

**CUK**  
by GADNIC

**MANUAL DE USUARIO**

OLLA A PRESIÓN  
ELÉCTRICA **HD100**



**OLLA0002**

## INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Cuando utilice un dispositivo eléctrico, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

### **ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, incendio o lesiones a las personas:**

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.
2. Utilice este aparato sólo para el uso previsto como se describe en este manual.
3. No utilice este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, no está funcionando correctamente o se ha caído. Si el cable de alimentación se ha dañado, debe ser reemplazado en el servicio técnico autorizado para evitar situaciones de peligro.
4. **ADVERTENCIA:** No permitir el uso del dispositivo a niños sin supervisión de un adulto.
5. **ADVERTENCIA:** No derramar líquidos o alimentos en todas las partes eléctricas, cables y enchufes.
6. **ADVERTENCIA:** Es peligroso que cualquier persona que no esté capacitada haga reparaciones en este dispositivo.
7. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad.
8. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con la unidad.
9. Nunca deje el producto sin supervisión. Guarde el producto cuando no esté en uso, incluso si está solo por un tiempo breve.
10. Este aparato debe ser autónomo y no se debe mover cuando esté funcionando. Tampoco debe colocarse en un armario cuando esté funcionando.
11. Las temperaturas de las superficies pueden aumentar drásticamente cuando la unidad está funcionando. ¡Tenga mucho cuidado!
12. Esta unidad no está diseñada para ser operada por medio de un temporizador externo o un control remoto separado.
13. Si sale humo, apague y desenchufe el aparato inmediatamente.
14. Limpieza: No sumerja este aparato en agua. Desenchufe este producto del tomacorriente de pared antes de limpiarlo. No usar limpiadores líquidos o en aerosol. Utilice un paño ligeramente humedecido para limpiar el cuerpo exterior y séquelo inmediatamente.
15. Accesorios: Utilice sólo los accesorios recomendados por el fabricante. El uso de otros accesorios está prohibido.
16. Agua y Humedad. No utilice este producto cerca de fuentes de agua o humedad (Ej. bañera, bacha de cocina o lavadero, en pisos húmedos o cerca de una piscina).

17. Los conductos del regulador de presión que permiten la salida de presión del dispositivo, deben chequearse regularmente para comprobar su buen funcionamiento y asegurarse de que no estén bloqueados/obstruidos.

18. **REPUESTOS:** Cuando su electrodoméstico necesite repuestos asegúrese de que su proveedor de servicio utilice repuestos originales homologados por el fabricante o con las mismas característica que los repuestos originales. El uso de repuestos no originales o con estas características puede resultar en graves daños como descargas eléctricas y otros peligros.

19. Comprobación de seguridad: al finalizar cualquier servicio o reparación de este producto, solicite al técnico de servicio que realice comprobaciones de seguridad para asegurarse de que el producto esté en condiciones de funcionamiento adecuadas.

20. Sobrecarga: No sobrecargue los tomacorrientes de pared, los cables de extensión, ya que esto puede causar un incendio o una descarga eléctrica.

21. Si el adaptador de CA / CC se utiliza como dispositivo de desconexión, el dispositivo de desconexión debe permanecer listo para funcionar. Para desconectar completamente la energía el adaptador AC / DC debe estar completamente desconectado de la red.

22. **ADVERTENCIA:** Trate su electrodoméstico con cuidado. Nunca lo golpee, o sacuda.

23. Este aparato está diseñado para ser utilizado en ámbitos domésticos o similares, como:  
El personal trabaja en áreas de comercios, oficinas y otros entornos de trabajo como hoteles, y uso residencial.

24. **ADVERTENCIA:** El mal uso de la olla a presión multifuncional puede crear un riesgo de incendio y causar posibles lesiones.

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Para utilizar este aparato de forma segura, evitar accidentes o el mal funcionamiento del producto y disfrutar de todos sus beneficios, asegúrese de comprender y seguir todas las instrucciones cuidadosamente y de prestar atención a todas las advertencias y precauciones.

