lenta, el cable o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido. Si la olla doméstica de cocción lenta cae en algún líquido, desenchufe inmediatamente el cable del tomacorriente.
NO se acerque al líquido.
5. Para evitar un posible daño accidental, es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es usado por o cerca de niños.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Permita que se enfríe antes de poner o retirar partes.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañados o después que este no haya funcionado correctamente o si se ha caído o dañado en cualquier forma o si no está operando adecuadamente. Devuelva el aparato al Centro de Atención al Cliente De'Longhi más cercano (Ver la Garantía para más detalles) para su evaluación, reparación o ajuste mecánico o eléctrico.
8. Si el enchufe se calienta, contacte a un electricista calificado.
9. De'Longhi no recomienda el uso de accesorios ya que estos podrían causar fuego, descarga eléctrica o riesgo de daño.
10. No debe ser usado en exteriores o en cualquier lugar donde el cable o la unidad doméstica pudieran estar

en contacto con agua mientras esté en uso.

11. No debe ser colocado sobre o cerca de una cocina a gas o eléctrica, o en un horno caliente
12. Debe tenerse precaución extrema cuando se mueve un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
13. No use el aparato para otro uso que no sea el ya previsto.
14. Para evitar la posibilidad de que la olla de cocción lenta sea accidentalmente sacada del área de trabajo, lo cual pudiera resultar en daño personal o al aparato, no permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
15. Para evitar daño al cable y posible fuego o peligro de electrocución, no permita que el cable tenga contacto con superficies calientes, incluyendo una cocina.
16. No use detergente abrasivo/agresivo/ácido, esponjas de metal o lana de acero para limpiar el aparato.
17. Evite cambios repentinos de temperatura, tales como la adición de productos refrigerados a la olla caliente, o el derrame de agua fría sobre la tapa caliente.
18. La tapa está hecha de vidrio y por lo tanto es frágil. Maneje con cuidado apropiado.
19. Precaución: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solo en la olla proporcionada, no use cualquier otro recipiente de metal.
20. Precaución: Una olla caliente puede causar daños a las mesas o mostradores. Cuando remueva la olla caliente de la olla de cocción lenta, no la coloque directamente en ninguna superficie no protegida. Coloque siempre la olla caliente en un trípode o estante o en una superficie refractaria.
21. Si el aparato es usado en un mostrador hecho con un material de superficie sólida (por ejemplo Silestone®, Corian®, etc.) siga cuidadosamente las indicaciones del fabricante del mostrador y/o el proveedor.
22. Para desconectar, presione el botón Off/On, y luego remueva el enchufe del tomacorriente de la pared.
23. Este aparato está previsto solo para uso en mostrador.
24. ADVERTENCIA: La comida derramada puede causar graves quemaduras. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca cubra el cable sobre el borde del mostrador, nunca use el tomacorriente debajo del mismo y nunca lo use con un cable

de extensión.

25. Este producto cumple con las normas de seguridad de UL y CSA.

MANTENGA ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA: Después de desempacar el aparato de su empaque, chequee que todas las partes estén intactas.

La tapa está hecha de vidrio y por lo tanto es frágil. La tapa debe ser reemplazada si está visiblemente agrietada, estriada o rasguñada. Mientras se use, limpie o mueva el aparato, evite chocar o cerrar de golpe a la tapa. No vierta líquidos fríos sobre el vidrio mientras el aparato esté caliente.

ADVERTENCIA: Los accesorios de este aparato para la cocción, no son apropiados para la preservación de los alimentos. Evite dejar alimentos ácidos por tiempo prolongado tales como limón, /jugo de naranja, tomate o vinagre en superficies de los accesorios. Si estas sustancias son dejadas en las superficies por un tiempo prolongado, las mismas podrían dañar y deteriorar la capa antiadherente.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Use solo un tomacorriente con un suministro de energía de 120 Volt - 60 Hz

NOTE

Este aparato posee un enchufe polarizado (una punta es más ancha que la otra).

Como característica de seguridad, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado en una sola posición. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el mismo. Si este todavía no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente anular esta función de seguridad.

INSTRUCCIONES DE AJUSTE DEL CABLE ESPECIAL

Se provee de un cable corto de suministro de energía para reducir los riesgos de enredo o tropiezo con un cable largo.

