



OLLA0009

INDICE

ESPAÑOL.....	03
ENGLISH.....	14
PORTUGUÊS.....	25

INSTRUCCIONES DE USO

OLLA A PRESIÓN ELÉCTRICA OLLA0009



LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO. RESERVE EL MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- Antes del primer uso, verifique las especificaciones del dispositivo y el suministro de energía en su red eléctrica. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico.
- No lo utilice si el cable o el enchufe están dañados, o si presenta otros desperfectos.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de bordes afilados y superficies calientes.
- El uso de accesorios o piezas de repuesto no recomendados o no vendidos por el fabricante puede causar daños al aparato.
- Desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo y de retirar piezas. Manténgalo desenchufado cuando no esté en uso.
- Para evitar descargas eléctricas e incendios, no sumerja el aparato en agua u otros líquidos. Si esto ocurre, desenchúfelo inmediatamente y contacte al centro de servicio para su inspección.
- Coloque la multicooker sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. Ubíquela lejos de materiales inflamables, incluyendo cortinas, paredes y muebles tapizados.
- No coloque la multicooker cerca de dispositivos que emitan calor, como calentadores, estufas o quemadores eléctricos.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor. La multicooker debe estar a más de 15 cm de distancia de objetos inflamables como muebles, cortinas, etc.
- Este aparato NO debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia.
- Precaución, superficie caliente. La superficie es susceptible de calentarse durante el uso.
- No mueva el aparato si contiene alimentos o líquidos calientes, o cuando esté conectado a la red eléctrica.
- No deje agua o productos en la multicooker por mucho tiempo.
- Vierta agua únicamente en la olla interior. No vierta agua en el cuerpo principal de la multicooker.
- Mientras cocina, evite usar utensilios afilados para no dañar la superficie de la olla interior. Puede utilizar utensilios de madera, plástico o silicona.
- Si se produce algún sonido inusual, olor o cualquier otra interrupción, apague la multicooker. Asegúrese de que no haya objetos o líquidos entre la olla interior y la placa calefactora.
- No cubra la válvula de liberación de vapor ni la tapa mientras la multicooker esté en funcionamiento. Esto puede causar un mal funcionamiento del aparato.
- No permita que la multicooker funcione con la olla vacía.

- Durante la cocción, la tapa y la superficie exterior de la multicooker se calientan. Manipule o mueva la multicooker con cuidado. Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.
- Cuando abra la tapa de la multicooker, espere a que salga el vapor; después de eso podrá acercarse.

ATENCIÓN

- La parte central de la tapa de la multicooker se calienta extremadamente durante la cocción y puede causar quemaduras. ¡Utilice siempre el asa para manipular la tapa!
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale de la abertura de liberación de vapor. Mantenga las manos y la cara alejadas de la multicooker al abrirla para evitar quemaduras por el vapor caliente.
- No cubra ni bloquee la abertura de liberación de vapor, la válvula de liberación de vapor ni la válvula flotante.
- No presione la válvula flotante mientras la multicooker esté en funcionamiento.
- Antes de cocinar a presión, asegúrese de que la olla interior contenga agua o caldo. La cocción a presión necesita líquido para producir vapor y presión.

INTRODUCCIÓN

El producto tiene las siguientes características:

1. Multifunción, cómodo de usar

- Funciones: Carne, Pollo, Frijoles/Tendones, Pescado, Arroz, Gachas, Vapor, Pastel.
- Esta multicooker ofrece una gran variedad de opciones para una cocina profesional según el gusto del cliente. Solo presione su tecla para iniciar el proceso de cocción automático. Al finalizar, sonará un tono de aviso y cambiará al modo de mantener caliente.
- Función de TIEMPO PREESTABLECIDO de 24 horas: Después de configurar el tiempo, comenzará la cuenta regresiva; cuando la cuenta llegue a 0, iniciará el programa de cocción.

2. Cocción rápida, ahorro de energía

Ahorra aproximadamente un 20% de tiempo y más del 25% de energía al cocinar platos principales, y aproximadamente un 40% de tiempo y más del 50% de energía al cocinar carnes y gachas.

3. Retiene la nutrición, mejor sabor

Adopta una tecnología de cocción hermética pura; esta multicooker mantiene la nutrición y el sabor original de la cocción.

4. Seguridad

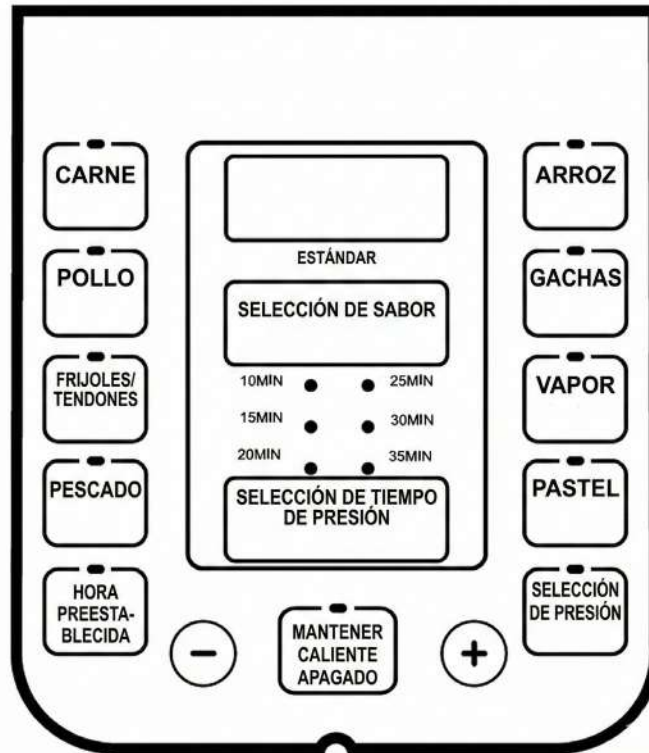
- Bloqueo de seguridad: la tapa no se puede cerrar si no está bien encajada y no se puede abrir si hay alta presión en el interior.
- Dispositivo de seguridad de control de presión: la multicooker se apagará automáticamente cuando alcance la temperatura y presión preestablecidas para mantener una presión estable.
- Regulación de presión: Si la temperatura y la presión superan su nivel máximo, la válvula flotante liberará presión a través de la válvula de ventilación.
- Dispositivo de seguridad antibloqueo: ayuda a evitar el bloqueo de la salida de aire por alimentos.
- Dispositivo de seguridad de alivio de presión: evitará explosiones si los dispositivos de seguridad mencionados anteriormente no pueden ayudar.
- Dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento: cuando la temperatura alcanza el límite, el fusible se disparará.
- Regulación de temperatura: en caso de operación incorrecta, si la olla interior está vacía o la temperatura no concuerda con el programa, el regulador conectará o desconectará la energía.

DESCRIPCIÓN DETALLADA

Nombre de las partes



Panel de control



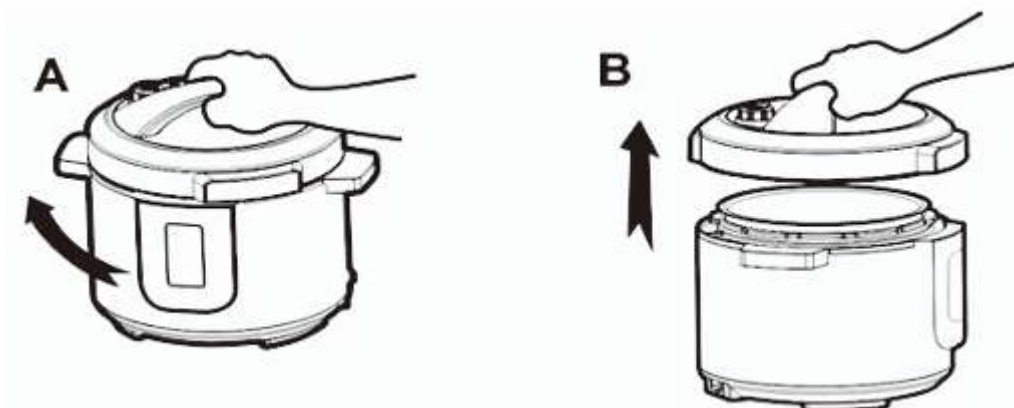
Características

Capacidad	Tensión	Frecuencia	Potencia	Diámetro	Presión de funcionamiento	Presión limite	Temperatura de conservación
6L	220V~	50Hz	1000W	22cm	0-70 kPa	90 kPa	60-80°C

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de cocinar:

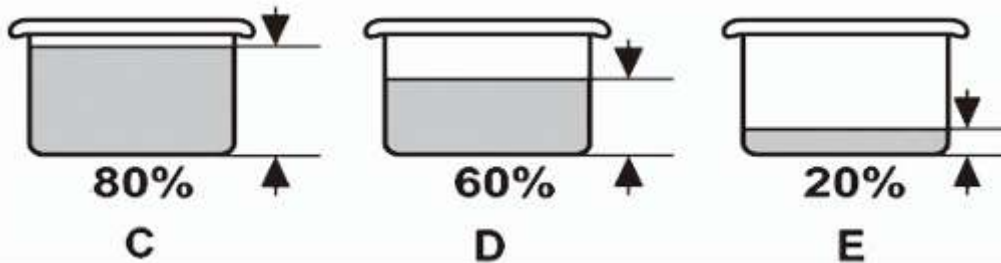
1. Para retirar la tapa, sujete el asa, gírela en el sentido de las agujas del reloj y levántela. (Ver figuras A, B)



2. Retire la olla interior de la olla a presión y agregue los alimentos y líquidos tal como indica la receta.

Cantidades a respetar:

El volumen total de alimentos y líquidos no debe exceder el 80% de la capacidad de la olla interior (figura C). Para alimentos como vegetales secos y legumbres, o arroz y granos, el volumen total no debe exceder el 60% de la capacidad (figura D). Utilice siempre al menos 1/2 taza de líquido cuando cocine a presión. El volumen total de alimentos y líquidos no debe ser inferior al 20% de la capacidad de la olla interior (figura E).



3. Cierre la tapa. Asegúrese de que la tapa asiente correctamente sobre la olla. Luego gire el asa de la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que escuche un "clic" (figuras F-1, F-2).