1. Inserte el cable en el enchufe específico para olla a presión eléctrica. Antes de conectar a la red eléctrica, asegúrese de que el voltaje de la red sea el mismo que el voltaje de la olla a presión.

2. **ADVERTENCIA:** Para evitar quemaduras, asegúrese de mantener la Olla a Presión eléctrica fuera del alcance de niños.

3. Asegúrese de que la olla a presión eléctrica esté correctamente apagada cuando haya terminado de cocinar y desconecte el aparato de la toma de corriente.

4. Asegúrese de que la olla a presión eléctrica esté apoyada sobre una superficie horizontal sólida.

5. Asegúrese de que el elemento calentador, el sensor de temperatura y la olla estén secos y limpios antes de insertar el enchufe en la toma de corriente principal. La humedad y los residuos de comida pueden hacer que la olla a presión no funcione correctamente.
6. No coloque nada sobre la válvula limitadora de presión y nunca utilice piezas que no se suministran con su olla a presión.
7. Cuide el interior de la Olla a Presión. Utilice únicamente cucharas de madera o de plástico para retirar los alimentos.
8. El tiempo de conservación de “mantener caliente” no debe exceder las 6 horas, para no estropear la comida cocida.
9. **ADVERTENCIA:** Si durante el proceso de cocción, la olla a presión eléctrica desprende excesiva cantidad de humo o vapor, o la válvula de control de presión no está funcionando correctamente, desconecte el aparato de la electricidad, déjelo enfriar completamente y llévelo inmediatamente a su servicio técnico autorizado antes de volverlo a usar.
10. Cuando desplace el dispositivo de un lugar a otro, asegúrese de agarrarlo de la manija del cuerpo de la olla y no de la manija de la tapa.
11. **ADVERTENCIA:** Cuando la válvula flotadora aún continúe bajando, no abra todavía la olla.
12. **ADVERTENCIA. PELIGRO DE QUEMADURAS.** Cuando la olla a presión eléctrica esté funcionando o haya finalizado la cocción, el cuerpo de acero todavía se encuentra caliente o puede tener calor residual. No toque las partes de acero!

## PRECAUCIONES ESPECIALES

1. Nunca intente desarmar o reparar este producto usted mismo.
2. No utilice este aparato con un temporizador externo.
3. Nunca sumerja la olla a presión eléctrica en agua.
4. No coloque la olla interior sobre la hornalla para calentar directamente.
5. No exponga este producto a altas temperaturas.
6. No coloque la olla a presión eléctrica sobre una estufa, u otras fuentes de calor.
7. No levante ni mueva la olla a presión eléctrica cuando esté en uso.
8. Si la olla interior está deformada de alguna manera, no la use. Lleve su olla a presión a un centro de servicio autorizado.

9. Nunca use accesorios o componentes producidos por otros fabricantes o no suministrados con su olla a presión eléctrica ya que hacerlo anulará su garantía.

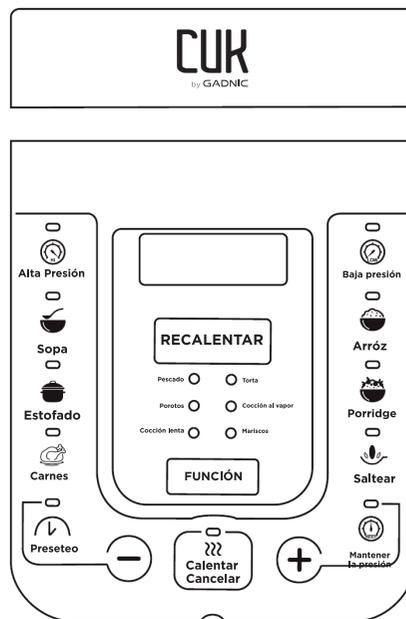
10. Si el anillo de sellado está dañado, solicite a un centro de servicio autorizado que lo reemplace por una pieza original.

