

210.00 mm

296.00 mm

CUK
by GADNIC

MANUAL DE USUARIO

OLLA A PRESIÓN
ELÉCTRICA **HD100 PLUS**



OLLA0001

印刷要求：封面105克铜版纸，内页80克双胶纸

5	La vanne à flotteur ne peut pas s'élever	Le récipient a trop peu de nourriture et d'eau	Conformément aux dispositions, mettre l'eau
		Le couvercle ou la fuite de la soupape de limitation de pression	Envoyer à la maintenance
6	Affichage digital de tube EO	Couverture ouverte	Close the cover
7	Affichage numérique tube E1	La rupture du circuit du capteur	Envoyer à la maintenance
8	Affichage numérique tube E2	Le circuit du capteur court-circuit	Envoyer à la maintenance
9	Affichage numérique tube E3	La température du récipient est trop élevée	Après avoir attendu la baisse de température du récipient, utilisez-le de nouveau
10	Affichage numérique tube E4	Erreur de basse pression	Envoyer à la maintenance
11	Affichage numérique tube E5	Erreur de haute pression	Envoyer à la maintenance

Olla a presión

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar nuestros productos.

Potencia: 1000 W
Tensión: 220-240V 50-60HZ
Capacidad: 6 L

TABLA DE CONTENIDOS

Información relevante	47
Uso adecuado	47
Manipulación adecuada	47
Manipulación inadecuada	48
Cuestiones medioambientales	48
Garantía general y garantía de servicio postventa	48
Presentación del producto.....	49
Descripción general del producto.....	50
Panel de control	51
Especificaciones técnicas	53
Modo de empleo.....	53
Funciones.....	57
Función de cocción	62
Otras funciones de cocción.....	64
Mantenimiento.....	64
Diagrama del circuito.....	65
Resolución de problemas comunes.....	65

Advertencia de seguridad

1 Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años y personas con discapacidad física, sensorial o mental o sin experiencia ni conocimientos en su manejo siempre que se encuentren bajo supervisión o se les haya dado instrucciones con respecto al uso seguro del electrodoméstico y hayan comprendido los peligros relativos al uso del mismo. No obstante, este electrodoméstico no es un juguete. Asimismo, la limpieza y el mantenimiento de este electrodoméstico no pueden realizarlo niños sin supervisión.

2 Este electrodoméstico no pueden utilizarlo los niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera de su alcance.

3 Los electrodomésticos pueden utilizarlo personas con discapacidad física, sensorial o mental o sin experiencia ni conocimientos en su manejo siempre que se encuentren bajo supervisión o se les haya dado instrucciones con respecto al uso seguro del electrodoméstico y hayan comprendido los peligros relativos al uso del mismo. Este electrodoméstico no es un juguete, por lo que se debe supervisar que los niños no juegan con el mismo.

4 El electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental o sin experiencia ni conocimientos en su manejo, a no ser que se encuentren bajo supervisión o se les haya dado instrucciones para su manejo.

5 Este electrodoméstico está diseñado para uso doméstico o similares tales como:

- menaje de cocina en establecimientos, oficinas y otros entornos de trabajo;

- granjas;

- para su uso por parte de clientes en hoteles, moteles y otros alojamientos de ámbito residencial;

- alojamientos de tipo *bed and breakfast*.

6 El electrodoméstico está diseñado para poder sumergirse para su limpieza, no obstante se tienen que tomar la siguientes medidas: el conector se debe retirar antes de limpiar el electrodoméstico y la entrada del mismo se debe secar antes de utilizarlo de nuevo.

7 Los electrodomésticos normalmente se limpian tras su uso y no están diseñados para sumergirse en agua para su limpieza, ya que el electrodoméstico no debe sumergirse.

8 Los conductos del regulador de presión que permiten que el vapor salga se deben comprobar con regularidad para asegurarse de que no están bloqueados.

9 El contenedor no se debe abrir hasta que la presión haya descendido lo suficiente. No abra la tapa antes de que la válvula de flotación haya descendido.

10 Se debe evitar el derramamiento de líquidos en el conector.

11 Respete escrupulosamente las instrucciones de limpieza de las superficies que entren en contacto con alimentos.

12 Si el electrodoméstico no se utiliza adecuadamente, existe el riesgo de posibles lesiones.

13 La superficie del elemento de calefacción puede guardar calor residual tras su uso, por lo que téngalo en cuenta a la hora de manipular el electrodoméstico.

Información relevante

Antes de utilizar el producto, lea atentamente el manual de instrucciones y guárdelo para futuras consultas.

De cara a garantizar el uso seguro del producto, este manual aplica a una amplia variedad de representaciones. Si el producto no se utiliza correctamente o no se respetan las advertencias de seguridad, se pueden producir accidentes.



Uso adecuado

1 Introduzca el enchufe en la toma de corriente correspondiente de la olla a presión eléctrica. Antes de enchufarla, asegúrese de que la tensión se corresponde con el rango de tensión de funcionamiento de la olla.

2 Los productos se pueden utilizar con tomas de corriente de puesta a tierra. Asegúrese de que el enchufe esté en buen estado. Si el cable de corriente está dañado, para evitar peligros, se debe remitir al fabricante para que lo cambie o al departamento de mantenimiento u otro personal similar a tiempo completo.

