

INSTRUCCIONES DE SERVICIO 1. Esta

olla multiuso no tiene piezas reparables por el usuario. NO intente reparar o ajustar ningún dispositivo eléctrico o mecánico.

funciones en esta Olla Multiuso. Si lo hace, puede causar lesiones y anular la garantía. Cualquier servicio más allá del descrito en la sección CUIDADO Y LIMPIEZA debe ser realizado únicamente por un representante de servicio autorizado. Consulte la sección de garantía.

2. Si necesita cambiar la olla de cocción múltiple, devuélvala en su caja original, con un recibo de compra, a la tienda donde la compró. Si devuelve la olla multiuso más de 30 días después de la fecha de compra, consulte la garantía adjunta.
3. Si tiene alguna pregunta o comentario sobre el funcionamiento de esta Olla Multiuso o cree que es necesaria alguna reparación, por favor llame a nuestro Departamento de Servicio al Consumidor al 1-800-323-9519 o visite nuestro sitio web en www.crockpot.com.

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO Sunbeam

Products, Inc. opera como Jarden Consumer Solutions o, si está en Canadá, Sunbeam Corporation (Canadá)

Limited, que opera como Jarden Consumer Solutions (colectivamente, "JCS") garantiza que durante un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de material y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo se realizará con un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, se puede hacer el reemplazo con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva. NO intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Si lo hace, anulará esta garantía. Esta garantía es válida para el comprador minorista original desde la fecha de la compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Se requiere comprobante de compra para obtener el cumplimiento de la garantía. Los distribuidores de JCS, los centros de servicio o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños resultantes de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del producto, uso con voltaje o corriente inadecuados, uso contrario a las instrucciones de funcionamiento, desmontaje, reparación o alteración por parte de alguien que no sea JCS o un centro de servicio autorizado de JCS. Además, la garantía no cubre: Casos fortuitos, como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuáles son los límites de la responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de ningún daño incidental o consecuente causado por el incumplimiento de cualquier garantía o condición expresa, implícita o legal. Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía implícita o condición de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular está limitada en duración a la duración de la garantía anterior. JCS renuncia a todas las demás garantías, condiciones o representaciones, expresas, implícitas, estatutarias o de otro tipo. JCS no será responsable de ningún daño de ningún tipo que resulte de la compra, el uso o el mal uso o la incapacidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, consecuentes o similares o la pérdida de beneficios, o por cualquier incumplimiento de contrato, fundamental o de lo contrario, o por cualquier reclamo presentado contra el comprador por cualquier otra parte. Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita, por lo que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían de una provincia a otra, de un estado a otro o de una jurisdicción a otra.

Cómo obtener el servicio de garantía en los EE. UU.

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea obtener el servicio de garantía, llame al 1-800-323-9519 y se le proporcionará la dirección de un centro de servicio conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea obtener el servicio de garantía, llame al 1-800-323-9519 y se le proporcionará la dirección de un centro de servicio conveniente.

En los EE. UU., esta garantía la ofrece Sunbeam Products, Inc., que opera como Jarden Consumer Solutions, ubicada en 2381 Executive Center Drive, Boca Raton, Florida 33431. En Canadá, esta garantía la ofrece Sunbeam Corporation (Canada) Limited, que opera como Jarden Consumer Solutions, ubicado en 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si tiene algún otro problema o reclamo en relación con este producto, llame a nuestro Departamento de Servicio al Consumidor.

NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES O AL LUGAR DE COMPRA.

Para registrar su producto, visítenos en línea en www.crockpot.com. © 2017 Sunbeam

Products, Inc. operando como Jarden Consumer Solutions. Reservados todos los derechos. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. que opera como Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431. Sunbeam Products, Inc. es una subsidiaria de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).

Impreso en China

Express Crock Multi-Olla_17EM2

193013 Rev B

CSH-SL0717-CRP52224

**Olla multiuso Express Crock****Guía del propietario**

Lea y guarde estas instrucciones

www.crockpot.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES

eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a las personas, incluidas las siguientes: 1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.

2. Este aparato cocina bajo presión cuando se usa

Funciones de cocción a presión. El uso inadecuado puede resultar en lesiones por escaldaduras. Asegúrese de que la unidad esté correctamente cerrada antes de operarla. Consulte las Instrucciones de funcionamiento.

3. Este aparato genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Utilice manijas o perillas.

4. No llene la unidad por encima de la línea de llenado máximo a 2/3 de su capacidad.

Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o vegetales secos, no llene la unidad más allá del nivel recomendado a la mitad. El llenado excesivo puede provocar el riesgo de obstruir el tubo de ventilación y generar un exceso de presión. Siga todas las instrucciones de cocción y recetas.

5. Siempre verifique que los dispositivos de liberación de presión no estén obstruidos antes de usarlos. Limpie según sea necesario.

6. Coloque la olla multiuso de modo que la válvula de liberación de vapor quede alejada del cuerpo.

7. Nunca coloque ninguna parte del cuerpo, incluidos la cara, las manos y los brazos, sobre la válvula de liberación de vapor. El vapor puede provocar quemaduras graves.

8. No utilice la olla de cocción múltiple sin alimentos o líquido en la olla de cocción.

9. Para evitar el riesgo de lesiones debido a una presión excesiva,

reemplace la junta de sellado de la tapa solo según lo recomendado por el fabricante. Consulte las instrucciones de cuidado y limpieza.

10. No use la tapa para transportar la olla multiuso.

11. No mueva ni cubra la Olla Multiuso mientras esté en funcionamiento.

12. Después de cocinar a presión, no abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si la tapa es difícil de quitar, esto indica que la olla todavía está presurizada; no la fuerce para abrirla. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa. Consulte las instrucciones de liberación de presión.

13. Tenga cuidado al levantar y quitar la tapa después Cocinando. Incline siempre la tapa lejos de usted, ya que el vapor está caliente y puede provocar quemaduras graves. Nunca coloque la cara sobre la Multi-Olla.

14. No use esta olla a presión para freír a presión con aceite.

15. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.

16. No utilice la olla para almacenar alimentos ni la coloque en el congelador.

17. Para evitar daños a la Multi-Olla, no use agentes de limpieza alcalinos cuando la limpie. Utilice un paño suave y un detergente suave.

18. Este aparato **NO** debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.

19. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños. Los niños no deben jugar con el aparato.
20. Siempre enchufe completamente el cable de alimentación en la olla multiuso primero, luego enchufe el cable en el tomacorriente de la pared.
21. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar. Para desconectar, asegúrese de que la Olla Multiuso esté APAGADA, luego desconecte el Cable de Alimentación del tomacorriente. No desconecte tirando del cable.
22. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico funcione mal o se haya dañado de alguna manera. No intente reemplazar o empalmar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para que lo examinen, reparen o ajusten.
23. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
24. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga líquidos calientes.
25. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
26. No lo utilice al aire libre ni con fines comerciales.
27. No coloque sobre o cerca de superficies mojadas, ni caliente fuentes tales como gas caliente o quemador eléctrico, o en un horno caliente.

28. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.

El mal uso puede causar lesiones. Este aparato no está diseñado para freír alimentos.

29. **PRECAUCIÓN:** Para protegerse contra descargas eléctricas y daños al producto, no cocine directamente en la base de calentamiento. Cocine solo en la olla extraíble provista.

30. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves.

Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde del mostrador, nunca use el tomacorriente debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.

31. No enchufe ni encienda la olla de cocción múltiple sin tener la olla de cocción dentro de la olla de cocción múltiple.
32. Destinado únicamente para uso doméstico en encimeras. Mantenga 6 pulgadas (152 mm) de distancia de la pared y en todos los lados. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO USO DOMÉSTICO

MODELOS NORTEAMERICANOS CON ENCHUFES POLARIZADOS:

ENCHUFE POLARIZADO



Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe encaja suelto en el tomacorriente de CA o si el tomacorriente de CA se siente caliente, no use ese tomacorriente.