No use ningún cable de extensión.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Voltaje: 120 V ~ 60Hz

Potencia consumida: 350 W

Dimensiones generales: LxPxH 17.7x11.8x9.4 en (45x30x24 cm)

Peso (incluyendo accesorios): 8.8 lb (4 kg)

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A. SELECTOR DE FUNCIÓN
- B. BOTÓN DE CONSERVACIÓN DE CALOR (KEEP WARM)
- C. TIEMPO + / - BOTONES (TIME)
- D. BOTONES DE START/STOP
- E. LUZ ROJA
- F. LUZ ROJA DE CONSERVACIÓN DE CALOR
- G. PANTALLA
- H. OLLA
- I. TAPA

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Para usar su olla de cocción lenta:

1. Desempaque cuidadosamente la olla de cocción lenta.
2. Lave la olla y la tapa de vidrio en agua tibia y jabonosa. Enjuague bien y seque a fondo.
3. Limpie todas las superficies internas y externas de la base de la olla de cocción lenta con un paño suave y húmedo.
4. Coloque la olla en la base de la unidad.
5. Coloque la tapa en la parte superior de la olla.
6. Enchufe el cable de energía eléctrica. Su olla de cocción lenta está lista para ser usada.

OPERACIÓN

Su olla de cocción lenta De'Longhi cocina los alimentos automáticamente una vez que usted ajusta el tiempo y el modo de cocción deseado. Cuando se acaba el tiempo, la unidad se cambiará automáticamente al ajuste de conservación de calor y se iluminará la luz del indicador de ese ajuste.

Cuando el tiempo y el modo de cocción estén ajustados, la unidad realizará esas funciones hasta que el tiempo de cocción finalice o la unidad se apague manualmente.

NOTA

- El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés) recomienda que cuando se cocine cualquier alimento que contenga carne en la olla de cocción lenta, la carne debe pasar 2 horas a 140°F. Esto asegura que la carne alcance temperaturas aptas para el consumo en la cantidad de tiempo apropiada.
- Esta es una olla de cocción lenta de gran capacidad y se

recomienda que cocine con por lo menos 1 cuarto (1 litro) de comida en la olla.

- Evite cocinar comida congelada. Use solo ingredientes con temperatura ambiente.

OLLA

Su olla de cocción lenta De'Longhi está provista de una olla de aluminio removible de 6-cuartos (5.7 litros) con una capa antiadherente (H).

Una olla puede también ser usada como una plato para servir en la mesa del comedor. Es segura para un horno hasta 450°F (230°C), y apropiada para la hornilla de la cocina (cocina a gas o eléctrica, no de inducción).

El vaciado podría ser difícil si la olla está llena o casi llena, es por esto que se recomienda que usted use un cucharón para remover el contenido de la olla.

ADVERTENCIA:

- No recaliente la olla con una llama intensa sin alimento.
- El tiempo prolongado de tostado puede dañar la capa antiadherente.

Con el fin de evitar daños a la capa antiadherente, use poco tiempo para dorar.

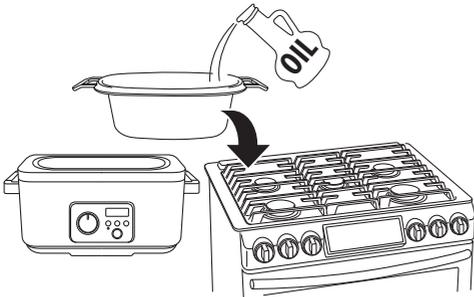
- No use la olla en hornos microondas.

Tostar y Dorar en la Olla de Aluminio

1. Para carnes o aves deliciosas, con una corteza tostada, abundantemente sazonadas, frote con sus especias favoritas antes de dorarlas.
2. Ponga una ligera capa de aceite de cocina o mantequilla en la olla. Esto variará sobre el contenido de grasa en el tipo de carne que está siendo cocinada.
3. Remueva la olla de aluminio de la olla de cocción lenta y colóquela directamente en la hornilla de la cocina.

ADVERTENCIA: Use una cocina a gas o eléctrica con las dimensiones apropiadas para la base de la olla. Cocina sin inducción.

Para evitar daños en la olla, no permita que la llama o el calor entre en contacto directo con la parte pintada de negro de la olla de cocción.



4. Cuando el aceite hierva a fuego lento, añada la carne a la olla de aluminio con el lado de la grasa hacia abajo; coloque la piel de las aves hacia abajo. Ase la carne por unos pocos minutos hasta que se dore, luego gire el alimento hasta que todas las superficies estén doradas.

ADVERTENCIA: Tenga precaución cuando hierva a fuego lento. Use guantes protectores para el horno. Mantenga las manos y la cara alejadas de la abertura del sartén de aluminio. Evite el contacto con el aceite caliente ya que éste puede salpicar.

5. Después que toda la comida esté dorada, drene cualquier exceso de grasa antes de retornar la olla a la base de cocción lenta para completar su receta.

PRECAUCIÓN: Use guantes protectores para el horno cuando remueva la olla de aluminio de la hornilla de la cocina para retornarla hasta la parte central de la olla de cocción lenta.

ADVERTENCIA: Para evitar rasguños en la capa antiadherente, nunca use utensilios afilados cuando revuelva los alimentos en la olla de aluminio.

