

# AROMA®

*Olla de cocción lenta digital  
de 6.5 cuartos de galón*



## **Manual de Instrucciones**

*Modelo: ASC-636D*

¡Felicidades!

Su Olla de cocción lenta será una adición atractiva a su casa y al mismo tiempo proporcionará calidad superior a su familia y amigos.



Publicado por:

Aroma Housewares Co.  
6469 Flanders Drive  
San Diego, CA 92121  
EE.UU.A.  
[www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)

© 2005 Aroma Housewares Company

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

*Siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas al usar electrodomésticos, incluidas las siguientes:*

1. Antes de usar esta unidad, lea las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o manijas.
3. Para protegerse de choques eléctricos, no sumerja la unidad, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
4. Cuando cualquier electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de ellos, es necesaria una atenta supervisión. Este aparato electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por niños.
5. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Antes de limpiarlo y de colocar o quitar piezas, permita que se enfríe.
6. No opere ningún aparato electrodoméstico que tenga un cable o un enchufe dañados, que no funcione correctamente o que presente algún tipo de daños. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más próximo para que sea revisado, reparado o ajustado.
7. El uso de acoples suplementarios no recomendados por el fabricante del aparato puede ser causa de incendio, choque eléctrico o lesiones.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable toque superficies calientes o que cuelgue del borde del mostrador o de la mesa.
10. Nunca coloque la olla de cerámica directamente sobre una superficie calentada. Esto podría provocar que se agriete la olla.
11. Para desconectar, apague la unidad y quite el enchufe. Siempre sujete el enchufe y nunca tire del cordón.
12. Cuando se esté moviendo un aparato que contenga comida caliente, agua u otros líquidos, se debe hacer con cuidado extremo.
13. La tapa de cristal y la olla de cerámica son frágiles. Manéjelas con cuidado.
14. Nunca coloque el agua fría en una olla de cerámica calentada ya que la olla podría agrietarse.
15. Nunca cocine directamente en el revestimiento interno de metal. Siempre utilice la olla de cerámica removible.
16. Nunca encienda la unidad cuando la olla de cerámica está vacía ya que esto podría provocar una falla.
17. Nunca toque el exterior de la olla de cocción lenta durante su operación o antes de que enfríe después de apagarla.
18. Evite los cambios de temperatura repentinos, como el añadir comida congelada a una olla de cerámica caliente.
19. Siempre mantenga la olla de cocción lenta seca, en especial el revestimiento interior de metal.
20. Cuando esté utilizando este aparato, deje espacio de aire adecuado arriba y en todos los lados para que circule el aire. En las superficies en las que el calor puede causar un problema, se recomienda utilizar una almohadilla resistente al calor.
21. No utilizar en exteriores.
22. No utilice el aparato para ningún otro uso más que para el que está diseñado.
23. Incline la tapa con cuidado al lado opuesto de usted cuando levanta la tapa para evitar quemarse y permitir que el agua escurra hacia la unidad.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**  
**El producto para la casa utiliza solo**

# INSTRUCCIONES PARA USAR EL CABLE CORTO

1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
  - a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
  - b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue por el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.

## CLAVIJA POLARIZADA

Este aparato cuenta con una **clavija polarizada** (una espiga es más ancha que la otra); siga las siguientes instrucciones:

Para reducir el riesgo de choque eléctrico, esta clavija debe ser conectada a una salida o enchufe eléctrico polarizado solamente de una manera. Si la clavija no entra completamente en el enchufe, voltee la clavija.

Si aún no queda bien en el enchufe, póngase en contacto con un electricista especializado. No trate de modificar la clavija.