11. Nunca use la fuerza para abrir la tapa y no abra cuando la válvula de flotador aún ESTÁ bajando.

12. Nunca cubra la tapa o las aberturas con un paño de cocina u otro objeto.

13. **ADVERTENCIA: ¡Peligro de quemaduras!** Cuando la válvula de escape esté funcionando, asegúrese de mantener las manos y la cara bien alejadas de la olla a presión y asegúrese de no tocar la tapa.

## PANEL DE CONTROL



## CONOZCA SU OLLA A PRESIÓN

Su olla a presión eléctrica inteligente CUK es el resultado de la adaptación de nuevas investigaciones y desarrollos tecnológicos combinados en un nuevo tipo de olla.

Optimiza una combinación de olla a presión, olla arrocera, olla de cocción y olla a fuego lento, lo que permite al usuario disfrutar de todas las ventajas de una olla multifuncional y al mismo tiempo reducir la cantidad de electrodomésticos. El panel operativo mejorado y actualizado, el diseño estructural novedoso y el uso multifuncional de la olla a presión CUK la convierte en el dispositivo ideal para las familias modernas.

## MULTIFUNCIONAL Y FÁCIL DE OPERAR

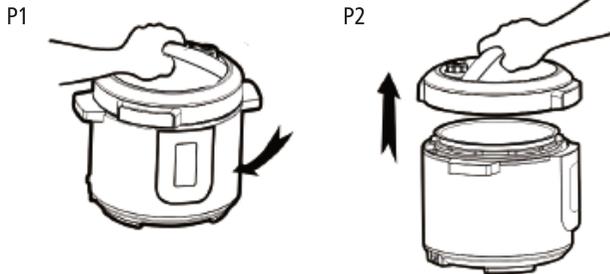
1. Úsela para cocinar, guisar, cocinar al vapor y asar alimentos como carne, arroz, tortas, pescado, verduras, fideos, hacer yogur, etc.
2. Equipado con procesos de cocción pre -seteados , alerta de "fin de cocción" y entrada automática en modo de espera/mantener caliente.
3. Equipado con función inicio demorado de 24 horas, cuenta regresiva automática después de configurar el tiempo, entrada automática al tiempo de cocción.

## COCCIÓN RÁPIDA Y AHORRO DE ENERGÍA

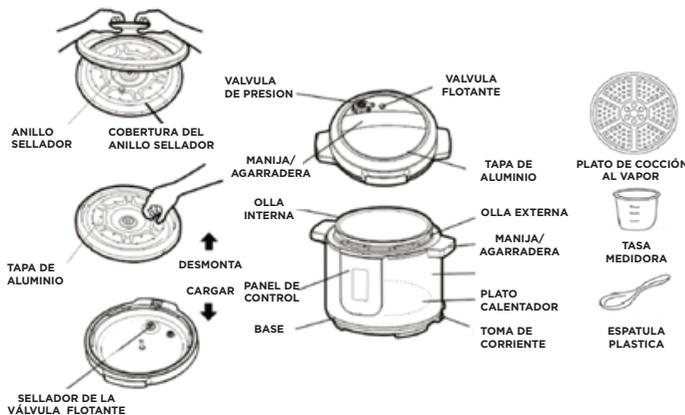
1. Ahorre tiempo, esfuerzo y energía con la cocción a alta temperatura. Su olla a presión permite que los alimentos se cocinen rápidamente a altas temperaturas.

## ASA DE TAPA

1. Fácil ranura en la tapa (ver P1).
2. Cubierta con anillo de aluminio desmontable para facilitar la limpieza. Retire la tapa para limpiar (como se muestra en P2).



## DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



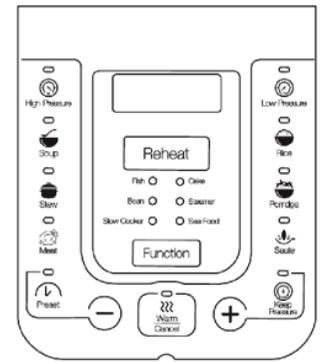
## USANDO LA OLLA A PRESIÓN

1. Para abrir la olla : Sostenga el asa de la tapa y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta el límite y luego levante suavemente la tapa (como se muestra en P1, P2).

