

CUK

by GADNIC

OLLA A PRESIÓN ELÉCTRICA HD1000



MANUAL DE USUARIO

OLLA0003

CONTENIDO

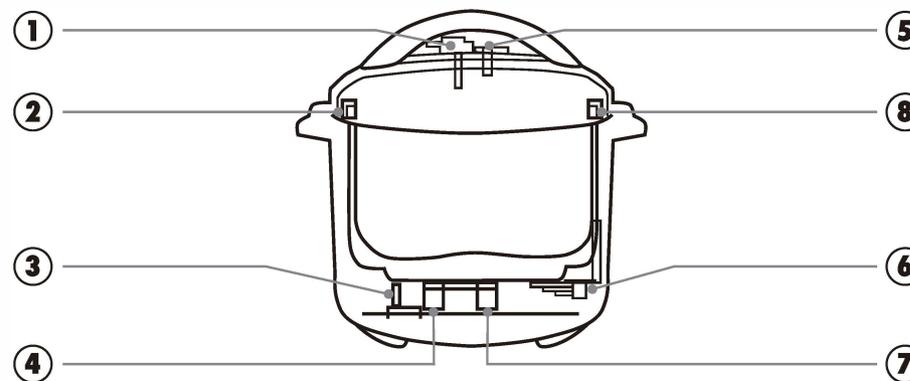
1-2	ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD
3	DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD
4-5	DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO
6	INSTRUCCIONES DE TAPA Y VENTILACIÓN / PANEL DE CONTROL
7	PREPROGRAMADO 1 - GUÍA DE CONFIGURACIÓN TÁCTIL
8	ANTES DEL PRIMER USO
9	USO DE SU OLLA
10	CONFIGURACIÓN DE COCCIÓN LENTA / YOGUR
11	HUEVO / SALTEAR / ESTERILIZAR / VAPOR
11	AJUSTE DE PRESIÓN Y TIEMPO DE COCCIÓN
12	TABLA DE AJUSTE DE PRESIÓN Y TIEMPO DE COCCIÓN
13	MANTENER CALIENTE / INICIO DIFERIDO
13-14	CUIDADO, LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO
15-16	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
17	GARANTÍA
18	ELIMINACIÓN AMBIENTALMENTE AMIGABLE

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Al usar cualquier aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:
- Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar cualquier aparato.
- Asegúrese siempre de que el voltaje en la etiqueta de clasificación se corresponda con el voltaje de la red eléctrica de su hogar.
- El funcionamiento incorrecto y el uso inadecuado pueden dañar el aparato y causar lesiones al usuario.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. El uso comercial invalida la garantía y el proveedor no se hace responsable de las lesiones o daños causados al utilizar el aparato para cualquier otro propósito que el previsto.
- Evite cualquier contacto con partes móviles.
- 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 conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.
- Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños. No apto para niños.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Compruebe el cable de alimentación y el enchufe con regularidad para detectar daños. Si el cable o el enchufe están dañados, el fabricante o una persona calificada debe reemplazarlos para evitar un peligro eléctrico.
- No utilice el aparato si se ha caído o dañado de alguna manera. En caso de daños, lleve la unidad para que la examine y / o repare un agente de servicio autorizado.
- No utilice accesorios o piezas que no sean recomendadas o suministradas por el fabricante. Esto puede provocar lesiones, incendios o descargas eléctricas.
- Se proporciona un cable corto desmontable para reducir los peligros que resultan de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador. Asegúrese de que el cable no esté en una posición en la que pueda tirar de él sin darse cuenta.
- No permita que el cable toque superficies calientes y no lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
- No transporte el aparato por el cable de alimentación o el asa de la tapa. Transporte el aparato utilizando sus asas laterales de tacto frío.
- No utilice el aparato sobre una encimera de cocina a gas o eléctrica o sobre o cerca de una llama abierta.
- No utilice ni coloque la olla interior extraíble sobre otro aparato para calentar o cocinar. Esto puede causar deformaciones o fallas en la olla interior removible y prohibir el funcionamiento correcto de este electrodoméstico.
- No se recomienda el uso de un cable de extensión con el aparato. Sin embargo, si es necesario utilizar un cable de extensión, asegúrese de que el cable sea adecuado para el consumo de energía del electrodoméstico para evitar el sobrecalentamiento del cable de extensión, el electrodoméstico o el enchufe. No coloque el cable de extensión en una posición en la que niños o animales puedan tirar de él o tropezar con él.
- Este aparato no es apto para uso en exteriores. Sólo para uso en interiores. No utilice este aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
- No opere este aparato por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- No deje el aparato desatendido durante su uso. Desenchufe siempre la unidad cuando no esté en uso o antes de limpiarla.
- Utilice siempre la aplicación sobre una superficie lisa, uniforme, estable y resistente al calor. No coloque la unidad sobre una superficie caliente, periódico, espuma o cualquier otro material que pueda bloquear la ventilación en la parte inferior.
- No lo use debajo de gabinetes colgantes de pared, ya que el vapor que se escapa puede causar daños.
- No utilice la olla cerca de objetos explosivos. No exponga la olla a la luz solar directa.
- No coloque el aparato cerca de materiales inflamables ni lo use en un ambiente húmedo.
- Compruebe que la tapa a prueba de obstrucciones, la válvula de flotador y la válvula de seguridad limitadora de presión no estén atascadas antes de cada uso; limpie la superficie externa de la olla interior extraíble y la placa calefactora, elimine los objetos extraños de ella; Asegúrese de que la válvula de seguridad limitadora de presión permanezca montada correctamente en la tapa.
- No dañe el anillo de sello de la tapa y no lo reemplace con nada que no sea el anillo de repuesto diseñado especialmente para esta unidad. No use un anillo de tensión para aumentar el sello.
- Limpie la tapa a prueba de obstrucciones con regularidad para mantener limpia la olla y garantizar un funcionamiento adecuado. Mantenga la tapa a prueba de obstrucciones desbloqueada por la válvula limitadora de presión (ventilación) y la válvula de flotador. Siempre revise los dispositivos de liberación de presión / respiraderos para ver si están obstruidos antes de usarlos.
- Nunca use peso adicional en la válvula de seguridad limitadora de presión (ventilación) o la válvula de flotador. No los reemplace con nada que no esté diseñado para su uso con esta unidad.
- La superficie de contacto entre la olla interior extraíble y la placa calefactora dentro del cuerpo de la olla debe estar siempre limpia. No utilice la olla interior extraíble con otras fuentes de calor. No reemplace la olla interior extraíble con un recipiente que no sea el recomendado por el fabricante.

