CONTENIDO

CONEXIÓN ELÉCTRICA 38
PROTECCIONES IMPORTANTES.....39
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA.....40
DESCRIPCIÓN DEL APARATO.....40
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE.....40
OPERACIÓN.....40
NOTA.....40
OLLA 40
MODO STAND-BY/MODO ACTIVO DE SU MULTI COOKER.....40
LINEAMIENTOS DE LA COCCIÓN.....41
COCCIÓN LENTA 42
HORNO/HORNEAR (OVEN/BAKE) 43
DORAR/SALTEAR (BROWN/SAUTÉ).....43
VAPOR (STEAM) 43
ARROZ (RICE).....43
COCCIÓN CON LA FUNCIÓN BAJA (LOW) 43
COCCIÓN CON LA FUNCIÓN MEDIA (MEDIUM) 43
COCCIÓN CON LA FUNCIÓN ALTA (HIGH) 44
FUNCIÓN CONSERVACIÓN DE CALO (KEEP WARM).....45
COCCIÓN CON LA FUNCIÓN HORNO/HORNEAR (OVEN/BAKE)45
COCCIÓN CON LA FUNCIÓN DORAR/SALTEAR (BROWN/SAUTE') 46
COCCIÓN CON LA FUNCIÓN VAPOR (STEAM) 47
COCCIÓN CON LA FUNCIÓN ARROZ (RICE).....48
CAMBIO DE FUNCIÓN DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN YA EN MARCHA.....51
AJUSTE DEL CRONÓMETRO DURANTE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN YA EN MARCHA.....51
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....52
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....52
RECETAS 53

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.

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 el Multi Cooker doméstico, 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 el Multi Cooker sea accidentalmente sacado 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 del Multi Cooker, 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 On/Off, 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.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Voltaje: 120 V ~ 60Hz
Potencia consumida: 1350 W
Dimensiones generales: LxPxH 17.7x12.5x11 en (45x32x28 cm)
Peso (incluyendo accesorios): 13 lb (6kg)

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A BOTÓN SELECTOR DE FUNCIÓN
B BOTÓN WARM (CONSERVACIÓN DE CALOR)
C BOTÓN SELECTOR TIME/TEMPERATURE (TIEMPO/TEMPERATURA)
D BOTÓN DE START/STOP
E LUZ ROJA
F LUZ ROJA DE KEEP WARM (CONSERVACIÓN DE CALOR)
G BOTÓN TIME/TEMPERATURE (AJUSTE TIEMPO/TEMPERATURA)
H PANTALLA
I OLLA
L TAPA
M REJILLA vapor

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

Antes de usar su Multi Cooker:
1. Retirar con cuidado el embalaje del Multi Cooker.
2. Enjuague la olla (I), la tapa de vidrio (L) y la rejilla (M) en agua jabonosa caliente. Enjuague bien y seque a fondo.
3. Limpie todas las superficies internas y externas de la base del Multi Cooker 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. Ahora su Multi Cooker está listo para su uso.

OPERACIÓN

Su Multi Cooker De'Longhi cocina los alimentos automáticamente una vez que usted ajusta el tiempo y el modo de cocción deseado. Cuando el tiempo acaba, la unidad activa automáticamente la función de Keep Warm (únicamente algunas funciones, consulte los lineamientos de cocción) y se enciende el indicador luminoso Keep Warm. 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. La visualización de temperatura predeterminada es F. Es posible cambiar la visualización de la temperatura a ° C de la siguiente manera:

- Con las funciones OVEN/BAKE o BROWN/SAUTE' activas, mantenga pulsado el botón Temp/Set durante 5 segundos: la visualización cambiará de ° F a ° C.
- Después de la visualización se ha cambiado, el control emite la señal de sonido de confirmación.
- Repitiendo la misma operación, la visualización cambiará nuevamente de ° C a ° F.

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 con el modo 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 un aparato Multi Cooker 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 Multi Cooker De'Longhi está dotado de una olla de aluminio de 6-qt. (5.7 L) con revestimiento antiadherente (I).
Una olla apta para el lavavajillas puede también ser usada como un plato para servir en la mesa del comedor.
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: La olla proporcionada con su Multi Cooker no es apta para usar en hornillas u hornos microondas.
Use la olla para cocinar únicamente en el Multi Cooker.

MODO STAND-BY/MODO ACTIVO DE SU MULTI COOKER

Una vez que el aparato esté conectado a la fuente de energía eléctrica, la pantalla se iluminará como h00:00m / 000 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 botón selector de función (A), o presione cualquiera de los botones,o gire el botón Time/Temperature, la pantalla por defecto configurará la función seleccionada. Esto se define como modo Active (activo).
Si no realiza alguna operación en 20 segundos, se reduce la luz de fondo de la pantalla, pasando al modo Stand-by.
Esta condición es válida en cualquier momento si no se realiza ninguna operación en 20 segundos del modo Active.

Desde el modo Stand-by, si se presiona por una vez el botón Start/Stop (D), el control activará el modo Active.
Si se presiona una vez más el botón Start/Stop, comienza la función actual seleccionada.

LINEAMIENTOS DE COCCIÓN

COCCIÓN LENTA					
AJUSTE	**DESCRIPCIÓN**	**RECETAS**	**TEMPERATURA DE LA FUNCIÓN**	**CRONÓMETRO**	**CONSERVACIÓN DEL CALOR (KEEP WARM)**
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 predeterminado es h10:00m Se puede ajustar entre 15 minutos y 24h , con incrementos de 15 minutos	Ajuste automáticamente al final del tiempo de cocción, una duración máxima de 12h
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 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 predeterminado es h08:00m. Se puede ajustar entre 15 minutos y 16h, con incrementos de 15 minutos	Ajuste automáticamente al final del tiempo de cocción, una duración máxima de 12h
ALTO (HIGH)	Intente usar este ajuste cuando se desee un tiempo de cocción más corto o para recetas que son típicamente horneadas o asadas.	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 Se puede ajustar entre 15 minutos y 8h, con incrementos de 15 minutos	Ajuste automáticamente al final del tiempo de cocción, una duración máxima de 12h
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 cocinados. Recalentamiento de la cena, sopas, etc. Usado para mantener los alimentos calientes mientras se entretiene.	150°F (65°C)	El tiempo predeterminado es h00:15m Se puede ajustar entre 15 minutos y 12h, 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 Medium y Low generalmente se usan para recetas que requieren cocción prolongada.