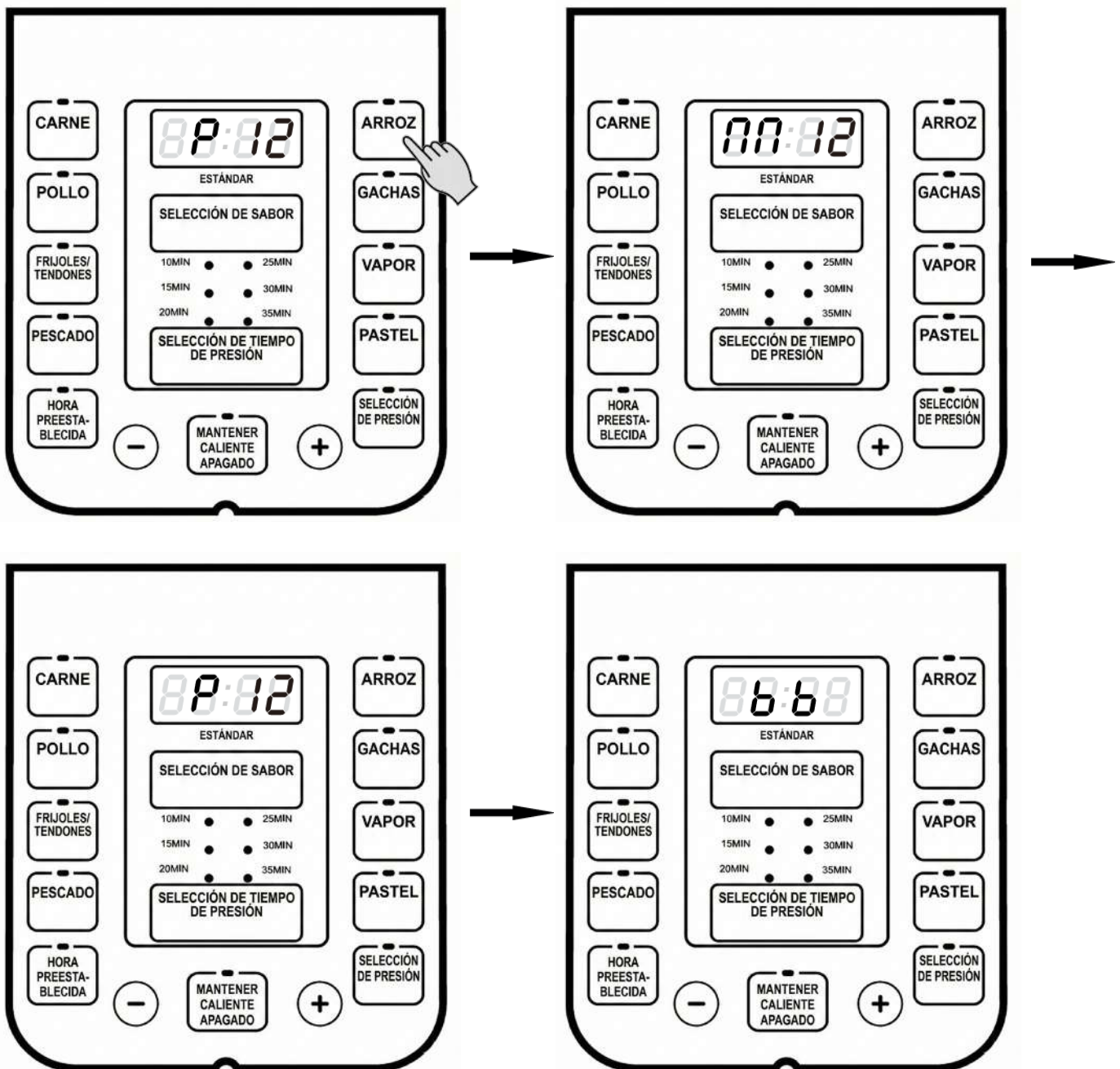


4. Coloque la válvula de liberación y gírela a la posición de "Sellado" (Sealed), luego verifique si la válvula flotante ha bajado (figuras G-1, G-2).

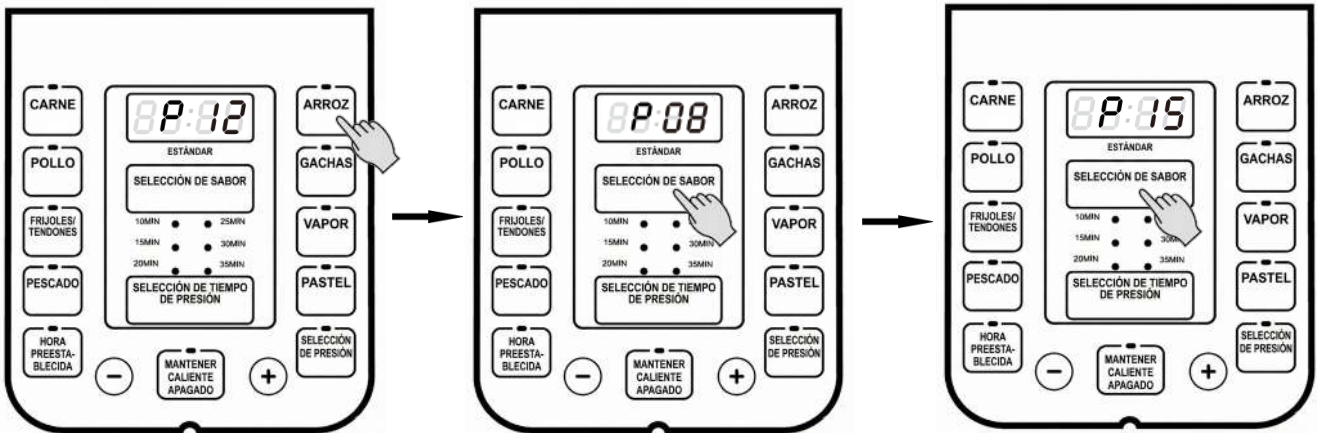


Iniciar la cocción:

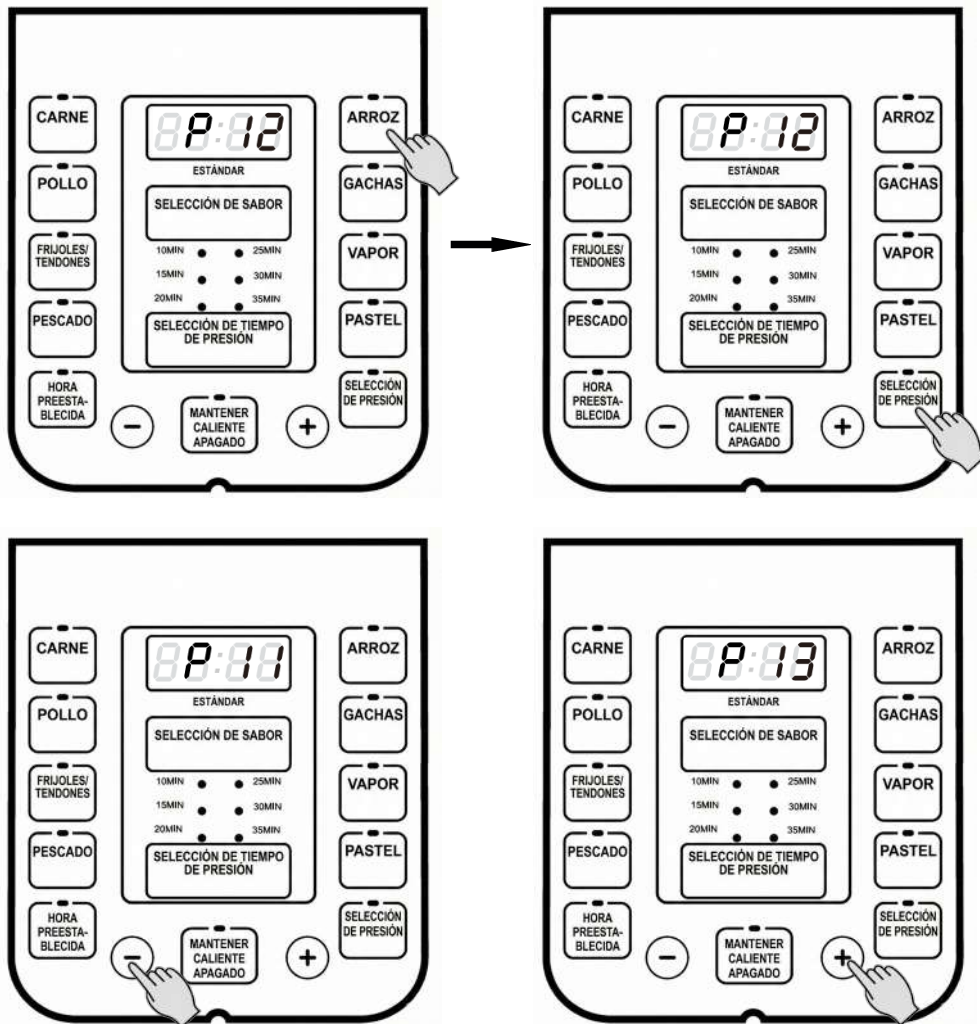
1. Conecte el cable de alimentación a la olla a presión y luego a la toma de corriente de la pared. La pantalla LED mostrará el signo "0000".
2. Cuando seleccione la función ARROZ (RICE), mostrará el tiempo predeterminado "P 12"; Después de 5 segundos, el programa se iniciará automáticamente y mostrará "0012"; los dígitos "00" estarán en estado de funcionamiento (animación de carga). Cuando se alcance la presión o temperatura preestablecida, el programa entrará en el estado de mantenimiento de presión, mostrando "P: 12", y luego comenzará la cuenta regresiva de mantenimiento de presión hasta que se muestre "bb", lo que indica el final del programa. Después de eso, cuando la válvula flotante baje, podrá abrir la tapa y disfrutar de su deliciosa comida.



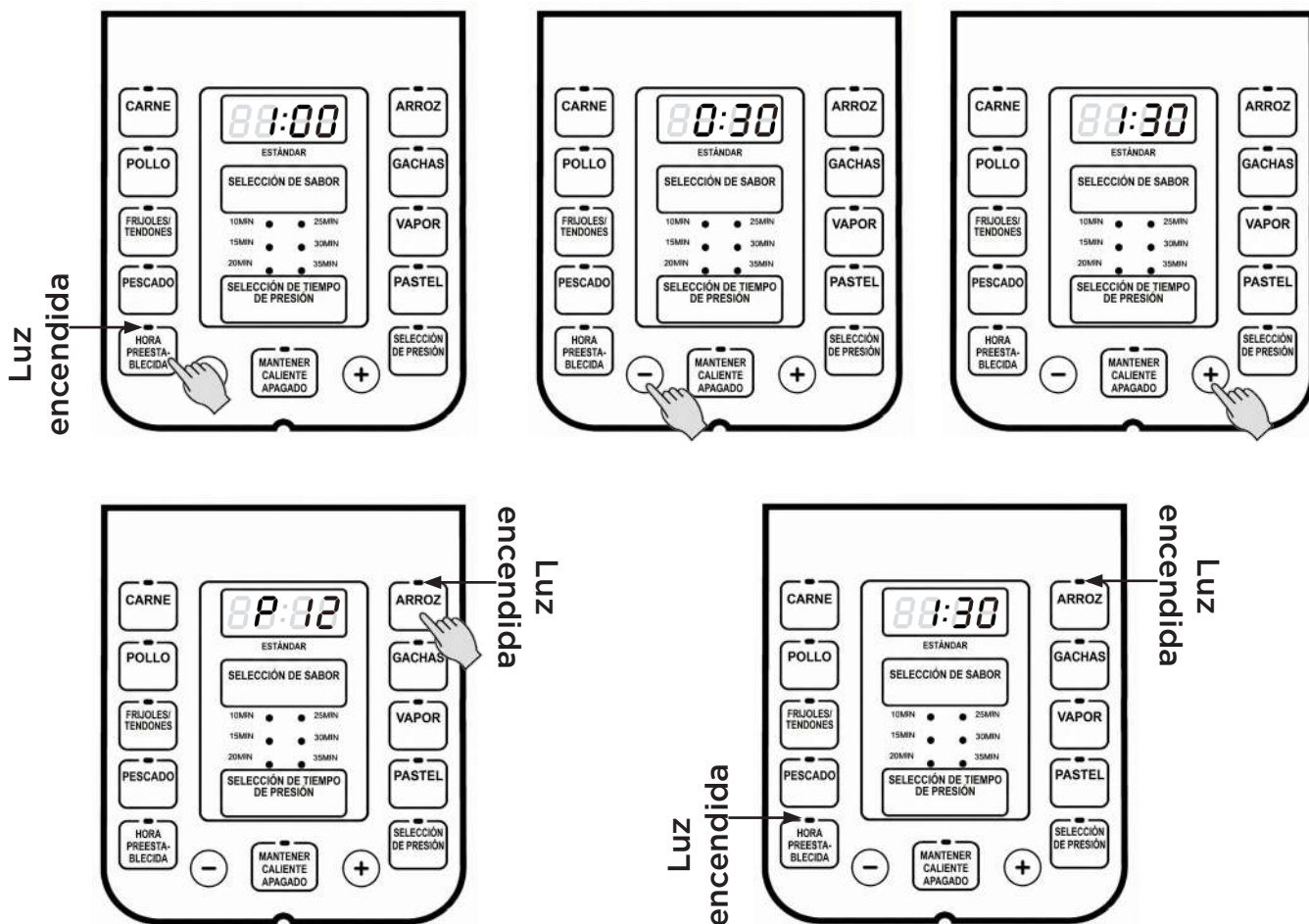
3. Cada programa cuenta con una opción de “sabor” (textura) para elegir. Cuando necesite ajustar este parámetro, puede seleccionar “TASTE SELECTION” (Selección de Sabor). Por ejemplo, la función “ARROZ” (que por defecto es ESTÁNDAR P12) se puede ajustar a SUAVE (Light - P08) o FUERTE (Strong - P15). Las demás funciones operan de la misma manera; puede consultar la tabla de correspondencia de programas para más detalles.