3 Asegúrese de que la olla a presión esté fuera del alcance de los niños para evitar escaldaduras causadas por derrames accidentales. Cuando la olla esté en funcionamiento, tenga cuidado para no pulsar el botón operativo equivocado ya que podría detenerse el funcionamiento de la olla a presión eléctrica.

4 Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental o sin experiencia ni conocimientos en su manejo, a no ser que se encuentren bajo supervisión o se les haya dado instrucciones para su manejo. Se debe supervisar que los niños no jueguen con el electrodoméstico.

5 Coloque la olla a presión eléctrica sobre un plano horizontal/sólido. No coloque la olla en agua o en entornos a altas temperaturas ni cerca de otras fuentes de calor.

6 Asegúrese de que el elemento de calefacción, el sensor de temperatura y la olla estén limpios y secos antes de enchufarla a la toma de corriente, ya que elementos varios podrían provocar un fallo en su funcionamiento.

7 En la válvula de limitación de presión no incorpore ningún objeto pesado ni utilice ningún otro objeto en su lugar. Tras utilizar la olla, asegúrese de desenchufarla antes de abrir la tapa. La olla interior dispone de un revestimiento antiadherente. Para evitar raspaduras en el interior del revestimiento, se recomienda utilizar cucharas de plástico o de madera.

8 El tiempo para mantener los alimentos calientes no debería ser superior a 6 horas ya que podría afectar al cocinado. Durante el proceso de cocinado, si la olla emite mucho vapor, se debe a un funcionamiento anómalo ya que el dispositivo de seguridad de despresurización no desempeña una función de protección. Asegúrese de que desenchufa la olla de inmediato, deje de utilizar la olla y remítala a un establecimiento de mantenimiento.



Manipulación adecuada

1 Cuando mueva el producto, sujételo con el asa del cuerpo del mismo, no lo levante por la empuñadura de la tapa.

2 Si se cae la válvula de flotación, no abra la tapa a la fuerza.

3 Cuando la olla a presión está en funcionamiento, o incluso cuando está a punto de finalizar el funcionamiento de la misma, la tapa de acero está caliente, por lo que no toque la tapa de acero para evitar escaldaduras.



Manipulación inadecuada

1 No retire ni repare este producto usted mismo.

2 No vincule este producto a temporizadores externos para evitar peligros.

3 No coloque la olla a presión en agua para limpiarla.

4 No coloque la olla interior en el fuego directamente para calentarla.

5 No exponga este producto a altas temperaturas, no coloque la olla a presión eléctrica en estufas o cocinas que estén en funcionamiento o aún calientes.

6 No sostenga la olla a presión eléctrica ni la mueva mientras está en funcionamiento.

7 No coloque la olla interior de deformación dentro de la olla a presión eléctrica para su uso.

8 No utilice accesorios o componentes producidos por otros fabricantes o no recomendados por nuestra empresa ya que, de lo contrario, se podrían producir consecuencias adversas de las que el fabricante no se hará responsable.

9 Cuando el anillo de sellado presente daños, no utilice paños o delantales para sustituirlo.

10 Cuando la olla interior tenga presión, la válvula de flotación se caerá, por lo que no abra la tapa a la fuerza.

11 No utilice un paño para bloquear el espacio entre la olla exterior y la tapa.

12 Cuando la válvula de escape esté en funcionamiento, mantenga las manos y la cara apartada de la válvula y no toque la tapa para evitar sufrir escaldaduras.

Cuestiones medioambientales

Eliminación: no elimine este producto junto con los residuos domésticos genéricos, debe entregarse en un centro de reciclaje designado por las autoridades pertinentes. Esto se hace de cara a proteger el medio ambiente.

Garantía general y garantía de servicio postventa

1 Garantía de 1 año (solo aplicable al uso doméstico del producto).

2 La fecha de inicio de la garantía se establecerá en función de la fecha de la factura del producto.

3 Uno de los siguientes supuestos no entra dentro del ámbito de la garantía:

1) Uso por parte del comprador, custodia o un mantenimiento inadecuado que cause daños en el producto.

2) No corresponde al departamento de mantenimiento designado de la empresa la reparación de carga y descarga o causar daños.

3) Factura no válida.

4) Los modelos de factura no se corresponden con el modelo de mantenimiento del producto o están modificados.

5) Daños provocados por causas de fuerza mayor.

4 Para todo aquello que no entre dentro del ámbito de la garantía con respecto a los productos, nuestro centro de atención al cliente estará encantado de atenderle y ayudarle ante cuestiones tales como productos defectuosos. En estos casos, póngase en contacto con el centro de atención al cliente o con los puntos de mantenimiento.