- La olla interior extraíble presenta una capa de revestimiento antiadherente. Para evitar rayar la superficie antiadherente, utilice utensilios de madera o plástico.
- Asegúrese de que la unidad esté correctamente cerrada antes de ponerla en funcionamiento.
- No obstruya la junta entre la tapa y el cuerpo exterior o la cama de la cocina con un paño.
- No llene la unidad más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o verduras secas, no llene la unidad más de la mitad. El sobrellenado puede causar un riesgo de obstruir la válvula de flotador y desarrollar un exceso de presión. La cantidad máxima de cocción no debe exceder la marca Max (máxima) como se indica en la olla interior extraíble.
- Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como la salsa de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes partidos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espaguetis pueden formar espuma, salpicar y obstruir el dispositivo de liberación de presión (ventilación de vapor). Estos alimentos no deben cocinarse en la olla.
- Para cocinar alimentos secos, remójelos en agua durante un tiempo antes de cocinarlos.
- No utilice la ollapara freír a presión con aceite.
- No cubra la olla cuando esté en uso.
- No coloque artículos inflamables como papel o plástico en la olla interior extraíble.
- No vierta líquido frío en la olla interior extraíble mientras aún esté caliente.
- Asegúrese de que sus manos estén secas al operar interruptores o quitar el enchufe.
- No manipule el aparato con una mano.
- No toque las superficies calientes; utilice siempre asas.
- Este aparato cocina a presión. No mueva la olla cuando esté presurizado. No abra la olla hasta que la unidad se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. La válvula de flotador se colocará hacia abajo una vez que se haya liberado toda la presión. Si es difícil separar la tapa del cuerpo exterior, esto indica que la olla todavía está presurizada; no la fuerce para abrirla. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa.
- Solo abra y levante la tapa usando el asa de la tapa. Siempre levante la tapa lejos de su cara, ya que el vapor que escapa puede causar lesiones o quemaduras. Mantenga las manos, los brazos y la cara alejados del vapor que se escape al abrir la tapa, ajustar la válvula de seguridad limitadora de presión o mover los platos.
- Manténgase alejado de la válvula de seguridad limitadora de presión (ventilación) y los orificios de ventilación durante el funcionamiento para evitar lesiones o quemaduras.
- Cuando cocine alimentos con un alto contenido de líquido, use guantes protectores para horno para ventilar manualmente el vapor del aparato. Alternativamente, deje que el aparato se enfríe y ventile el vapor de forma natural.
- Utilice guantes protectores para horno cuando retire la olla interior extraíble.
- Mientras el aparato está en funcionamiento y mientras se enfría una vez finalizado el ciclo de cocción; tenga cuidado de no tocar la tapa para evitar quemaduras y lesiones. Si debe hacerlo, utilice guantes protectores para horno.
- No manipule ni deseche aceites u otros líquidos mientras aún estén calientes. Deje enfriar primero.
- Los alimentos no deben mantenerse calientes durante más de 4 horas para mantener su frescura. la olla no debe utilizarse durante más de 6 horas seguidas. Pueden ocurrir lesiones y / o daños graves si se ignoran las salvaguardias.
- Si se libera vapor alrededor de la tapa durante el proceso de cocción, desenchúfelo de la fuente de alimentación inmediatamente, déjelo enfriar, retire el contenido y devuelva el producto al fabricante para su cambio o reparación.
- Si suena un indicador fuerte durante un minuto continuo durante el uso, desconéctelo de la fuente de alimentación inmediatamente, déjelo enfriar, retire el contenido y devuelva el producto al fabricante para su cambio o reparación.
- Se debe tener mucho cuidado al mover una olla que contenga líquidos calientes. Se recomienda que no mueva el aparato cuando esté lleno, cuando esté encendido o antes de que se haya enfriado.
- Deje que la olla se enfríe por completo antes de limpiarlo o guardarlo.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja ni esponja el aparato, el enchufe o el cable de alimentación al agua ni a ningún otro líquido. Si el cuerpo exterior del aparato cae al agua mientras está enchufado, no lo toque. Desenchufe la máquina primero antes de intentar quitarla.
- Nunca sumerja la unidad en agua ni en ningún otro líquido para limpiarla.
- Quite el enchufe de la toma de corriente agarrando el enchufe. No tire del cable para desconectar el aparato de la red. Desenchufe siempre la unidad cuando no esté en uso, antes de limpiarla o al agregar o quitar piezas.
- No coloque ninguna de las piezas del aparato en el lavavajillas.
- Asegúrese de que el interruptor esté en la posición "Apagado" después de cada uso.
- El fabricante no se hace responsable de los daños o lesiones causados por un uso inadecuado o incorrecto, o de las reparaciones realizadas por personal no autorizado.
- En caso de problemas técnicos, apague la máquina y no intente repararla usted mismo. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, ajusten o reparen. Insista siempre en el uso de repuestos originales. El incumplimiento de las precauciones e instrucciones mencionadas anteriormente podría afectar la operación de venta de esta máquina.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD



1. DISPOSITIVO DE SEGURIDAD A PRUEBA DE BLOQUEOS

Evita que los alimentos se atasquen y asegura una liberación suave de la presión del aire.