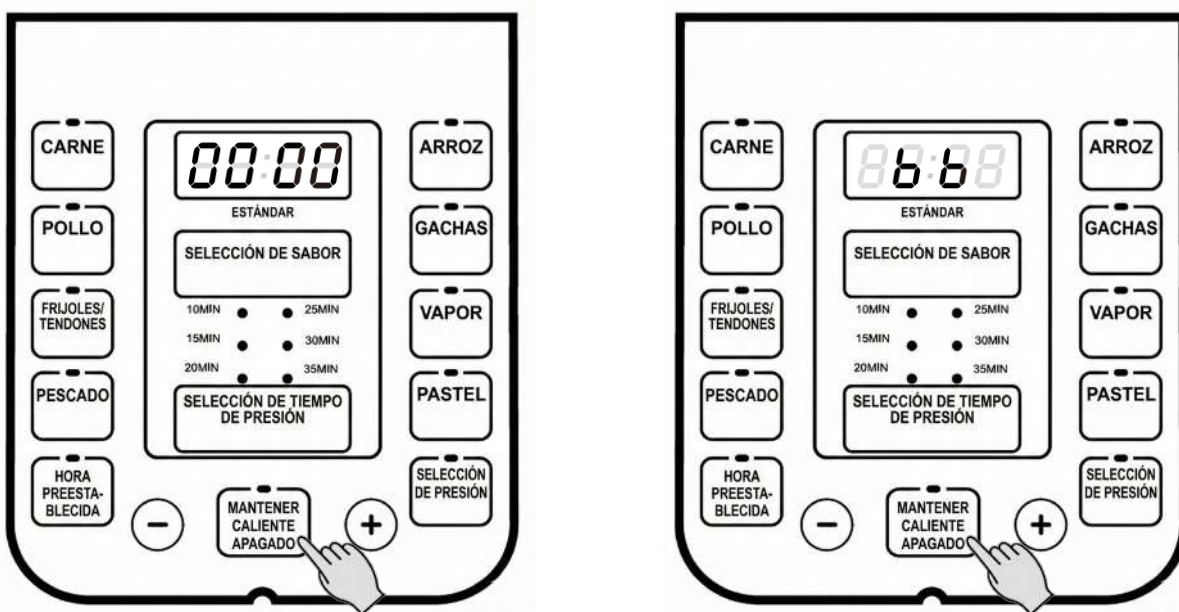
4. Cuando necesite cambiar el tiempo de cocción después de seleccionar una función: primero elija la función deseada, luego presione la tecla “PRESSURE SELECTION” (Selección de Presión) y utilice los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo de cocción. A excepción de la función “PASTEL” (Cake), que no admite ajustes, todas las demás funciones se pueden modificar consultando la tabla de programas.



5. La olla a presión multifuncional cuenta con una función de programación (reserva) de 24 horas. Puede preestablecer el tiempo y luego seleccionar la función que necesite; el sistema activará automáticamente la función de programación por usted.



6. Cuando desee cancelar cualquier función, puede seleccionar el botón "KEEP WARM/OFF" (Mantener Caliente / Apagar); presione este botón nuevamente para entrar en el estado de conservación de calor y la pantalla mostrará "bb".



LISTA DE ESPECIFICACIONES DE PROGRAMAS

Tabla de cocción									
Funciones	SELECCIÓN DE PRESIÓN /Min		Ajuste manual	Temperatura de mantenimiento de presión /°C	presión; Valor de presión por defecto/alta presión	¿Es posible hacer una cita (S/N)?		tiempo de mantenimiento	Temperatura de aislamiento /°C
	Ligero	Fuerte				S	N		
Arroz	Ligero	8	5-20 min	165	0-70kpa	s	0.5-24H	24H	60-80
	Estándar	12							
	Fuerte	15							
Gachas	Ligero	15	1-30 min	165	0-70kpa	s	0.5-24H	24H	60-80
	Estándar	20							
	Fuerte	25							
Vapor	Ligero	8	1-30 min	165	0-70kpa	s	0.5-24H	24H	60-80
	Estándar	10							
	Fuerte	18							
Pastel	Ligero	10	1-60 min	135	0-70kpa	s	0.5-24H	24H	60-80
	Estándar	18							
	Fuerte	13							
10 min	Ligero	8	1-60 min	165	0-70kpa	s	0.5-24H	24H	60-80
	Estándar	10							
	Fuerte	13							
15 min	Ligero	13	1-60 min	165	0-70kpa	s	0.5-24H	24H	60-80
	Estándar	15							
	Fuerte	18							
20 min	Ligero	20	1-60 min	165	0-70kpa	s	0.5-24H	24H	60-80
	Estándar	23							
	Fuerte	23							
25 min	Ligero	25	1-60 min	165	0-70kpa	s	0.5-24H	24H	60-80
	Estándar	28							
	Fuerte	28							
30 min	Ligero	30	1-60 min	165	0-70kpa	s	0.5-24H	24H	60-80
	Estándar	33							
	Fuerte	33							
35 min	Ligero	35	1-60 min	165	0-70kpa	s	0.5-24H	24H	60-80
	Estándar	38							
	Fuerte	20							
Carne	Ligero	25	10-50 min	165	0-70kpa	s	0.5-24H	24H	60-80
	Estándar	30							
	Fuerte	10							
Pollo	Ligero	15	5-30 min	165	0-70kpa	s	0.5-24H	24H	60-80
	Estándar	15							
	Fuerte	18							
Frijoles Tendones	Ligero	30	20-60 min	165	0-70kpa	s	0.5-24H	24H	60-80
	Estándar	40							
	Fuerte	50							
Pescado	Ligero	6	8-15 min	165	0-70kpa	s	0.5-24H	24H	60-80
	Estándar	8							
	Fuerte	12							

LIMPIEZA

1. Desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar.
2. Limpie el cuerpo exterior con un paño suave. No sumerja el cuerpo exterior en agua ni vierta agua sobre él.
3. Enjuague la parte inferior de la tapa con agua tibia, incluyendo el anillo de sellado, la válvula limitadora de presión, la cubierta antibloqueo, la salida de aire y la válvula flotante. Deje secar completamente.
4. Limpie el área debajo del anillo superior con un paño suave. No utilice limpiadores químicos.
5. La olla interior es apta para lavavajillas. Para limpiar la olla a mano, use un paño suave o una esponja y frote. Tenga cuidado de no dañar el revestimiento interior (antiadherente). Nunca utilice productos químicos agresivos ni estropajos abrasivos.
6. Para limpiar el anillo de sellado, sostenga la perilla en la cubierta de soporte del anillo de sellado y tire del anillo hacia arriba. Después de limpiar, coloque la cubierta de soporte del anillo de sellado nuevamente en su lugar.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Posibles Razones	Soluciones
La tapa no se bloquea	El anillo no está correctamente instalado	Reinstalar el anillo
	El flotador está agarrado por la varilla de empuje	Empujar la varilla con las manos
No se puede abrir la tapa después de la salida de aire	El flotador aún está arriba	Presionar el flotador hacia abajo
El aire escapa por el borde de la tapa	No se instaló el anillo de sellado	Instalar el anillo de sellado
	Residuo de comida en el anillo de sellado	Limpiar el anillo de sellado
	Anillo de sellado desgastado	Reemplazar el anillo de sellado
	Tapa no bloqueada correctamente	Girar completamente la tapa
El aire escapa por la válvula de flotador	Comida atascada en el anillo de sellado de la válvula de flotador	Limpiar el anillo de sellado
	El anillo de sellado del flotador desgastado	Reemplazar el anillo de sellado
El flotador no subirá	La válvula de límite de presión no está colocada correctamente	Colocar el dispositivo en Presión
	No hay suficiente comida y agua	Revisar la receta para la cantidad adecuada
	Escape de aire por el borde de la tapa y la válvula de límite de presión	Llamar a nuestro Centro de Servicio al Consumidor
Pantalla E1	Circuito roto del control del sensor	Llamar a nuestro Centro de Servicio al Consumidor
Pantalla E2	Cortocircuito del control del sensor	Esperar hasta que se enfríe
Pantalla E3	La temperatura del recipiente interior se sobrecalienta	Llamar a nuestro Centro de Servicio al Consumidor
Pantalla E4	Error del interruptor de presión	Llamar a nuestro Centro de Servicio al Consumidor

INSTRUCTIONS FOR USE

ELECTRIC PRESSURE COOKER

OLLA0009



PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE. KEEP THE MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Before first use, check the device specifications and the power supply in your network. This appliance is intended for household use only.
- Do not use with a damaged cord, plug, or other damage.
- Keep the power cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Using accessories or replacement parts that are not recommended or sold by the manufacturer may cause damage to the appliance.
- Always unplug the appliance and let it cool down before cleaning and removing parts. Keep unplugged when not in use.
- To avoid electric shock and fire, do not immerse the appliance in water or other liquids. If that occurs, immediately unplug it and contact the service center for inspection.
- Place the multicooker on a stable, horizontal, and level surface. Position it away from flammable materials including curtains, walls, and fabric-upholstered furniture.
- Do not place the multicooker near heat-emitting devices such as heaters, cooktops, or electric burners.
- Make sure that there is enough space around the device. The multicooker should stand more than 15 cm away from flammable objects such as furniture, curtains, etc.
- This appliance should NOT be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge.
- Caution, hot surface. The surface is liable to get hot during use.
- Do not move the appliance containing hot food or liquid or when the appliance is connected to the electricity network.
- Do not leave water or products in the multicooker for a long time.
- Pour water into the inner pot only. Don't pour water into the multicooker body.
- While cooking, avoid using sharp utensils to prevent damaging the inner pot surface. You may use wooden, plastic, or silicone utensils.
- If any unusual sounds, odors, or any other disruption happens, switch the multicooker off. Make sure that there are no objects or liquids between the inner pot and the heating plate.
- Do not cover the steam release valve or the lid while the multicooker is operating. It may cause a malfunction.
- Do not let the multicooker work with an empty pot.