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

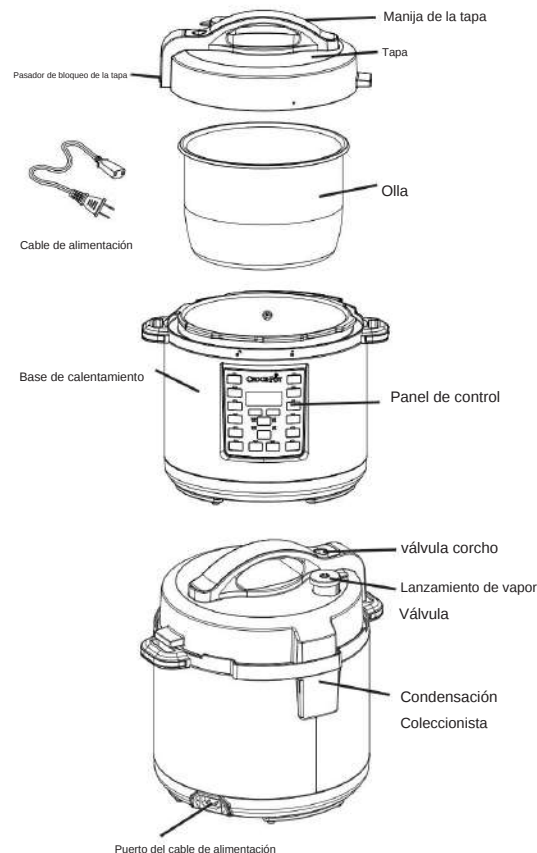
Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren, se enreden o tropiecen con un cable más largo.

AVISOS: 1.

- Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para resistir el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la olla de cocción múltiple calentada sobre una mesa de madera acabada. Recomendamos colocar una almohadilla térmica o un salvamanteles debajo de su olla de cocción múltiple para evitar posibles daños a la superficie.
2. Durante el uso inicial de este aparato, es posible que se detecte un poco de humo y/u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción y no volverá a ocurrir después de algunos usos.
3. Tenga cuidado al colocar su olla sobre una superficie de cerámica o estufa, encimera, mesa u otra superficie de vidrio liso. Puede rayar algunas superficies si no se tiene cuidado. Siempre coloque un acolchado protector resistente al calor debajo de la olla antes de colocarla sobre una mesa, mostrador u otra superficie.

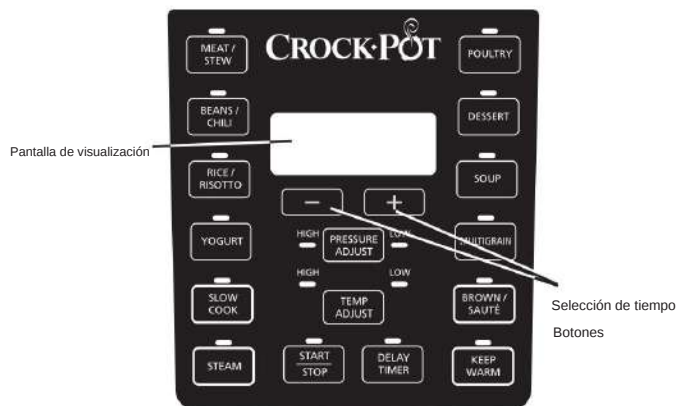
COMPONENTES DE LA COCINA MÚLTIPLE CROCK -POT® EXPRESS

Figura 1

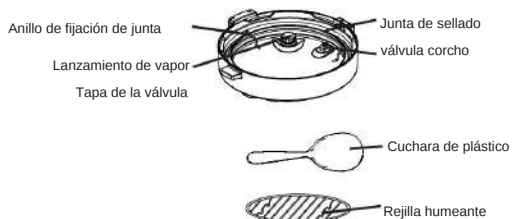


COMPONENTES DE LA COCINA MÚLTIPLE CROCK -POT® EXPRESS

PANEL DE CONTROL



PARTE INFERIOR DE LA TAPA



CÓMO UTILIZAR SU OLLA MÚLTIPLE DE COCCIÓN EXPRESS

Para comenzar: Retire todo el embalaje, papel y cartón (incluidos los que se encuentran entre la olla y la base de calentamiento).

Lea y guarde la literatura y asegúrese de leer la información de servicio y garantía.

Visite el sitio web de Crock-Pot® en www.crockpot.com para obtener información adicional, consejos, sugerencias y recetas o llame al 1-800-323-9519.

Montaje: •

Coloque la olla de cocción en la base de calentamiento •

Coloque la tapa sobre la olla de cocción múltiple y alinéela con . Para bloquear, gire en sentido contrario a las agujas del reloj, alinéela con . Para desbloquear, gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj y alinéela con .

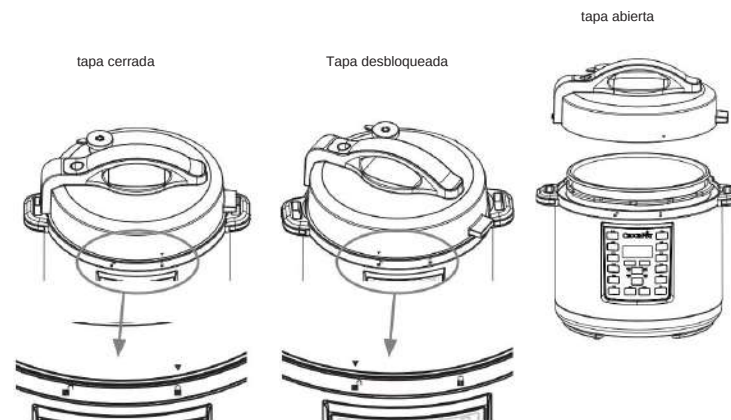


Figura 2

CONOCIENDO TU CROCK EXPRESS

1. Retire la tapa girando en el sentido de las agujas del reloj para desbloquear, alineando con . Retire la junta de sellado de la tapa y lave la junta y la tapa con agua tibia y jabón. Seque bien la junta de sellado y la tapa antes de volver a colocar la junta de sellado en la tapa. Asegúrese de que la junta de sellado esté suave y segura en su lugar en el soporte de la junta. Si la junta de sellado no está en la posición correcta, la tapa no podrá formar un sello y no podrá ganar presión.

2. Retire la olla de cocción y el colector de condensación y lávelos con agua tibia y jabón. Séquelo bien antes de volver a colocarlo en la olla multiuso.

La olla de cocción múltiple Express Crock ha sido diseñada pensando en la seguridad y tiene varias medidas de seguridad.

1. La presión no se acumulará si la tapa no está cerrada correctamente y no está sellada.
2. Asegúrese de que la tapa esté en la posición completamente bloqueada y esté alineada con .
3. La presión no se acumulará si la válvula de liberación de vapor no se ha cambiado al sello. posición.
4. El llenado excesivo puede causar el riesgo de obstruir el tubo de ventilación y generar un exceso de presión.
5. La junta y las válvulas se pueden quitar para limpiarlas.
(Consulte la página 32).
6. Una vez que aumenta la presión, la tapa no se puede abrir.
Los sensores de seguridad aseguran que la presión permanezca dentro del rango establecido.
6. La válvula de liberación de vapor tiene una lengüeta de dedo extendida, diseñado para mantener la mano alejada de la parte superior de la válvula. Siempre use un utensilio de cocina cuando opere esta pestaña. Consulte las instrucciones para LIBERAR LA PRESIÓN en la página 18.
7. Las funciones de cocción a presión requieren líquido para funcionar. Si el interior de la olla de cocción no tiene suficiente líquido, aparecerá un error en la pantalla de visualización. Ver CÓDIGOS DE ERROR

CONOCIENDO SU CROCK EXPRESS (CONT.)

gráfico de la página 36.