Presentación del producto

La olla a presión eléctrica inteligente nace de la adopción de la investigación y desarrollo de nueva tecnología para crear un nuevo tipo de olla. Supone la optimización de la combinación de olla a presión, arrozera, olla con tapa tradicional, cazuela y las ventajas de las ollas multifuncionales, compensando las carencias de la sartén. Incorpora novedades tales como un diseño de panel de operaciones más intuitivo y un modelado de estructura avanzado y es el instrumento de cocina ideal para las familias de hoy en día ya que es al mismo tiempo una olla a presión, una arrozera y una olla con tapa tradicional, en definitiva, una olla multifuncional que supone una mejora con respecto a las ollas tradicionales. Las características del producto son las siguientes:

Multifunción y de fácil manejo

- 1 Incluye las siguientes opciones de cocción: cereales / alimentos de forma rápida, gachas, bizcochos, productos fritos, galantinas, guisos, caldos, mermeladas, sopas, pilafs, alimentos al vapor, yogures / masas, función chef, función multicocción, etc.
- 2 En función de sus necesidades de cocción, así como de su experiencia y condiciones físicas, elija la función de cocción que mejor se adapte a sus necesidades mediante el botón de función y, mediante el botón pertinente, podrá poner en marcha el proceso de cocción automático. Una alarma le informará del final de la cocción. Una vez finalizada la cocción, la olla activará el modo de aislamiento/mantenimiento de forma automática, sin necesidad de configuración previa. La olla está equipada con una función de temporización de 24 horas. Solo tendrá que configurar el tiempo de espera hasta el inicio de la cocción y se iniciará la cuenta atrás y, una vez finalizada, se activará de forma automática el modo de cocción.

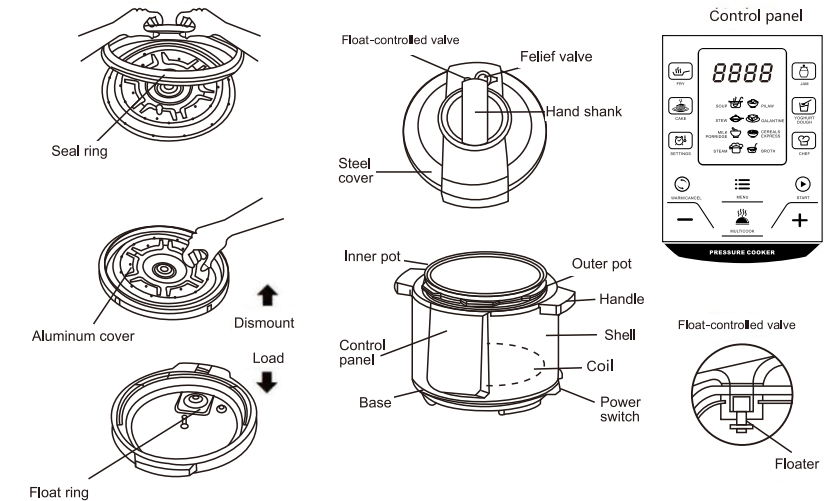
Cocción rápida y de bajo consumo

- 1 Al emplear una cocción a alta temperatura, los alimentos se cocinan más rápido, ahorrando tiempo y esfuerzo.
- 2 La cocción de la olla a presión eléctrica ahorra más energía y tiempo que las arrozeras eléctricas y, además, permite cocinar el arroz en plano.

Seguridad y estructura avanzadas

- 1 Configuración del dispositivo de seguridad de presión limitada: cuando la presión de la olla sea superior a la presión de servicio máxima, aumente la presión del valor límite de forma que la válvula de presión limitada libere presión de forma automática para mantener la presión en un nivel determinado.
- 2 Configuración del dispositivo de despresurización / seguridad: cuando el dispositivo de presión limitada no esté operativo y la presión de la olla alcance la presión límite, se activarán los dispositivos de despresurización que harán que la presión se expulse de forma automática desde el borde de la tapa superior para prevenir posibles accidentes.
- 3 Configuración del dispositivo de seguridad de temperatura limitada: cuando la temperatura de la olla sea superior a la temperatura límite, se desactivará de forma automáticamente la función de calor de la olla. La cocción se retomará automáticamente cuando descienda la temperatura.
- 4 Configuración del dispositivo de seguridad de temperatura superior: cuando la temperatura de la olla alcance la temperatura límite, se interrumpirá el suministro de corriente automáticamente.

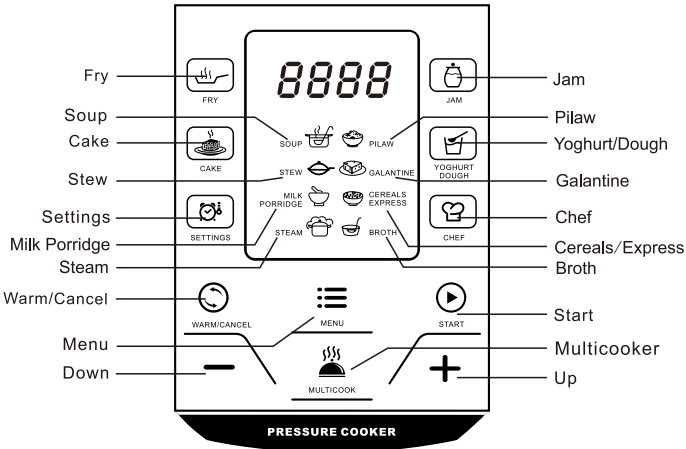
Descripción general del producto



Seal ring	Anillo de sellado
Aluminum cover	Tapa de aluminio
Dismount	Abrir
Load	Cerrar
Float ring	Anillo de flotación
Float-controlled valve	Válvula de flotación
Felief valve	Válvula de seguridad
Hand shank	Empuñadura
Steel cover	Tapa de acero
Inner pot	Olla interior
Outer pot	Olla exterior
Handle	Asa
Control panel	Panel de control
Shell	Carcasa
Coil	Bobina
Base	Base
Power switch	Interruptor de encendido
Control panel	Panel de control
FRY	PRODUCTOS FRITOS
CAKE	BIZCOCHOS
SETTINGS	AJUSTES
SOUP	SOPAS
PILAW	PILAFS
STEW	GUISOS
GALANTINE	GALANTINAS