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

MODO MULTI COOKER					
AJUSTE	**DESCRIPCIÓN**	**RECETAS**	**TEMPERATURA DE LA FUNCIÓN**	**CRONÓMETRO**	**CONSERVACIÓN DEL CALOR (KEEP WARM)**
HORNO/ HORNEAR (OVEN / BAKE)	Intente usar este ajuste para recetas que son generalmente horneadas.	Ideal para tartas y pan. También es ideal para asar carnes, como carne de res asada o pollo asado.	Entre 300°F y 400°F, con incrementos de 25°F	El tiempo predeterminado es h00:30m Se puede ajustar entre 5 minutos y 6h, con incrementos de 5 minutos	-
DORAR / SALTEAR (BROWN / SAUTE')	Use la función Brown/Saute (Dorar/Saltear) como haría con una sartén para saltear en la hornilla. Idea para soasar carne o revueltos. Emplea altas temperaturas para cocinar dorar/saltear rápidamente por fuera, atrapando en su interior el sabor y el jugo	Ideal para soasar carne: Costillas de ternera, carne a la cacerola, Ossobuco y platos de pollo. Utilice la función sauté para preparar platos como revueltos, platos de desayuno, como salchichas y huevos revueltos.	Entre 400°F y 450°F, con incrementos de 25°F	El tiempo predeterminado es h00:01m Se puede ajustar entre 1 minuto y 1h, con incrementos de 1 minuto	-
VAPOR (STEAM)	El método más saludable para cocinar una gran variedad de pescados y verduras	Verduras en general, gambas, pollo, filetes de pescado	Temperatura por defecto de 212°F (100°C)	El tiempo por defecto es 30 minutos Se puede ajustar entre 1 minuto y 1h, con incrementos de 1 minuto	-
ARROZ (RICE)	Eche en la olla la cantidad de agua y arroz que quiera. Consulte la tabla de cocción del arroz en la página 50.	Arroz blanco de grano medio y largo, arroz integral y negro	Temperatura por defecto de 212°F (100°C)	Se selecciona automáticamente según la cantidad de arroz y agua	Se ajusta automáticamente al final del tiempo de cocción, por defecto 12h

HORNO/ HORNEAR (OVEN/BAKE)

Ideal para recetas que generalmente se cocinar al horno. Comidas estofadas, asados y patatas.

Para calentar alimentos, use la función Oven/Bake a 350°F y revolver hasta que todos los ingredientes se hayan calentado. Entonces activar la función de conservación del calor hasta la hora de servir.

DORAR/SALTEAR (BROWN/SAUTÉ)

Use la función Brown/Sautè para preparar un plato como en una sartén para saltear sobre la hornalla para una variedad de recetas. Prepare rápidamente un plato salteado, o dore un alimento en la olla como en muchos platos estofados familiares favoritos.

VAPOR (STEAM)

La cocción al vapor es uno de los métodos de cocción más saludables. No hace falta mantequilla ni aceite y se pierden solamente unos pocos nutrientes en el proceso de cocción al vapor. Se usa un cuarto de agua para la cocción al vapor básica, suficiente para cocinar la mayoría de los alimentos.

La rejilla para cocción al vapor se debe colocar en la posición UP (ARRIBA) para mantener los alimentos por encima del agua.

ARROZ (RICE)

La forma más sencilla de cocinar el arroz es echar el arroz en la olla de cocción y añadir la cantidad adecuada de agua.

El tiempo de cocción varía según la cantidad de arroz y líquido de cocción. El control electrónico realizará automáticamente el apagado una vez que el agua se haya evaporado por completo y el arroz ha sido cocinado adecuadamente.

COCCIÓN CON LA FUNCIÓN BAJA (LOW)

1. Coloque la unidad en un mostrador limpio y seco.
2. Retire la tapa de vidrio (L).
3. Llene la olla (I) con los ingredientes.
4. Reemplace la tapa.

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

La pantalla inferior está apagada, está desactivado el botón de ajuste Time/Temperature (G).

La pantalla superior por defecto parpadea h10:00m, ajuste el tiempo de cocción girando el botón selector Time/Temperature (C)

Girando el botón en sentido horario se incrementará el tiempo en intervalos de 15 minutos, hasta un tiempo máximo de h24:00m.

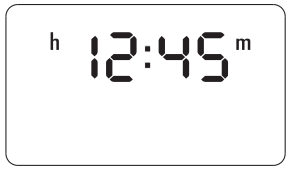
Girando en sentido antihorario el botón se disminuirá el tiempo en incrementos de 15 minutos, hasta h00:15m.

Cuando se ajusta el cronómetro girando el botón Time/Temperature (C), la pantalla dejará de parpadear.

Al cabo de 1 segundo sin realizar ninguna selección, la pantalla volverá a parpadear.

Pulsando el botón Start/Stop (D) se ejecuta la función de cocción seleccionada, la pantalla superior dejará de parpadear, la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se encenderá e iniciará el tiempo de cocción.

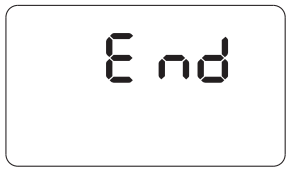
Si el botón Start/Stop (D) no se presiona en 20 segundos, el control activa el modo stand-by.



Es posible detener la función en cualquier momento presionando el botón Start/Stop (D).

La luz roja alrededor del botón Start/Stop (E) se apagará, la pantalla se activará en modo stand-by.

Una vez transcurrido el tiempo programado, el control desactiva la función, la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se apagará, la pantalla visualizará de forma intermitente "End" (Fin) durante 5 minutos.



Mientras "End" esté intermitente usted podrá reajustar el control presionando el botón Start/Stop (D).

El control pasa al modo stand-by

Si no se realiza ninguna operación al cabo de 5 minutos de visualización intermitente del mensaje "End", el control automáticamente activará la función Keep Warm.

La luz roja Keep Warm (F) se enciende, se activará la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop, los puntos comenzarán a parpadear.

Una vez transcurrido el tiempo de la función Keep Warm, el control se apagará y activará el modo stand-by.

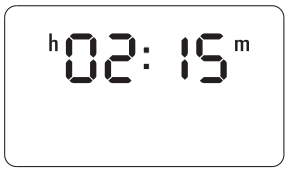
COCCIÓN CON LA FUNCIÓN MEDIA (MEDIUM)

1. Coloque la unidad en un mostrador limpio y seco.
2. Retire la tapa de vidrio (L).
3. Llene la olla (I) con los ingredientes.
4. Reemplace la tapa.