VALVULA FLOTANTE



SELLADOR DE LA VALVULA FLOTANTE



2. Retire la olla interior y coloque comida y agua en la olla.

NOTA:  
La capacidad máxima de cocción de arroz es de 10 tazas en una olla a presión de 5 litros y de 12 tazas en una olla a presión de 6 litros.

- ii. Cuando cocine arroz, ajuste la proporción de arroz y agua según la cantidad de arroz y las preferencias personales.
- iii. Los sólidos y el líquido juntos no deben exceder la MARCA 4/5 dentro del recipiente interior (P3).

Para sólidos como arroz, carne o pescado, etc., no exceda la MARCA 3/5 dentro de la olla interior (P4).

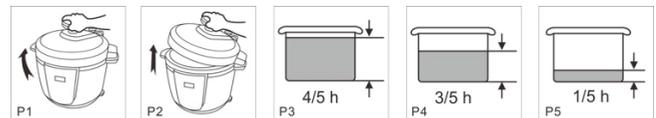
La marca de 1/5 dentro de la olla interior es la marca MINIMO para sólidos y / o líquido (P5).

- iv. Limpie la olla interior y la placa calentadora antes de insertarla en la olla exterior y asegúrese de que no queden alimentos ni residuos en la olla calentadora ni en la placa calentadora. Gire la tapa hacia la izquierda y hacia la derecha para asegurarse de que haya buen contacto seguro entre la olla interior y la placa calentadora (como se muestra en P6). Cierre la tapa sujetando el asa superior de la tapa y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que escuche un clic que indica que la tapa está completamente cerrada. (como se muestra en P7, P8).

NOTA:

- Compruebe que el anillo sellador esté colocado correctamente antes de cerrar la tapa.
- Gire la tapa de aluminio hacia la izquierda y hacia la derecha para asegurarse de que esté colocada correctamente antes de cerrar la tapa.

3. Gire la válvula de presión a la posición cerrada y gire la tapa en sentido antihorario (contrario a las agujas del reloj ) hasta que escuche un clic. Compruebe que esté bien sellado y que la válvula flotante esté bajada. (Ver P9a y P9b).



P3  
La combinación de alimentos sólidos y líquidos no debe superar la marca 4/5

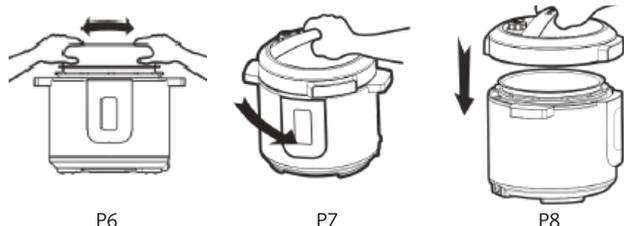
P4  
La cantidad de alimentos sólidos no debe superar la marca 3/5

P5  
La cantidad de alimentos no debe ser menor a la marca 1/5 (MINIMO)

4. Seleccione una función de cocción. Una vez que se ha seleccionado una función de cocción, la luz indicadora de función correspondiente se iluminará. Por ejemplo, cuando presione el botón "arroz", la luz indicadora de arroz se iluminará.

5. Durante el proceso de cocción, la pantalla de visualización de 4 dígitos contará el tiempo de cocción.

6. Cuando termine de cocinar, la olla a presión emitirá 3 pitidos.



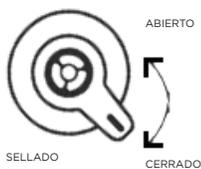
P6

P7

P8



P9a

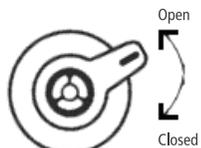


P9b

NOTA: Después de cocinar mientras la temperatura aún es muy alta, se iluminará el indicador "mantener caliente".



P10a



P10b

Después de que la comida esté cocida y antes de abrir la tapa, presione la válvula de presión para liberar la presión dentro de la olla a presión. Espere hasta que la válvula flotante baje antes de quitar la tapa y sacar la comida de la olla interior (ver P10).