8. Al final de la cocción, la tapa no se puede desbloquear hasta que se libere toda la presión. Esto se puede hacer usando el Método de Liberación de Presión Natural o el Método de Liberación de Presión Rápida, explicado en la página 18.
9. Los botones de selección de tiempo (+ y -) se utilizan para configurar el tiempo de cocción. Para avanzar lentamente, simplemente presione el botón + o - y suéltelo. Para avanzar rápidamente, mantenga presionado el botón + o -. Si ha pasado el tiempo deseado, simplemente presione el botón de flecha opuesto para volver al tiempo deseado.

NOTA: El temporizador se puede seleccionar para todos los programas y se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción presionando **START/STOP** y seleccionando una nueva función.

10. El botón **AJUSTE DE PRESIÓN** se usa para seleccionar la presión de cocción deseada (ALTA o BAJA). Cada configuración de cocción preestablecida selecciona automáticamente la presión óptima para esa selección, pero se puede seleccionar manualmente con este botón (consulte la Guía de cocción en la página 22 para conocer los ajustes disponibles).
11. El botón **TEMP ADJUST** se usa para seleccionar el temperatura (ALTA o BAJA). La temperatura solo puede ajustarse en las funciones **COCCIÓN LENTA**, **YOGURT** y **DORAR/SALTEAR** (consulte la Guía de cocción en la página 22 para conocer los ajustes disponibles).
12. El botón **START/STOP** inicia y detiene una cocción función. Debe presionarse para cambiar de una función de cocción a otra después de que haya comenzado la cocción.
13. La pantalla de visualización muestra cuánto tiempo dura la comida necesita cocinar a partir del tiempo seleccionado en horas y minutos una vez precalentada la Olla Multiuso. Mientras la Olla Multiuso se está precalentando, la pantalla mostrará, "HEAT".

EMPEZANDO

(NOTA: la olla multiuso emite un pitido cada vez que se presiona cada botón).

1. Agregue los ingredientes deseados a la olla de cocción. Coloque la tapa en parte superior de la Olla Multiuso y alinéelo con . Para bloquear, gire en sentido contrario a las agujas del reloj, alineándolo con .
2. Enchufe el cable de alimentación proporcionado en el puerto del cable de alimentación de la Multi-Olla.
3. Conecte el otro extremo del cable de alimentación a un tomacorriente de pared.
toma de corriente.
4. Seleccione la función de cocción que le gustaría usar.
5. El botón **START/STOP** y la hora en la pantalla parpadeará.
6. Seleccione el tiempo de cocción deseado usando los botones + y - .
Seleccione la temperatura deseada con el botón **TEMP ADJUST** (si corresponde). Seleccione la presión deseada con el botón **PRESSURE ADJUST** .
(Consulte la tabla de la Guía de cocción en la página 22 para conocer las recomendaciones de tiempo y temperatura.

7. Presione el botón **INICIO/PARADA** . Para las funciones de cocción a presión, la palabra "HEAT" aparecerá en la pantalla de visualización durante el tiempo de precalentamiento. Una vez precalentada la olla de cocción múltiple, el tiempo de cocción seleccionado aparecerá en la pantalla de visualización.

Nota: Para las funciones de cocción a presión, 13-14 minutos es el tiempo de precalentamiento promedio aproximado. Si el contenido de alimentos es mayor o está muy frío, el tiempo de precalentamiento puede demorar un poco más.

8. Esta Multi-Olla le permite retrasar el inicio de su cocción para que la cocción termine cuando lo necesite. Consulte la página 13 para obtener instrucciones sobre la función **TEMPORIZADOR DE RETARDO** .
9. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, el Multi
La olla emitirá un pitido nuevamente y cambiará automáticamente a la configuración **MANTENER CALIENTE** . La pantalla de visualización cambiará del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que

COMENZANDO (CONT.)

hasta las 4:00 (4 horas) o hasta que presione el botón **START/STOP** .

Después de 4 horas en la configuración **MANTENER CALIENTE** , la Olla Multiuso se apagará.

10. Para finalizar una función de cocción en cualquier momento, presione el botón **START/STOP** .
11. Cuando haya terminado, desenchufe la Olla Multiuso y espere a que se enfríe por completo antes de intentar limpiarla.
PRECAUCIÓN: La Olla de Cocción y la Base de Calentamiento se calentarán mucho mientras usa esta Olla Multiuso. No toque las superficies calientes.
Siempre use agarraderas o guantes para horno cuando use esta olla multiuso.
Siempre levante la tapa inclinándola lejos de usted para evitar el vapor.

CÓMO UTILIZAR EL TIEMPO DE RETARDO

Esta Multi-Cooker le permite retrasar el inicio de su cocción para que la cocción termine cuando lo necesite.

Nota: La función **TEMPORIZADOR DE RETARDO** no está disponible en el

BROWN/SAUTÉ, MANTENER CALIENTE o YOGURT .

Nota: No utilice la función **TEMPORIZADOR DE RETARDO** cuando la receta

tenga ingredientes perecederos como carne, pescado, huevos o lácteos, ya que se pueden echar a perder.

1. Ajuste la configuración de la olla multiuso siguiendo las instrucciones de las páginas 16 a 29.
2. Después de configurar el tiempo de cocción, presione el botón **DELAY TIMER** . Los botones **DELAY TIMER** y **START/STOP** parpadearán, y "0:30" parpadeará en la pantalla de visualización, para indicar que la olla de cocción múltiple se está programando en la configuración de retraso.
3. Presione los botones + y - hasta llegar a la cantidad de horas y minutos que desea que se retrase el proceso de cocción (es decir, establezca la cantidad de tiempo que desea retrasar el ciclo de cocción).

CÓMO UTILIZAR EL TIEMPO DE RETARDO (CONT.)

4. Presione el botón **START/STOP** para comenzar la función de retraso.

El temporizador y el botón **DELAY TIMER** dejarán de parpadear, mientras que el botón **START/STOP** seguirá parpadear. Esto indicará que la olla multiuso se ha configurado en el ajuste

DELAY TIMER. La pantalla de visualización hará una cuenta regresiva del tiempo de retraso hasta llegar a las 0:00. Cuando llegue a 0:00, la luz del **TEMPORIZADOR DE RETARDO** se apagará y la luz de **INICIO/ PARADA** dejará de parpadear para mostrar que el tiempo de retardo ha terminado. La palabra "HEAT" aparecerá en la pantalla hasta que la olla multiuso esté completamente presurizada. Cuando se haya alcanzado la presión seleccionada, el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

Ejemplo:

Son las 4 de la tarde y quiere tener una sopa cocinada y lista en 2 horas para cenar a las 6 de la tarde. Desea configurar la máquina ahora para poder hacer otras cosas.

La función preestablecida (si no cambia) cocinará durante 30 minutos a ALTA presión. El tiempo para ganar presión varía según la humedad y la temperatura del agua, pero supongamos que tarda 15 minutos en ganar presión. Por lo tanto, el tiempo total es de 45 minutos.

Para tener el guiso listo a las 6 p. m., deberá retrasar el inicio de su cocción aproximadamente 1 hora y 15 minutos.

1. Presione **SOPA**
2. La pantalla de visualización parpadeará "0:30"
3. Presione el botón **DELAY TIMER** y configure para "1:15"
4. Pulse **INICIO/PARADA**

MARCAS DE OLLAS

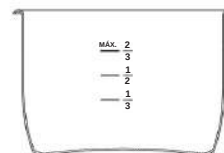


Figura 3

Dentro de la olla de cocción removible hay marcas para guiar el nivel de llenado de la olla de cocción. La palabra MAX indica la línea de llenado máximo.