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

La pantalla inferior está apagada, está desactivado el botón de ajus-

te Time/Temperature (G).
La pantalla superior por defecto parpadea h08:00m, ajuste el tiempo de cocción girando el botón selector Time/Temperature (C)
Girando el botón en sentido horario se incrementará el tiempo en incrementos de 15 minutos, hasta un tiempo máximo de h16:00m.
Girando en sentido antihorario el botón selector se disminuirá el tiempo en incrementos de 15 minutos, hasta h00:15m.
Cuando se ajusta el cronómetro girando el botón Time/Temperature (C), la pantalla dejará de parpadear.
Al cabo de 1 segundo sin realizar ninguna selección, la pantalla volverá a parpadear.
Pulsando el botón Start/Stop (D) se ejecuta la función de cocción seleccionada, la pantalla superior dejará de parpadear, la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se encenderá e iniciará el tiempo de cocción.
Si el botón Start/Stop (D) no se presiona en 20 segundos, el control activa el modo stand-by.



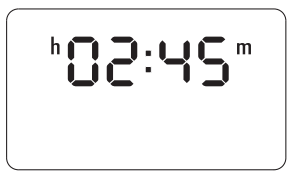
Es posible detener la función en cualquier momento presionando el botón Start/Stop (D).
La luz roja alrededor del botón Start/Stop (E) se apagará, la pantalla se activará en modo stand-by.
Una vez transcurrido el tiempo programado, el control desactiva la función, la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se apagará, la pantalla visualizará de forma intermitente "End" durante 5 minutos.

Mientras "End" esté intermitente usted podrá reajustar el control presionando el botón Start/Stop (D).
El control activará el modo stand-by.
Si no se realiza ninguna operación al cabo de 5 minutos de visualización intermitente del mensaje "End", el control automáticamente activará la función Keep Warm.
La luz roja Keep Warm (F) se enciende, se activará la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop, los puntos comenzarán a parpadear.
Una vez transcurrido el tiempo de la función Conservación del calor, el control se apagará y activará el modo stand-by.

COCCIÓN CON LA FUNCIÓN ALTA (HIGH)

1. Coloque la unidad en un mostrador limpio y seco.
2. Retire la tapa de vidrio (L).
3. Llene la olla (I) 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 inferior está apagada, está desactivado el botón de ajuste Time/Temperature (G).
La pantalla superior por defecto parpadea h04:00m, ajuste el tiempo de cocción girando el botón selector Time/Temperature (C).
Girando el botón en sentido horario se incrementará el tiempo en incrementos de 15 minutos, hasta un tiempo máximo de h08:00m.
Girando en sentido antihorario el botón se disminuirá el tiempo en incrementos de 15 minutos, hasta h00:15m.
Cuando se ajusta el cronómetro girando el botón Time/Temperature (C), la pantalla dejará de parpadear.
Al cabo de 1 segundo sin realizar ninguna selección, la pantalla volverá a parpadear.
Pulsando el botón Start/Stop (D) se ejecuta la función de cocción seleccionada, la pantalla superior dejará de parpadear, la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se encenderá e iniciará el tiempo de cocción.
Si el botón Start/Stop (D) no se presiona en 20 segundos, el control activa el modo stand-by.



Es posible detener la función en cualquier momento presionando el botón Start/Stop (D).
La luz roja alrededor del botón Start/Stop (E) se apagará, la pantalla se activará en modo stand-by.
Una vez transcurrido el tiempo programado, el control desactiva la función, la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se apagará, la pantalla visualizará de forma intermitente "End" durante 5 minutos.

Mientras "End" esté intermitente usted podrá reajustar el control presionando el botón Start/Stop (D).
El control activará el modo stand-by.
Si no se realiza ninguna operación al cabo de 5 minutos de visuali-

zación intermitente del mensaje "End", el control automáticamente activará la función Keep Warm.
La luz roja Keep Warm (F) se iluminará, la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se iluminará
Una vez transcurrido el tiempo de la función Keep Warm, el control se apagará y activará el modo stand-by.

CONSERVACIÓN DE CALOR (FUNCIÓN KEEP WARM)

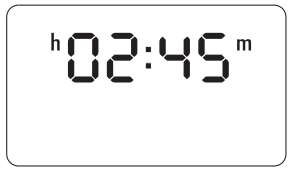
Selección automática conservación de calor

La función Keep Warm se activa automáticamente al final del tiempo de cocción de algunas funciones (VER LINEAMIENTOS DE COCCIÓN).
Una vez transcurrido el tiempo de la función, y al cabo de 5 minutos de visualización intermitente del mensaje "End", el control activará automáticamente la función Keep Warm, la luz roja Keep Warm (F) y la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se iluminará, y la pantalla visualizará el conteo del tiempo desde h00:00m hasta h12:00m, con incrementos de 1 minuto.

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

Selección Manual de Conservación de Calor (Keep warm)

La función Keep Warm puede ser también activada manualmente presionando el botón Keep warm (B).
Desde el modo stand-by o modo Active (pero no mientras alguna otra función de cocción haya comenzado), la función puede ser activada presionando el botón Keep warm (B).
La luz roja Keep warm (F) se iluminará y la pantalla pasará a modo Active y mostrará h00:15m.
La presión adicional del botón Keep warm (B) desactivará la función: el control regresará al modo stand-by y la luz roja de Keep warm (F) se apagará.
También es posible desactivar la función Keep Warm (si no ha comenzado ya) girando el botón selector de Función (A): La luz roja de Keep Warm (F) se apagará y el control se irá al modo activo, mostrando la condición de falla para cada función por 20 segundos.
Al cabo de este intervalo de tiempo se reduce la luz de fondo de la pantalla, cambiando al modo Stand-by.
Seleccionando la función Keep warm se puede ajustar el tiempo de esta función entre h00:15m y h12:00m, con incrementos de 15 minutos girando el botón selector Time/Temperature (C).
Si el botón Start/Stop (D) no se presiona en 20 segundos, el control activa el modo stand-by.
Pulsando el botón Start/Stop (D), se ejecuta la función Keep Warm y la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se enciende.