- While cooking, the lid and outer surface of the multicooker get hot. Handle or move the multicooker with care. The accessible surfaces may become hot when the appliance is in operation.
- When you open the multicooker lid, wait while steam escapes, and after that, you may get closer.

ATTENTION

- The central part of the multicooker lid becomes extremely hot while cooking and may cause burns. Always use the lid handle to operate the lid!
- Beware of the hot steam that comes out of the steam release opening. Keep hands and face away from the multicooker when you open it to avoid being burnt by hot steam.
- Do not cover or block the steam release opening, steam release valve, or float valve.
- Do not press on the float valve while the multicooker is working.
- Before pressure cooking, make sure the inner pot contains water or broth. Pressure cooking needs liquid for producing steam & pressure.

INTRODUCTION

The product has the following characteristics:

1. Multi-Functions, Convenient to use

- Functions: Meat, Chicken, Beans/Tendons, Fish, Rice, Porridge, Steam, Cake.
- This Multi-cooker offers a high variety of options for professional cooking according to customers' tastes. Only press your key to enter the automatic cooking process. When finished, a warning ring tone will sound and it will change to "Keep Warm" mode.
- 24-hour PRESET TIME function: After setting the time, the countdown will start; when the countdown reaches 0, the cooking program starts.

2. Fast Cooking, Saving Energy

It saves about 20% of time and more than 25% of power when cooking main courses, and about 40% of time and more than 50% of power when cooking meat and porridge.

3. Retain Nutrition, Better Taste

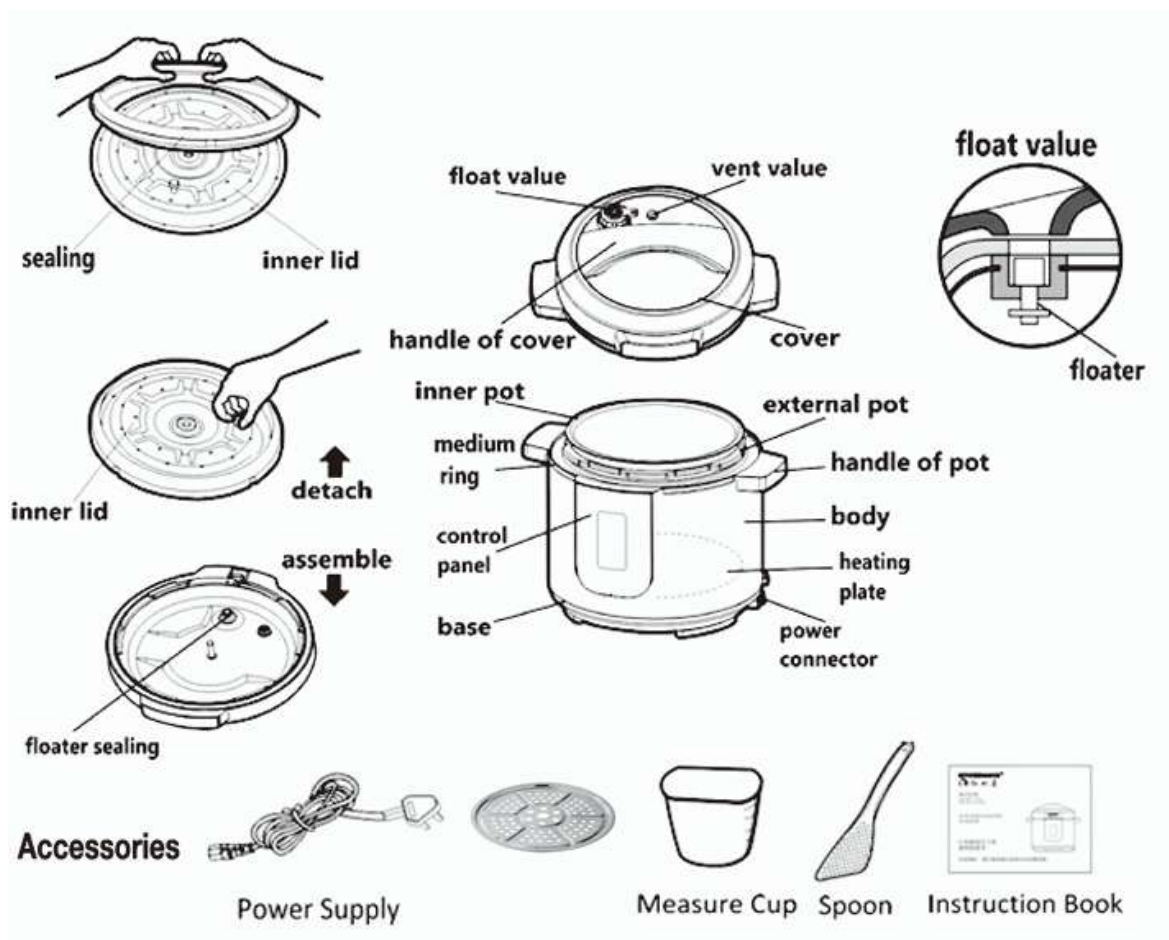
Adopts pure hermetic cooking technology; this Multi-cooker keeps nutrition and primary taste during cooking.

4. Safety

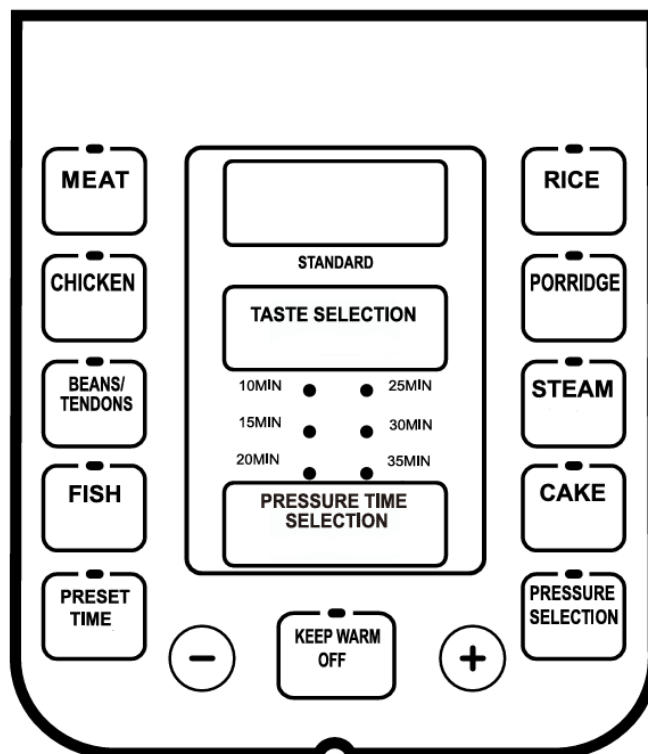
- Safety lock: the cover cannot be closed if it is not fit well and cannot be opened if there is high pressure inside.
- Pressure control safety device: the multi-cooker will be switched off automatically when it reaches the pre-setting pressure/temperature for stable pressure containment.
- Pressure regulation: If temperature and pressure reach/overrun their max level, the float valve will release pressure via the vent valve.
- Anti-block safety device: helps to avoid blocking the air outlet with food.
- Pressure-relief safety device: it will prevent explosion when the safety devices mentioned above cannot help anymore.
- Overheat safety device: when temperature reaches the limit, the fuse will trip.
- Temperature regulation: in case of wrong operation (if the inner pot is empty or temperature is not according to the program), the regulator will connect or disconnect power.

DETAILED DESCRIPTION

Parts Name



Control panel



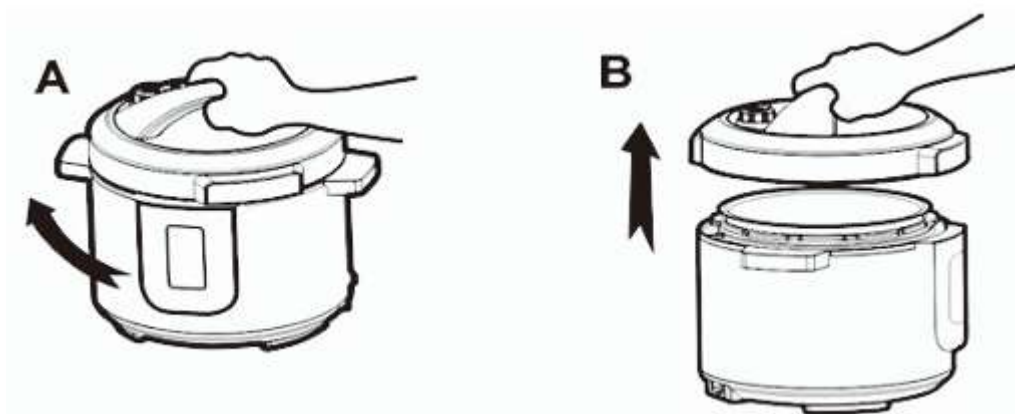
Characteristics

Capacity	Voltage	Frequency	Power	Diameter	Operating pressure	Limit pressure	Keep Warm Temperature
6L	220V~	50Hz	1000W	22cm	0-70 kPa	90 kPa	60-80°C

INSTRUCTIONS FOR USE

Before cooking:

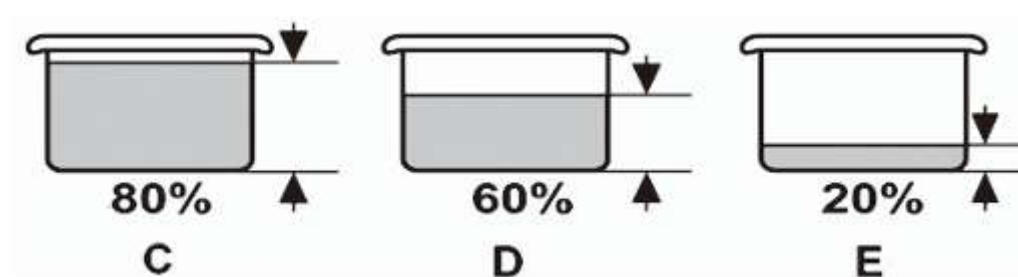
1. To remove the lid, grasp the handle, turn clockwise, and lift (See figure A, B).



