

## Como Usar su Olla de Cocción Lenta Para Preparar Comidas Faciles

### Orientation General:

1. Bajo: por 7-10 horas o toda la noche
2. Alto: por 4-6 horas

Pasos	
1	<p><b>Agregue la comida</b> de acuerdo a su receta.</p> <p>Siempre este seguro de que hay liquido en la receta.</p>
2	<p><b>Conecte el cocedor de fuego lento</b> a un enchufe seguro (Enchufe el conector al aparato de primero, luego conéctelo a la pared).</p>
3	<p><b>Cubra y encienda el cocedor de fuego lento.</b></p> <p><b>Orientación General:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Bajo: por 8-10 horas o toda la noche</li> <li>4. Alto: por 6 horas</li> </ol>
4	<p><b>Para proteínas animales, use el termómetro de carnes para chequear si esta listo.</b></p>
5	<p><b>Muévalo a “keep warm”</b> si la comida se servirá después</p>

Por que un cocedor de fuego lento hace el cocinar más fácil:

- Prepare su cena en la mañana-típicamente en menos de 15 minutos de tiempo de preparación
- La cena esta lista y caliente al final del día (y su casa huele maravillosamente!)
- Haga grandes cantidades y congele para el futuro o suelo como sobrantes para almuerzos del día siguiente.