**Este aparato fue diseñado  
Solamente para Uso Doméstico.**

# IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



1. Tapa
2. Olla de cerámica removible
3. Recinto de metal
4. Panel de control digital
5. Recubrimiento interior de metal

# INSTRUCCIONES DE USO

## Antes de usarse por primera vez:

1. Lea todas las instrucciones y las protecciones importantes.
  2. Remueva todos los materiales de empaque. Deje todas las etiquetas de advertencia intactas.
  3. Asegúrese de que el aparato y los accesorios sean recibidos en buena condición.
  4. Rompa las bolsas de plástico que puedan presentar un peligro para los niños.
  5. Lave todos los accesorios con agua jabonosa tibia. Enjuague y seque completamente.
  6. Remueva la olla interna de la olla de cocción lenta y límpiela con agua jabonosa templada. Enjuáguela y séquela por completo antes de regresarla a la olla de cocción lenta. Limpie el recinto y el revestimiento con un trapo húmedo. Seque por completo antes de usar.
  7. Siempre cocine con la tapa puesta y la olla de cerámica en posición. Recuerde que el levantar la tapa frecuentemente demora el tiempo de cocción.
  8. Cuando se cocine una combinación de metal y verduras, coloque la carne cerca del fondo dentro de la olla de cerámica.
  9. Desenchufe la olla de cocción lenta cuando se termine de cocinar. Antes de limpiarla, permita que se seque por completo.
- **No utilice limpiadores abrasivos o estropajos.**
  - **No inmersa la olla de cocción lenta, la cuerda o el enchufe en el agua en ningún momento.**

## ADVERTENCIA

- La olla de cerámica no puede soportar el choque de cambios repentinos de temperatura.
- No utilice carne o ave congeladas en una olla de cocción lenta. Descongele la carne o aves antes de cocinar lentamente.

## Ajuste de la temperatura:

La olla de cocción lenta Aroma tiene un elemento de calor envuelto alrededor que está escondido en la unidad. Este elemento proporciona una temperatura baja y pareja que hace posible la cocción por largos periodos sin la necesidad de revolver constantemente.

### LOW (BAJA):

Cocina la comida suavemente a fuego lento durante un periodo de tiempo largo sin sobre cocinar ni quemar. No se requiere revolver. Es ideal para platillos de verduras y para recalentar.

### HIGH (ALTA):

Se utiliza para preparar frijoles o judías secos y la comida se cocinará en la mitad de tiempo que se requiere en la posición Low. La comida hervirá cuando se cocina en la posición High. El revolver los guisados ocasionalmente mejorará el sabor. Cuando se utiliza esta posición debe vigilarse la comida.

### KEEP WARM (MANTENER CALIENTE):

Se utiliza para mantener los guisados preparados a la temperatura de servir perfecta. Esta posición sólo debe usarse después de que un guisado ha sido completamente cocinado. Si la comida ha sido refrigerada, debe calentarse en Low o High y después debe cambiarse a MANTENER CALIENTE. Nunca cocine con la función de Mantener Caliente.

# INSTRUCCIONES DE USO

## Usando Su Hornilla Lenta:

1. Prepare receta según las instrucciones.
2. Coloque comida preparada dentro de la cazuela cerámica removible y cubra con cubierta del vaso.
3. Tapone la unidad en conexión de salida de la pared.
4. Esta hornilla lenta tiene 3 trasfondos diferentes: El Alto, el de Punto bajo y "warm". La cocina cronometra rango de 0 para 10 horas y está ajustado en incrementos de 30 minutos. La cocina cronometra extenderse desde 0 para 6 horas automáticamente el cocinero en el trasfondo Alto. Cualquier cosa por encima de 6 horas está cocinada en el \* Bajo del trasfondo.
5. Después del despliegue inicial de "0:00", presione el botón De Tiempo De Cocina para seleccionar su tiempo deseado de cocina. Para empezar la prensa de proceso de cocina el botón Feriado. Presionar el botón Feriado otra vez dará como resultado el mantenimiento el ser caliente de funciones se activó. Para cancelar el proceso de cocina, presione el botón Feriado una vez más.
6. Una vez que el ciclo de cocina está acabado, la unidad automáticamente cambiará para el mantenimiento la función caliente. Usted debe largarse a desactivar el mantenimiento función caliente después de 10 minutos. Para echar a andar otro ciclo de cocina, siga paso 5 anteriormente citado.
7. Las veces de cocina difieren por la cantidad de ingredientes, temperatura del cuarto y muchos otros factores. Ajustese el tiempo de cocina con atención al resultado final. Repetidamente quitando la cubierta del vaso disminuirá la temperatura en la cazuela cerámica.
8. Levante la cubierta del vaso fuera de usted cuidadosamente. Me acuerdo de que hay vapor atrapado bajo la cubierta del vaso. Al quitar la cubierta, inclínese a fin de que las caras inaugurales fuera de usted para evitar estar quemadas por el vapor.
9. Estando acabado, cierre la unidad y desenchufe de la conexión de salida de la pared.
10. Deje cubierta de la cazuela cerámica y del vaso enfriarse completamente antes de lavarse.
11. Las partes del metal alojando y la cazuela cerámica en la hornilla lenta póngase muy caliente. Los guantes de béisbol del horno de uso o las agarraderas de la cazuela para quitar la cazuela cerámica.
12. La cazuela cerámica removible puede servir para servir la comida en la mesa.