2. Remove the cooking pot from the pressure cooker and add food and liquids as the recipe directs.

Quantities to be observed:

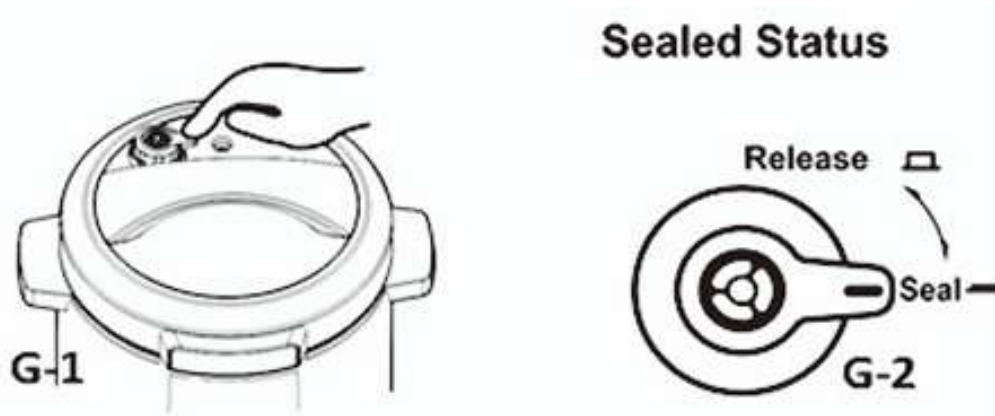
The total volume of food and liquid must not exceed 80% of the capacity of the cooking pot (figure C). For foods such as dried vegetables and beans, or rice and grains, the total volume must not exceed 60% capacity (figure D). Always use at least 1/2 cup liquid when pressure cooking. The total volume of food and liquid must not be less than 20% of the capacity of the cooking pot (figure E).



3. Close the cover. Ensure the lid sits on the pot correctly. Then rotate the handle of the cover anticlockwise until it “clicks” (figure F-1, F-2).

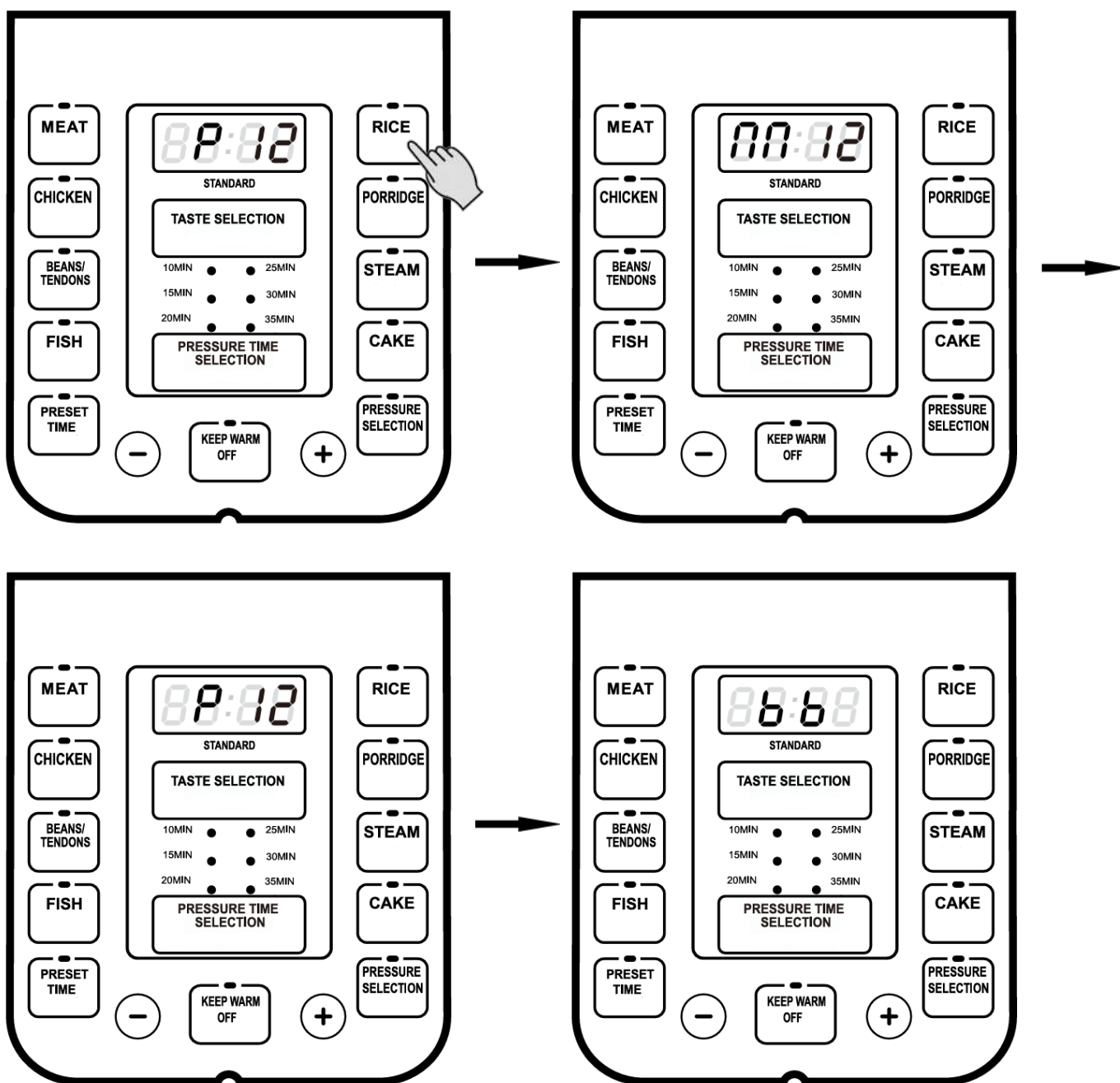


4. Position the release valve and turn it to the “Sealed” position, then check if the float valve has fallen down (figure G-1, G-2).

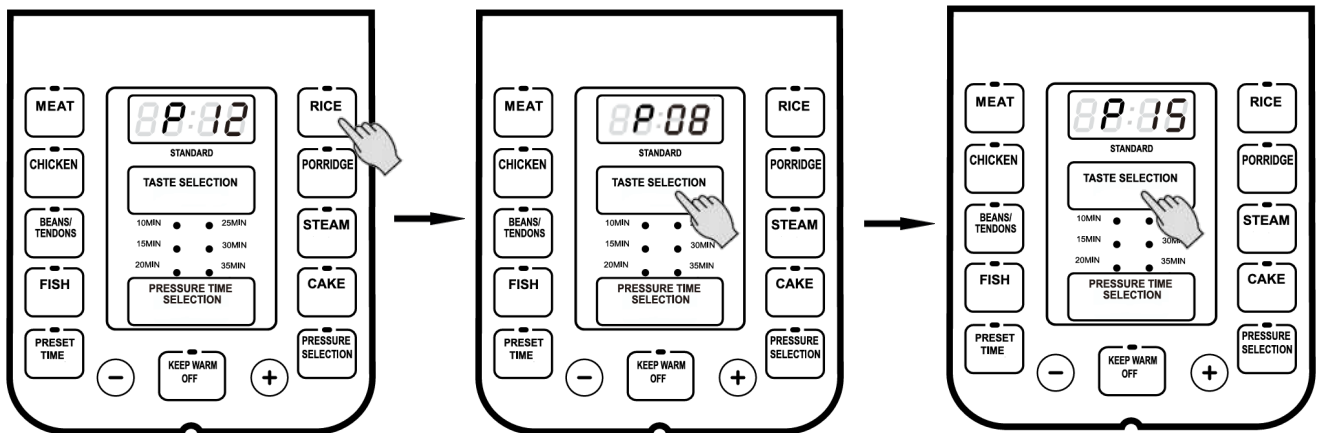


Start cooking:

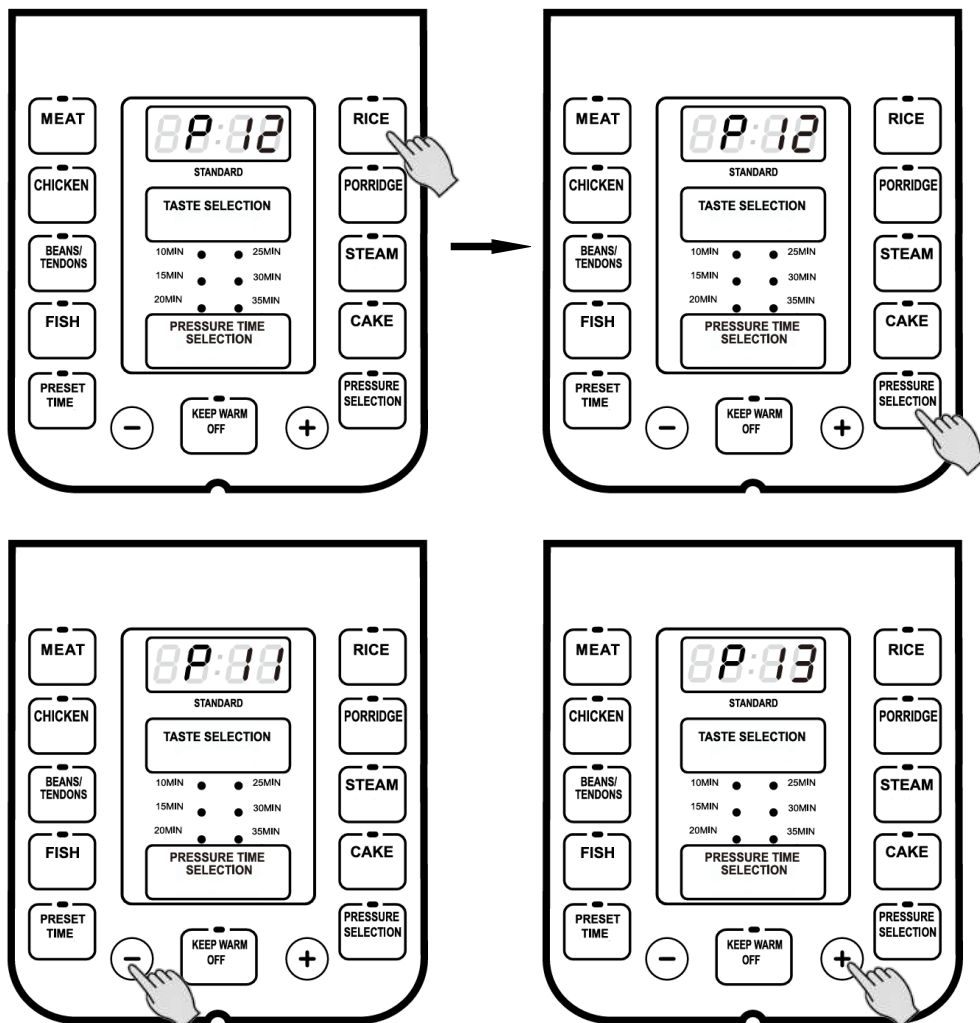
1. Plug the power cord into the pressure cooker and then into the wall outlet. The LED display will show the sign of “0000”.
2. When you select the RICE function, it will display the default time “P 12”. After 5 seconds, the program will automatically start and display “0012”; “00” will be in a running state (loading animation). When the preset pressure or temperature is reached, the program will enter the pressure holding state, displaying “P: 12”, and then start the pressure holding countdown until “bb” is displayed, indicating the end of the program. After that, when the float falls, you can open the lid and enjoy the delicious food.