2. DISPOSITIVO DE SEGURIDAD PARA ABRIR Y CERRAR LA TAPA

Asegura que la tapa no se pueda abrir mientras todavía haya alta presión en el interior.

3. DISPOSITIVO DE SEGURIDAD LIMITADOR DE TEMPERATURA

Libera aire automáticamente a través de la válvula de seguridad limitadora de presión si la temperatura interna y la presión alcanzan niveles máximos.

4. DISPOSITIVO DE SEGURIDAD POR SOBRE TEMPERATURA Y PROTECCIÓN DE COCCIÓN CON OLLA VACÍA

Estos dispositivos de seguridad detectan un calentamiento interno anormal de la cocina y de la olla interior extraíble. Puede deberse a un mal funcionamiento de la calefacción o si la olla interior extraíble está vacía durante el funcionamiento. Los dispositivos de seguridad apagarán la energía automáticamente hasta que la temperatura descienda a niveles normales.

5. DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DE VÁLVULA FLOTANTE

Garantiza que la tapa y el cuerpo del aparato no se presuricen si no se colocan correctamente.

6. DISPOSITIVO DE SEGURIDAD DE CONTROL DE PRESIÓN

Asegura que la energía se corte automáticamente si la presión interna alcanza el límite máximo durante la operación.

7. DISPOSITIVO DE SEGURIDAD POR SOBRE TEMPERATURA

Asegura que la temperatura dentro de la olla no suba por encima de su límite máximo de temperatura. Si la temperatura alcanza su límite máximo, la olla se apagará.

8. DISPOSITIVO DE SEGURIDAD DE ALIVIO DE PRESIÓN

El dispositivo de seguridad de alivio de presión se ha desarrollado para casos en los que podría ocurrir una falla con los otros dispositivos de seguridad y si la presión dentro de la olla alcanza el nivel máximo. Este dispositivo de seguridad asegura que la placa calefactora tenga un soporte flexible que permite que la olla interior extraíble se mueva hacia abajo automáticamente, permitiendo la liberación segura de aire desde el borde de la tapa.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



4

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Asa de la tapa
2. Tapa
3. Válvula de seguridad limitadora de presión
4. Válvula de flotador
5. Recipiente interior extraíble
6. Cuerpo exterior
7. Cama de cocina
8. Panel de control
9. Placa calefactora
10. Colector de agua

11. Asas laterales de tacto frío
12. Base
13. Anillo de sello de la válvula de flotador
14. Cubierta a prueba de bloqueos
15. Anillo de sellado de la tapa
16. Placa de vapor
17. Pin de soporte medio
18. Cable de alimentación con enchufe
19. Cuchara
20. Taza de medir

5

INSTRUCCIONES DE TAPA Y VENTILACIÓN

- **PARA CERRAR LA TAPA:** Con la manija de la tapa en posición horizontal y las válvulas de presión sobre la manija de la tapa, coloque la tapa en la olla y cierre la tapa girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- **PARA ABRIR LA TAPA:** Gírela en sentido antihorario.
- **Para presurizar:** Gire la válvula de seguridad limitadora de presión ubicada en la parte superior de la tapa a la posición "SELLADO".
- **Método de ventilación de liberación rápida:**
Utilice este método de ventilación para liberar manualmente la presión de la olla. Este es el método de liberación más rápido. Gire la válvula de seguridad limitadora de presión a la posición "ESCAPE". Tenga en cuenta que la tapa solo debe abrirse después de que la válvula de flotador se haya movido hacia abajo o se haya caído.
- **Método de ventilación de liberación natural:**
Este método se utiliza cuando la olla libera toda la presión interna de forma natural sin la intervención manual del usuario. Es el método de liberación más lento. Tenga en cuenta que la tapa solo debe abrirse después de que la válvula de flotador se haya movido hacia abajo o se haya caído.

PANEL DE CONTROL



GUÍA DE CONFIGURACIÓN PREPROGRAMADA DE 1 TOQUE

FUNCIÓN PREPROGRAMADA	TIEMPO DE COCCIÓN POR DEFECTO	RANGO DE TIEMPO DE COCCIÓN AJUSTABLE	HABILIDAD DE INICIO RETARDADO (30 MINS-24 HORAS)	TEMPERATURA MÁXIMA DE COCCIÓN	MODO MANTENER CALIENTE
ARROZ	12 mins	1-60 mins	Sí	125 °C	12 hrs
SOPA / GUISADO	35 mins	1-60 mins	Sí	125 °C	12 hrs
PESCADO / VEGETAL	5 mins	1-60 mins	Sí	125 °C	12 hrs
CARNE / AVE	15 mins	1-60 mins	Sí	125 °C	12 hrs
FRIJOL / PICADO	40 mins	1-60 mins	Sí	125 °C	12 hrs
GACHAS DE AVENA	25 mins	1-60 mins	Sí	125 °C	12 hrs
COCINAR A FUEGO LENTO	2 hrs	1-12 hrs	Sí	100 °C	12 hrs
YOGUR	8 hrs	7-12 hrs	No	40 °C	No
FABRICANTE DE HUEVOS	3 mins	1-60 mins	Sí	125 °C	12 hrs
SALTEAR / ESTERILIZAR	5 mins	1-60 mins	Sí	125 °C	12 hrs
MULTIGRANO	18 mins	1-60 mins	Sí	125 °C	12 hrs
VAPOR	10 mins	1-60 mins	Sí	125 °C	12 hrs

ANTES DEL PRIMER USO

Quite los materiales de embalaje y las etiquetas de su olla. Asegúrese de quitar la olla interior y comprobar si hay piezas.

Asegúrese de que todas las piezas del aparato estén incluidas y tomadas en cuenta antes de desechar los materiales de embalaje. Sin embargo, puede guardar la caja y los materiales de embalaje para usarlos más adelante.