Si la olla está en función de "mantener caliente" durante más de 12 horas, la olla volverá automáticamente al modo de espera.

7. Cuando cocine alimentos líquidos (como papilla, sopa, etc.) y la olla entra en modo "mantener caliente", no presione el botón de escape inmediatamente. Espere unos minutos hasta que la válvula flotante comience a descender, si no espera, el vapor hirviendo del líquido saldrá a borbotones de la válvula de presión. Para acelerar el proceso de enfriamiento, cubra la tapa con un paño húmedo y frío para acelerar el enfriamiento.

8. Para usar la placa de cocción al vapor: Vierta agua en la olla interior hasta un nivel por encima de la marca de 1/5.

ii. Inserte la placa de cocción al vapor en la ranura correcta de la olla interior.

iii. Coloque los alimentos en el plato de vapor y luego cierre la tapa.

iv. Seleccione la función "Cocción al vapor". En 5 segundos comenzará el proceso de cocción al vapor.

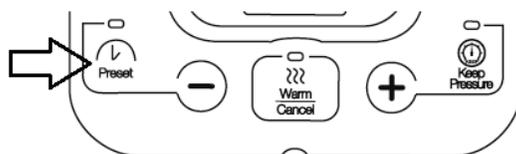
9. Desconecte el enchufe de la fuente de alimentación antes de abrir la tapa.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

NOTA: Las imágenes de este manual son sólo para fines ilustrativos y pueden diferir un poco en apariencia y color de su olla a presión real.

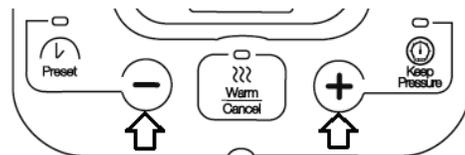
### FUNCIÓN DE COMIENZO DEMORADO

1. Seleccione una función y presione el botón "Preset" para preestablecer la hora de inicio / retardo de la función. (NOTA: en el modo de espera no se puede pre ajustar la hora).



### FUNCIÓN DE MANTENIMIENTO DE PRESIÓN

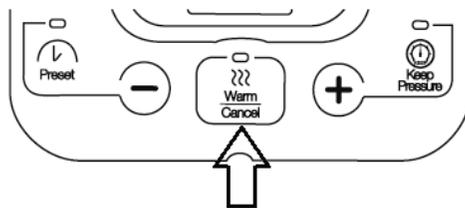
1. Cada función de cocción tiene un tiempo de mantenimiento de presión correspondiente. El tiempo de mantenimiento de la presión predeterminado es de 2 minutos. Ajuste este tiempo según sea necesario, pero tenga en cuenta que una vez que se inicia el programa, esta tecla no funcionará.



### FUNCIÓN CALENTAR / CANCELAR

1. En modo STANDBY, es decir, cuando la pantalla muestre "0000", presione el botón "calentar / cancelar" para entrar en el modo calentar.

2. En el modo de TRABAJO, presione el botón "calentar / cancelar" para entrar en: "Modo de cancelación / cancelar todas las funciones".



## OLLA A PRESION CUK MODELO 002

### FUNCIONES ESPECIALES

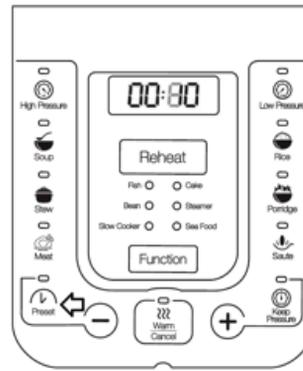
1. Seleccione presión alta o baja cuando cocine arroz con leche; para guisar / cocinar al vapor sopa o carne y para hornear tortas.

*NOTA: No utilice presión cuando esté cocinando a fuego lento.*

### 2. Preseteo , alta o baja presión:

Pulse el botón "función" para seleccionar, por ejemplo, la función de arroz. Cuando el icono de "arroz" en la pantalla se ilumina y muestra el tiempo de mantenimiento de presión predeterminado de 12 minutos, si desea configure el tiempo de mantenimiento de presión según sus preferencias. Presione el botón "preestablecer" después de configurar la hora y después de 5 segundos la función preestablecida se iniciará automáticamente.