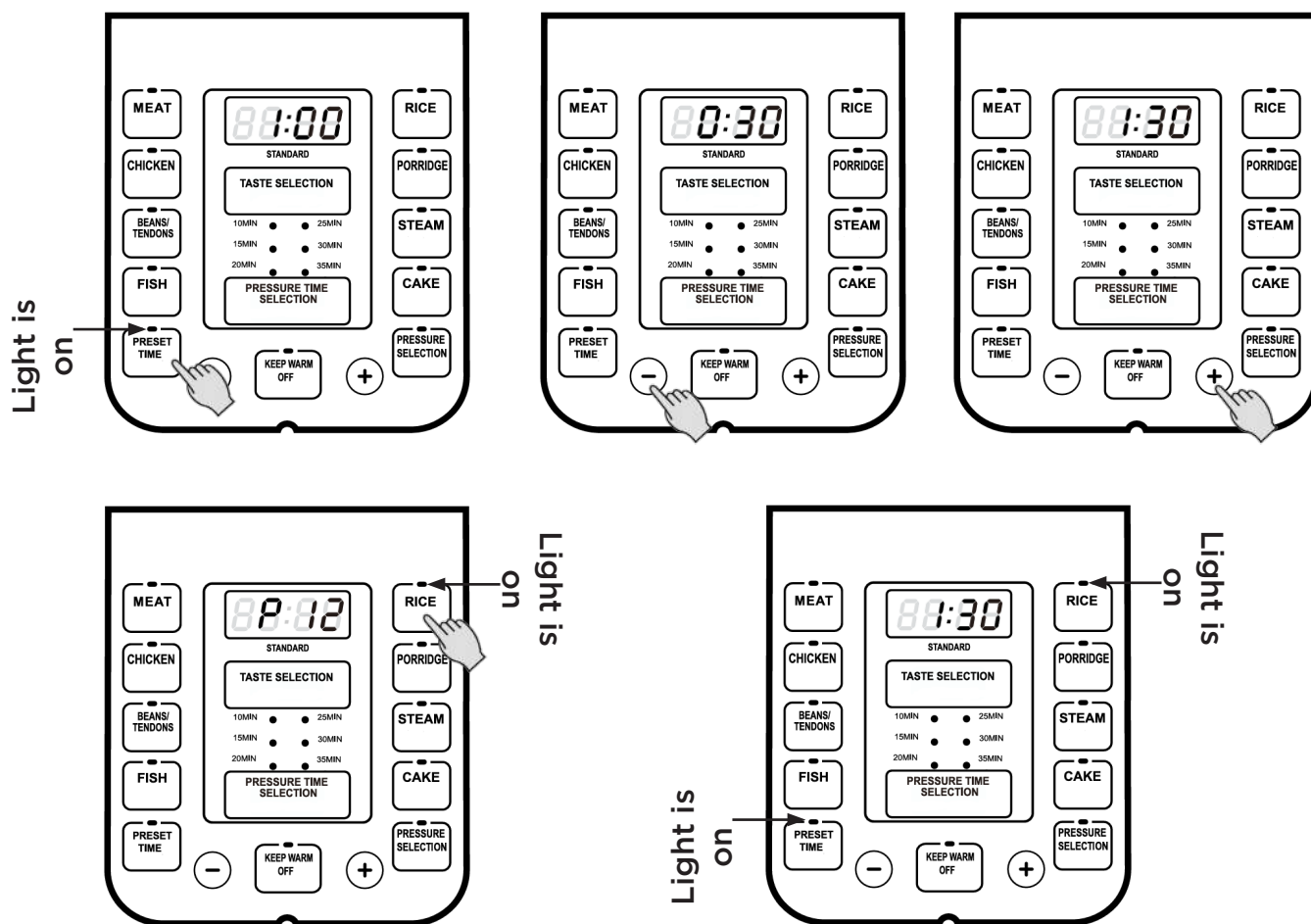
3. Each program has a taste (texture) option to choose from. When you need to adjust this, you can choose “TASTE SELECTION”. For example, the “RICE” function (default standard P12) can be adjusted to LIGHT (P08) or STRONG (P15). Other functions are the same; you can refer to the program correspondence table.



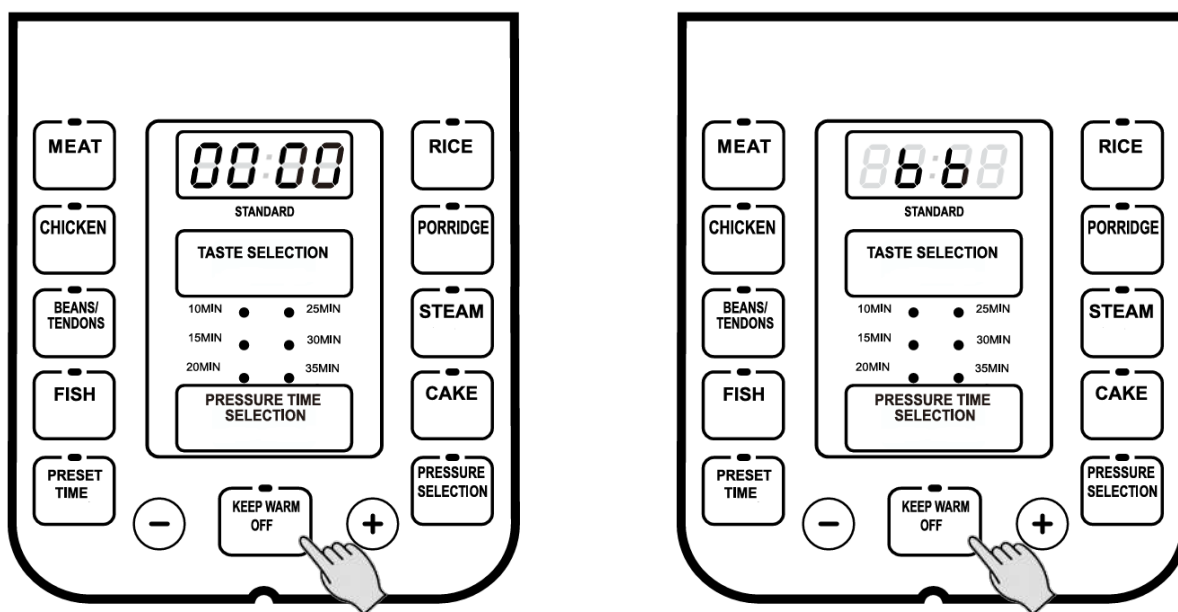
4. When you need to change the cooking time after selecting a function: first choose the function you want, then press the “PRESSURE SELECTION” key, and select “+” or “-” to adjust the cooking time. Except for the “CAKE” function which cannot be adjusted, all other functions can be adjusted by referring to the program table.



5. The multifunctional pressure cooker has a 24-hour reservation (preset) function. You can preset the time and select the function you need, and the system will automatically activate the reservation function for you.



6. When you want to cancel any function, you can choose the “KEEP WARM/OFF” button; press this button again to enter the keep warm state and display “bb”.



LIST OF PROGRAM SPECIFICATIONS

Cooking table									
Functions	PRESSURE SELECTION /Min		Manual Setting	Pressure holding temperature /°C	pressure	Is it possible to make an appointment(Y/N)		holding time	Insulation temperature /°C
	Default pressure value/high pressure								
Rice	Light	8	5-20 min	165	0-70kpa	Y	0.5-24H	24H	60-80
	Standard	12							
	Strong	15							
Porridge	Light	15	1-30 min	165	0-70kpa	Y	0.5-24H	24H	60-80
	Standard	20							
	Strong	25							
Steam	Light	8	1-30 min	165	0-70kpa	Y	0.5-24H	24H	60-80
	Standard	10							
	Strong	15							
Cake	Light	18	1-60 min	135	0-70kpa	Y	0.5-24H	24H	60-80
	Standard	10							
	Strong	13							
10 min	Light	8	1-60 min	165	0-70kpa	Y	0.5-24H	24H	60-80
	Standard	10							
	Strong	13							
15 min	Light	13	1-60 min	165	0-70kpa	Y	0.5-24H	24H	60-80
	Standard	15							
	Strong	18							
20 min	Light	18	1-60 min	165	0-70kpa	Y	0.5-24H	24H	60-80
	Standard	20							
	Strong	23							
25 min	Light	23	1-60 min	165	0-70kpa	Y	0.5-24H	24H	60-80
	Standard	25							
	Strong	28							
30 min	Light	28	1-60 min	165	0-70kpa	Y	0.5-24H	24H	60-80
	Standard	30							
	Strong	33							
35 min	Light	33	1-60 min	165	0-70kpa	Y	0.5-24H	24H	60-80
	Standard	35							
	Strong	38							
Meat	Light	20	10-50 min	165	0-70kpa	Y	0.5-24H	24H	60-80
	Standard	25							
	Strong	30							
Chicken	Light	10	5-30 min	165	0-70kpa	Y	0.5-24H	24H	60-80
	Standard	15							
	Strong	18							
Beans Tendons	Light	30	20-60 min	165	0-70kpa	Y	0.5-24H	24H	60-80
	Standard	40							
	Strong	50							
Fish	Light	6	8-15 min	165	0-70kpa	Y	0.5-24H	24H	60-80
	Standard	8							
	Strong	12							

CLEANING

1. Unplug the power cord before cleaning.
2. Clean the outer body with a soft cloth. Do not immerse the outer body in water or pour water onto it.
3. Rinse the underside of the lid including the sealing ring, pressure limit valve, anti-block cover, air escape, and float valve with warm water. Allow to dry completely.
4. Clean the area under the upper ring with a soft cloth. Do not use chemical cleaners.
5. The cooking pot is dishwasher-safe. To hand-clean the cooking pot, use a soft cloth or sponge and wipe. Be careful not to damage the inside coating. Never use harsh chemicals or scouring pads.
6. To clean the sealing ring, hold the knob on the sealing ring supporting cover and pull the sealing ring up. After cleaning, put the sealing ring supporting cover back.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible Reasons	Solutions
Lid does not lock	The ring is not properly installed	Reinstall the ring
	The float is seized by the push rod	Push the rod with hands
Cannot open the lid after air exhaust	The float is still up	Press the float down
Air escapes from the rim of the lid	No sealing ring was installed	Install the sealing ring
	Food residue on sealing ring	Clean sealing ring
	Sealing ring worn out	Replace the sealing ring
	Lid not locked properly	Rotate lid fully
Air escapes from the float valve	Food stuck on the sealing ring of the float valve	Clean the sealing ring
	The sealing ring on the float wore out	Replace the sealing ring
The float will not rise	The pressure limit valve is not placed properly	Place the device to Pressure
	Not enough food and water	Check recipe for proper quantity
	Air escaping from the rim of the lid and the pressure limit valve	Call our Consumer Service Center
Display E1	Sensor control broken circuit	Call our Consumer Service Center
Display E2	Sensor control short circuit	Wait till it cool down
Display E3	Inner pot temperature overheats	Call our Consumer Service Center
Display E4	Pressure switch error	Call our Consumer Service Center