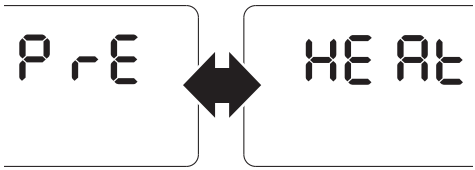


Una vez que el tiempo de ajuste haya transcurrido, el control se apagará y se activará el modo stand-by. La luz roja Keep Warm (F) y la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se apagarán.
Para ambos casos anteriores (Manual o Automático), es posible detener la función en cualquier momento presionando el botón Start/Stop (D). La luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop y la luz roja de Keep Warm (F) se apagarán, la pantalla por defecto pasará al modo stand-by.

COCCIÓN CON LA FUNCIÓN HORNO/HORNEAR (OVEN/ BAKE)

1. Coloque la unidad en un mostrador limpio y seco.
2. Retire la tapa de vidrio (L).
3. Llene la olla (I) con los ingredientes.
4. Reemplace la tapa.

Estando en el modo stand-by, gire el botón selector de función (A) para seleccionar la función OVEN/BAKE.
La pantalla superior por defecto visualiza de forma intermitente h00:30m, a continuación ajuste el tiempo de cocción girando el botón selector Time/Temperature (C).
Girando el botón en sentido horario se incrementará el tiempo en incrementos de 5 minutos, hasta un tiempo máximo de h06:00m.
Girando en sentido antihorario el botón selector se disminuirá el tiempo en incrementos de 5 minutos, hasta h00:05m.
Cuando se ajusta el cronómetro girando el botón Time/Temperature (C), la pantalla dejará de parpadear.
Presionando el botón Time/Temperature (G), la pantalla superior dejará de parpadear, y la pantalla inferior visualizará por defecto 350°F temperatura.
Girando en sentido horario el botón selector se aumenta la temperatura en incrementos de 25°F, hasta un valor máximo de 400°F.
Girando en sentido antihorario el botón selector disminuye el valor, en incrementos de 25°F, hasta 300°F.
Presione el botón Start/Stop (D) y comienza la función de cocción, la luz roja (E) alrededor de este botón se iluminará.
Ahora la pantalla inferior se apaga, y la pantalla superior visualizará en forma alternada el mensaje de ciclo "PRE" Y "HEAT" (calentar).

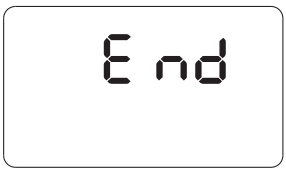


Una vez que la olla alcanza la temperatura predeterminada, la pantalla superior visualizará el tiempo seleccionado, y la pantalla inferior visualizará la temperatura seleccionada. Ahora el cronómetro comienza la cuenta atrás.

Es posible modificar los ajustes de tiempo y temperatura en cualquier momento mientras el aparato está funcionando, pulsando el botón Set Time/Temperature (G) y girando el botón selector Time/Temperature (C) como se ha mencionado anteriormente.

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 pasará al modo stand-by.

Cuando haya transcurrido el tiempo de la función, se apagará la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop y la pantalla visualizará de forma intermitente "End" (Fin) durante 5 minutos, sucesivamente el control se apagará y pasará al modo stand-by.



Mientras "End" esté intermitente usted podrá reajustar el control presionando el botón Start/Stop (D).

COCCIÓN CON LA FUNCIÓN DORAR/SALTEAR (BROWN/SAUTE')

1. Coloque la unidad en un mostrador limpio y seco.
2. Retire la tapa de vidrio (L).
3. Llene la olla (I) con los ingredientes.
4. Reemplace la tapa.

Estando en el modo stand-by, gire el botón selector de función (A) para seleccionar la función BROWN/SAUTE'.

La pantalla superior por defecto visualiza de forma intermitente h00:01m, a continuación ajuste el tiempo de cocción girando el botón selector Time/Temperature (C).

Girando el botón en sentido horario se incrementará el tiempo en incrementos de 1 minuto, hasta un tiempo máximo de h01:00m.

Girando en sentido antihorario el botón se disminuirá el tiempo en incrementos de 1 minuto, hasta h00:01m.

Cuando se ajusta el cronómetro girando el botón Time/Temperature (C), la pantalla dejará de parpadear.

Pulsando el botón Set Time/Temperature (G), la pantalla superior dejará de parpadear y la pantalla inferior visualiza de forma intermitente el ajuste de temperatura de 400°F.

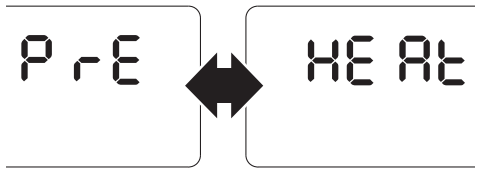
Girando en sentido horario el botón selector se aumenta la temperatura en incrementos de 25°F, hasta una temperatura máxima de 450°F.

Girando en sentido antihorario el botón selector disminuye el valor, en incrementos de 25°F, hasta 400°F.

Cuando se ajusta la temperatura girando el botón Time/Temperature (C), la pantalla dejará de parpadear.

Presione el botón Start/Stop (D) y comienza la función de cocción, la luz roja (E) alrededor de este botón se iluminará.

Ahora la pantalla inferior se apaga, y la pantalla superior visualizará en forma alternada el mensaje de ciclo "PRE" Y "HEAT" (calentar).



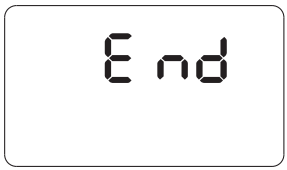
Una vez que la olla alcanza la temperatura predeterminada, la pantalla superior visualizará el tiempo seleccionado, y la pantalla inferior visualizará la temperatura seleccionada.

Ahora el cronómetro comienza la cuenta atrás para el tiempo de cocción.

Es posible modificar los ajustes de tiempo y temperatura en cualquier momento mientras la función está activada, pulsando el botón Set Time/Temperature (G) y girando el botón selector Time/Temperature (C) como se ha mencionado anteriormente.

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 pasará al modo stand-by.

Cuando haya transcurrido el tiempo de la función, se apagará la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop y la pantalla visualizará de forma intermitente "End" (Fin) durante 5 minutos, sucesivamente el control se apagará y pasará al modo stand-by.



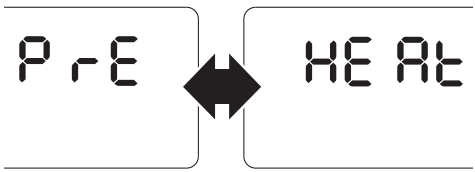
Cuando el mensaje "End" (Fin) parpadea se puede reajustar el control pulsando el botón Start/Stop (D).