6. Prepare los ingredientes de acuerdo con las instrucciones de la receta. Coloque el alimento dentro de la olla de aluminio. **NO LLENE LA OLLA CON ALIMENTOS HASTA EL TOPE.** Para mejores resultados, la olla de aluminio debe ser llenada al menos hasta la mitad.

MODO STAND BY/MODO ACTIVE DE SU OLLA DE COCCIÓN LENTA

Una vez que el aparato esté conectado a la fuente de energía eléctrica, la pantalla se iluminará como h00:00m (con puntos fijos) por 20 segundos. Después de este tiempo se reduce la luz de fondo de la pantalla. Esto se define como modo Stand-by.

Gire el selector de función (A), o presione cualquiera de los botones, la pantalla fallará para ajustar la función seleccionada. Esto se define como modo Activo. Si no realiza alguna operación en 20 segundos, se reduce la luz de fondo de la pantalla, cambiando al modo Stand-by.

Esta condición es válida en cualquier momento si no se realiza ninguna operación en 20 segundos del modo activo.



Desde el modo Stand-by, si se presiona por una vez el botón inicio/parada, el control fallará al modo Activo. Si se presiona una vez más el botón inicio/parada, comienza la función actual seleccionada.

LINEAMIENTOS DE COCCIÓN

MODO DE COCCIÓN LENTA					
AJUSTE	DESCRIPCIÓN	RECETAS	FUNCIÓN TEMPERATURA	CRONÓMETRO	CONSERVACIÓN DEL CALOR
BAJO (LOW)	Este es útil para recetas de cocina o cortes tiernos de carne que requieran tiempos de cocción largos para desarrollar un pleno sabor.	Pudines a base de huevo cocido Carne asada Rollos de carnes Costillas de carne Piezas de pollo/pavo Aderezo/ Relleno Frijoles secos/lentejas Cerdo asado Sopas con cortes menos tiernos de carne Estofado de pollo	175°F (80°C)	El tiempo de falla es h10:00m Ajustable desde 30 minutos a 24 horas, con incrementos de 15 minutos	Ajuste automáticamente al final del tiempo de cocción, una duración máxima de 12 horas
MEDIO (MEDIUM)	Apropiado para la mayoría de las recetas cuando hay tiempo para una larga y lenta cocción. Este es un ajuste ideal para que el alimento comience a cocinarse antes de usted irse a trabajar y luego se puede servir en la tarde para la cena	Papas asadas Lomo de carne asado Carne asada Rollos de carnes Costillas de carne Costillas de cerdo Estofado de patatas Pudines Pudín de arroz Huevo cocido Peras escalfadas Chuletas de cerdo	185°F (85°C)	El tiempo de falla es h08:00m. Ajustable desde 30 minutos a 16 horas, con incrementos de 15 minutos	Ajuste automáticamente al final del tiempo de cocción, una duración máxima de 12 horas
ALTO (HIGH)	Intente usar este ajuste cuando se desee un tiempo de cocción más corto o para recetas que son típicamente horneadas.	Sopa a base de caldo Piezas de pollo/pavo Carnes asadas Patatas al vapor Estofado de arroz salvaje Albóndigas	200°F (93°C)	El tiempo de falla es h04:00m Ajustable desde 30 minutos a 8 horas, con incrementos de 15 minutos	Ajuste automáticamente al final del tiempo de cocción, una duración máxima de 12 horas
CONSERVACIÓN DEL CALOR (KEEP WARM)	NO USE ESTA FUNCIÓN PARA COCINAR ALIMENTOS Este ajuste es usado solo para recalentar o mantener caliente la comida cocida	Todos los alimentos cocidos Recalentamiento de la cena, sopas, etc. Usado para mantener los alimentos calientes mientras se entretiene.	150°F (65°C)	El tiempo de falla es h00:15m Ajustable desde 15 minutos a 12 horas, con incrementos de 15 minutos	-

COCCIÓN LENTA

La cocción lenta es perfecta para alimentos que requieren hervir lentamente y por un largo tiempo tales como sopas, caldos, guisos y frijoles secos. La cocción lenta es también ideal para específicos tipos de carnes tales como lomos asados, costillas, paletas de cerdo y piernas de cordero.

Los ajustes Medio y Bajo son usualmente usados para recetas que requieren un tiempo adicional de cocción.

Cuando se inicie un plato al final del día, seleccione el ajuste Alto para asegurarse que se cocine el alimento, que esté caliente y listo para cuando usted desee comer.

COCCIÓN CON LA FUNCIÓN BAJA (LOW)

1. Coloque la unidad en un mostrador limpio y seco.
2. Remueva la tapa de vidrio.
3. Llene la olla con los ingredientes.
4. Reemplace la tapa.