*NOTA: Si no se selecciona una presión diferente , la presión predeterminada será media.*



### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar, apague la unidad.
2. Nunca sumerja el cuerpo de la olla a presión en agua para limpiarla. Limpie el cuerpo exterior con un paño ligeramente humedecido y un poco de detergente doméstico y séquelo inmediatamente.
3. Después de cada uso, retire la caja recolectora de agua, deseche el agua almacenada en ella, límpiela a fondo con agua tibia, seque y reinstale.
4. Limpie el anillo de sellado de silicona, la válvula de presión, el orificio de escape y la válvula flotadora en agua tibia y seque completamente.
5. Nunca use esponjas de metal, alambre o materiales abrasivos para limpiar la olla interior. Evite dañar el revestimiento antiadherente de la olla interior.
6. Limpie la válvula de presión y los orificios de escape con un cepillo pequeño y suave para asegurarse de que no queden bloqueados.

### ESTRUCTURA AVANZADA Y CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

1. Dispositivo de seguridad limitador de presión. Cuando la presión en el recipiente interior es mayor que la presión máxima de trabajo, la válvula limitadora de presión expulsará la presión adicional automáticamente.
2. Dispositivo de descompresión de seguridad. Si el dispositivo limitador de presión pierde eficacia o no funciona por cualquier otro motivo, el dispositivo de descompresión agotará automáticamente la presión adicional para evitar una situación peligrosa. (Si esto sucediera, desconecte inmediatamente su electrodoméstico, espere a que se enfríe y llévelo al centro de servicio autorizado más cercano para su reparación).
3. Dispositivo de seguridad limitador de temperatura. Si la temperatura interna de la olla excede la temperatura máxima de trabajo, el dispositivo limitador de temperatura apagará automáticamente la olla hasta que se enfríe. Una vez fría, volverá a funcionar.
4. Dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento. Si la temperatura de la olla interior excede el límite de temperatura, el dispositivo de seguridad de sobrecalentamiento cortará automáticamente el suministro de energía de la olla. (Si esto sucediera, desconecte inmediatamente su aparato, espere a que se enfríe y llévelo al centro de servicio autorizado más cercano para su reparación).



### FUNCIONES DE COCCIÓN

#### EJEMPLO DE USO DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN CON ARROZ

1. Presione el botón de arroz y la pantalla mostrará el tiempo de cocción predeterminado 00:12.

### FUNCIONES DE COCCIÓN

#### CONFIGURAR LA FUNCIÓN DE COCCIÓN DE INICIO DIFERIDO

1. Seleccione la función de arroz y configure la hora de inicio diferida preestablecida. El tiempo predeterminado de la pantalla digital es 00:10. Ajuste el tiempo de inicio diferido usando el botón "más" o "menos" para ajustar el tiempo de inicio diferido en intervalos de 10 minutos. Si el tiempo seleccionado se establece en 00:40, la función de cocción de arroz se iniciará automáticamente después de 40 minutos.