COCCIÓN CON FUNCIÓN VAPOR (STEAM)

1. Coloque la unidad en un mostrador limpio y seco.
2. Retire la tapa de vidrio (L).
3. Coloque la rejilla (M) en la olla (I).
4. Llene la olla con agua (aprox. 1Qt como máximo).
5. Coloque la comida encima de la rejilla para vapor.
4. Reemplace la tapa.

ADVERTENCIA: Cuando se usa la función Vapor se debe tener mucho cuidado. El vapor que se genera dentro de la olla pasa a través de la ranura presente en la tapa y rodeando la tapa, puede causar quemaduras graves.

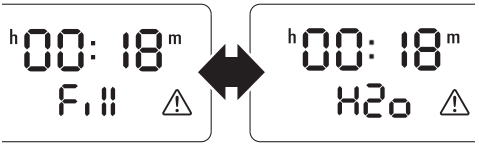
Desde el modo stand-by, gire el botón selector de función (A) para seleccionar la función STEAM.
La pantalla inferior se apaga, el botón Set Time/Temperature (G) se desactiva puesto que para la función vapor se usa un valor de temperatura predeterminado.
La pantalla superior por defecto visualiza de forma intermitente h00:30m, a continuación ajuste el tiempo de cocción girando el botón selector Time/Temperature (C).
Girando el botón en sentido horario se incrementará el tiempo en incrementos de 1 minuto, hasta un tiempo máximo de h01:00m.
Girando en sentido antihorario el botón selector se disminuirá el tiempo en incrementos de 1 minuto, hasta h00:01m.
La temperatura para esta función se configura por defecto automáticamente en el modo Vapor, y no se visualiza.
Pulsando el botón Start/Stop (D) la función de cocción seleccionada se ejecuta, la luz roja alrededor del botón Start/Stop se iluminará, y la pantalla superior visualizará en forma alternada el mensaje de ciclo PRE y HEAT (Calentar).



Cuando el aparato alcanza la temperatura de ebullición del agua (alrededor de 212°F / 100°C) la pantalla superior visualizará el tiempo seleccionado.
Ahora el cronómetro comienza la cuenta atrás.

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 pasará al modo stand-by.
Cuando haya transcurrido el tiempo programado, se apagará la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop y la pantalla visualizará de forma intermitente "End" (Fin) durante 5 minutos, sucesivamente el control se apagará y pasará al modo stand-by.

Cuando el mensaje "End" (Fin) parpadea se puede reajustar el control pulsando el botón Start/Stop (D).
La función Steam incluye también un dispositivo de seguridad. Una vez que el dispositivo detecta que el agua en la olla se ha evaporado por completo, se produce el apagado inmediato.
La pantalla superior del cronómetro se interrumpe y mantiene visualizado el valor de tiempo.
El símbolo triangular de Advertencia se visualiza de modo fijo en la pantalla, y la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop parpadea.
La pantalla inferior visualiza en forma alternada el mensaje "Fill" (llenar) y "H2o".



Se puede rellenar la olla con agua y reanudar el proceso de cocción pulsando el botón Start/Stop (D).
Tras pulsar el botón Start/Stop (D) el símbolo triangular de advertencia se apaga, la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se enciende, se apagan los mensajes "Fill" (llenar) y "H2o" y reinicia la cuenta atrás.
Después de pulsar el botón Start/Stop (D):

- si el control detecta que la olla ha sido rellenada, el control continuará ejecutando la función.
- si el control detecta que la olla no ha sido rellenada, el control visualizará de nuevo el mensaje de advertencia, y se apagará.

Si el botón Start/Stop (D) no se pulsa durante el modo warning

(advertencia), al cabo de 1 hora el control se apaga y pasa al modo stand-by.

Guía para la cocción al vapor

La cocción al vapor es uno de los métodos de cocción más saludables. No hace falta mantequilla ni aceite y se pierden solamente unos pocos nutrientes en el proceso de cocción al vapor.
Se requiere un cuarto (4C) de agua para la cocción al vapor básica. Rellenar la olla durante la cocción para recetas con tiempo prolongado.

RESUMEN DE LA TABLA GUÍA DE COCCIÓN AÚN EN ELABORACIÓN

ALIMENTO	CANTIDAD	PREPARACIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN
Espárragos	1 libra aprox.	picados	4 – 7 minutos
Brócoli	1 manojo (aprox.entre 16 y 20 oz.)	cabezuelas de 2 pulgadas	7 – 10 minutos
Zanahorias baby	1 libra	entera	10 – 12 minutos
Coliflor	1 libra	cabezuelas	12 – 15 minutos
Hinojos	1 libra	partidos en cuatro	20 – 25 minutos
Patatas, nuevas	1 libra	partidas en cuatro/dos	15 – 20 minutos
Calabacín amarillo, calabacín	1 libra	rodajas de ½- pulgada	5 – 8 minutos
Gambas	1 libra (grande) (aprox. 21-25)	peladas y desvenadas	4 – 5 minutos
Pescado de aleta(salmón, pez espada, etc.)	1 libra	troceado en tamaño de porciones	8 – 12 minutos

COCCIÓN CON LA FUNCIÓN ARROZ (RICE)

1. Coloque la unidad en un mostrador limpio y seco.
2. Retire la tapa de vidrio (L).
3. Llene la olla (I) con arroz y agua.
4. Reemplace la tapa.

ADVERTENCIA: Cuando se usa la función ARROZ (Rice) se debe tener mucho cuidado. El vapor que se genera dentro de la olla pasa a través de la ranura presente en la tapa y rodeando la tapa, puede causar quemaduras graves.

Desde el modo stand-by, gire el selector de función (A) para seleccionar la función RICE.
La pantalla inferior se apaga, el botón Set Time/Temperature (G) se desactiva puesto que para la función Rice se usa un valor de temperatura predeterminado.
La pantalla superior visualiza por defecto h00:00m.
La temperatura para esta función se configura por defecto automáticamente en el modo Rice, y no se visualiza.
Pulsando el botón Start/Stop (D) la función de cocción seleccionada se ejecuta, la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se iluminará, y la pantalla visualizará el conteo de tiempo desde h00:00m hasta que el arroz se haya cocinado adecuadamente y el agua dentro de la olla se haya evaporado por completo.