Desde el modo stand-by, gire el selector de función (A) para seleccionar la función BAJO.

La pantalla fallará en h10:00m intermitente, más que el ajuste de tiempo de cocción presionando los botones Tiempo (TIME) +/- (C).

Cada presión del botón + aumentará el tiempo en incrementos de 15 minutos, para un ajuste máximo de h24:00m.

Cada presión del botón - reducirá el tiempo en incrementos de 15 minutos, hasta h00:30m.

Mantenga el botón + presionado por 2 segundos y la pantalla automáticamente aumentará el tiempo, en incrementos de 30 minutos hasta que se suelte el botón.

Mantenga el botón - presionado por 2 segundos y la pantalla automáticamente reducirá el tiempo, en incrementos de 30 minutos hasta que se suelte el botón.

Presione el botón Start/Stop (D) y comienza la función de cocción, la luz roja (E) alrededor de este botón se iluminará. Si el botón Start/Stop (D) no es presionado en 20 segundos, el control se va hacia el modo stand-by.

La pantalla dejará de parpadear y el cronómetro comenzará la cuenta regresiva.



Es posible detener la función en cualquier momento presionando el botón Start/Stop (D). La luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se apagará, la pantalla fallará al modo stand-by.

Una vez que el tiempo de ajuste haya transcurrido, la cocción habrá finalizado, la luz roja alrededor del botón Start/Stop se apagará, la pantalla mostrará "End" intermitente por 5 minutos.



Mientras "End" esté intermitente usted podrá reajustar el control presionando el botón Start/Stop (D). El control se dirigirá hacia el modo stand-by.

Si no se realiza ninguna operación después de 5 minutos en forma intermitente, el control automáticamente fallará a la función de CONSERVACIÓN DE CALOR (KEEP WARM).

La luz roja de conservación de calor (F) se iluminará, la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se iluminará.

Una vez que la función de conservación de calor (KEEP WARM) de un tiempo máximo de 12 horas haya transcurrido, el control se apagará y se dirigirá hacia el modo stand-by.

COCCIÓN CON LA FUNCIÓN MEDIA (MEDIUM)

1. Coloque la unidad en un mostrador limpio y seco.
2. Remueva la tapa de vidrio.
3. Llene la olla con los ingredientes.
4. Reemplace la tapa.

Desde el modo stand-by, gire el selector de función (A) para seleccionar la función MEDIO.

La pantalla fallará en h8:00m intermitente, más que el ajuste de tiempo de cocción presionando los botones Tiempo (TIME) +/- (C).

Cada presión del botón + aumentará el tiempo con incrementos de 15 minutos, para un ajuste máximo de h16:00m.

Cada presión del botón - reducirá el tiempo en incrementos de 15 minutos, hasta h00:30m.

Mantenga el botón + presionado por 2 segundos y la pantalla automáticamente aumentará el tiempo, con incrementos de 30 minutos hasta que se suelte el botón.

Mantenga el botón - presionado por 2 segundos y la pantalla automáticamente reducirá el tiempo, con incrementos de 30 minutos hasta que se suelte el botón.

Presione el botón Start/Stop (D) y comienza la función de cocción, la luz roja (E) alrededor de este botón se iluminará. Si el botón Start/Stop (D) no es presionado en 20 segundos, el control se va hacia el modo stand-by.

La pantalla dejará de parpadear y el cronómetro comenzará la cuenta regresiva.



Es posible detener la función en cualquier momento presionando el botón Start/Stop. La luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se apagará, la pantalla fallará al modo stand-by.

Una vez que el tiempo de ajuste haya transcurrido, la cocción habrá finalizado, la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se apagará, la pantalla mostrará "End" intermitente por 5 minutos.



Mientras “End” esté intermitente usted podrá reajustar el control presionando el botón Start/Stop (D). El control se dirigirá hacia el modo stand-by.

Si no se realiza ninguna operación después de 5 minutos en forma intermitente, el control automáticamente fallará a la función de Conservación de calor (KEEP WARM).

La luz roja de conservación de calor (F) se iluminará, la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se iluminará.

Una vez que la función de conservación de calor (KEEP WARM) de un tiempo máximo de 12 horas haya transcurrido, el control se apagará y se dirigirá hacia el modo stand-by.

COCCIÓN CON LA FUNCIÓN ALTA (HIGH)

1. Coloque la unidad en un mostrador limpio y seco.
2. Remueva la tapa de vidrio.
3. Llene la olla con los ingredientes.
4. Reemplace la tapa.

Desde el modo stand-by, gire el selector de función (A) para seleccionar la función ALTA (HIGH).

La pantalla fallará en h4:00m intermitente, más que el ajuste de tiempo de cocción presionando los botones Tiempo (TIME) +/- (C).