## OTRAS FUNCIONES DE COCCIÓN

FUNCIÓN	TIEMPO PREESTABLECIDO	AJUSTE DE TIEMPO	ESTADO DEL LED	OBSERVACIÓN
ARROZ	12 mins	1-20 mins	LUZ INDICADORA DE ARROZ ENCENDIDA	PRESIÓN
PORRIDGE	1 mins	1-35 mins	LUZ INDICADORA DE PORRIDGE ENCENDIDA	PRESIÓN
SOPA	25 mins	1-40 mins	LUZ INDICADORA DE SOPA ENCENDIDA	PRESION
GUIISO	20 mins	1 -30 mins	LUZ INDICADORA DE GUIISO ENCENDIDA	PRESION
CARNE	13 mins	1-30 mins	LUZ INDICADORA DE CARNE ENCENDIDA	PRESION
SALTEAR	12 mins	1-20 mins	LUZ INDICADORA DE SALTEADO ENCENDIDA	SIN PRESION
PESCADO	5 mins	1-15mins	LUZ INDICADORA DE PESCADO ENCENDIDA	PRESIÓN
TORTA	18mins	1-33mins	LUZ INDICADOR A DE TORTA ENCENDIDA	SIN PRESION
COCCIÓN LENTA	2 hrs	2-9hrs	LUZ INDICADOR A DE COCCIÓN LENTA ENCENDIDA	SIN PRESION
COCCIÓN AL VAPOR	30 mins	1 -60 mins	LUZ INDICADORA DE COCCIÓN ENCENDIDA	PRESION
MARISCOS	15 mins	1 -25 mins	LUZ INDICADORA DE MARISCOS ENCENDIDA	PRESION
LEGUMBRES	12 mins	1-20 mins	LUZ INDICADORA DE LEGUMBRES ENCENDIDA	PRESION

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
	1-El anillo siliconado de sellado no está correctamente instalado	Por favor coloque el anillo siliconado en la posición correcta
1-La tapa no cierra	1-La barra de bloqueo está siendo trabada por la válvula flotante	Mueva manualmente la barra de bloqueo
2-La tapa no abre	2-La válvula flotante no ha bajado cuando finalizó la cocción	Utilice algún elemento para bajar cuidadosamente la válvula flotante
	3-El anillo de silicona no se encuentra en la posición correcta	Posicione el anillo de silicona correctamente
3 -La tapa gotea	3-Hay residuos de alimentos en el anillo sellador	Limpie el anillo sellador
	3-El anillo siliconado sellador está roto	Reemplace el anillo sellador
4- La válvula flotadora pierde	4-El anillo sellador de la válvula flotante tiene residuos de comida	Limpie el anillo sellador de la válvula flotante.
	4-El anillo sellador de la válvula flotante está desgastado.	Reemplace el anillo sellador de la válvula flotante.
5-La válvula flotadora no se levanta	5-La olla no tiene suficiente líquido o alimentos.	Agregue más cantidad de alimentos o líquidos.
	5-La válvula limitadora de presión pierde	Necesita reparación.
6- La pantalla digital muestra el mensaje E1	6-El sensor del circuito no está funcionando.	Necesita reparación.
7- La pantalla digital muestra el mensaje E2	7-El sensor del circuito está en cortocircuito	Necesita reparación.
8- La pantalla digital muestra el mensaje E3	8-La olla se encuentra a muy alta temperatura.	Deje bajar la temperatura de la olla antes de volverla a utilizar.

## EXCLUSIONES DE GARANTÍA

La garantía no será válida si:

1. El producto no ha sido instalado, operado o mantenido de acuerdo con las instrucciones de operación del fabricante proporcionadas con el producto.
2. El producto se ha utilizado para cualquier otro fin que no sea el previsto.
3. El daño o mal funcionamiento del producto es causado por cualquiera de los siguientes:
  - Voltaje incorrecto
  - Accidentes (incluidos daños por líquidos o humedad)
  - Mal uso o abuso del producto
  - Instalación incorrecta o defectuosa
  - Problemas de suministro de red, incluidos picos de tensión o daños por rayos
  - Infestación por insectos
  - Manipulación o modificación del producto por personas que no sean personal de servicio autorizado
  - Exposición a materiales anormalmente corrosivos
  - Inserción de objetos extraños en la unidad
  - Se utiliza con accesorios no aprobados previamente por .....

Consulte y tenga en cuenta todas las advertencias y precauciones del manual de instrucciones.

Debido al desarrollo continuo del producto, las especificaciones pueden estar sujetas a cambios sin notificación previa.

## ELIMINACIÓN AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana debido a la eliminación incontrolada de desechos, recíclelos de manera responsable para promover la reutilización sustentable de los recursos materiales.



Para desechar su electrodoméstico correctamente, comuníquese, o llévelo a su centro de reciclaje / basura local. Alternativamente, comuníquese con su municipio para obtener información sobre su centro de reutilización local.