Antes de utilizar su olla por primera vez, limpie la olla con un paño húmedo. Limpie la tapa y la olla interior extraíble. La olla interior extraíble se puede limpiar con agua tibia y jabón.

No coloque la olla extraíble en el lavavajillas. Enjuague con agua limpia, seque con una toalla y vuelva a colocarlo en la olla.

Es posible que el anillo de sellado de la tapa ya esté instalado en la placa de vapor; de lo contrario, asegúrese de que esté instalado correctamente en la placa de vapor.

INSTALACIÓN DEL ANILLO DE SELLO DE LA TAPA EN LA PLACA DE VAPOR

Coloque el anillo de sellado de la tapa alrededor del borde de la placa de vapor y gírelo con la mano para asegurarlo uniformemente.

NOTA: Puede quitar y limpiar la placa de vapor y el anillo de sellado de la tapa después de cocinar. Siga los pasos a continuación para quitar la placa de vapor y el anillo de sello de la tapa:



Retire la tapa de la olla y déle la vuelta. Retire con cuidado la placa de vapor de la parte inferior de la tapa como se muestra arriba.



Retire el anillo de sellado de la tapa de la placa de vapor como se muestra arriba.

Limpie la placa de vapor y el anillo de sellado de la tapa con agua tibia y jabón. Asegúrese de que estén completamente secos y correctamente ensamblados antes de volver a colocarlos en la tapa. Alinee la placa de vapor con el pasador de soporte central en la parte inferior de la tapa y presione la placa de vapor hacia abajo. Después de la instalación, compruebe si el espacio entre el anillo de sellado de la tapa y el perímetro de la tapa es uniforme. Asegúrese de que se pueda girar libremente antes de su uso. Tenga cuidado de no instalarlo al revés (la placa de vapor no sobresale hacia afuera).

EN USO

1. Coloque la olla sobre una superficie plana y seca y lejos de cualquier fuente de calor potencial.
 2. Coloque el colector de agua en el costado del cuerpo exterior empujándolo hacia adentro.
 3. Enchufe el cable en la olla y desenrolle la longitud de cable necesaria para llegar a la toma de corriente. Asegúrese de que el cable no cuelgue del borde de la superficie de trabajo.
 4. Abra la tapa de la olla sujetando firmemente el asa de la tapa y girando la tapa en sentido antihorario.
 5. Levante la tapa hacia arriba y colóquela sobre una superficie limpia, estable y seca.
 6. Retire la olla interior extraíble y coloque sus ingredientes sólidos y / o líquidos dentro de ella.
 7. Limpie el fondo de la olla interior extraíble y la placa calefactora. Ahora vuelva a colocar la olla interior extraíble en la olla. Gire suavemente la olla interior extraíble para que quede bien asentada en la placa calefactora.
 8. Compruebe que el anillo de sellado de la tapa y la placa de vapor estén instalados correctamente dentro de la tapa.
 9. Ahora vuelva a colocar la tapa en la olla, cerrándola correctamente. La tapa cuenta con un pasador de seguridad. El pasador de bloqueo de seguridad se presionará (quedará expuesto) cuando la tapa esté correctamente cerrada.
 10. Coloque la válvula de seguridad limitadora de presión (ventilación) en la posición "SELLADO" y verifique si la válvula de flotador está bajada. Tenga en cuenta que la válvula de flotador está bajada antes de calentar.
 11. Enchufe la olla en la toma de corriente y encienda el. Notará que la luz de calefacción se enciende y la pantalla LED mostrará 00:00. La olla está ahora en modo de espera.
 12. Seleccione su configuración de 1 toque preprogramada preferida.
 13. La pantalla mostrará la presión predeterminada para ese ajuste, por ejemplo, P12. Se iluminará la luz indicadora del botón para el ajuste preprogramado seleccionado.
 14. Presione el botón INICIO para finalizar sus selecciones y comenzar el ciclo de cocción. Notará que la luz indicadora de presión (Baja, Media o Alta) también se iluminará. Tenga en cuenta que si no se presiona el botón INICIO en 20 segundos, la olla volverá al modo de espera.
¡NÓTESE BIEN! El tiempo de cocción no comienza hasta que haya suficiente calor y se haya alcanzado el nivel de presión.
 15. Mientras la olla se calienta, los dos primeros dígitos de la pantalla LED parpadearán.
NOTA: si la válvula de seguridad limitadora de presión no está colocada en la posición "SELLADA", se ventilará y liberará vapor durante el ciclo de cocción, lo que provocará que los alimentos se cocinen con una presión insuficiente o deficiente.
Una vez que se haya generado suficiente presión dentro de la olla, la válvula de flotador se elevará automáticamente, bloqueando aún más la tapa. No fuerce la tapa para abrirla.
Puede presionar el botón CANCELAR en cualquier momento para cancelar sus selecciones anteriores o cancelar el ciclo de cocción actual. En el caso en que presione el botón CANCELAR por este motivo, la pantalla mostrará "0000".
 16. Una vez que se haya completado el ciclo de cocción, la olla ingresará al modo CALIENTE. Se escucharán tres sonidos indicadores que indican que el ciclo de cocción ha pasado al ciclo de mantener caliente. La luz indicadora WARM ahora se iluminará y la pantalla mostrará "bb".
- Cuando esté listo para comenzar a liberar o ventilar la presión, coloque la válvula de seguridad limitadora de presión en la posición "ESCAPE". Esto liberará toda la presión en la olla hasta que la válvula de flotador se haya movido hacia abajo. Una vez que la válvula de flotador se ha movido hacia abajo, la tapa se puede abrir de forma segura. Nota: No libere la presión (ESCAPE) si cocina alimentos con un alto contenido de líquido, como papilla, estofado o sopa, hasta que la olla se haya enfriado naturalmente y la válvula del flotador se haya movido hacia abajo / bajado para evitar que los alimentos líquidos calientes se salpiquen del recipiente. Puede cubrir el costado de la olla con una toalla húmeda para acelerar el proceso de enfriamiento, sin embargo, no enjuague la olla con agua en este momento.