\* El las instrucciones de la hornilla Lenta y las recetas a menudo referirán para específicamente usar un alto o una cocina baja sedimentándose. Para destinar el trasfondo bajo para esta hornilla lenta particular, el tiempo de cocina debe ser mayor que 6 horas. Para usar el trasfondo alto, el tiempo de cocina no puede exceder 6 horas

## Nota:

La cubierta del vaso y la cazuela cerámica estarán calientes. Use una tela o una agarradera de la cazuela para sujetarlos.

# GUÍA E CONSEJOS PARA COCINAR

Siempre permita que transcurra el tiempo suficiente para que la comida se cocine. Es casi imposible sobre cocinar la comida en una olla de cocción lenta, especialmente cuando se utiliza la posición Low. La mayoría de las recetas incluidas en este libro pueden cocinarse ya sea en la posición Low o High; sin embargo, los tiempos de cocción variarán correspondientemente.

## **Adaptación de los tiempos de cocción:**

Vea la guía de abajo para los tiempos de cocción y las posiciones sugeridas cuando esté ajustando sus recetas favoritas de la cocción regular a la olla de cocción lenta.

| Tiempo de la receta tradicional | Tiempo de la receta en la olla de cocción lenta |
|---------------------------------|---|
| 15-30 minutos                   | 4-6 horas en Low                                |
| 60 minutos                      | 6-8 horas en Low                                |
| 1-3 horas                       | 8-12 horas en Low                               |

**Nota:** Estos tiempos son aproximados.

## **Cantidad de líquidos:**

Se pierde muy poco líquido por el hervido en la olla de cocción lenta. Para compensar se recomienda utilizar la mitad del líquido que se requiere en las recetas tradicionales. Si después de la cocción el contenido de líquido es excesivo, quite la tapa y opere la olla de cocción lenta en la posición High de 30 a 45 minutos o hasta que el líquido se reduce a la cantidad deseada.

## **Revolver la comida:**

Se requiere revolver poco o nada cuando se utiliza la posición Low o Keep Warm. Cuando se utiliza la posición de High, el revolver de vez en cuando asegurará que el sabor se distribuye de manera pareja.

# GUIA DE TIEMPO DE COCCION BASICO

## Guía de tiempo de cocción básico

| Posición del calor                         | Baja (Low) | High (Alta) |
|--|------------|-------------|
| Pollo 3-4 lbs.                             | 6-8 horas  | 3-4 horas   |
| Carne asada a la cazuela<br>3-4 lbs.       | 6-8 horas  | 4-5 horas   |
| Guisado de res - $\frac{3}{4}$ de galón    | 8-10 horas | 4-5 horas   |
| Chili - $\frac{3}{4}$ galón                | 8-10 horas | 4-5 horas   |
| Sopa de verduras<br>$\frac{3}{4}$ de galón | 6-8 horas  | 3-4 horas   |

\*Los tiempos de cocción que se dan arriba sólo deberán usarse como una guía. Se recomienda usar un termómetro para verificar la temperatura con el fin de asegurar que el alimento esté cocido por completo.