MILK PORRIDGE	GACHAS
CEREALS EXPRESS	CERELES / COCCIÓN EXPRÉS
STEAM	AL VAPOR
BROTH	CALDOS
JAM	MERMELADAS
YOGHURT DOUGH	YOGURES / MASAS
CHEF	CHEF
WARM/CANCEL	MANTENIMIENTO DE CALOR / CANCELAR
MENU	MENÚ
START	INICIO
MULTICOOK	MULTICOCCIÓN
PRESSURE COOKER	OLLA A PRESIÓN
Float-controlled valve	Válvula de flotación
Floater	Arandela

Panel de control



Fry	PRODUCTOS FRITOS
Soup	SOPAS
Cake	BIZCOCHOS
Stew	GUISOS
Settings	AJUSTES
Milk Porridge	GACHAS
Steam	AL VAPOR
Warm/Cancel	MANTENIMIENTO DE CALOR / CANCELAR
Menu	MENÚ
Down	Abajo
FRY	PRODUCTOS FRITOS
CAKE	BIZCOCHOS

SETTINGS	AJUSTES
SOUP	SOPAS
PILAW	PILAFS
STEW	GUISOS
GALANTINE	GALANTINAS
MILK PORRIDGE	GACHAS
CEREALS EXPRESS	CERELES / COCCIÓN EXPRÉS
STEAM	AL VAPOR
BROTH	CALDOS
JAM	MERMELADAS
YOGHURT DOUGH	YOGURES / MASAS
CHEF	CHEF
WARM/CANCEL	MANTENIMIENTO DE CALOR / CANCELAR
MENU	MENÚ
START	INICIO
MULTICOOK	MULTICOCCIÓN
Jam	MERMELADAS
Pilaw	Pilafs
Yoghurt Dough	Yogures / Masas
Galantine	Galantina
Chef	Chef
Cereals/Express	Cereales / cocción exprés
Broth	Caldos
Start	Inicio
Multicooker	Multiccoción
Up	Arriba
PRESSURE COOKER	OLLA A PRESIÓN

Especificaciones técnicas

Modelo		
Fuente de alimentación	220V~/50Hz	220V~/50Hz
Potencia	900W	1000W
Capacidad	5 L	6 L
Calibre	22 CM	22 CM
Presión de servicio	0-0,7 bar	0-0,7 bar
Presión límite	0,9 bar	0,9 bar
Temperatura de mantenimiento	60-80 °C	60-80 °C

Annex:



Power line



Spoon



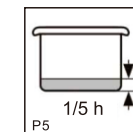
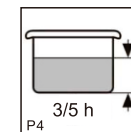
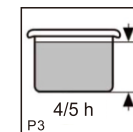
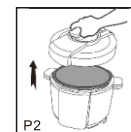
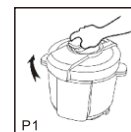
Graduate



Instructions



Warranty Card



Annex:	Anexo:
Power line	Cable de alimentación
Spoon	Cuchara
Graduate	Jarra medidora
Instructions	Instrucciones
Warranty Card	Garantía

Modo de empleo

1 Apertura: sujete el asa de la tapa con la mano y gire la tapa superior hacia la derecha hasta la posición límite de forma que la tapa no pueda moverse y, a continuación, levante con cuidado la tapa (tal y como se muestra en P1 y P2).

2 Retire la olla interior, coloque alimentos en su interior y agua en la misma.

Nota: 1) La cantidad máxima de arroz de las ollas de 4L, 5L y 6L es la siguiente: 8 tazas, 10 tazas y 12 tazas, respectivamente.

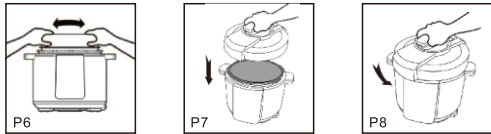
2) Añada agua según las líneas límite marcadas en la olla, por ejemplo: para cocer 2 tazas de arroz, añada agua hasta la línea 2. No obstante, se podrá ajustar la cantidad de agua según el tipo de arroz y el gusto personal.

3) Los alimentos y el agua no podrán ocupar más de 4/5 de la altura de la olla interior. Cuando cocine comida que vaya a expandirse, los alimentos y el agua no podrán ocupar más de 3/5 de la altura de la olla interior. Los alimentos y el agua no deberán ocupar menos de 1/5 de la altura de la olla interior (tal y como se muestra en P3, P4 y P5).

3 Coloque la olla interior en el cuerpo de la máquina y límpiela así como la superficie de la placa de calor antes de colocar la olla interior . La olla exterior y la superficie de la placa de calor no deberán estar cerca de elementos varios (tal y como se muestra en P6).

4 Cierre de la tapa: sujete el asa de la tapa con la mano, mantenga la tapa en posición horizontal sobre el cuerpo de la olla. Siguiendo la dirección indicada en la tapa, gire la tapa hacia la izquierda hasta la posición de ajuste y que escuche un "clic" (tal y como se muestra en P7, P8).

- Nota: 1) Compruebe que el anillo de silicona y la placa de aluminio estén en la posición correcta antes de cerrar la tapa.
- 2) Gire la placa de aluminio y deje que se coloque en la posición correcta de forma uniforme.