Cada presión del botón + aumentará el tiempo en incrementos de 15 minutos, para un ajuste máximo de h08:00m.

Cada presión del botón - reducirá el tiempo en incrementos de 15 minutos, hasta h00:30m.

Mantenga el botón + presionado por 2 segundos y la pantalla automáticamente aumentará el tiempo, con incrementos de 30 minutos hasta que se suelte el botón.

Mantenga el botón - presionado por 2 segundos y la pantalla automáticamente reducirá el tiempo, con incrementos de 30 minutos hasta que se suelte el botón.

Presione el botón Start/Stop (D) y comienza la función de cocción, la luz roja (E) alrededor de este botón se iluminará. Si el botón Start/Stop (D) no es presionado en 20 segundos, el control se va hacia el modo stand-by.

La pantalla dejará de parpadear y el cronómetro comenzará la cuenta regresiva.



Es posible detener la función en cualquier momento presionando el botón Start/Stop (D). La luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se apagará, la pantalla fallará al modo stand-by.

Una vez que el tiempo de ajuste haya transcurrido, la cocción habrá finalizado, la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se apagará, la pantalla mostrará “End” intermitente por 5 minutos.



Mientras “End” esté intermitente usted podrá reajustar el control presionando el botón Start/Stop (D). El control se dirigirá hacia el modo stand-by.

Si no se realiza ninguna operación después de 5 minutos en forma intermitente, el control automáticamente fallará a la función de Conservación de calor (KEEP WARM).

La luz roja de conservación de calor (F) se iluminará, la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se iluminará.

Una vez que la función de conservación de calor (KEEP WARM) de un tiempo máximo de 12 horas haya transcurrido, el control se apagará y se dirigirá hacia el modo stand-by.

FUNCIÓN DE CONSERVACIÓN DE CALOR (KEEP WARM)

Selección automática conservación de calor (KEEP WARM)

La función de conservación de calor (KEEP WARM) se activa automáticamente al final del tiempo de cocinado de cada función. Una vez que la función ha terminado, el mensaje “End” parpadea por 5 minutos, la Función de Conservación de calor (KEEP WARM) se encenderá automáticamente, la luz roja de Conservación de calor (F) y la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se iluminará, y la pantalla mostrará el conteo del tiempo desde h00:00m hasta h12:00m, con incremento de 1 minuto. Así usted sabrá por cuánto tiempo la función de conservación de calor (KEEP WARM) ha sido activada.



Si no se realiza ninguna acción, después de que hayan transcurrido 12h el control se apagará, y se dirigirá hacia el modo stand-by. La luz roja de Conservación de Calor (F) y la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se apagará.

Selección Manual de Conservación de Calor (KEEP WARM)

La función de Conservación de Calor (KEEP WARM) puede ser también activada manualmente presionando el botón de Conservación de Calor (KEEP WARM) (B).

Desde el modo stand-by (o modo activo pero no mientras alguna otra función de cocción haya comenzado), la función puede ser activada presionando el botón de Conservación de Calor (KEEP WARM) (B).

La luz roja de Conservación de Calor (F) se iluminará, y la pantalla fallará a modo activo y mostrará h00:15m.

La presión adicional del botón de Conservación de calor (KEEP WARM) (B) desactivará la función: el control retorna a modo activo, la luz roja de Conservación de calor (F) se apagará y la pantalla mostrará la falla del ajuste de la función seleccionada por 20 segundos.

Si no se realiza ninguna operación después de este tiempo, el control retornará al modo Stand-By.

También es posible desactivar la función de Conservación de Calor (KEEP WARM) (si no ha comenzado ya) girando el selector de Función (A): La luz roja de Conservación de Calor (F) se apagará y el control se irá al modo activo, mostrando la condición de falla para cada función por 20 segundos.

Si no se realiza ninguna operación después de este tiempo, el control retornará al modo Stand-By.

Cuando se selecciona la función de Conservación de Calor (KEEP WARM), el tiempo puede ser ajustado desde h00:15m a h12:00m, en incrementos de 15 minutos presionando los botones Tiempo (TIME) +/- (C).

Mantenga el botón + presionado por 2 segundos y la pantalla automáticamente aumentará el tiempo, en incrementos de 30 minutos hasta que se suelte el botón.

Mantener el botón - presionado por 2 segundos y la pantalla automáticamente reducirá el tiempo, en incrementos de 30 minutos hasta que se suelte el botón.

Si el botón Start/Stop (D) no es presionado en 20 segundos, el control se va hacia el modo stand-by.

Presionando el botón Start/Stop (D) se activa la función de Conservación de Calor (KEEP WARM) y la luz roja (E) alrededor de este botón se iluminará.