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 pasará al modo stand-by.

Una vez que el aparato detecta que el agua dentro de la olla se haya evaporado por completo y que el arroz se haya cocinado adecuadamente, el control interrumpirá la función, la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se apagará, la pantalla visualizará de forma intermitente el mensaje "End" (Fin).

Mientras "End" esté intermitente usted podrá reajustar el control presionando el botón Start/Stop (D).
El control activará el modo stand-by.
Si no se realiza ninguna operación después de 5 minutos en forma intermitente, el control automáticamente pasa por defecto a la función de Keep Warm.
La luz roja Keep Warm (F) se enciende, la luz roja (E) alrededor del botón Start/Stop se enciende, el cronómetro reiniciará desde h00:00m.
Una vez transcurrido el tiempo de la función Keep Warm, el control se apagará y activará el modo stand-by.

IMPORTANTE: Evite dejar activado el modo de conservación de calor por un tiempo prolongado dado que el arroz podría cocer de más. Aconsejamos no dejar el arroz en el aparato durante un tiempo superior a 1 hora en el modo conservación de calor.

Guía para la cocción de arroz
La forma más sencilla de cocinar el arroz es echar el arroz en la olla de cocción y añadir la cantidad de agua adecuada.

NOTAS:
- El tiempo de cocción varía según la cantidad de arroz, el tipo de arroz y el líquido de cocción.
- Para los tipos de arroz especiales o de distintos granos, consulte la tabla de referencia en la página 15.
- Tanto el arroz/grano y el agua/líquido se miden en una taza medidora estándar. Añada sal según su gusto.
- 1 taza de arroz crudo equivale a 2~3 porciones.
- Enjuague el arroz estándar en abundante agua corriente antes de cocinar. De este modo se eliminará el almidón en exceso para obtener un mejor resultado final, generando menos espuma durante la cocción y reduciendo los derrames. Asimismo se reducirá la capa de almidón en el fondo de la olla una vez el arroz esté cocido. El arroz saborizado y el arroz enriquecido no deberán enjuagarse para evitar la eliminación de los condimentos y los nutrientes adicionales.
- La cantidad de agua podría variar según el tipo de arroz y la marca.
- Ajuste la cantidad de agua según su gusto cuando lo considere necesario: añada más agua para cocinar más arroz, disminuya la cantidad de agua para cocinar menos arroz.
- Normalmente el arroz integral y el negro requieren tiempos de cocción inferiores en comparación con el arroz blanco.
- El arroz parboiled aporta mayor nutrición en comparación con el arroz blanco cuando se acorta el tiempo necesario para la preparación final, por lo que debería usarse una menor cantidad de agua.
- Es aconsejable no preparar estas cantidades en medida menor o mayor de lo indicado en la tabla.
- El Multi Cooker usa menos agua en comparación con la preparación tradicional de arroz en la hornalla. Se ruega consultar las recomendaciones incluidas en la tabla siguiente para algunos tipos comunes de arroz.

RESUMEN DE LA TABLA GUÍA DE COCCIÓN AÚN EN ELABORACIÓN

TIPO DE ARROZ	CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA
Arroz blanco grano largo	1 TAZA	1 ¾ TAZA
	2 TAZAS	3 TAZAS
	3 TAZAS	4 ¼ TAZAS
	4 TAZAS	6 TAZAS
Arroz blanco grano medio	1 TAZA	1 ½ TAZA
	2 TAZAS	2 ½ TAZAS
	3 TAZAS	3 ½ TAZAS
Arroz integral	1 TAZA	2 ¼ TAZAS
	2 TAZAS	3 TAZAS
Arroz Amarillo	1 TAZA	2 TAZAS
	2 TAZAS	3 ¼ TAZAS
	3 TAZAS	4 ½ TAZAS
Arborio	1 TAZA	1 ¾ TAZA
	2 TAZAS	3 TAZAS
	3 TAZAS	4 TAZAS
Arroz integral grano largo	1 TAZA	2 ¼ TAZAS
	2 TAZAS	3 TAZAS
	3 TAZAS	4 ½ TAZAS
Arroz blanco enriquecido grano medio	1 TAZA	1 ¾ TAZA
	2 TAZAS	3 TAZAS
	3 TAZAS	4 ¼ TAZAS

CAMBIO DE FUNCIÓN DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN YA EN FUNCIONAMIENTO

Cuando cada función de cocción ya haya comenzado, usted puede girar el botón selector de Función (A), cambiando la función actual de cocción.
Este cambio varía según a función que se está ejecutando.

- Para cambiar entre las funciones de modo de cocción lenta BAJA/MEDIA/ALTA (LOW/MEDIUM/HIGH):
  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.
- Para entre las funciones de modo de cocción lenta LOW/MEDIUM/HIGH a cualquier otra función del modo Multi Cooker:
  El control interrumpe inmediatamente cualquier función de cocción en ejecución, y la pantalla visualiza de forma intermitente el mensaje "Err" y el símbolo de advertencia.

Se puede reiniciar el modo de error pulsando una vez el botón Start/Stop (D).
Pulsando de nuevo el botón Start/Stop se reinicia la nueva función seleccionada.
Si no se realiza ninguna operación, al cabo de 20 segundos la pantalla dejará de parpadear y por defecto pasará al modo stand-by.

- Para cambiar entre las funciones de modo Multi Cooker BAKE/ROAST/STEAM/RICE (HORNEAR/ ASAR/ VAPOR/ARROZ):
  El control interrumpirá inmediatamente cualquier función de cocción en ejecución, y la pantalla visualiza de forma intermitente el mensaje "Err" y el símbolo de advertencia.

Se puede reiniciar el modo de error pulsando el botón Start/Stop (D).
Pulsando de nuevo el botón Start/Stop se reinicia la función corriente seleccionada.
Si no se realiza ninguna operación, al cabo de 20 segundos la pantalla dejará de parpadear y por defecto pasará al modo stand-by.

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 el botón Set Time/Temperature (G) y girando el botón selector Time/Temperature (C).
Ya que se presiona primero el botón selector Time/Temperature (C), la pantalla comenzará a parpadear mostrando el tiempo actual.
Cuando no se vuelva a seleccionar el botón Time/Temperature (C), después de 3 segundos la pantalla dejará de parpadear confirmando con esto el valor.
Pulsando de nuevo el botón Time/Temperature (C), la pantalla visualizará un valor de tiempo diferente según la función actualmente en ejecución.