17. Desenchufe el cable de la toma de corriente y de la cocina.

18. Sostenga firmemente el asa de la tapa y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearla, levantarla y retirarla de la olla.

Nota: Durante la cocción, la placa calefactora se encenderá y apagará intermitentemente. Esto es normal ya que lo hace para mantener el equilibrio correcto de temperatura y presión dentro de la olla. Puede aparecer una pequeña cantidad de agua entre la olla interior extraíble y las paredes interiores de las cocinas; esto es normal.

Nota: La siguiente escala corresponde a tazas de arroz:

3L- 6 tazas de arroz

4L- 8 tazas de arroz

5L - 10 tazas de arroz

6L - 12 tazas de arroz

La proporción de arroz a agua suele ser de 1: 1 (una taza de arroz por una taza de agua)

CONSEJO: El arroz tendrá mejor sabor si se mantiene caliente durante no más de 10 minutos con la tapa cerrada. El sabor del arroz se verá afectado si se dejan los utensilios de cocina en la olla.

COCCIÓN LENTA

La cocción lenta implica una cocción prolongada a baja temperatura. Aumenta el sabor de los alimentos y ayuda a ablandar cortes de carne menos costosos. La cocción lenta es ideal para deliciosas comidas en una olla, sopas, guisos y guisos. Recuerde agregar alimentos y líquidos en la olla interior extraíble cuando utilice esta función. Utilice la tapa y coloque la válvula de seguridad limitadora de presión en "ESCAPE".

AJUSTE DE YOGUR

Hacer un delicioso yogur casero en tu olla es increíblemente fácil:

Pateurizar la leche

1. Llene la olla interior extraíble con leche.
2. Seleccione la opción SALTEAR y presione INICIO para comenzar el proceso de cocción.
3. Presione el botón CANCELAR una vez que note que la leche comienza a hervir.
4. Retire la tapa y use un termómetro para verificar la temperatura de la leche.

Nota: La leche debe alcanzar un mínimo de 72 ° C para que se produzca la pasteurización.

Agregar entrante inicial

5. Vierta la leche de la olla interior extraíble en un recipiente resistente al calor y deje que se enfríe a menos de 43 ° Celsius. Limpie la olla interior extraíble.
6. Después de que la leche se haya enfriado, agregue su entrante hasta que esté completamente incorporado con la leche.

Nota: Si usa yogur natural como iniciador, asegúrese de que contenga un cultivo activo. Mezcle 2 cucharadas de yogur por cada 3.8 L de leche o siga una receta confiable.

Fermentar yogur

7. Ahora transfiera la mezcla de leche y yogur nuevamente a la olla interior removible.
8. Asegure la tapa a la olla, asegurándose de que la válvula de seguridad limitadora de presión esté en la posición "SELLADA".
9. Seleccione el botón YOGHURT y presione INICIO. Cuanto más tiempo incuba tu yogur, más espeso y picante será.
10. Una vez que haya terminado de incubar su yogur, use el método de ventilación de liberación rápida y abra con cuidado la tapa una vez que se haya liberado toda la presión.
11. Mezcle el yogur y sirva caliente o guarde en el frigorífico.

Ajustes de presión para fermentación de yogur y pasteurización de leche:

- BAJO - sugerido para fermentaciones a temperaturas más bajas (por ejemplo, Jiu Jiang, un postre dulce de arroz glutinoso fermentado). Asegúrese de ajustar el tiempo de fermentación según su receta.
- MEDIO - sugerido para fermentar la leche después de que se haya agregado el cultivo. Una fermentación más prolongada dará como resultado un yogur más picante.
- ALTA - Recomendado para pasteurizar la leche. Para un yogur extra espeso, pasteurice la leche dos veces.

FABRICANTE DE HUEVOS

La función para hacer huevos se utiliza idealmente para hervir huevos.

Le recomendamos que utilice al menos dos tazas de agua. Coloque los huevos directamente en el agua. Utilice las siguientes pautas de cocción para determinar la cantidad de tiempo y el nivel de presión que debe usar para los diferentes tipos de huevos:

Hervido suave: 1 minuto (baja presión)

Medio hervido: 2 minutos (baja presión)

Hervido completamente: 5 minutos (baja presión) o 2 minutos (alta presión)

SALTEAR

La opción SALTEAR cocina pequeños trozos de comida rápidamente y, a menudo, se utiliza para dorar alimentos. No usa presión y no requiere el uso de la tapa. Sin embargo, al utilizar esta opción nunca debe dejar la olla desatendido para evitar que la comida se queme.

Deje la tapa abierta de la olla mientras utiliza esta función para que pueda controlar el color de dorado y la textura de los alimentos.

NOTA: No deje la olla desatendido mientras usa la función SALTAR.

ESTERILIZAR

La práctica función ESTERILIZAR se puede utilizar para esterilizar artículos como utensilios, material para bebés resistente al calor, biberones, agua y tarros para conservas, por ejemplo.

Puede optar por utilizar un stea, rack para esta opción, sin embargo, depende de la tarea en cuestión. Asegúrese de verter agua en la olla interior extraíble. Vuelva a colocar la tapa y coloque la válvula de seguridad limitadora de presión en la posición "SELLADO" o "ESCAPE", dependiendo de la tarea, p. Ej. si se requiere esterilización a presión (posición SELLADO) o si se requiere esterilización con vapor (posición ESCAPE).

VAPOR

Esta opción de cocción hará que el líquido hierva para cocinar los alimentos al vapor. Utilice una rejilla de vapor de tamaño adecuado dentro de la olla interior extraíble cuando utilice esta función. Asegúrese de llenar la olla interior extraíble con líquido, no más alto que la rejilla de vapor.