5 Coloque la válvula reguladora de presión según se indica en la figura de forma que se encuentre en la posición de "sellado". Compruebe que la arandela se encuentre en la posición inferior (la arandela no se calienta antes de caer), tal y como se muestra en P9-a y P9-b.

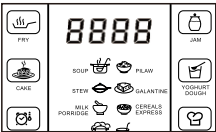
6 Elija la función de cocción que mejor se adapte a sus necesidades. Una vez escogida la función pertinente y después de que se iluminen los botones de la función correspondiente, se encenderá el indicador luminoso de la función correspondiente. Por ejemplo, si elige "arroz", el indicador de la función "arroz" se encenderá en la pantalla digital de forma circular; dicha presión en la olla de barro se incorporará a la condición de funcionamiento de la función de "arroz".



Exhaust	Despresurización
Seal	Sello
FRY	PRODUCTOS FRITOS
CAKE	BIZCOCHOS
SOUP	SOPAS
STEW	GUISOS
MILK PORRIDGE	GACHAS
PILAW	PILAFS
GALANTINE	GALANTINAS
CEREALS EXPRESS	CERELES / COCCIÓN EXPRÉS
JAM	MERMELADAS
YOGHURT DOUGH	YOGURES / MASAS

7 Durante la cocción, cuando la olla esté calentándose, el indicador luminoso de "calor" parpadeará. Cuando la presión de la olla alcance la presión de funcionamiento establecida, en la pantalla digital se mostrará el tiempo de la presión de mantenimiento en la pantalla de cuenta atrás. Cuando se active el modo de mantenimiento de calor, se encenderán los indicadores luminosos de "Mantenimiento de calor".

- Nota: 1) Si la temperatura de la olla es superior a la temperatura de mantenimiento de calor, el indicador luminoso de "mantenimiento de calor" parpadeará. Si la temperatura de la olla alcanza la temperatura de mantenimiento de calor, el indicador luminoso de "mantenimiento de calor" se iluminará.
- 2) Cuando la olla entre en el modo de "mantenimiento de calor", si no necesita que se mantenga el calor de forma constante, puede desenchufar la olla. Por seguridad, la olla entrará automáticamente en modo de espera si se mantiene el calor durante 12 horas de forma continua sin utilizarse la olla.



8 Apertura de la tapa para extraer los alimentos: gire la válvula de presión limitada a la posición de "despresurización" para iniciar la despresurización de la olla hasta que la arandela caiga (tal y como se muestra en las figuras 10-a y 10-b).

Nota: 1) Cuando prepare alimentos líquidos o semilíquidos (arroz, gachas o sopas), cuando se ilumine el indicador luminoso de "mantenimiento de calor", no gire la válvula de presión limitada para despresurizar la olla de inmediato, sino que debe esperar a que la cocción natural de la olla termine y a que la arandela caiga para abrir la tapa. De lo contrario, el líquido de la olla se expulsará de forma repentina durante la despresurización. Para acelerar el enfriamiento de la olla, puede cubrirla con un paño húmedo.

2) Desenchufe la olla antes de abrir la tapa conforme al método indicado en la documentación con respecto a la apertura de la tapa. Una vez abierta, podrá retirar los alimentos (tal y como se muestra en P1 y P2).



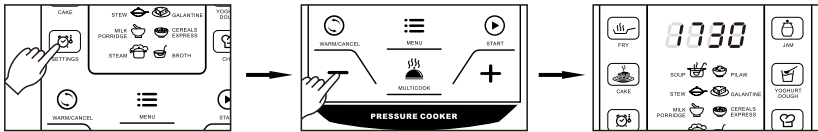
Exhaust	Despresurización
Seal	Sello

Funciones

Nota: el color de visualización de la pantalla y de los botones solo tiene efectos indicativos o de referencia..

Uso de la función "Predeterminado"

Una vez seleccionada la función, pulse el botón "ajustes". A continuación, acceda al modo de tiempo de funcionamiento predeterminado y, cuando el tiempo parpadee, introduzca el tiempo predeterminado. (Nota: en el modo en espera, no se puede acceder a la función de predeterminado).

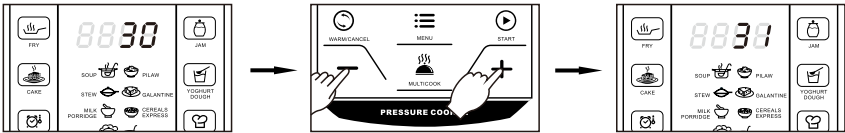


CAKE	BIZCOCHOS
SETTINGS	AJUSTES
WARW/CANCEL	MANTENIMIENTO DE CALOR / CANCELAR
STEW	GUISOS
GALANTINE	GALANTINAS
MILK PORRIDGE	GACHAS
CEREALS EXPRESS	CERELES / COCCIÓN EXPRÉS
STEAM	AL VAPOR
BROTH	CALDOS

MENU	MENÚ
WARM/CANCEL	MANTENIMIENTO DE CALOR / CANCELAR
MENU	MENÚ
START	INICIO
MULTICOOK	MULTICOCCIÓN
PRESSURE COOKER	OLLA A PRESIÓN
FRY	PRODUCTOS FRITOS
CAKE	BIZCOCHOS
SOUP	SOPAS
PILAW	PILAFS
STEW	GUISOS
GALANTINE	GALANTINAS
MILK PORRIDGE	GACHAS
CEREALS EXPRESS	CERELES / COCCIÓN EXPRÉS
JAM	MERMELADAS
YOGHURT DOUGH	YOGURES / MASAS

