

MANUAL DE USO



Olla de cocimiento lento

MODELO NSC-800

ÍNDICE

Secciones	Página
Datos del importador	_ 01
Especificaciones eléctricas	_ 01
Medidas de seguridad Advertencias	_ 01
Diagrama de componentes Panel de control	- 02
Operación y funcionamiento Cómo usar la olla de cocimiento lento Funciones	_ 03
Sugerencias	_ 03
Limpieza	_ 03

OLLA DE COCIMIENTO LENTO

Marca: Record Hecho en China

NSC-800

Importador

COPPEL S.A. DE C.V. República Pte. 2855, Recursos Hidráulicos, Culiacán Rosales, Culiacán, Sinaloa, 80105

-

Antes del primer uso, lee cuidadosamente este manual y consérvalo para futuras consultas.

Especificaciones eléctricas.

120 V~ 60 Hz 380 W

MEDIDAS DE SEGURIDAD

_

Advertencias

- 1. Remueve todo material de empaque antes de usar.
- 2. Este electrodoméstico no está diseñado para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas sensoriales o mentales, sean diferentes, estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato.
- 3. No toques las superficies calientes, usa las agarraderas de plástico de la base de la olla.
- 4. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerjas el cordón, enchufe eléctrico o aparato en agua o ningún otro líquido.
- 5. Siempre deberás apagar la olla antes de desconectarla de la toma corriente.
- 6. Cuando la olla no esté en uso o desees limpiarla, asegúrate de que esté desconectada.
- 7. Espera hasta que se enfríe completamente para remover las partes o accesorios.



- 8. Nunca uses ningún electrodoméstico con el enchufe dañado.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante, puede causar daños personales o al producto.
- 10. No uses la olla a la intemperie o en lugares húmedos.
- 11. No dejes que el cordón eléctrico cuelgue de la orilla de la mesa o mostrador, para evitar que alguien se enrede y tropiece.
- 12. No coloques la olla o sus partes sobre o cerca de superficies calientes como estufas y hornos.
- 13. Nunca introduzcas utensilios de metal, podría causar fuego, descargas eléctricas o daños personales.
- 14. Hay riesgo de fuego si la olla es cubierta o toca material inflamable como cortinas, alfombras y paredes cuando esté en uso.
- 15. No pongas dentro o en la superficie exterior de la olla materiales como papel, cartón, plásticos, algún otro material inflamable o artículos similares que no sean comestibles.

Cuidado: Si tocas la base de la olla inmediatamente después de cocinar, podrías sufrir quemaduras graves.

- 16. No pongas la olla ni la tapadera de vidrio en el horno, congelador u horno microondas.
- 17. No precalientes la olla para poner los alimentos.
- 18. No expongas la olla a cambios bruscos de temperaturas, como verter agua fría dentro de la olla estando muy caliente. Esto podría causar partiduras en el tazón de cerámica removible.
- 19. No dejes el tazón de cerámica removible sobre agua por un largo periodo de tiempo.
- 20. Existe un área en la superficie exterior inferior del tazón de cerámica removible que no está recubierta, es de superficie porosa y no debe exponerse o dejarse sumergida en agua.
- 21. No enciendas la olla cuando el tazón de cerámica removible esté vacío o fuera de la base de la olla.
- 22. No trates de utilizar la olla de cocimiento lento para dorar o precocinar los alimentos.
- 23. Este aparato no se destina para utilizarse por personas, incluyendo niños, cuyas capacidades físicas sensoriales o mentales, sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por un responsable.
- 24. Los niños deben supervisarse, para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguetes.
- 25. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.

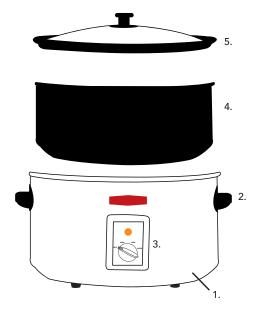
Nota: Si durante el primer uso de la olla detectas olor a quemado no te alarmes. Se debe solo a la quema de residuos internos que se dejaron en el proceso de manufactura. Desaparecerá con algunos usos.

DIAGRAMA DE COMPONENTES

Panel de control

Off: Apagado

Low: Temperatura baja High: Temperatura alta Auto: Descongelamiento



- 1. Base de la olla
- 2. Agarraderas de plástico
- 3. Perilla de control de temperatura
- 4. Tazón de cerámica removible
- 5. Tapa de vidrio

OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Cómo usar la olla de cocimiento lento

- 1. Coloca la perilla de control de temperatura en Off (apagado), antes de conectar la olla de cocimiento lento a la toma de corriente.
- 2. Instala la olla de cocimiento lento en una superficie plana, resistente al calor y seca, lejos de la orilla del área de trabajo.
- Pon los alimentos dentro del tazón de cerámica removible, ensámblalo sobre la base de la olla y tápala.
- 4. Programa el tipo de cocción (consulta el apartado Panel de control).
- 5. Apaga la olla y desconéctala de la toma de corriente después de cocinar, utiliza guantes especiales (nunca de plástico) para remover el tazón de cerámica de la base de la olla.

Funciones

Off: Apagado

Low: Temperatura baja (de 8 a 10 horas de cocción) High: Temperatura alta (de 4 a 6 horas de cocción) Auto: Descongelamiento (los alimentos se cocinarán durante todo el día y estarán listos para servir entre 8 o 10 horas más tarde).

SUGERENCIAS

-

- 1. Para mejores resultados, la olla de cocimiento lento deberá estar a medio llenar.
- El cocer lentamente retiene humedad, si deseas reducirla, remueve la tapadera después de cocinar y coloca la perilla de control de temperatura en High, si decides colocarlo en Low, déjalo cocinar por 30 o 45 minutos.
- La tapa de vidrio no sella completamente, no la remuevas si no es necesario, el calor generado dentro de la olla escapará y deberás sumarle 10 minutos adicionales al tiempo de cocción cada vez que la abras.
- 4. Si cocinas sopa o consomé, deja 5 cm de espacio entre el contenido y lo alto de la olla de cocimiento lento.
- 5. Algunos alimentos no son apropiados para cocer lentamente como pastas y mariscos.
- 6. Líquidos como leche y crema deberán de ser integrados casi hasta el final.
- 7. Muchos factores pueden afectar la rapidez en que los alimentos puedan estar cocinados, como agua, alto contenido de grasa, temperatura y la cantidad de alimento.
- 8. Recuerda que las piezas de alimentos cortadas en trozos pequeños se cocinarán más rápido.
- Los vegetales usualmente toman un poco más de tiempo que las carnes, por lo tanto trata de colocarlos en la parte media baja del tazón de cerámica.
- 10. Después de que los alimentos se hayan cocinado, apaga la olla y mantenla tapada, habrá suficiente

- calor generado para mantener los alimentos calientes por 30 minutos aproximadamente.
- 11. Si se requiere mantener los alimentos calientes por más de 30 minutos, coloca la perilla de control de temperatura en Low.
- 12. Todos los alimentos a cocinar, deberán estar cubiertos completamente por salsa, consomé o agua.

LIMPIEZA

-

- Asegúrate de que la olla esté apagada, desconectada de la toma de corriente y completamente fría para empezar a limpiar o cuando decidas guardarla.
- Puedes limpiar el tazón de cerámica removible en el lavaplatos con agua tibia y jabón.
- Si han quedado residuos de alimentos en el fondo del interior del tazón de cerámica removible, déjalo remojar con agua caliente y jabón durante un par de horas y después enjuágalo.
- Nunca uses limpiadores abrasivos, estropajos o espátulas de metal para limpiar el exterior ya que podría dañarse.