Vea los siguientes ejemplos de cómo el control seleccionará los distintos valores de tiempo:

Para las funciones cocción lenta (Slow Cooker) y conservación de calor (Keep warm)

Girando el selector Time/Temperature, la pantalla visualizará los valores múltiples más próximos a 15 minutos.

01:34 > Girando el botón selector en sentido horario
> la pantalla mostrará 01:45
01:34 > Girando el botón selector en sentido antihorario
> la pantalla mostrará 01:30
03:54 > Girando el botón selector en sentido horario
> la pantalla mostrará 04:00
3:54 > Girando el botón selector en sentido antihorario
> la pantalla mostrará 3:45
2:16 > Girando el botón selector en sentido horario
> la pantalla mostrará 2:30
2:16 > Girando el botón selector en sentido antihorario
> la pantalla mostrará 2:15

Cuando no se presiona el botón Time/Temperature (C), al cabo de 3 segundos la pantalla dejará de parpadear confirmando el nuevo valor.

Para las funciones Bake

Girando el selector Time/Temperature (C), la pantalla visualizará los valores múltiples más próximos a 5 minutos.

01:34 > Girando el botón selector en sentido horario
> la pantalla mostrará 01:35
01:34 > Girando el botón selector en sentido antihorario
> la pantalla mostrará 01:30
3:52 > Girando el botón selector en sentido horario
> la pantalla mostrará 3:55
3:52 > Girando el botón selector en sentido antihorario
> la pantalla mostrará 3:50
02:16 > Girando el botón selector en sentido horario

> la pantalla mostrará 02:20

2:16 > Girando el botón selector en sentido antihorario

> la pantalla mostrará 2:15

Cuando no se vuelva a presionar el botón Time/Temperature (C), al cabo de 3 segundos la pantalla dejará de parpadear confirmando el nuevo valor.

Para las funciones Dorar, Saltear, Vapor (Brown Sautè, Steam)

Seleccionando de nuevo el botón selector Time/Temperature (C), girando en sentido horario o antihorario, la pantalla aumentará o disminuirá el valor de tiempo de 1 minuto.

Cuando no se vuelva a seleccionar el botón Time/Temperature (C), después de 3 segundos la pantalla dejará de parpadear confirmando 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 olla y la tapa se puede lavar en el lavavajillas, sin embargo De'Longhi aconseja lavar la olla manualmente para asegurar una mayor vida útil del revestimiento antiadherente.

- Desconecte su Multi Cooker y déjelo enfriar antes de proceder a su limpieza.
- Evite usar productos abrasivos/agresivos que puedan dañar a la olla o a la parte externa del aparato.
- Coloque la olla y la tapa en el lavavajillas o lave con agua jabonosa caliente.
- 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

Detección de la olla

El control electrónico puede detectar si la olla ha sido colocada correctamente en el Multi Cooker.

Esta característica importante de seguridad garantiza el correcto funcionamiento de su aparato.

Una vez que el aparato está conectado a la corriente, o durante cualquier proceso de cocción, si la olla no ha sido colocada correctamente en el aparato (o se retira del aparato) el control interrumpirá de inmediato la función de cocción que se está ejecutando, y la pantalla visualizará por defecto el mensaje siguiente:

Una vez que la olla está colocada correctamente en el aparato, el símbolo de advertencia se apagará de inmediato y la pantalla visualizará por defecto:

- modo stand-by si no se está ejecutando ninguna función de cocción
- la función actual si se está ejecutando una función de cocción

NOTA: Tenga en cuenta que este mensaje de error podría mostrarse si el control electrónico detecta cualquier otro tipo de desperfecto.

Si la olla ya está montada en el aparato y sigue apareciendo el error en la pantalla, compruebe si la olla está colocada adecuadamente en la base del Multi Cooker, ajustando su posición.

Si la olla ha sido colocada correctamente, y el mensaje de error sigue apareciendo el error en la pantalla, desconecte el aparato de la corriente y contacte con el Centro de Servicio al Cliente De'Longhi para requerir asistencia.

El Multi Cooker no se encenderá o la luz de la pantalla LCD se ha apagado	Chequee que el enchufe de la energía eléctrica esté debidamente insertado en el tomacorriente de la pared Inserte el enchufe de la energía eléctrica en un tomacorriente diferente Verifique el disyuntor (cortacircuitos) Si la solución anterior no resuelve el problema, el aparato probablemente ha tenido un desperfecto. Desenchufe el aparato del tomacorriente y contacte al Centro de Servicio al Cliente De'Longhi para requerir asistencia.

RECETAS

Costillas estilo rústico con crema de rábano picante

Para 4 porciones
Preparación: 15 Min
Tiempo de Cocción: 3 H 10 Min
Tiempo total: 3 H 25 Min

Ingredientes:
2 libras de costillas
¾ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
2 cucharadas de aceite vegetal
1 taza de caldo de carne
2 cucharadas de salsa Worcestershire
2 cebollas Vidalia, en rodajas
1 libra de patatas rojas pequeñas
1 ½ taza de zanahorias picadas
2 dientes de ajo, picado
2 cucharadas de harina común
2 cucharadas de agua fría
1 cucharada de perejil fresco picado
1/3 taza de crema agria
2 cucharadas de rábano picante
1 cucharada de mostaza de Dijon

Instrucciones:
Sazonar las costillas con ½ cucharadita de sal y ¼ cucharadita de pimienta. Seleccione el botón selector en Brown/Sauté. Programe el cronómetro en 5 minutos y precaliente el Multi Cooker. Ajuste la temperatura a 400ºF. Añada las costillas y el aceite y deje cocinar, revolviendo de vez en cuando, hasta que las costillas se doren, aproximadamente 5 minutos. Añada el caldo, la salsa Worcestershire, las cebollas, las patatas, las zanahorias y el ajo.

Gire el botón selector en High y programe el cronómetro en 3 horas. Durante los últimos 15 minutos de cocción, bata la harina junto con el agua en un bol pequeño hasta que estén bien mezclados. Incorpore la mezcla de harina a las costillas. Tape y deje cocinar hasta que la salsa espese, y la carne y las verduras estén tiernas. Incorpore el perejil.

Mientras tanto, para preparar la crema de rábano picante, mezcle en un bol pequeño la crema agria, el rábano picante y la mostaza. Sirva la salsa con las costillas y las verduras.