Una vez que el tiempo de ajuste haya transcurrido, el control se apagará y se irá hacia el modo stand-by. La luz roja de Conservación de Calor (F) y la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se apagará.

Para ambos casos anteriores (Manual o Automático), es posible detener la función en cualquier momento presionando el botón Start/Stop (D).

La luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop y la luz roja de Conservación de Calor (F) se apagará, la pantalla fallará para el modo stand-by.

CAMBIO DE FUNCIÓN DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN YA EN FUNCIONAMIENTO

Cuando cada función de cocción ya haya comenzado, usted puede girar el selector de Función (A), cambiando la función actual de cocción.

El control continúa el conteo regresivo del tiempo previamente seleccionado si este no excedió el tiempo máximo de la reciente función seleccionada y cambia la temperatura ajustada a la nueva función seleccionada.

Si el tiempo excede el tiempo máximo de la reciente función seleccionada, la pantalla cambiará al valor del tiempo máximo para la reciente función seleccionada.

Vea los siguientes ejemplos de cómo seleccionar los valores Tiempo/Función.

Ejemplos:

Función Baja con un tiempo de h22:15m

∨

cambia a Función Media

∨

el tiempo será h16:00m

Función Media con un tiempo de h10:20m

∨

cambia a Función Alta

∨

el tiempo será h08:00m

Función Media con un tiempo de h04:30m

∨

cambia a Función Alta

∨

el tiempo será h04:30m

Si el selector de Función (A) es cambiado cuando la función Conservación de Calor (KEEP WARM) ya ha comenzado, el control no cambiará nada y continuará trabajando la función Conservación de Calor (KEEP WARM).

AJUSTE DEL CRONÓMETRO DURANTE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN YA EN MARCHA

Cuando cada función de cocción ya haya comenzado, usted puede ajustar el cronómetro presionando los botones Tiempo (TIME) +/- (C).

Ya que se presiona primero los botones de +/-, la pantalla comenzará a estar intermitente mostrando el tiempo actual.

Si no hay una selección adicional de los botones de +/-, después de 3 segundos la pantalla dejará de estar intermitente confirmando con esto el valor.

Con la presión adicional de los botones de +/-, la pantalla mostrará el valor múltiple más cercano de 15 minutos.

Vea los siguientes ejemplos de cómo el control seleccionará los valores múltiples de 15 minutos:

Ejemplos:

01:34 > + botón presionado > la pantalla mostrará 01:45

01:34 > - botón presionado > la pantalla mostrará 01:30

03:54 > + botón presionado > la pantalla mostrará 04:00

03:54 > - botón presionado > la pantalla mostrará 03:45

02:16 > + botón presionado > la pantalla mostrará 02:30

2:16 > - botón presionado > la pantalla mostrará 2:15

Con la presión adicional de los botones Tiempo (TIME) +/- (C) el control aumentará o reducirá el cronómetro en incrementos de 15 minutos.

Mantenga el botón + presionado por 2 segundos y la pantalla automáticamente aumentará el tiempo por 30 minutos, hasta que se suelte el botón.

Mantener el botón - presionado por 2 segundos y la pantalla automáticamente reducirá el tiempo, en incrementos de 30 minutos hasta que se presione el botón.

Si no existe presión adicional de los botones Tiempo (TIME) +/- (C), después de 3 segundos la pantalla dejará de estar intermitente y confirmará el nuevo valor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Aquí se presentan unos pocos sencillos consejos para asegurar que su olla de cocción lenta le brinde años de servicio.

La tapa es apta para el lavavajillas.

Se recomienda lavar la olla a mano para asegurar una vida más larga a la capa antiadherente.

- Desenchufe la Olla de Cocción Lenta y déjela enfriar antes de lavarla.
- Evite usar productos abrasivos/agresivos que puedan dañar a la olla o a la parte externa del aparato.
- Coloque la tapa en el lavavajillas o lávela con agua tibia y

jabonosa.

- Si los alimentos se adhieren a la superficie, llene la olla con agua tibia y jabonosa y permita que se remoje antes de lavarla.
- Si es necesario restregar, use un limpiador no abrasivo o un detergente líquido con una almohadilla de nylon o cepillo.
- Limpie las superficies internas de la olla con una almohadilla suave.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

<p>La Olla de Cocción Lenta no se encenderá o la luz de la pantalla LCD se ha apagado</p>	<p>Chequee que el enchufe de la energía eléctrica esté debidamente insertado en el tomacorriente de la pared</p> <p>Inserte el enchufe de la energía eléctrica en un tomacorriente diferente</p> <p>Verifique el disyuntor (cortacircuitos)</p> <p>Si la solución anterior no resuelve el problema, el aparato probablemente ha tenido un desperfecto.</p> <p>Desenchufe el aparato del tomacorriente y contacte al Centro de Servicio al Cliente De'Longhi para requerir asistencia.</p>
<p>La pantalla muestra</p> 	<p>El control electrónico detecta un desperfecto en el aparato.</p> <p>Desenchufe el aparato del tomacorriente, espere 10 minutos y enchúfelo de nuevo.</p> <p>Si el mensaje de error se muestra de nuevo, desenchufe el aparato y contacte al Centro de Servicio al Cliente De'Longhi para requerir asistencia</p>