Las marcas 1/3, 1/2 y 2/3 son guías útiles para usar en sus recetas.

PRECAUCIÓN: Nunca cargue la olla de cocción por encima de la línea de nivel máximo de ingredientes marcada como MAX en el interior de la olla de cocción.

Los alimentos que se expanden durante la cocción (por ejemplo, el arroz) nunca deben superar la marca de 1/2.

Nota: La olla multiuso no puede cocinar a presión sin líquido.

Asegúrese de usar un mínimo de 8 oz de líquido dentro de la olla de cocción extraíble.



COCCIÓN A PRESIÓN

La cocción a presión es una forma ideal de crear comidas rápidas y sabrosas.

La cocción a presión es un método para cocinar alimentos en líquido (agua, caldo, vino, etc.) en una olla sellada. La olla de cocción múltiple sellada retiene el vapor y genera presión, elevando la temperatura del líquido dentro de la olla por encima del punto de ebullición.

El aumento de la temperatura del líquido y del vapor da como resultado tiempos de cocción reducidos.

El ajuste de presión ALTA es de 6,5 a 10 PSI (45 a 70 kPa). Es adecuado para una amplia gama de alimentos.

El ajuste de presión BAJA es de 3,3 a 6,5 PSI (23 a 45 kPa). Es más adecuado para alimentos delicados como filetes de pollo, pescado y algunas verduras.

Configuración MANTENER CALIENTE : cuando se completa el tiempo de cocción, la olla de cocción múltiple cambia automáticamente a la configuración **MANTENER CALIENTE** para evitar que se cocinen demasiado y para mantener calientes los alimentos cocinados hasta que se sirvan, perfecto para familias ocupadas, aquellos que están apurados y aquellos que necesitan horarios flexibles para las comidas . Este ajuste no es lo suficientemente caliente para cocinar y solo debe usarse para mantener calientes los alimentos cocidos para servir.

Comidas ideales para cocinar a presión: sopas, caldos, guisos, salsas (p. ej., salsas para pasta), carne, arroz, verduras firmes (remolacha, patatas) y postres (p. ej., budín).

Capacidad: nunca llene la olla de cocción por encima de la línea MAX. Los alimentos que se expanden durante la cocción nunca deben superar la marca de 1/2. La Multi-Olla no puede cocinar a presión sin líquido.

Asegúrese de usar un mínimo de 8 oz de líquido dentro de la olla de cocción extraíble.

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN A PRESIÓN

Coloque la olla multiuso sobre una superficie plana y nivelada.

Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Enchufe la olla multiuso en un tomacorriente de pared. La olla multiuso emitirá un pitido y la pantalla de visualización se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

1. Coloque su comida y líquido dentro de la cocina extraíble.

Maceta.

2. Coloque la tapa en la olla multiuso y alinéela con . Para bloquear, gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición **BLOQUEADO** .

3. Con la lengüeta del dedo, gire la válvula de liberación de vapor a la posición "Sellado".

4. Seleccione la función de cocción deseada 5. Ajuste el tiempo de cocción y la presión si es necesario.

Nota: Consulte la Guía de cocción en la página 22 para encontrar los posibles ajustes de tiempo y presión. 6. Una vez que haya realizado los ajustes deseados, si corresponde, presione **START/STOP**.

7. La olla multiuso necesita aumentar la presión antes de que pueda comenzar la cocción a presión. Cuando la olla multiuso esté aumentando la presión, aparecerá "HEAT" en la pantalla de visualización y el tiempo no contará hacia atrás. La cantidad de tiempo que tarda la Multi Cooker en ganar presión varía según la humedad y la temperatura del agua, pero el tiempo promedio de presurización es de 13 a 15 minutos. Cuando se haya alcanzado la presión, "HEAT" desaparecerá de la pantalla de visualización y el tiempo comenzará a contar hacia atrás.

8. Después de que haya transcurrido el tiempo de cocción establecido, la olla multiuso emitirá un pitido y cambiará automáticamente a la configuración **MANTENER CALIENTE** . Por lo tanto, la pantalla de visualización cambiará del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta las 4:00 (4 horas) o hasta que presione el botón **START/STOP** . Después de 4 horas en la configuración **MANTENER CALIENTE** , la Olla multifunción entrará en modo de espera y la pantalla de visualización se iluminará con cuatro guiones (----).



USO DE LAS FUNCIONES DE LA OLLA A PRESIÓN (CONT.)

- CONSEJO:** 1. Los ajustes de cocción a presión se encuentran en la tabla de la Guía de cocción en la página 22.
2. Si la tapa no se cierra correctamente o si la válvula de liberación de vapor no está en la posición "Sellado", la olla multifunción no puede aumentar la presión y aparecerá un mensaje de ERROR en la pantalla de visualización. Asegúrese de que la junta de sellado esté colocada uniformemente en la tapa. Consulte la tabla de CÓDIGOS DE ERROR en la página 36.
3. Es común que se libere algo de vapor a través de la válvula Bobber durante el ciclo de cocción. Esto es parte del funcionamiento normal de la unidad.

Nota: La olla multiuso no puede cocinar a presión sin líquido.

Asegúrese de usar un mínimo de 8 oz de líquido dentro de la olla de cocción extraíble.

PRECAUCIÓN: Durante la cocción, se acumulará vapor en la olla multifunción, por lo tanto, cuando levante la tapa, use un guante de cocina o una manopla para protegerse la mano.

LIBERACIÓN DE PRESIÓN AL FINAL DE LA COCCIÓN

- A. Método de liberación de presión natural:** después de completar el ciclo de cocción, deje que la olla de cocción múltiple libere la presión de forma natural a través de la válvula Bobber. La unidad se enfriará gradualmente por sí sola. Espere al menos 10 minutos después de que se haya completado la cocción y luego, con un utensilio de cocina, mueva la lengüeta de la válvula de liberación de vapor a la posición "Liberar" (vea la Figura 4). No coloque ninguna parte de su mano o cuerpo sobre la salida de vapor en la parte superior de la válvula, ya que el vapor está muy caliente y puede quemar la piel. La presión se ha liberado cuando ya no sale vapor de la válvula y la tapa se abre libremente con una fuerza mínima. Solo entonces es seguro quitar la tapa y servir la comida.

LIBERACIÓN DE PRESIÓN AL FINAL DE LA COCCIÓN (CONT.)

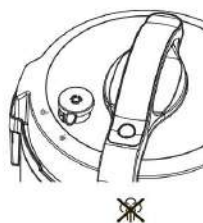
- B. Método de Liberación Rápida de Presión:** Usando un utensilio de cocina, mueva la lengüeta de la Válvula de Liberación de Vapor a la posición "Liberar" (vea la Figura 4). El vapor se liberará rápidamente de la válvula de liberación de vapor. No coloque ninguna parte de su mano o cuerpo sobre la salida de vapor en la parte superior de la válvula, ya que el vapor está muy caliente y puede quemar la piel. **Nunca use este método cuando cocine ingredientes líquidos como guisos, caldos y sopas. Nunca use este método cuando cocine arroz, ya que el arroz tiende a ser muy delicado.** La presión se ha liberado cuando ya no sale vapor de la válvula y la tapa se abre libremente con una fuerza mínima. Solo entonces es seguro quitar la tapa y servir la comida.

PRECAUCIÓN:

1. No fuerce la tapa para abrirla. Si no se abre con facilidad, significa que la Olla Multiuso aún está bajo presión.
2. Durante la cocción, se acumulará vapor en la olla de cocción múltiple, por lo tanto, cuando levante la tapa, use un guante de cocina o una manopla para protegerse la mano.