1. Para mejores resultados, la tapa de la olla de cocción lenta debe estar centrada en la olla de cerámica. No retire la tapa de vidrio sin necesidad de hacerlo, ya que provocaría la pérdida de calor.
2. La cocción lenta retiene la mayor parte de la humedad en los alimentos. Si hay líquido en exceso al final del tiempo de cocción, retire la tapa de vidrio, voltee el tapón de control a la posición High durante 30 a 45 minutos para reducir el líquido por medio de un hervor a fuego lento.
3. Para mejores resultados, la olla de cocción lenta deberá estar por lo menos a medio llenar. Si cocina sopas o estofados, deje un espacio de 2 pulgadas desde la parte superior de la olla de cerámica para permitir que haya espacio para el hervor a fuego lento.
4. Muchas recetas indican una cocción de todo el día, pero usted también puede preparar la receta la noche anterior al colocar todos los ingredientes en la olla de cerámica, cubriéndola y refrigerándola durante la noche.
5. La carne y las aves requieren por lo menos de 6 a 8 horas en la posición Low. No utilice carne congelada en la olla de cocción lenta. Descongele cualquier carne o ave antes de colocarla en la olla de cocción lenta.
6. Cocine los frijoles secos durante 1 a 2 horas en la posición High. Agregue los ingredientes restantes y cocine en la posición Low durante el tiempo restante.
7. Cuando cocine estofados y guisados, logrará que los sabores sean más ricos e intensos cuando los pasos iniciales se preparan con los métodos tradicionales; por ejemplo, acitronando las cebollas y dorando la carne y las especias primero en un sartén antiadherente.

### Precaución:

- No utilice la olla de cerámica si está despostillada o rota.
- No opere la olla de cocción lenta sin la olla de cerámica en su lugar.
- No coloque la olla de cerámica caliente sobre una superficie mojada.
- No utilice carnes o alimentos congelados en la olla de cocción lenta. Siempre descongélelos primero.
- No coloque la tapa de vidrio en el horno o el horno de microondas.
- Nunca coloque agua u otros líquidos en el revestimiento interior de metal de la olla de cocción lenta.
- Nunca sumerja la base, el cable o la clavija de la olla de cocción lenta en agua. (La olla de cerámica y la tapa de vidrio se pueden meter a la lavaplatos)

# CÓMO LIMPIAR EL APARATO

1. Siempre desconecte la unidad y permita que se enfríe antes de limpiarla.
2. No utilice limpiadores abrasivos. Sólo limpie el exterior con un paño húmedo limpio y seque a conciencia. Si se usa una solución limpiadora, aplíquela a un paño limpio y no en forma directa sobre el exterior de la olla de cocción lenta.
3. Retire la olla de cerámica y la tapa de vidrio para lavarlas en agua jabonosa utilizando un detergente casero suave. Enjuague y seque a conciencia.
4. Para suavizar los residuos de alimentos difíciles de quitar, llene la olla de cerámica con agua tibia jabonosa y permita que se remojen. Retírelos tallando ligeramente con un cepillo de nailon para cocina.
5. La olla de cerámica y la tapa de vidrio se pueden lavar en la lavaplatos. Sin embargo, se debe tener cuidado de no despostillar o romper la olla de cerámica y la tapa de vidrio.
6. Nunca sumerja la base, el cable o la clavija de la olla de cocción lenta en agua o en cualquier otro líquido. (La olla de cerámica y la tapa de vidrio se pueden meter a la lavaplatos)
7. Limpie la base de metal sólo con un paño húmedo. No la sumerja en agua.
8. Cuando almacene su olla de cocción lenta, enrolle el cable de corriente sin apretarlo. No enrede el cable alrededor de la unidad.