AJUSTE DE PRESIÓN Y TIEMPO DE COCCIÓN

Como los alimentos varían en tamaño, grosor y densidad, es posible que prefiera personalizar la cantidad de tiempo y el tipo de presión en la que desea que se cocinen los alimentos.

El Bennett Read olla le permite controlar el color, aroma y duración de los alimentos, simplemente ajustando el tiempo de cocción y el tipo de presión.

1. En el modo de ESPERA, seleccione su configuración de 1 toque preprogramada preferida. La pantalla mostrará la cantidad de tiempo de cocción correspondiente a cada ajuste de 1 toque.
2. Presione el botón "+/-" para ajustar la cantidad de tiempo de cocción que necesita. Cada presión aumenta la cantidad de tiempo de cocción en 1 minuto.
3. Ahora presione el botón PRESIÓN para seleccionar BAJA, MEDIA o ALTA presión.
4. Presione el botón INICIO para finalizar sus selecciones.

La siguiente tabla muestra el rango de tiempo ajustable y el rango de presión para cada ajuste de 1 toque preprogramado:

FUNCIÓN PREPROGRAMADA	TIEMPO DE COCCIÓN POR DEFECTO	RANGO DE TIEMPO DE COCCIÓN AJUSTABLE	BAJO	MEDIO	ALTO
ARROZ	12 mins	1-60 mins	16 mins	12 mins	8 mins
SOPA / GUISADO	35 mins	1-60 mins	60 mins	35 mins	25 mins
PESCADO / VEGETAL	5 mins	1-60 mins	10 mins	5 mins	3 mins
CARNE / AVE	15 mins	1-60 mins	30 mins	15 mins	10 mins
FRIJOL / PICADO	40 mins	1-60 mins	60 mins	40 mins	20 mins
GACHAS DE AVENA	25 mins	1-60 mins	35 mins	25 mins	15 mins
COCINAR A FUEGO LENTO	2 hrs	1-12 hrs	3 hrs	2 hrs	1 hr
YOGUR	8 hrs	7-12 hrs	9 hrs	8 hrs	7 hrs
FABRICANTE DE HUEVOS	3 mins	1-60 mins	5 mins	3 mins	1 min
SALTEAR / ESTERILIZAR	5 mins	1-60 mins	10 mins	5 mins	1 min
MULTIGRANO	18 mins	1-60 mins	25 mins	18 mins	10 mins
VAPOR	10 mins	1-60 mins	20 mins	10 mins	5 mins

Nota: El tiempo de cocción no comienza hasta que haya suficiente calor y se haya alcanzado el nivel de presión.

MODO MANTENER CALIENTE

La función ideal cuando necesita recalentar alimentos fríos o mantener su plato caliente a la temperatura de servicio mientras entretiene. La olla cambiará automáticamente a este modo después de cada ciclo de cocción. También puede usar este modo de forma independiente presionando el botón WARM una vez que su olla se haya encendido. La luz indicadora del botón WARM se iluminará y la pantalla mostrará "bb".

INICIO RETRASADO / TIEMPO DE COCCIÓN RETRASADO

Esta configuración le permite comenzar a cocinar alimentos hasta 24 horas después en incrementos de media hora.

NOTA: Los alimentos perecederos, como carnes, aves, pescado, queso y productos lácteos no pueden dejarse a temperatura ambiente por más de dos horas, no más de una hora cuando la temperatura de la habitación sea superior a 32 ° Celsius. Asegúrese de configurar el temporizador de retardo en no más de 2 horas.

Mientras está en modo de ESPERA, presione el botón DELAY TIME para retrasar la hora de inicio de la función de cocción. Cada pulsación aumenta la cantidad de tiempo de retraso en 30 minutos. Desde 30 minutos hasta 24 horas.

1. Por ejemplo, si desea que la olla cocine arroz en 1,5 horas, presione el botón TIEMPO RETRASADO y ajuste el tiempo a 01:30.
2. Ahora seleccione la configuración de 1 toque preprogramada que prefiera. El indicador del botón de ajuste de 1 toque se iluminará y la pantalla mostrará "P12".
3. Presione el botón INICIO para finalizar sus selecciones. La pantalla ahora mostrará 01:30 según sea necesario y comenzará la cuenta regresiva mientras está en modo de ESPERA. El ciclo de cocción comenzará 1,5 horas después.

CONSTRUIDO EN LA MEMORIA

La olla cuenta con una conveniente memoria incorporada. Si la energía se corta repentinamente debido a un corte de energía en su propiedad o en su área residencial, durante el funcionamiento de su olla, la olla reanudará el último ciclo de cocción preprogramado.

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Desenchufe siempre la olla y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
2. Utilice únicamente un paño suave y húmedo o una esponja para limpiar el cuerpo exterior de la olla. No sumerja ni rocíe la olla con ningún tipo de líquido.
3. Retire el colector de agua tirando de él suavemente hacia afuera. Límpielo con agua tibia y jabón. Enjuague y seque bien. Vuelva a colocar el colector de agua empujándolo suavemente hacia adentro.
4. Saque la olla interior removible y límpiela con agua tibia y jabón. Utilice siempre una esponja o un paño suave para limpiar la olla. No utilice estropajos abrasivos para ollas que dañarán el revestimiento antiadherente.
5. Limpie el lado interior de la tapa, incluido el anillo de sellado de la tapa, la válvula de seguridad limitadora de presión, la tapa a prueba de obstrucciones, el tubo de ventilación y la válvula de flotador con un paño suave y húmedo.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA DEL ANILLO DEL SELLO DE LA TAPA:

Retire la placa de vapor como se muestra en la página 8. Después de limpiar, vuelva a montar la placa de vapor y el anillo de sellado de la tapa. Alinee la placa de vapor con el pasador de soporte central en la parte inferior de la tapa y presione la placa de vapor hacia abajo. Después de la instalación, compruebe si el espacio entre el anillo de sellado de la tapa y el perímetro de la tapa es uniforme. Asegúrese de que se pueda girar libremente antes de su uso. Tenga cuidado de no instalarlo al revés (la placa de vapor no sobresale hacia afuera).