Válvula de liberación de presión

Válvula CERRADA ("Sello")



Válvula ABIERTA ("Liberar")

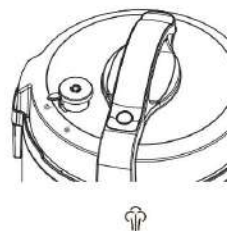


Figura 4

Válvula QUITAR



COCCIÓN LENTA

Ajuste BAJO: Esto es adecuado para hervir a fuego lento y cocinar a fuego lento. Los tiempos de cocción recomendados en BAJO son de 6 a 8 horas.

Configuración ALTA: Esto es para una cocción más rápida. Los tiempos de cocción recomendados en ALTO son de 2 a 4 horas.

Configuración MANTENER CALIENTE : cuando se completa el tiempo de cocción, la olla de cocción múltiple cambia automáticamente a la configuración **MANTENER CALIENTE** para evitar que se cocinen demasiado y para mantener calientes los alimentos cocinados hasta que se sirvan, perfecto para familias ocupadas, aquellos que están apurados y aquellos que necesitan horarios flexibles para las comidas . Este ajuste no es lo suficientemente caliente para cocinar y solo debe usarse para mantener calientes los alimentos cocidos para servirlos.

Nota: Cuando se cocina a fuego lento, el nivel de llenado ideal para sus ingredientes está entre las marcas 1/2 y 2/3. Nunca llene la olla de cocción por encima de la línea MAX.

USO DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN LENTA

La función de **COCCIÓN LENTA** no usa presión en el proceso de cocción, pero se puede acumular algo de presión dentro de la unidad durante la cocción. Cuando use esta función, asegúrese de que la válvula de liberación de vapor esté en la posición "Liberar". Esta función cocinará de manera similar a las ollas de cocción lenta estándar, usando temperaturas más bajas y tiempos de cocción más prolongados para lograr comidas tiernas y sabrosas.

Coloque la olla multiuso sobre una superficie plana y nivelada.

Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Enchufe la olla multiuso en un tomacorriente de pared. La olla multiuso emitirá un pitido y la pantalla de visualización se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

1. Coloque su comida y líquido dentro de la cocina extraíble.

Maceta.

2. Coloque la tapa en la olla multiuso y alinéela con . Para bloquear, gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición **BLOQUEADO** .

USO DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN LENTA (CONT.)

3. Con la lengüeta del dedo, gire la válvula de liberación de vapor hacia la Posición de "liberación".

Nota: Aunque esta configuración no usará presión en el proceso de cocción, se puede acumular algo de presión dentro de la unidad durante la cocción. Por eso es importante mantener la válvula de liberación de vapor en la posición "Liberar".

4. Presione el botón **SLOW COOK** y ajuste el tiempo y la temperatura según sea necesario.

Nota: Consulte la Guía de cocción en la página 22 para conocer los posibles ajustes de tiempo y temperatura.

5. Presione **INICIO/DETENER**. El tiempo comenzará a contar hacia atrás.

6. Después de que haya transcurrido el tiempo de cocción establecido, la olla multiuso emitirá un pitido y cambiará automáticamente a la configuración **MANTENER CALIENTE** . Por lo tanto, la pantalla de visualización cambiará del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta las 4:00 (4 horas) o hasta que presione el botón **START/STOP** .

Después de 4 horas en la configuración **MANTENER CALIENTE** , la Olla Multiuso se apagará.

Nota: Como la función **SLOW COOK** no cocina bajo presión, puede quitar la tapa durante la cocción para comprobar el progreso de la cocción lenta. Solo levante la tapa si es necesario. Dado que la cocción lenta utiliza temperaturas más bajas para cocinar, la olla de cocción múltiple no recuperará el calor perdido muy rápidamente, lo que puede afectar los tiempos de cocción.

CONSEJO: Los ajustes de **COCCIÓN LENTA** se encuentran en la Guía de cocción en la página 22.

PRECAUCIÓN: Durante la cocción lenta, se puede acumular vapor en la olla de cocción múltiple, por lo tanto, cuando levante la tapa, use un guante de cocina o una manopla para protegerse la mano.

GUIA DE COCINA

Cocinando Función	Configuración predeterminada	Presión Ajustes	La temperatura Ajustes	Rango de tiempo de cocción
COCCIÓN LENTA	Temperatura alta / 4 horas	N / A	bajo-alto	30 minutos – 20 horas
VAPOR	Alta presión / 10 minutos	bajo-alto	N / A	3 minutos – 1 hora
MARRÓN/ SALTEAR	Alta temperatura / 30 minutos	N / A	bajo-alto	5 minutos – 30 minutos
MANTENER CALIENTE	Temperatura caliente / 4 horas	N / A	Cálido	30 minutos – 4 horas
GUISO DE CARNE	Alta presión / 35 minutos	bajo-alto	N / A	15 minutos – 2 horas
FRIJOLES/CHILI	Alta presión / 20 minutos	bajo-alto	N / A	5 minutos – 2 horas
ARROZ/ RISOTTO	Baja presión / 12 minutos	bajo-alto	N / A	6 minutos – 30 minutos
YOGUR	Baja temperatura / 8 horas	N / A	bajo-alto	Baja: 6 horas - 12 horas Alto: N/A
AVES DE CORRAL	Alta presión / 15 minutos	bajo-alto	N / A	15 minutos – 2 horas
POSTRE	Baja presión / 10 minutos	bajo-alto	N / A	5 minutos – 2 horas
SOPA	Alta presión / 30 minutos	bajo-alto	N / A	5 minutos – 2 horas
MULTICEREALES	Alta presión / 40 minutos	bajo-alto	N / A	10 minutos – 2 horas

AL VAPOR

La función **VAPOR** es perfecta para cocinar pescado y verduras al vapor suavemente. Está preprogramado para usar la configuración de cocción a ALTA presión. Cuando cocine al vapor, use la rejilla para cocer al vapor.

Capacidad: Cuando la Multi-Olla se utiliza con la función de **VAPOR**, la capacidad máxima de líquido debe estar justo debajo de los alambres de la parrilla, para que el líquido no toque la comida.

Nota: La unidad no puede cocinar a presión sin líquido. Asegúrese de usar un mínimo de 8 oz de líquido dentro de la olla de cocción extraíble.

USO DE LA FUNCIÓN DE VAPOR

Coloque la olla multiuso sobre una superficie plana y nivelada.

Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Enchufe la olla multifunción a un tomacorriente de pared. La olla multiuso emitirá un pitido y la pantalla de visualización se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

1. Agregue 8 oz de agua al fondo de la removible

Olla de cocción e inserte la parrilla de cocción. Asegúrese de que el agua esté justo debajo de los alambres de la rejilla para que los alimentos no toquen el agua.

2. Coloque su comida en la parrilla de cocción.

3. Coloque la tapa y bloquéela girándola en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición **BLOQUEADA**.

4. Usando la lengüeta del dedo, mueva la válvula de liberación de vapor a la posición "Sellado".

USO DE LA FUNCIÓN DE VAPOR (CONT.)

- Presione el botón **VAPOR** y ajuste el tiempo y la presión según sea necesario.
Nota: Consulte la Guía de cocción en la página 22 para conocer los posibles ajustes de tiempo y presión.
 - Una vez que haya realizado los ajustes deseados, si corresponde, presione **START/STOP**.
 - La olla multiuso necesita aumentar la presión antes de que pueda comenzar la cocción a presión. Cuando la olla multiuso esté aumentando la presión, aparecerá "HEAT" en la pantalla de visualización y el tiempo no contará hacia atrás. Cuando se haya alcanzado la presión, "HEAT" desaparecerá de la pantalla de visualización y el tiempo comenzará a contar hacia atrás.
 - Después de que haya transcurrido el tiempo de cocción establecido, la olla multiuso emitirá un pitido y cambiará automáticamente a la configuración **MANTENER CALIENTE**. Por lo tanto, la pantalla de visualización cambiará del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta las 4:00 (4 horas) o hasta que presione el botón **START/STOP**. Después de 4 horas en la configuración **MANTENER CALIENTE**, la Olla Multiuso se apagará.
- CONSEJO:** Consulte la Tabla de cocción al vapor en la página 25.
- PRECAUCIÓN:** Durante la cocción, se acumulará vapor en la olla multifunción, por lo tanto, cuando levante la tapa, use un guante de cocina o una manopla para protegerse la mano.