RECETAS

Dip de espinaca y alcachofa con un toque picante

Porciones: 10

Preparación: 15 minutos

Tiempo de Cocción: 2 ½ horas

Tiempo total: 2 ¾ horas

Ingredientes:

¼ taza de mantequilla

1 cebolla pequeña, cortada en trocitos

1 cucharada de ajo, picado

1 barra (8onzas) de queso crema, blando

½ taza de mayonesa

½ taza de crema agria

¼ crema de leche (o leche entera)

½ cucharadita de hojuelas de pimienta roja (puede ser ajustada al nivel de especias deseado)

1 paquete (10 onzas) de espinacas congeladas (descongeladas y escurridas)

1 lata (14onzas) de corazones de alcachofas, escurridos y troceados

1 pimiento jalapeño, picado

1 cucharadita de vinagre de vino

¼ queso parmesano, rallado

½ taza de queso feta desmenuzado

½ taza de queso mozzarella

Instrucciones:

Remueva la pieza inserta de la olla de cocción lenta y colóquela en la hornilla de la cocina. Derrita la mantequilla en la pieza a fuego mediano. Añada la cebolla y saltee por 5 minutos, removiendo ocasionalmente hasta que las cebollas estén traslúcidas. Añada el ajo y saltee por un minuto más.

Vuelva a colocar la pieza en la olla de cocción lenta. Añada el queso crema, la crema agria, la mayonesa, y la crema de leche a la cebolla y el ajo. Revuelva para mezclar. Añada el resto de los ingredientes y de nuevo remueva para mezclar a fondo.

Cubra y ajuste a Bajo la olla de cocción lenta por 2 ½ horas. Revuelva antes de servir.

Ensalada de Coliflor y cebada con merey

Porciones: 4

Preparación: 25 minutos

Tiempo de Cocción: 3 a 3½ horas

Tiempo total: Aproximadamente 3½ horas

Ingredientes:

2 cucharadas de mantequilla

1 taza de cebada

3 tazas de caldo de vegetales

½ taza de apio , troceado

1 pimiento rojo, descarozado, sin semillas y picado

1 cebolla pequeña, troceada

1 diente grande de ajo, picado

1 cabeza mediana de coliflor, cortada en cogollos

1 lata (15 onzas) de garbanzos, escurridos y enjuagados

Aderezo:

3 cucharadas de zumo de limón

1 cucharada de mayonesa

1 cucharadita de mostaza de Dijon

½ cucharadita de azúcar

5 cucharadas de aceite de oliva

Sal al gusto

Pimienta molida al gusto

1 bolsa (5 onzas) de rúgula o col rizada

½ taza de merey, picado grueso

¼ taza de perejil fresco, troceado (opcional)

Instrucciones:

Remueva la pieza inserta de la olla de cocción lenta y colóquela en la hornilla de la cocina a fuego medio. Añada la mantequilla y la cebada a la pieza. Revuelva y cocine por aproximadamente por 10 minutos o hasta que la cebada esté ligeramente tostada. Vuelva a colocar la pieza en la olla de cocción lenta.

Añada el caldo y los 4 siguientes ingredientes a la cebada. Revuelva para mezclar. Coloque los cogollos de coliflor sobre la mezcla. Cubra y cocine en Medio de 3 a 3.5 horas, o hasta que la cebada esté tierna y el líquido se haya absorbido. Añada los garbanzos. Incorpore los garbanzos a la mezcla de la cebada.

Mientras se cocina la cebada, prepare el aderezo de la ensalada batiéndolo junto con el zumo de limón, la mayonesa, la mostaza de Dijon, el azúcar y el aceite de oliva en un bol mediano hasta que emulsione. Sazone el aderezo al gusto con sal y pimienta.

Para preparar ensaladas individuales, coloque porciones individuales de la rúgula o la col rizada. Cubra con la mezcla de la cebada cocida. Salpique con el aderezo y cubra con merey troceado y perejil.