Tacos de pollo desmenuzado

Para 6 porciones (Rendimiento: 6 tazas)
Preparación: 15 min
Tiempo de Cocción: 40 min
Tiempo total: 55 min

Ingredientes:
1 ¾ libras de muslos de pollos deshuesados y sin piel
½ cucharadita de sal
2 cucharaditas de aceite de oliva
1 libra de tomates cherry, sin piel, enjuagados y cortados en trozos
1 cebolla, en rodajas
1 (16-oz) frasco de salsa verde
2 Chiles Jalapeños, finamente picados
2 dientes de ajo, picado
1 (15-oz) lata de frijoles negros, lavados y escurridos
¼ taza de cilantro fresco picado
6 (8-pulgadas) tortillas, calentadas
Crema agria, cilantro fresco picado, cebolla roja en cubitos para acompañar (opcional)

Instrucciones:
Sazonar el pollo con sal. Seleccione el botón selector en Brown/Sauté. Programe el cronómetro en 5 minutos y precaliente el Multi Cooker. Ajuste la temperatura a 350ºF. Incorpore el pollo y deje cocinar hasta que se dore, aproximadamente 5 minutos. Añada los tomates cherry, la cebolla, la salsa, los jalapeños y el ajo. Gire el botón selector en oven/bake. Tape y deje cocinar hasta que el pollo esté tierno, aproximadamente 30 minutos.

Coloque el pollo sobre una tabla para cortar. Usando dos tenedores, desmenuce el pollo en trozos pequeños. Mezcle el pollo con el cilantro en el Multi Cooker, calentar.

Sirva con las tortillas calientes. Espolvoree al gusto con cilantro, crema agria y cebolla roja.

Ternera a la Bourguignon

Para 4 porciones (6 tazas)
Preparación: 15 min
Tiempo de Cocción: 3 h 18 min
Tiempo total: 3 h 22 min

Ingredientes:
6 lonchas de tocino, picadas
1 ½ libra de carne de ternera deshuesada, trozos de ¾-pulgadas
1 cebolla, picada
2 dientes de ajo, picados
3 cucharadas de harina común
1 cucharada de pasta de tomate

1 (14.5-oz) lata de caldo de ternera
¾ taza de vino tinto seco
1 (10-oz) paquete de setas cremini, partidas por la mitad
2 tazas de cebollas perla blanca congeladas (de un paquete de 14.4-oz)
1 cucharada de tomillo fresco picado, o ½ cucharadita de tomillo seco
¾ cucharadita de sal

Instrucciones:
Seleccione el botón selector en Brown/Sauté. Programe el cronómetro en 5 minutos y precaliente el Multi Cooker. Ajuste la temperatura a 350ºF. Añada el tocino y cocine hasta que se doren, aproximadamente 5 minutos. Escúrralos sobre papel absorbente de cocina, reservar.

Añada la ternera al jugo en el Multi Cooker y deje cocinar, revolviendo de vez en cuando, hasta que se dore, aproximadamente 8 minutos. Añada la cebolla, el ajo y cocine hasta que estén blandos, aproximadamente 5 minutos. Incorpore la harina y cocine 1 minuto. Incorpore la pasta de tomate hasta que se mezcle. Añada el caldo, el vino, las setas, las cebollas, el tomillo, la sal y el tocino reservado, dejar hervir a fuego lento.

Gire el botón selector en la función High Slow Cooker. Programe el cronómetro en 3 horas. Cubra y deje cocinar hasta que la carne y las verduras están tiernas.

Frijoles rojos y arroz

Para 8 porciones (10 tazas)
Preparación: 15 min + tiempo de remojo
Tiempo de Cocción: 5 horas
Tiempo total: 5 h 15 min

Ingredientes:
1 libra de frijoles rojos secos
12 oz de salchichas andouille, cortada en rodajas de ¾-pulgadas de grosor
3 tallos de apio, picado
1 cebolla, picada
1 pimiento morrón verde, picado
1 cucharada de chile en polvo
1 cucharada de azúcar moreno en paquete
1 cucharadita de comino molido
¾ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta de cayena
4 tazas de caldo de pollo
4 tazas de arroz cocido caliente

Eche en una cacerola grande los frijoles y agua suficiente para taparlos y deje hervir. Deje hervir durante 2 minutos. Aparte del fuego y deje reposar 1 hora, luego escúrralos. Como alternativa, la noche anterior ponga los frijoles en remojo en una olla grande, luego escúrralos.

Eche los frijoles, la salchicha, el apio, la cebolla, el pimiento morrón, el chile en polvo, el azúcar moreno, el comino, la sal y la cayena. Incorpore el caldo y mezcle bien.

Gire el selector en la función Medium Slow Cooker. Programe el cronómetro en 5 horas. Tape y deje cocinar hasta que los frijoles estén tiernos. Sirva junto con el arroz.

Pastel de manzana y café con crema agria

Preparación: 15 min
Tiempo de Cocción: 3 h
Tiempo total: 3 h 15 min
Para 8 porciones

Ingredientes:
2 tazas de harina común
2 cucharaditas de levadura en polvo
2 cucharaditas de canela molida
½ cucharadita de bicarbonato
½ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta inglesa molida
¾ taza de azúcar
½ taza de crema agria
1/3 taza de aceite de canola
2 huevos grandes
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 manzana Granny Smith, troceada
¾ taza de nueces, picadas

Instrucciones:
Mezcle en un bol grande la harina, la levadura en polvo, la canela, el bicarbonato, la sal y la pimienta inglesa. Bata en un bol mediano el azúcar, la crema agria, el aceite, los huevos y la vainilla. Incorpore la manzana y las nueces. Incorpore la mezcla de crema agria con la harina, revuelva hasta que la mezcla de harina se humedezca.

Rocíe un molde de pan de 4 x 8-pulgadas con un espray antiadherente. Eche la masa en el molde. Rocíe una hoja de papel de aluminio con espray antiadherente, cubra bien el molde con papel de aluminio hacia abajo.

Eche 2 tazas de agua caliente en el Multi Cooker. Coloque el plato de hornear en el Multi Cooker. Gire el botón selector en la función High Slow Cooker. Programe el cronómetro en 3 horas. Tape y deje cocinar hasta que al introducir un palillo en el centro sale limpio.

Saque el plato de hornear del Multi Cooker y deje enfriar sobre una rejilla 10 minutos. Saque el bizcocho del molde. Deje enfriar por completo en la rejilla.