TABLA DE VAPOR

Alimento	Monto	Cantidad de agua	preparación previa	Hora de cocinar
Verduras				
Espárragos	1 libra	2 tazas	Entero/recortado 4 - 5 minutos	
Brócoli	1 manojo	2 tazas	flores de 2 pulgadas	2 - 3 minutos
Zanahorias baby o trozos de 1 ½ pulgada	1 libra	2 tazas	Pelado y recortado	2 - 3 minutos
Coliflor	1 cabeza mediana	2 tazas	piezas de 2 pulgadas	2 - 3 minutos
Maíz en la mazorca	4	2 tazas	6 pulgadas	3 - 5 minutos
Judías verdes	1 libra	2 tazas	Entero/recortado 2 - 3 minutos	
guisantes de nieve	1 libra	2 tazas	Entero/recortado 1 - 3 minutos	
pequeño nuevo Patatas	1 libra	2 tazas	Entero	x minutos
Blanco o Yukón papas doradas	12 onzas	2 tazas	en cuartos	7 - 9 minutos
Camotes 12 onzas		2 tazas	Cortar en trozos de 1 ½ pulgada	7 - 9 minutos
Calabaza amarilla o calabacín	1 libra	2 tazas	en rodajas gruesas	6 - 8 minutos
Aves de corral				
Huevos	8	2 tazas	entero con cascara	6 - 9 minutos
Pez				
colas de langosta	Largo	2 tazas	en cáscara	3 - 4 minutos
Camarones grandes	1 libra	2 tazas	Pelado y desvenado	1 - 3 minutos
Salmón	1 libra	2 tazas	Cortar en piezas del tamaño de una porción	3 - 5 minutos

USO DE LA FUNCIÓN DORAR/SALTEAR

Este ajuste no cocina bajo presión. Funciona de manera similar a la cocción estándar, que requiere calor seco y, por lo tanto, no necesita la tapa. No utilice la tapa con esta función.

Coloque la olla multiuso sobre una superficie plana y nivelada.

Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Enchufe la olla multifunción a un tomacorriente de pared. La olla multiuso emitirá un pitido y la pantalla de visualización se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

1. Seleccione la función **DORAR/SALTEAR** y ajuste el tiempo y la temperatura si es necesario, utilizando los botones + y - .

2. Presione **INICIO/DETENER**.

3. Cuando la olla multiuso se esté precalentando, aparecerá "HEAT".
aparecen en la pantalla de visualización. Cuando se haya alcanzado la temperatura, el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

Usando pinzas de plástico, agregue cuidadosamente su comida a la olla caliente.

BROWN/SAUTÉ puede usarse para cada uno de los siguientes: A. Dorar (dorar) carnes para guisos y sopas. Dorar la carne antes de la cocción a presión y la cocción lenta no solo le da un gran color a la comida, sino que también sella los jugos y los sabores y mantiene la carne tierna.

B. Sofreír cebollas o mirepoix (mezcla de cebolla picada, zanahoria y apio), entre muchos otros alimentos, a menudo utilizados en recetas de ollas a presión y ollas de cocción lenta. Saltear las cebollas permite la caramelización, lo que contribuye al sabor y el color del plato final.

Capacidad: Cuando se usa la olla de cocción múltiple para dorar o saltear, puede ser mejor cocinar en lotes para garantizar que los alimentos se cocinen uniformemente.

COCINA DE ARROZ

Cuando cocine arroz, utilice la función **ARROZ/RISOTTO** . Esto es adecuado para todo tipo de arroz, incluido el arroz blanco y/o integral.

La función **ARROZ/RISOTTO** cocina a presión para una cocción más rápida.

Capacidad: Dado que el arroz se expande durante la cocción, no llene la olla por encima de la marca de 1/2 cuando use la función **ARROZ/RISOTTO** .

USO DE LA FUNCIÓN ARROZ/RISOTTO

Coloque la olla multiuso sobre una superficie plana y nivelada.

Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Enchufe la olla multiuso en un tomacorriente de pared. La olla multiuso emitirá un pitido y la pantalla de visualización se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

1. Mida la cantidad deseada de arroz.

Nota: 1 taza de arroz blanco crudo = 2 tazas de arroz blanco cocido (aproximadamente). 1 taza de arroz integral crudo = 2 tazas de arroz integral cocido (aproximadamente).

2. Coloque el arroz medido en un colador y lave el arroz.

completamente bajo agua fría. Lavar hasta que el agua salga clara. Esto elimina el exceso de almidón, lo que ayuda a lograr un arroz más esponjoso y evita que los granos de arroz se peguen a la olla. Enjuagar el arroz reduce la acumulación de agua con almidón y las burbujas que a veces se forman alrededor de la tapa y la tapa de la válvula, lo que puede provocar que la válvula de liberación de vapor salpique.

3. Asegúrese de que la olla de cocción esté limpia y seca antes de colocarla dentro de la base de calentamiento.

4. Coloque el arroz lavado en la olla de cocción. Agregue la cantidad de agua necesaria para su receta (proporción estándar: 1 taza de arroz crudo: 1,5 tazas de agua). Asegúrese de colocar un mínimo de 8 onzas de líquido dentro de la olla de cocción extraíble.

USO DE LA FUNCIÓN DE ARROZ/RISOTTO (CONT.)

5. Coloque la tapa y bloquéela girándola en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición **BLOQUEADA**.
6. Con la lengüeta del dedo, mueva la válvula de liberación de vapor a la posición "Sellado".
7. Presione el botón **RICE/RISOTTO** y ajuste el tiempo y la presión según sea necesario.
Nota: Consulte la Guía de cocción en la página 22 para conocer los posibles ajustes de tiempo y presión.
8. Una vez que haya realizado los ajustes deseados, si corresponde, presione **START/STOP**.
9. La olla multiuso necesita aumentar la presión antes de que pueda comenzar la cocción a presión. Cuando la olla multiuso esté aumentando la presión, aparecerá "HEAT" en la pantalla de visualización y el tiempo no contará hacia atrás. Cuando se haya alcanzado la presión, "HEAT" desaparecerá de la pantalla de visualización y el tiempo comenzará a contar hacia atrás.
10. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la olla de cocción múltiple emitirá un pitido y cambiará automáticamente a la configuración **MANTENER CALIENTE**. Por lo tanto, la pantalla de visualización cambiará del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta las 4:00 (4 horas) o hasta que presione el botón **START/STOP**. Después de 4 horas en la configuración **MANTENER CALIENTE**, la Olla Multiuso se apagará.

CONSEJOS: 1. No mantenga el arroz en la olla durante períodos prolongados en la configuración **MANTENER CALIENTE**, ya que el arroz se secará y la calidad se deteriorará. Use la cuchara de plástico provista para revolver y servir el arroz. No use utensilios de metal, ya que rayarán el revestimiento antiadherente.

2. Como los granos de arroz pueden ser delicados, al final de la cocción espere hasta que la presión se libere naturalmente. No utilice el método de liberación rápida de presión (consulte la página 18 para obtener instrucciones sobre el método de liberación natural de presión).

USO DE LA FUNCIÓN DE ARROZ/RISOTTO (CONT.)