Uso de la función "mantenimiento de presión"

Cada función de cocción tiene su correspondiente tiempo de mantenimiento de presión predeterminado. Una vez seleccionada la función, la pantalla digital mostrará el tiempo predeterminado. El usuario podrá también establecer el tiempo de mantenimiento de presión según sus necesidades concretas: una vez seleccionada una función, el tiempo parpadeará; a continuación, pulse el botón "más" o "menos" para fijar el tiempo deseado. Después, pulse el botón "inicio" para iniciar la cocción. (Nota: esta operación no será válida si el programa de la función seleccionada ya está en marcha).

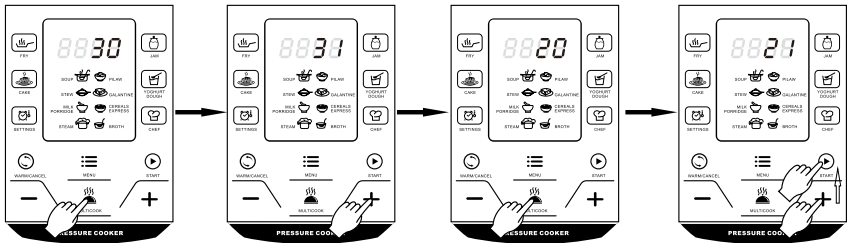


FRY	PRODUCTOS FRITOS
CAKE	BIZCOCHOS
SOUP	SOPAS
PILAW	PILAFS
STEW	GUISOS
GALANTINE	GALANTINAS
MILK PORRIDGE	GACHAS
CEREALS EXPRESS	CERELES / COCCIÓN EXPRÉS
JAM	MERMELADAS
YOGHURT DOUGH	YOGURES / MASAS
WARM/CANCEL	MANTENIMIENTO DE CALOR / CANCELAR
MENU	MENÚ
START	INICIO
MULTICOOK	MULTICOCCIÓN
PRESSURE COOKER	OLLA A PRESIÓN
FRY	PRODUCTOS FRITOS

CAKE	BIZCOCHOS
SOUP	SOPAS
PILAW	PILAFS
STEW	GUISOS
GALANTINE	GALANTINAS
MILK PORRIDGE	GACHAS
CEREALS EXPRESS	CERELES / COCCIÓN EXPRÉS
JAM	MERMELADAS
YOGHURT DOUGH	YOGURES / MASAS

Uso de la función "multicocción"

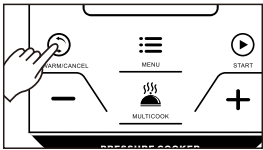
Pulse el botón inferior de "multicocción" y, en la pantalla digital, aparecerá "00:30" que indica que la temperatura es de 30°C. El icono de "multicocción" superior se iluminará. El usuario podrá pulsar los botones de "más" y "menos" para fijar la temperatura. Una vez establecida la temperatura, pulse el botón inferior de "multicocción" de nuevo y en la pantalla digital aparecerá "00:20" que indica que el tiempo de cocción es de 20 minutos. El usuario podrá pulsar los botones de "más" y "menos" para establecer el tiempo de cocción. Una vez establecido el tiempo de cocción, pulse el botón "inicio" para iniciar la cocción. (Nota: el rango de temperatura es de 30°C a 160°C y el del tiempo de cocción es de entre 1 y 99 minutos).



FRY	PRODUCTOS FRITOS
CAKE	BIZCOCHOS
SETTINGS	AJUSTES
SOUP	SOPAS
PILAW	PILAFS
STEW	GUISOS
GALANTINE	GALANTINAS
MILK PORRIDGE	GACHAS
CEREALS EXPRESS	CERELES / COCCIÓN EXPRÉS
STEAM	AL VAPOR
BROTH	CALDOS
JAM	MERMELADAS
YOGHURT DOUGH	YOGURES / MASAS
CHEF	CHEF
WARM/CANCEL	MANTENIMIENTO DE CALOR / CANCELAR
MENU	MENÚ
START	INICIO
MULTICOOK	MULTICOCCIÓN
PRESSURE COOKER	OLLA A PRESIÓN

Uso de la función “Mantenimiento de calor/Cancelar”

Cuando la olla esté en modo de espera, pulse el botón "Mantenimiento de calor / cancelar" y accede al modo de mantenimiento del calor. Cuando la olla esté en funcionamiento o en el modo de ajuste, pulse el botón "Mantenimiento de calor / cancelar" para acceder al modo de cancelar y así cancelar todas las funciones activadas de la olla, la cual pasará a modo de espera.