Pollo a la mantequilla

Porciones: 4

Preparación: 15 minutos

Tiempo de Cocción: 3 horas

Tiempo total: 3 horas 15 minutos

Ingredientes:

2½ - 3 libras de muslos de pollo deshuesado y sin piel, cortado en piezas de 2 pulgadas

1 cebolla, picada en trozos

4 dientes de ajo, picado

1 cucharada de jengibre fresco, picado

4 cucharadas de curry en polvo

1 cucharada de mezcla de especias

2 cucharaditas de comino

1 cucharadita de cúrcuma

¾ cucharadita de pimienta de cayena

3 cucharadas de pasta de tomate

1 lata (14 onzas) de leche de coco

½ taza de crema agria

¼ taza de mantequilla

1 cucharadita de páprika ahumada

Sal al gusto

½ taza de cilantro troceado

Arroz Jazmín, cocido de acuerdo con las instrucciones del paquete

Instrucciones:

Mezcle las piezas de pollo, la cebolla, el ajo y el jengibre en la olla de cocción lenta. En un bol pequeño, mezcle el curry en polvo y los cuatro siguientes ingredientes hasta la pimienta de cayena. (*) Espolvorear la mezcla de especias sobre el pollo. Revuelva para cubrir las piezas de pollo con las especias. Añada la pasta de tomate y la leche de coco al pollo. Revuelva para distribuir la pasta de tomate uniformemente. Cubra y cocine a fuego medio por 3 horas. Al final del tiempo de cocción, añada la crema agria, la mantequilla y la páprika ahumada. Revuelva la mezcla para crear una salsa suave y uniforme. Sazone al gusto con sal adicional. Sirva el pollo a la mantequilla sobre el arroz y cubra con la crema agria adicional y el cilantro si así lo desea.

(*) Si desea una versión más picante de este plato, reserve 1/3 - 1/2 de la mezcla de especias para añadir una hora antes en el ciclo de cocción.

Estofado de Carne con vegetales y Cazuela de Salsa de Carne

Porciones: 6-8

Preparación: 20 minutos

Tiempo de Cocción: 8 horas

Tiempo total: 8 horas 20 minutos

Ingredientes:

Sal

Pimienta

Páprika ahumada

4-5 libras de lomo asado

2 cucharadas de aceite de oliva

2 cucharadas de mantequilla

2 cebollas dulces completas, peladas y en mitades

1 tallo de apio cortado en 4 piezas

12 zanahorias bebé

1 taza de vino tinto

2 tazas de caldo de carne

2 ramitas de romero fresco

3 ramitas de tomillo fresco

2 hojas de laurel

2 cucharadas de almidón de maíz (si fuese necesario)

¼ de taza de caldo de carne (si fuese necesario)

Vegetales:

5 patatas rojas pequeñas, cortadas en cuartos

16 zanahorias bebé

2 cebollas dulces, peladas y en cuartos

Instrucciones:

Espolvorear el lomo por todos lados con sal, pimienta y páprika.

Remueva la pieza inserta de la olla de cocción lenta. Coloque la pieza en la hornilla de la cocina y añada el aceite de oliva y la mantequilla. Caliente a fuego medio alto. Coloque las mitades de cebollas, las zanahorias y el apio en el sartén caliente. Dore los vegetales por todos lados. Remueva los vegetales del sartén a un plato grande. Coloque el lomo adobado en el sartén añadiendo más aceite si fuese necesario. Dore la carne por lo menos 3 minutos por lado. Remueva la carne del sartén y colóquela en el plato con los vegetales asados. Desglase el sartén vertiendo el vino lentamente en la olla. A medida que el vino hierva, revuelva para reducir cualquier residuo de comida que esté pegado al sartén después de haber dorado los vegetales y asado la carne. Una vez que el sartén ha sido desglaseado, retorne la pieza a la olla de cocción lenta. Añada los vegetales asados de vuelta al sartén y coloque la carne sobre los vegetales. Coloque las hierbas frescas sobre el lomo asado. Añada suficiente caldo de carne al sartén para cubrir la parte inferior del lomo. Coloque las hojas de laurel dentro del caldo. Coloque las patatas crudas, las zanahorias y los cuartos de cebollas sobre el lomo de carne. Coloque la tapa en la olla. Ajuste para cocinar a fuego medio por 8 horas. Al final del tiempo de cocción, remueva la capa superior de vegetales (las patatas, las zanahorias y los cuartos de cebollas) y el lomo asado al plato de servir. Cubra para mantener caliente. Remueva las hojas de laurel y las hierbas y descarte. Vierta la salsa que contiene las cebollas doradas, las zanahorias, y el apio dentro de una salsera de acero inoxidable. Use una licuadora de mano, licúe hasta suavizar. Si la salsa está demasiado clara, mezcle el almidón de maíz y ¼ de taza del caldo de carne. Bata dentro de la salsera. Caliente la salsa hasta que hierva. Baje el fuego para hacer que la salsa hierva a fuego bajo. Revuelva hasta que la salsa espese a la consistencia deseada. Para servir, divida el lomo de carne y los vegetales en porciones individuales y cubra con la salsa de carne.