# RECETAS

## Aderezo de espinaca y alcachofa

- 8 oz. de queso crema suavizado<sup>1</sup>
- 1/4 de taza de crema ligera
- 1/3 de taza de queso parmesano rayado
- 1/4 de cucharadita de polvo de ajo
- 8 oz. de hojas de espinacas congeladas, ya descongeladas y bien escurridas
- 1/2 oz de corazones de alcachofa en cuartos, enjuagados
- 2/3 de taza de queso Monterey Jack rayado
- 1 taza de mezcla para salsa previamente preparada, enlatada o fresca

En un procesador de alimentos, incorpore el queso crema, la crema ligera, el queso parmesano y el polvo de ajo hasta que esté suave y cremoso. Agregue las espinacas y procese hasta que esté bien mezclado. Agregue las alcachofas y procese hasta que estén picadas en trozos grandes. Coloque la mezcla en la olla de cocción lenta. Cubra y cocine en posición High durante 1 a 1 hora y media hasta que esté caliente en el centro. Espolvoree en forma homogénea la parte superior con el queso Monterey Jack y coloque la salsa en un anillo alrededor de las orillas interiores de la olla de cerámica. Cubra y continúe calentando en posición High durante 15 minutos más, o hasta que el queso esté derretido.

## Minestrone de verduras

- 4 tazas de caldo de verduras o pollo
- 4 tazas de jugo de tomate
- 1 cucharada de albahaca seca
- 1/2 cucharada de sal
- 1/2 cucharada de orégano seco
- 1/2 cucharada de pimienta
- 3 zanahorias medianas, rebanadas
- 3 tallos de apio medianos, picados
- 2 cebollas medianas, picadas
- 1 taza de champiñones frescos rebanados
- 3 dientes de ajo, finamente picados
- 28 oz. ó 2 latas de tomates en cubitos, escurridos
- 1 1/2 tazas de pasta rotini cruda Queso parmesano rayado, si se desea

Mezcle todos los ingredientes excepto la pasta y el queso en la olla de cocción lenta. Cubra y cocine en posición Low durante 7 a 8 horas o hasta que los vegetales estén suaves. Incorpore la pasta. Cubra y cocine en posición High durante 15 a 20 minutos o hasta que la pasta esté suave. Espolvoree cada plato con el queso.

# RECETAS

## Frijoles horneados tradicionales

- 4 latas de frijoles horneados vegetarianos, escurridos (28 oz. cada una)
- 1/2 cebolla mediana, picada
- 1 taza de salsa de barbacoa
- 3/4 de taza de azúcar morena
- 3 cucharadas de mostaza molida

Mezcle todos los ingredientes. Cubra y cocine en posición Low durante 4 a 5 horas (o en posición High durante 2 a 2 horas y media) o hasta que lo desee.

## Aderezo de queso

- 3/4 de taza de mantequilla
- 2 tallos de apio, rebanado finamente
- 1 cebolla mediana, picada
- 4 oz de champiñones rebanados de lata, escurridos
- 3 cucharadas de harina
- 10 1/2 oz de crema de sopa de apio en lata
- 5 a 6 oz de rollo de queso de ajo, cortado
- 10 oz de brócoli cortado en paquete

En un sartén pequeño, derrita la mantequilla y sofría el apio, la cebolla y los champiñones. Incorpore la harina. Coloque la mezcla en la olla de cocción lenta ligeramente engrasada y coloque los ingredientes restantes. Cubra y cocine en posición High, revolviendo aproximadamente cada 15 minutos hasta que el queso esté derretido. Cambie a la posición Low durante 2 a 4 horas o hasta que esté listo para servirse. Sirva con granos de maíz, coliflor, brócoli, tiras de zanahoria, apio y rábanos.

# GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto esté libre de defectos de fabricación y en los materiales durante un período de un año de la fecha comprobable de compra dentro de Los Estados Unidos.

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company, a su opción, reparará o reemplazará gratuitamente cualquier parte que resulte defectuosa, siempre y cuando el producto sea devuelto a Aroma Housewares Company, con porte pagado y comprobante de compra y U.S. \$8.00 para gastos de envío y manejo. **Sírvase llamar al número telefónico gratuito que se menciona abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.**

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento por un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le ofrece derechos legales específicos, los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre fuera de Los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY  
6469 Flanders Drive  
San Diego, California 92121  
1-800-276-6286  
L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico  
Sitio Web: [www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)