WARM/CANCEL	MANTENIMIENTO DE CALOR / CANCELAR
MENU	MENÚ
START	INICIO
MULTICOOK	MULTICOCCIÓN
PRESSURE COOKER	OLLA A PRESIÓN

Programar una función

Pulse el botón de función de "menú" hasta seleccionar la función de "cereales", en la pantalla digital aparecerá 00:08 minutos por defecto y se iluminará la palabra "cereales". El usuario podrá establecer el tiempo de cocción según sus necesidades concretas: pulse directamente el botón para ajustar

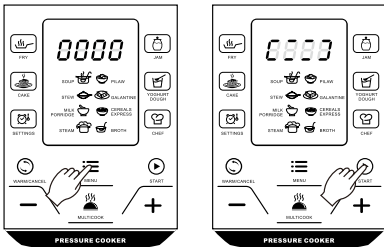
el tiempo de funcionamiento de la función. A continuación, si el usuario desea programar el tiempo de inicio retardado, deberá pulsar el botón de "ajustes" y, a continuación el botón "+" o "-" para ajustar el tiempo de "inicio retardado", por ejemplo, 00:30 minutos. Una vez realizada la programación, pulse el botón de inicio para accederá al modo de funcionamiento programado.

Función de cocción

Tomemos como ejemplo la función de cocción de arroz

1 Pulse el botón de "menú". Seleccione la función "cereales" y en la pantalla digital aparecerá el tiempo de 00:08 minutos, la palabra correspondiente se iluminará y, a continuación, el usuario podrá pulsar el botón correspondiente para establecer el tiempo de funcionamiento de la función según sus necesidades específicas.

2 Pulse el botón de "inicio" y, en la pantalla digital, parpadeará la palabra "calor". Transcurridos 3 segundos, la olla se pondrá en marcha de forma automática.

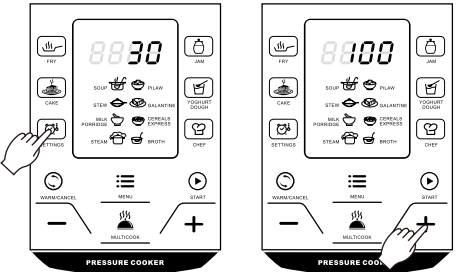


FRY	PRODUCTOS FRITOS
CAKE	BIZCOCHOS
SETTINGS	AJUSTES
SOUP	SOPAS
PILAW	PILAFS
STEW	GUISOS
GALANTINE	GALANTINAS
MILK PORRIDGE	GACHAS
CEREALS EXPRESS	CERELES / COCCIÓN EXPRES
STEAM	AL VAPOR
BROTH	CALDOS
JAM	MERMELADAS
YOGHURT DOUGH	YOGURES / MASAS
CHEF	CHEF
WARM/CANCEL	MANTENIMIENTO DE CALOR / CANCELAR
MENU	MENÚ
START	INICIO
MULTICOOK	MULTICOCCIÓN
PRESSURE COOKER	OLLA A PRESIÓN

Preestablecer la función de cocción

1 Una vez seleccionada la función de "arroz", por ejemplo, para establecer la temperatura de mantenimiento de presión, pulse el botón de "ajustes" y se iluminarán los botones de "más" y de "menos".

2 En la pantalla se mostrará el tiempo predeterminado de 00:30. El usuario podrá pulsar los botones "más" y "menos" para establecer el tiempo.



FRY	PRODUCTOS FRITOS
CAKE	BIZCOCHOS
SETTINGS	AJUSTES
SOUP	SOPAS
PILAW	PILAFS
STEW	GUISOS
GALANTINE	GALANTINAS
MILK PORRIDGE	GACHAS
CEREALS EXPRESS	CERELES / COCCIÓN EXPRÉS
STEAM	AL VAPOR
BROTH	CALDOS
JAM	MERMELADAS
YOGHURT DOUGH	YOGURES / MASAS
CHEF	CHEF
WARM/CANCEL	MANTENIMIENTO DE CALOR / CANCELAR
MENU	MENÚ
START	INICIO
MULTICOOK	MULTICOCCIÓN
PRESSURE COOKER	OLLA A PRESIÓN

Uso del botón "ajustes" (preestablecimiento, tiempo, temperatura)

Cada vez que el usuario desee ajustar de nuevo el tiempo y la temperatura en el proceso de cocción, puede hacerlo a través del botón "ajustes".

Operación 1: Cuando la olla esté en funcionamiento, pulse el botón "ajustes", la pantalla digital mostrará el tiempo de cocción predeterminado de la función correspondiente y la posición de "horas" parpadeará, que indica que el usuario puede ajustar la hora. Si no desea ajustar la hora, sino los minutos, espere 3 segundos hasta que la posición de "minutos" parpadee para ajustar los minutos.

Operación 2: Una vez ajustado el tiempo, si el usuario desea ajustar la temperatura, pulse de nuevo el botón de "ajustes" para ajustar la temperatura. Una vez establecida la temperatura, pulse el botón de "inicio" para iniciar la cocción (por lo tanto, con el botón de "ajustes" se pueden ajustar el tiempo y la temperatura de forma circular. Una vez establecidos el tiempo y la temperatura, puede pulsar el botón "inicio" para iniciar la cocción. No obstante, si no se pulsa el botón de inicio, la olla empezará a funcionar de forma automática transcurridos 3 segundos).

pequeño de forma que se drenen de forma adecuada.