3. Proporción estándar para cocinar arroz: 1 taza de arroz crudo: 1,5 tazas de agua

PRECAUCIÓN: Durante la cocción, se acumulará vapor en la olla multifunción, por lo tanto, cuando levante la tapa, use un guante de cocina o una manopla para protegerse la mano.

PARA CAMBIAR UN AJUSTE

Es fácil cambiar de función durante la cocción.

Presione el botón **START/STOP** y luego seleccione la nueva función de cocción deseada. Un nuevo temporizador parpadeará en la pantalla de visualización y la función seleccionada también parpadeará.

Seleccione el tiempo, la presión y/o la temperatura deseados. Presione el botón **START/STOP** y la nueva función comenzará a precalentarse.

Para cambiar el tiempo de cocción: Puede

cambiar el tiempo de cocción antes de que comience la cocción presionando los botones **+** y **-** antes de presionar **START/STOP**.

Presione y suelte para cambiar lentamente. Mantenga presionado para cambiar la hora rápidamente. Si pasa la temperatura o el tiempo deseado, presione el botón opuesto.

Para cambiar la presión: Puede

cambiar la presión en ciertas funciones preestablecidas antes de que comience la cocción presionando el botón **PRESSURE ADJUST** antes de presionar **START/STOP**.

Para cambiar la temperatura: Puede cambiar

la temperatura en ciertas funciones antes de que comience la cocción presionando el botón **TEMP ADJUST** antes de presionar **START/STOP**.

CUIDADO Y LIMPIEZA

La limpieza solo debe llevarse a cabo cuando el Express Crock esté frío y desenchufado. Permita que la Olla Multiuso se enfríe por completo antes de limpiarla. No utilice la olla de cocción extraíble sobre la estufa, dentro de un horno de microondas o dentro de un horno. Use la olla solo dentro de la base de calentamiento Express Crock. Lave la junta de sellado y la tapa a mano con agua jabonosa tibia. Seque bien todas las piezas.

Olla de cocción:

Cuando retire la Olla de cocción de la base de calentamiento, siempre use las dos manos y levántela directamente hacia arriba. Si no lo hace, puede rayar el exterior de la olla (vea la figura 5).



Figura 5

CUIDADO Y LIMPIEZA (CONT.)

Si la comida se pega o se quema en la superficie de la olla, llénela con agua jabonosa caliente y déjela en remojo antes de limpiarla. Utilice una espátula de goma o nailon para eliminar los residuos persistentes. Si es necesario restregar, utilice un limpiador no abrasivo y un estropajo o cepillo de nailon.

Aunque la olla de cocción es apta para lavavajillas, recomendamos lavarla a mano para conservar el revestimiento antiadherente.

Si se forman manchas blancas en la superficie de la olla, sumérjala en una solución de vinagre o jugo de limón y agua tibia durante 30 minutos. Enjuague y seque.

Nota: Nunca use utensilios de metal o dispositivos de limpieza en la olla, ya que esto puede rayar y dañar el revestimiento antiadherente.

Exterior

Limpie el exterior de la base calefactora con un paño húmedo y séquelo con brillo. NO utilice abrasivos fuertes, estropajos ni productos químicos, ya que dañarán las superficies. Para evitar daños a la Olla Multiusos, no use agentes de limpieza alcalinos cuando la limpie. Utilice únicamente un paño suave y un detergente suave. Nunca sumerja la base de calentamiento en agua o cualquier otro líquido.

Colector de condensación

Vacíe el agua acumulada del colector de condensación después de cada uso. Lave con agua tibia y jabón.

CUIDADO Y LIMPIEZA (CONT.)

Tapa y Junta de Sellado Examine

siempre la junta antes de cada uso. La junta de sellado de silicona en el interior de la tapa de la olla multiuso puede deteriorarse con el tiempo. Retire la junta de sellado para limpiarla según sea necesario. Limpie a mano con agua jabonosa tibia, seque bien y vuelva a colocar la junta de sellado en la tapa antes de usar. Deje la tapa boca arriba para el almacenamiento, ya que esto también extenderá la vida útil de la junta. Es posible que la junta de sellado deba reemplazarse cada 1 a 2 años, según el uso regular.

Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Crock-Pot® para pedir piezas de repuesto.

Válvula de liberación de vapor

Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor no tenga residuos antes de comenzar a usar la olla de cocción múltiple. Retire la válvula y limpie suavemente. Asegúrese de que esté completamente seco antes de reemplazarlo.

Cubierta de la válvula de liberación de vapor

La cubierta de la válvula de liberación de vapor está en la parte inferior de la tapa.

Asegúrese de que no haya residuos antes de comenzar a usar la olla de cocción múltiple.

Para limpiar, tire con cuidado de la cubierta y límpiela con agua tibia y jabón. Vuelva a colocar la cubierta en su lugar después de completar la limpieza.

CUIDADO Y LIMPIEZA (CONT.)

PARTE INFERIOR DE LA TAPA

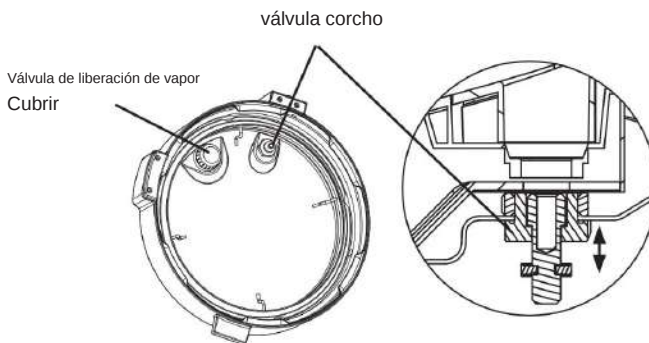


Figura 6

Válvula Bobber

Presione suavemente la válvula hacia arriba y hacia abajo 2 o 3 veces y asegúrese de que no tenga residuos antes de comenzar a usar la olla de cocción múltiple.

Pasador de bloqueo

de la tapa Presione suavemente el pasador y asegúrese de que no tenga residuos antes de comenzar a usar la olla de cocción múltiple.

Nota: 1.

Es posible que se acumule condensación dentro de la base de calentamiento debajo de la olla de cocción extraíble. Esto es normal. Deje enfriar y luego seque con un paño de cocina.

2. Asegúrese siempre de que cada componente (olla, válvulas, junta, etc.) esté completamente seco antes de volver a colocarlo en la Olla Multiuso.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Tema	Pregunta	Solución
Energía	Mi Multi-Olla no se enciende	Asegúrese de que el tomacorriente funcione correctamente
		Verifique que la Multi-Olla esté enchufada
		Llame a Servicio al Cliente al 1-800-323-9519
Listo de la comida	Mi comida estaba poco hecha	Asegúrese de haber seleccionado la configuración de cocción adecuada
		Asegúrese de que la tapa esté correctamente colocada y bloqueada, y que la válvula de liberación de vapor esté en la posición de "sellado" (cerrada).
		Verifique la receta para ver que se hayan seleccionado la presión, la temperatura y el tiempo adecuados.
		Asegúrese de que la energía no haya sido interrumpida
		Asegúrese de que la olla tenga suficiente líquido para crear el vapor deseado y generar presión. Se debe usar un mínimo de 8 oz de líquido al cocinar a presión. Nunca rellene por encima de la línea "MAX".
	mi comida estaba recocida	Asegúrese de que la olla de cocción esté al menos a la mitad de su capacidad
		Compruebe que se seleccionaron la presión, la temperatura y el tiempo adecuados
Programación	¿Puedo programar un tiempo para el programa Dorar/Saltear?	Debido a que saltear es una función que generalmente requiere toda su atención, es posible que esto no sea necesario. Sin embargo, si se desea, se puede seleccionar una hora.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONTINUACIÓN)