LIMPIEZA DE CUBIERTAS A PRUEBA DE BLOQUEOS



Después de quitar la placa de vapor, retire la cubierta a prueba de obstrucciones tirando de ella hacia afuera como se muestra arriba.

LIMPIEZA DE LA VÁLVULA DE FLOTADOR



Mueva la válvula de flotador hacia arriba y hacia abajo suavemente con la mano. Enjuague el anillo de sello de la válvula de flotador con agua.

LIMPIEZA DE LA VÁLVULA DE SEGURIDAD LIMITADORA DE PRESIÓN (VENTILACIÓN)

Levante el cuerpo de la válvula de seguridad limitadora de presión y límpielo con agua. Ahora use una aguja o alambre de acero (de menos de 3 mm de diámetro) para eliminar los depósitos que puedan estar atascados o atascados en el tubo de ventilación. Enjuáguelos con agua. Coloque el cuerpo de la válvula de seguridad limitadora de presión en el asiento de la válvula de seguridad limitadora de presión. Tenga cuidado de no dañar el acabado de la tubería de ventilación cuando elimine los depósitos de la tubería de ventilación.

Tenga en cuenta que hay un dispositivo de prevención de descarga en la válvula de ventilación. Levántelo ligeramente al sacarlo. Presione hacia abajo cuando lo vuelva a instalar.

ALMACENAMIENTO

- Asegúrese de que todas las piezas estén secas antes de guardarlas.
- Nunca guarde el aparato mientras aún esté húmedo o sucio.
- Guarde el aparato mientras está en su caja en un lugar limpio y seco.
- Nunca enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Difícil de cerrar la tapa	El anillo de sellado de la tapa no está en su lugar. La válvula de flotador ha atascado la varilla de empuje.	Coloque el anillo de sellado de la tapa correctamente en sitio. Empuje suavemente la varilla con la mano.
Difícil de abrir la tapa	La válvula del flotador no baja después de que el vapor y la presión hayan sido ventilado / liberado.	Levante suavemente la válvula del flotador con palillos para liberar vapor hasta que la válvula del flotador baje, luego gire la tapa para abrirla.
Fugas de vapor alrededor de la tapa	El anillo de sellado de la tapa no se ha colocado en la tapa o no se ha colocado correctamente. Hay comida atascada en el anillo de sellado de la tapa. Anillo de sellado de la tapa dañado o desgastado. La tapa no está bien asegurada.	Coloque el anillo de sellado de la tapa correctamente sobre la tapa. Limpiar el anillo de sellado de la tapa. Reemplace el anillo de sello de la tapa. Consulte la página 16 para obtener detalles de contacto. Verifique que la tapa esté asegurada de acuerdo con las instrucciones.
Fugas de vapor alrededor de la válvula de flotador	Alimentos atascados en el anillo de sello de la válvula de flotador. El anillo de sello de la válvula de flotador está desgastado.	Limpiar el anillo de sello de la válvula de flotador. Reemplace el anillo de sello de la válvula de flotador. Consulte la página 17 para obtener detalles de contacto.
La válvula de flotador no sube	Muy poca comida y agua dentro de la olla interior extraíble Fugas alrededor de la tapa o de la válvula de seguridad limitadora de presión. La válvula de seguridad limitadora de presión no está en la posición de "SELLADO".	Agregue comida y agua de acuerdo con las instrucciones. Envíelo a un centro de reparación autorizado de Tevo. Consulte la página 17 para obtener detalles de contacto. Corrija su posición.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Calentamiento anormal	El fondo de la olla interior extraíble se ha deformado. Hay una mala conexión entre la olla interior extraíble y la placa calefactora.	Reemplace la olla interior extraíble. Consulte la página 17 para conocer los detalles de contacto de las piezas de repuesto. Ajuste la olla interior extraíble e introdúzcala correctamente en la olla, con el fondo de la olla firmemente asentado sobre la placa calefactora.
El arroz está medio cocido o demasiado duro	Muy poca agua La tapa se abrió demasiado pronto.	Agregue agua en consecuencia. Una vez finalizado el ciclo de cocción, deje la tapa puesta durante 5 minutos.
El arroz es demasiado suave	Demasiada agua.	Reducir el agua en consecuencia.
E1	El circuito de sensores está roto.	Envíelo a un centro de reparación autorizado de Tevo. Consulte la página 17 para conocer los detalles de contacto.
E2	El circuito de sensores tiene un cortocircuito eléctrico.	Envíelo a un centro de reparación autorizado de Tevo. Consulte la página 17 para conocer los detalles de contacto.
E3	La temperatura dentro del aparato es demasiado alta.	Agregue más agua en la olla interior extraíble para cocinar.
E4	No se puede acumular presión o el interruptor de presión ya no se puede apagar.	Envíelo a un centro de reparación autorizado de Tevo. Consulte la página 17 para conocer los detalles de contacto.

GARANTÍA

Su olla está garantizado contra defectos de fabricación por un período de 1 año. Si registra su garantía en línea en www.tevo.co.za dentro de los 14 días posteriores a la compra, su garantía se extenderá a 2 años. Tevo se compromete a reparar o reemplazar este producto sin cargo si se encuentra defectuoso debido a una falla de fabricación durante el período de garantía. Esta garantía excluye los daños causados por mal uso, negligencia, accidente de envío, uso comercial, instalación incorrecta o reparación no autorizada. Tevo no se hace responsable de los daños incidentales o consecuentes de cualquier naturaleza asociados con el uso de este producto. La responsabilidad de Tevo no excederá el precio de compra de este producto.

CONSERVE SU RECIBO PARA VERIFICAR SU GARANTÍA.

Esta garantía se aplica al producto utilizado para uso personal o doméstico únicamente, y excluye específicamente cualquier mal funcionamiento o defecto que surja del uso comercial.