Otras funciones de cocción

Función	Tiempo predeterminado	Tiempo regulable	Indicador luminoso LED	Presión
Bizcochos	40 min	1 -60 min/1-24 horas	Indicadores luminosos de bizcocho	Sin presión
Productos fritos	30 min	1 -60 min/1-24 horas	Indicadores luminosos de productos fritos	Sin presión
Mermeladas	1 hora	1 -60 min/1-24 horas	Indicadores luminosos de mermeladas	Sin presión
Al vapor	10 min	1 -60 min/1-24 horas	Indicadores luminosos de cocción al vapor	Presión
Sopas	15 min	1 -60 min/1-24 horas	Indicadores luminosos de sopas	Presión
Gachas	5 min	1 -60 min/1-24 horas	Indicadores luminosos de gachas	Presión
Cereales/cocción exprés	8 min.	1 -60 min/1-24 horas	Indicadores luminosos de cereales/cocción exprés	Presión
Galantina	40 min	1 -60 min/1-24 horas	Indicadores luminosos de galantina	Presión
Pilafs	15 min	1 -60 min/1-24 horas	Indicadores luminosos de pilafs	Presión
Caldos	25 min	1 -60 min/1-24 horas	Indicadores luminosos de caldos	Presión
Guisos	20 min	1 -60 min/1-24 horas	Indicadores luminosos de guisos	Presión
Yogures / Masas	8 horas	1 -60 min/1-24 horas	Indicadores luminosos de yogures / masas	Sin presión
Chef	2 min	1 -60 min/1-24 horas	Indicadores luminosos de chef	Presión
Multicocción	10 min	1 -60 min/1-24 horas	Indicadores luminosos de multicocción	Sin presión

Mantenimiento

1 Antes de limpiar la olla, apáguela.

2 No utilice agua para limpiar el cuerpo de la olla directamente, primer utilice detergente convencional para limpiarlo y, a continuación, utilice agua para aclararlo. Por último, séquelo con un paño seco.

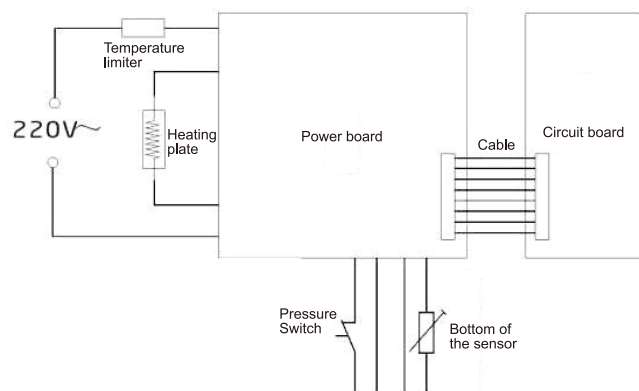
3 Tras cada uso, arroje el agua almacenada en la caja de recogida de agua. A continuación, límpiela con agua y vuelva a colocar la caja tras secar los restos de agua.

4 Limpie primero estas partes con agua: el anillo de sellado de silicona, la válvula de presión limitada, el orificio de despresurización y la arandela. A continuación, use un paño seco para limpiar el agua.

5 No utilice cables de metal o materiales gruesos para limpiar la olla interior para evitar la abrasión del revestimiento antiadherente de la olla.

6 Limpie la válvula de presión limitada y los orificios de despresurización con un cepillo

Diagrama del circuito



Temperature limiter	Limitador de temperatura
Heating plate	Placa de calor
Power board	Panel de alimentación
Cable	Cable
Circuit board	Circuito
Pressure Switch	Conmutador de presión
Bottom of the sensor	Parte inferior del sensor

Resolución de problemas comunes

Número	Problema	Causa	Soluciones
1	La tapa no se cierra	El anillo de sellado de silicona no está bien colocado	Coloque el anillo de sellado de silicona en la posición correcta
		La barra de empuje está bloqueada por la válvula de flotación	Mueva la barra de empuje con la mano
2	La tapa no se abre	La válvula de flotación no desciende tras haber expulsado el aire	Utilice un palillo para presionar ligeramente la válvula de flotación
3	Fugas en la tapa	No ha colocado el anillo de sellado de silicona en la tapa	Coloque correctamente el anillo de sellado de silicona
		Hay restos de alimentos en el anillo de sellado	Limpie el anillo de sellado de silicona
		El anillo de sellado de silicona presenta roturas	Cámbielo por uno nuevo
4	Fugas en la válvula de flotación	El anillo de sellado de la válvula de flotación tiene restos de alimentos	Limpie el anillo de sellado de la válvula de flotación
		El adhesivo del sellado de la válvula de flotación está desgastado	Cambie el anillo de sellado de la válvula de flotación
5	La válvula de flotación no asciende	La olla no tiene el agua ni los ingredientes suficientes	Introduzca más alimentos y agua según las indicaciones
		La tapa o la válvula de presión	Remítalo al servicio de

		limitada presentan fugas	mantenimiento
6	Aparece "EO" en la pantalla digital	Abra la protección de la tapa	Cierre la tapa
7	Aparece "E1" en la pantalla digital	El sensor del circuito está roto	Remítalo al servicio de mantenimiento
8	Aparece "E2" en la pantalla digital	El sensor del circuito ha cortocircuitado	Remítalo al servicio de mantenimiento
9	Aparece "E3" en la pantalla digital	La temperatura de la olla es demasiado alta	Espere a que la temperatura descienda y úsela de nuevo
10	Aparece "E4" en la pantalla digital	Fallo en el funcionamiento del conmutador de baja presión	Remítalo al servicio de mantenimiento
11	Aparece "E5" en la pantalla digital	Fallo en el funcionamiento del conmutador de alta presión	Remítalo al servicio de mantenimiento