Tema	Pregunta	Solución
	¿Puedo cambiar la función de cocción, el tiempo o la temperatura una vez que la comida se está cocinando?	Sí, para cambiar la función de cocción, presione START/STOP y seleccione una nueva función de cocción. Cambie el tiempo y la temperatura según lo requiera la comida. Presione INICIO/DETENER nuevamente. El tiempo y la temperatura se pueden cambiar en cualquier momento.
Cocinando	¿Se pueden usar la olla y la tapa encima de la estufa o en el horno?	La olla y la tapa no son aptas para el horno. Tampoco se puede utilizar en la estufa o en el horno.
	Detuve el proceso de cocción y cambié la configuración de presión, y ahora la olla multiuso se está precalentando nuevamente.	Si se detiene un ciclo de cocción y se inicia uno nuevo, la olla de cocción múltiple puede mostrar "CALOR" hasta que se alcance la nueva presión.
Vapor	Sale vapor de la Multi-Olla	• Es normal que salga una pequeña cantidad de vapor de la válvula Bobber antes de presurizar la olla multiuso. • Si sale vapor del perímetro de la tapa, la tapa no se ha cerrado y bloqueado por completo.
Tapa	Tengo problemas para quitar la tapa.	Hay una función de seguridad para evitar que se quite la tapa mientras la olla de cocción múltiple está bajo presión. Asegúrese de despresurizar la unidad girando la válvula de liberación de vapor a la posición "Liberar" (abierto). Consulte la sección Liberación de presión para obtener más instrucciones.

CÓDIGOS DE ERROR

Error	Solución
Luz intermitente "CERRAR TAPA"	Asegúrese de que la tapa esté completamente cerrada y en la posición BLOQUEADA , alíneala con  .
Pantalla "E1"	La Multi-Olla detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe la olla multiuso y comuníquese con el centro de servicio.
Pantalla "E2"	La Multi-Olla detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe la olla multiuso y comuníquese con el centro de servicio.
Pantalla "E3"	La Multi-Olla detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe la olla de cocción múltiple y deje que se enfríe por completo. Una vez que la Olla Multiuso se haya enfriado, revise todas las partes de la Tapa (Consulte las páginas 32 y 33). Gire la tapa a la posición BLOQUEADA .  Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor esté en la posición de "sello" (cerrada). Si vuelve a aparecer este código de error, desenchufe la olla de cocción múltiple y comuníquese con el centro de servicio.
Pantalla "E4"	La Multi-Olla detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe la olla de cocción múltiple y deje que se enfríe por completo. Una vez que la olla multiuso se haya enfriado, revise la olla para asegurarse de que haya suficiente líquido adentro. Agregue más líquido si es necesario (mínimo 8 oz). Asegúrese de que no salga vapor de la olla antes de volver a colocar la tapa en la olla multiuso. Gire la tapa a la posición BLOQUEADA . Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor esté en la posición de "sello" (cerrada). Seleccione una función de cocción a presión y luego presione START/STOP .
Pantalla "E5"	La Multi-Olla detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe la olla multiuso y deje que se enfríe. Una vez que se haya enfriado, quite la tapa y revise la olla. No use la tapa cuando use la función BROWN/SAUTÉ . Cuando use la función de COCCIÓN LENTA , asegúrese de que la válvula de liberación de vapor esté en la posición "Liberar" (abierta) antes de comenzar el ciclo de cocción.
Pantalla "E6"	La Multi-Olla detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe la olla multiuso y deje que se enfríe. Una vez que se haya enfriado, quite la tapa y revise la olla. Agregue líquido según sea necesario. Asegúrese de usar un mínimo de 8 oz de líquido dentro de la olla de cocción extraíble. Si usa una función de cocción a presión, asegúrese de que la válvula de liberación de vapor esté en la posición "Sellado" (cerrada).

CONSEJOS

Sugerencias y sugerencias para obtener el mejor uso de su olla de cocción múltiple Crock Pot® Express Crock: Visite el sitio web de Crock-Pot® en www.crockpot.com para obtener recetas adicionales, sugerencias, sugerencias y mucho más.

Con su Express Crock puede crear una gran variedad de deliciosas comidas, refrigerios y postres. Varios alimentos tardan diferentes tiempos en cocinarse perfectamente, por lo que a veces puede ser necesario un poco de prueba y error para obtener los tiempos de cocción adecuados para usted.

1. Consulte el manual del propietario de su Crock-Pot® Express Crock cuando utilice su Multi-Cooker.
2. Nunca llene la olla de cocción más allá de la línea MAX.
3. No deje la Multi-Cooker enchufada cuando no esté en uso.
4. Asegúrese de que la Olla Multiuso se mantenga alejada de los gabinetes y paredes cuando están en uso.
5. La olla de cocción está diseñada para usarse solo en este Cocina múltiple. No lo use en la estufa, en el microondas ni en el horno.
6. La rejilla para cocinar al vapor provista está diseñada para usarse en esta olla de cocción múltiple. No debe dañar la superficie de la olla de cocción.
7. Al quitar la tapa, utilice un agarrador de ollas para sujetar el asa de la tapa y sepárela de su cuerpo para permitir que escape el vapor.
8. Siempre coloque un salvamanteles o agarraderas debajo de la Olla de cocción si se retira de la Base de calentamiento.

CONSEJOS Y CONSEJOS PARA LA COCCIÓN LENTA

- Si está cocinando lentamente, puede usar primero la función **BROWN/SAUTÉ**, que le permite dorar carnes y verduras al principio, pero también le permite espesar salsas y hacer salsas al final.
Dorar la carne antes de la cocción lenta no solo le da un gran color a la comida, sino que también sella los jugos y los sabores y mantiene la carne tierna.
- Para espesar una cazuela al final de la cocción, use la función **DORAR/SALTEAR** y mezcle una pequeña cantidad de harina de maíz con agua. Deje hervir a fuego lento, revolviendo hasta que espese. • Cuando use la función **de COCCIÓN LENTA**, asegúrese de que la válvula de liberación de vapor esté en la posición "Liberar" (abierta).
- Cuando utilice la función **de COCCIÓN LENTA**, el Multi La olla no recupera rápidamente el calor perdido, por lo tanto, solo levante la tapa si es necesario o si así se indica en la receta. Es una buena idea controlar los resultados de la cocción lenta a lo largo del ciclo de cocción quitando rápidamente la tapa y comprobando, y luego volviendo a colocar rápidamente la tapa. Los diferentes cortes y grosores de carnes y verduras pueden variar los tiempos de cocción.

CONSEJOS Y CONSEJOS PARA LA COCCIÓN LENTA (CONT.)

- No es raro que la carne se cocine más rápido que los tubérculos.
Es por esta razón que recomendamos picar todas las verduras a un tamaño pequeño similar. La carne se puede cortar en trozos más grandes porque si se corta demasiado pequeña, se romperá una vez cocinada y ablandada. • La cocción lenta reduce la evaporación, lo que resulta en la
Se mantienen los sabores y jugos. Tenga esto en cuenta cuando cree sus propias recetas, ya que es posible que no necesite tanto líquido como cuando usa otros métodos de cocción.

La temperatura	Sugerencias de temperatura Use	Recetas Ideas
Alto	esta configuración para recetas que requieran tiempos de cocción más cortos, generalmente de 4 a 6 horas.	Ideal para salsas, chili, platos de patata, platos de queso, alitas de pollo y albóndigas en salsa
Bajo	Utilice esta configuración para recetas que requieran tiempos de cocción más prolongados. Este ajuste se utiliza para recetas que normalmente requieren una cocción de más de 8 horas. Perfecto para cortes menos tiernos de carnes	Ideal para cortes de carne menos tiernos, estofados de carne, frijoles secos, sopas y guisos