LAS CONSULTAS DE GARANTÍA, SERVICIO Y REEMPLAZO PUEDEN HACERSE CONTACTANDO:

ELIMINACIÓN AMBIENTALMENTE AMIGABLE

No deseche los aparatos eléctricos con la basura municipal general. Las sustancias peligrosas pueden filtrarse y contaminar las aguas subterráneas, afectando la cadena alimentaria y, en última instancia, dañando el medio ambiente y su salud. Póngase en contacto con su municipio local para obtener información sobre la eliminación segura en su área.



POR FAVOR RECICLE



La siguiente tabla muestra el rango de tiempo ajustable y el rango de presión para cada ajuste de 1 toque preprogramado:

FUNCIÓN PREPROGRAMADA	TIEMPO DE COCCIÓN POR DEFECTO	RANGO DE TIEMPO DE COCCIÓN AJUSTABLE	BAJO	MEDIO	ALTO
ARROZ	12 mins	1-60 mins	16 mins	12 mins	8 mins
SOPA / GUISADO	35 mins	1-60 mins	60 mins	35 mins	25 mins
PESCADO / VEGETAL	5 mins	1-60 mins	10 mins	5 mins	3 mins
CARNE / AVE	15 mins	1-60 mins	30 mins	15 mins	10 mins
FRIJOL / PICADO	40 mins	1-60 mins	60 mins	40 mins	20 mins
GACHAS DE AVENA	25 mins	1-60 mins	35 mins	25 mins	15 mins
COCINAR A FUEGO LENTO	2 hrs	1-12 hrs	3 hrs	2 hrs	1 hr
YOGUR	8 hrs	7-12 hrs	9 hrs	8 hrs	7 hrs
FABRICANTE DE HUEVOS	3 mins	1-60 mins	5 mins	3 mins	1 min
SALTEAR / ESTERILIZAR	5 mins	1-60 mins	10 mins	5 mins	1 min
MULTIGRANO	18 mins	1-60 mins	25 mins	18 mins	10 mins
VAPOR	10 mins	1-60 mins	20 mins	10 mins	5 mins

Nota: El tiempo de cocción no comienza hasta que haya suficiente calor y se haya alcanzado el nivel de presión.

MODO MANTENER CALIENTE

La función ideal cuando necesita recalentar alimentos fríos o mantener su plato caliente a la temperatura de servicio mientras entretiene. La olla cambiará automáticamente a este modo después de cada ciclo de cocción. También puede usar este modo de forma independiente presionando el botón WARM una vez que su olla se haya encendido. La luz indicadora del botón WARM se iluminará y la pantalla mostrará "bb".

INICIO RETRASADO / TIEMPO DE COCCIÓN RETRASADO

Esta configuración le permite comenzar a cocinar alimentos hasta 24 horas después en incrementos de media hora.

NOTA: Los alimentos perecederos, como carnes, aves, pescado, queso y productos lácteos no pueden dejarse a temperatura ambiente por más de dos horas, no más de una hora cuando la temperatura de la habitación sea superior a 32 ° Celsius. Asegúrese de configurar el temporizador de retardo en no más de 2 horas.

Mientras está en modo de ESPERA, presione el botón DELAY TIME para retrasar la hora de inicio de la función de cocción. Cada pulsación aumenta la cantidad de tiempo de retraso en 30 minutos. Desde 30 minutos hasta 24 horas.

1. Por ejemplo, si desea que la olla cocine arroz en 1,5 horas, presione el botón TIEMPO RETRASADO y ajuste el tiempo a 01:30.
2. Ahora seleccione la configuración de 1 toque preprogramada que prefiera. El indicador del botón de ajuste de 1 toque se iluminará y la pantalla mostrará "P12".
3. Presione el botón INICIO para finalizar sus selecciones. La pantalla ahora mostrará 01:30 según sea necesario y comenzará la cuenta regresiva mientras está en modo de ESPERA. El ciclo de cocción comenzará 1,5 horas después.

CONSTRUIDO EN LA MEMORIA

La olla cuenta con una conveniente memoria incorporada. Si la energía se corta repentinamente debido a un corte de energía en su propiedad o en su área residencial, durante el funcionamiento de su olla, la olla reanudará el último ciclo de cocción preprogramado.

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Desenchufe siempre la olla y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
2. Utilice únicamente un paño suave y húmedo o una esponja para limpiar el cuerpo exterior de la olla. No sumerja ni rocíe la olla con ningún tipo de líquido.
3. Retire el colector de agua tirando de él suavemente hacia afuera. Límpielo con agua tibia y jabón. Enjuague y seque bien. Vuelva a colocar el colector de agua empujándolo suavemente hacia adentro.
4. Saque la olla interior removible y límpiela con agua tibia y jabón. Utilice siempre una esponja o un paño suave para limpiar la olla. No utilice estropajos abrasivos para ollas que dañarán el revestimiento antiadherente.
5. Limpie el lado interior de la tapa, incluido el anillo de sellado de la tapa, la válvula de seguridad limitadora de presión, la tapa a prueba de obstrucciones, el tubo de ventilación y la válvula de flotador con un paño suave y húmedo.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA DEL ANILLO DEL SELLO DE LA TAPA:

Retire la placa de vapor como se muestra en la página 8. Después de limpiar, vuelva a montar la placa de vapor y el anillo de sellado de la tapa. Alinee la placa de vapor con el pasador de soporte central en la parte inferior de la tapa y presione la placa de vapor hacia abajo. Después de la instalación, compruebe si el espacio entre el anillo de sellado de la tapa y el perímetro de la tapa es uniforme. Asegúrese de que se pueda girar libremente antes de su uso. Tenga cuidado de no instalarlo al revés (la placa de vapor no sobresale hacia afuera).

**SERVI
TECH**

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

 **11 6260 1114 (sólo texto)**
serviciotecnico@servitech.com.ar