INSTRUÇÕES DE USO

PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA OLLA0009



LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR. GUARDE O MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Antes do primeiro uso, verifique as especificações do dispositivo e a fonte de alimentação da sua rede elétrica. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. O uso comercial anulará a garantia.
- Não utilize se o cabo ou o plugue estiverem danificados, ou se apresentar outros defeitos.
- Mantenha o cabo de alimentação longe de bordas afiadas e superfícies quentes.
- O uso de acessórios ou peças de reposição não recomendados ou não vendidos pelo fabricante pode causar danos ao aparelho.
- Sempre desconecte o aparelho da tomada e deixe esfriar antes de limpar e remover peças. Mantenha desligado quando não estiver em uso.
- Para evitar choques elétricos e incêndios, não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos. Se isso ocorrer, desconecte imediatamente e entre em contato com a assistência técnica para inspeção.
- Coloque a panela multifuncional em uma superfície estável, horizontal e nivelada. Posicione-a longe de materiais inflamáveis, incluindo cortinas, paredes e móveis estofados.
- Não coloque a panela perto de dispositivos que emitem calor, como aquecedores, fogões ou queimadores elétricos.
- Certifique-se de que haja espaço suficiente ao redor. A panela deve ficar a mais de 15 cm de distância de objetos inflamáveis.
- Este aparelho NÃO deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento.
- Cuidado, superfície quente. A superfície está sujeita a aquecer durante o uso.
- Não mova o aparelho contendo alimentos ou líquidos quentes, nem quando estiver conectado à rede elétrica.
- Não deixe água ou produtos na panela por muito tempo.
- Despeje água apenas na panela interna. Não despeje água no corpo principal da panela.
- Ao cozinhar, evite usar utensílios afiados para não danificar a superfície da panela interna. Você pode usar utensílios de madeira, plástico ou silicone.
- Se ocorrer algum som incomum, cheiro ou qualquer outra interrupção, desligue a panela. Certifique-se de que não haja objetos ou líquidos entre a panela interna e a placa de aquecimento.
- Não cubra a válvula de liberação de vapor nem a tampa enquanto a panela estiver funcionando. Isso pode causar mau funcionamento.
- Não deixe a panela funcionar vazia.

- Durante o cozimento, a tampa e a superfície externa esquentam. Manuseie ou mova a panela com cuidado. As superfícies acessíveis podem ficar quentes quando o aparelho está em funcionamento.
- Ao abrir a tampa, espere o vapor sair; depois disso, você pode se aproximar.

ATENÇÃO

- A parte central da tampa aquece extremamente durante o cozimento e pode causar queimaduras. Use sempre a alça para manusear a tampa!
- Cuidado com o vapor quente que sai da abertura de liberação de vapor. Mantenha as mãos e o rosto afastados ao abrir para evitar queimaduras.
- Não cubra nem bloqueie a abertura de liberação de vapor, a válvula de liberação ou a válvula flutuante.
- Não pressione a válvula flutuante enquanto a panela estiver funcionando.
- Antes de cozinhar sob pressão, certifique-se de que a panela interna contenha água ou caldo. O cozimento sob pressão precisa de líquido para produzir vapor.

INTRODUÇÃO

O produto possui as seguintes características:

1. Multifunção, Prático de usar

- Funções: Carne, Frango, Feijão/Tendões, Peixe, Arroz, Mingau, Vapor, Bolo.
- Esta panela oferece uma grande variedade de opções para uma cozinha profissional conforme o gosto do cliente. Basta pressionar a tecla para iniciar o processo de cozimento automático. Ao terminar, um aviso sonoro tocará e mudará para o modo “Manter Aquecido”.
- Função de TEMPO PREDEFINIDO (Programação) de 24 horas: Após definir o tempo, a contagem regressiva começará; quando chegar a 0, o programa de cozimento iniciará.

2. Cozimento Rápido, Economia de Energia

Economiza cerca de 20% de tempo e mais de 25% de energia ao cozinhar pratos principais, e cerca de 40% de tempo e mais de 50% de energia ao cozinhar carnes e mingaus.

3. Retém Nutrição, Melhor Sabor

Adota tecnologia de cozimento hermético puro; esta panela mantém a nutrição e o sabor original dos alimentos.

4. Segurança

- Bloqueio de segurança: a tampa não pode ser fechada se não estiver bem encaixada e não pode ser aberta se houver alta pressão interna.
- Dispositivo de controle de pressão: a panela desligará automaticamente quando atingir a temperatura e pressão predefinidas para manter a pressão estável.
- Regulação de pressão: Se a temperatura e a pressão ultrapassarem o nível máximo, a válvula flutuante liberará pressão através da válvula de ventilação.
- Dispositivo antibloqueio: ajuda a evitar o bloqueio da saída de ar por alimentos.
- Dispositivo de alívio de pressão: evitará explosões se os dispositivos de segurança mencionados acima falharem.
- Proteção contra superaquecimento: quando a temperatura atinge o limite, o fusível dispara.
- Regulação de temperatura: em caso de operação incorreta (se a panela interna estiver vazia ou a temperatura não corresponder ao programa), o regulador cortará a energia.

DESCRIÇÃO DETALHADA

Nome das Peças



Painel de Controle (Botões)



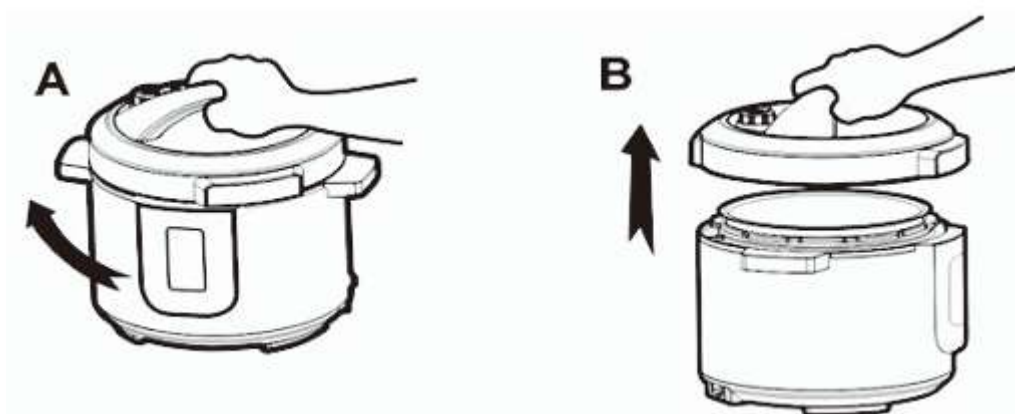
Características

Capacidade	Tensão	Frequência	Potência	Diâmetro	Pressão de Funcionamento	Pressão Limite	Temp. de Conservação
6L	220V~	50Hz	1000W	22cm	0-70 kPa	90 kPa	60-80°C

INSTRUÇÕES DE USO

Antes de cozinhar:

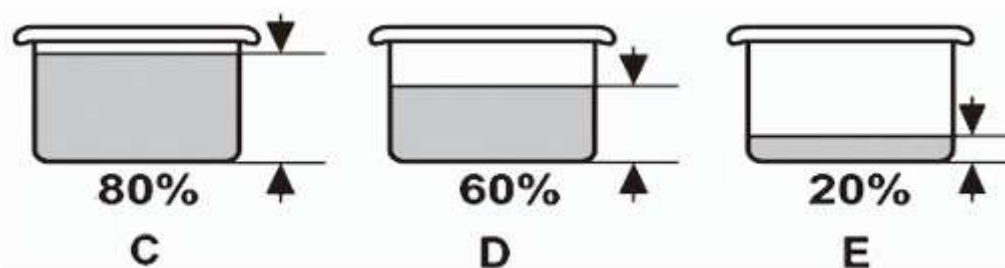
1. Para retirar a tampa, segure a alça, gire no sentido horário e levante (Ver figuras A, B).



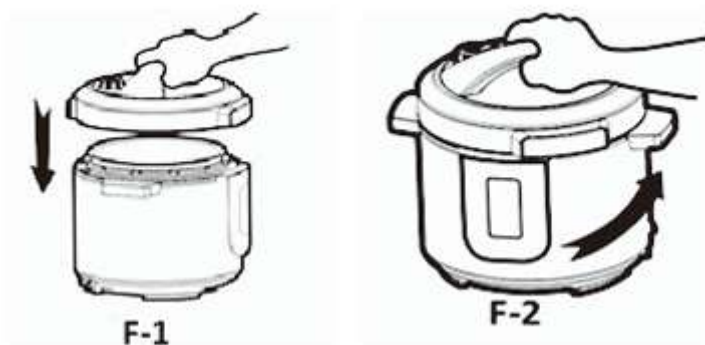
2. Retire a panela interna e adicione os alimentos e líquidos conforme a receita.

Quantidades a respeitar:

O volume total de alimentos e líquidos não deve exceder 80% da capacidade da panela interna (figura C). Para alimentos como vegetais secos, feijão, arroz e grãos (que crescem), o volume total não deve exceder 60% da capacidade (figura D). Use sempre pelo menos 1/2 xícara de líquido ao cozinhar sob pressão. O volume total não deve ser inferior a 20% da capacidade (figura E).



3. Feche a tampa. Certifique-se de que a tampa esteja bem encaixada. Em seguida, gire a alça da tampa no sentido anti-horário até ouvir um “clique” (figuras F-1, F-2).



4. Posicione a válvula de liberação e gire-a para a posição “Selado” (Sealed), depois verifique se a válvula flutuante desceu (figuras G-1, G-2).

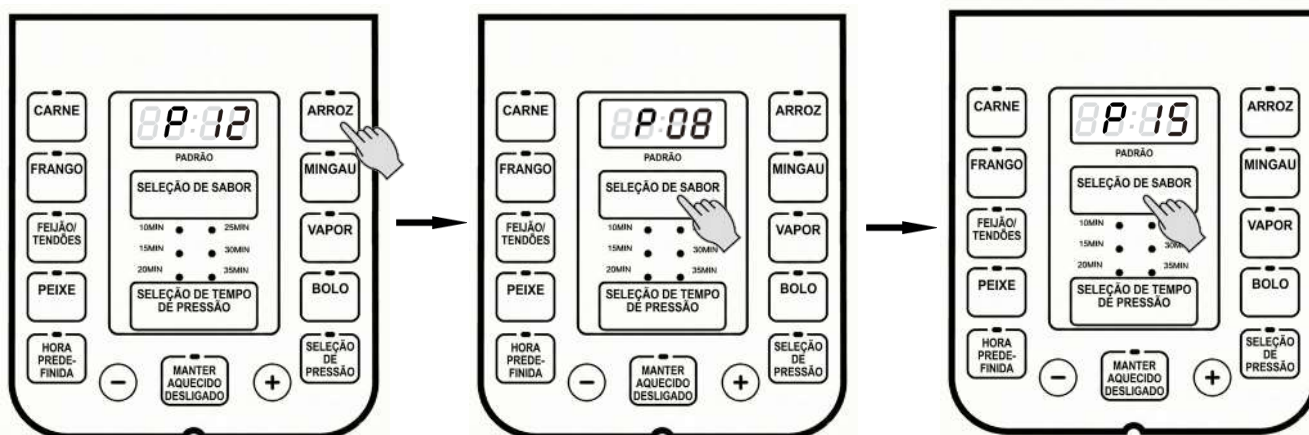


Iniciar o cozimento:

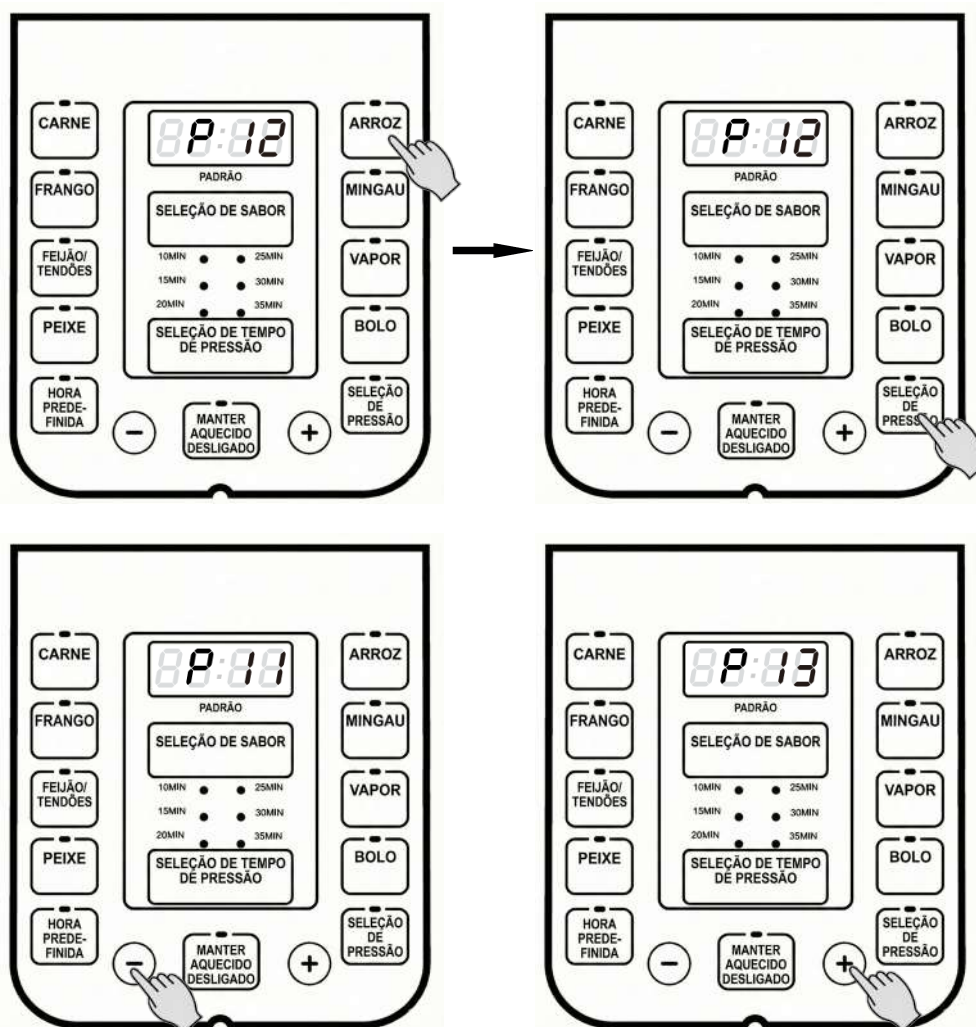
1. Conecte o cabo de alimentação à panela e depois à tomada. O display LED mostrará "0000".
2. Ao selecionar a função ARROZ (RICE), mostrará o tempo padrão "P 12"; Após 5 segundos, o programa iniciará automaticamente e mostrará "0012"; os dígitos "00" estarão em movimento (animação de carregamento). Quando a pressão predefinida for atingida, o programa entrará no estado de manutenção de pressão, exibindo "P: 12", e iniciará a contagem regressiva até que "bb" seja exibido, indicando o fim do programa. Depois disso, quando a válvula flutuante descer, você poderá abrir a tampa.



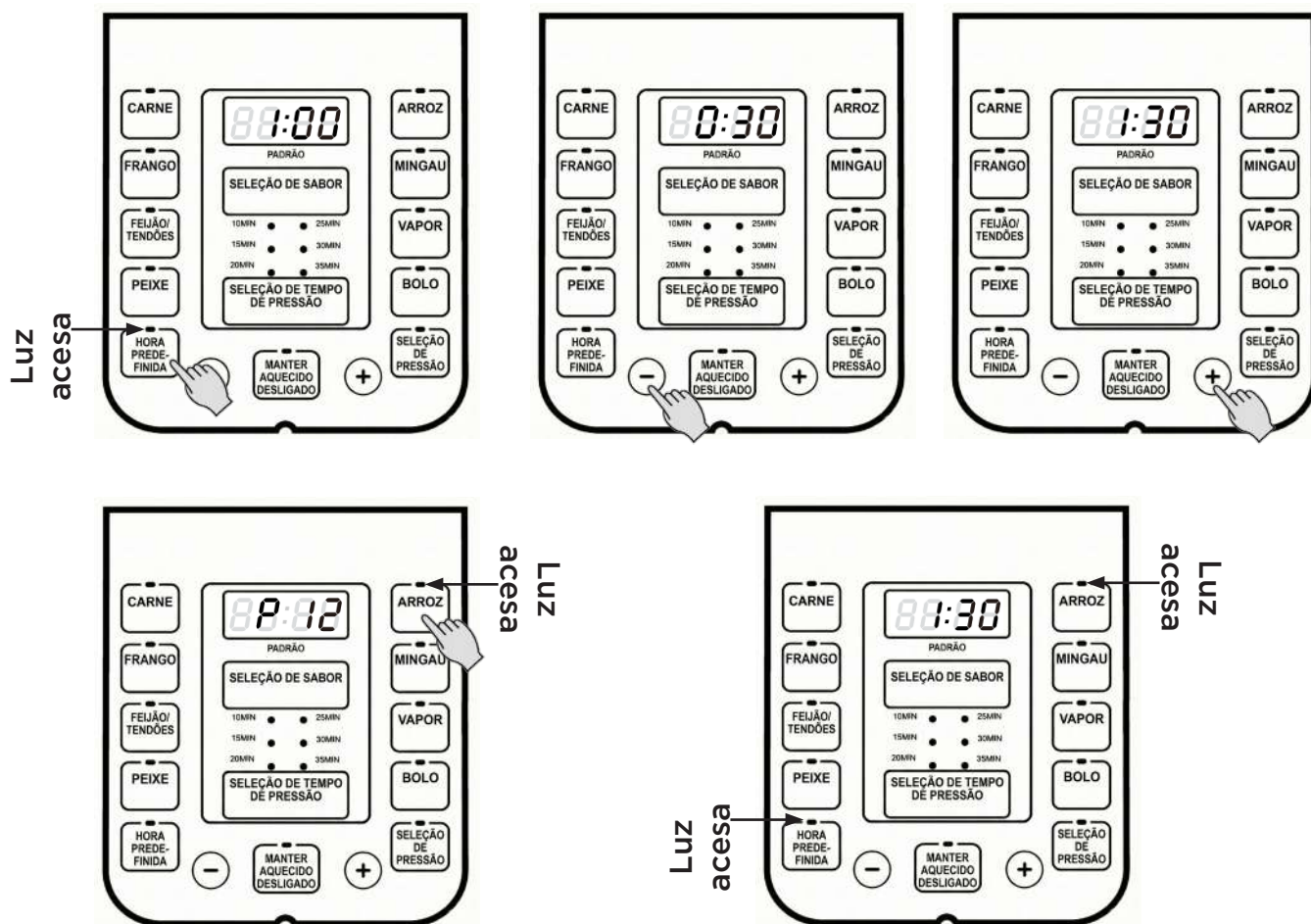
3. Cada programa tem uma opção de “sabor” (textura) para escolher. Quando precisar ajustar, pressione “TASTE SELECTION” (Seleção de Sabor). Por exemplo, a função ARROZ (padrão P12) pode ser ajustada para SUAVE (Light - P08) ou FORTE (Strong - P15). Consulte a tabela de programas para mais detalhes.



4. Para alterar o tempo de cozimento manualmente: escolha a função, pressione a tecla “PRESSURE SELECTION” (Seleção de Pressão) e use os botões “+” ou “-” para ajustar o tempo. Exceto a função BOLO (Cake), todas as outras podem ser ajustadas.



5. A panela possui função de programação (reserva) de 24 horas. Defina o tempo de espera e selecione a função; o sistema ativará a programação automaticamente.



6. Para cancelar qualquer função, pressione o botão “KEEP WARM/OFF” (Manter Aquecido/Desligar); pressione novamente para entrar no modo de conservação de calor (display mostra “bb”).

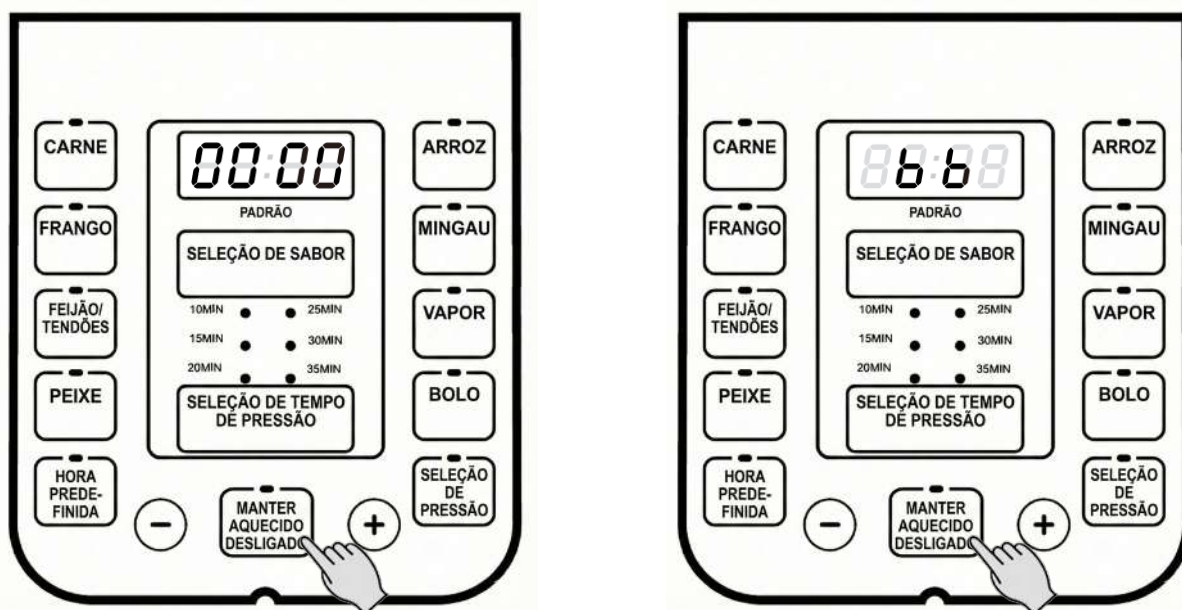


TABELA DE ESPECIFICAÇÕES DOS PROGRAMAS

Tabela de Cozimento									
Funções	SELEÇÃO DE PRESSÃO /Min		Ajuste Manual	Temperatura de manutenção de pressão /°C	pressão; Valor de pressão padrão/alta pressão	É possível fazer um agendamento (S/N)?		Tempo de manutenção	Temperatura de isolamento /°C
	Leve	Forte				S	N		
Arroz	Leve	8	5-20 min	165	0-70kpa	S	0.5-24H	24H	60-80
	Padrão	12							
	Forte	15							
Mingau	Leve	15	1-30 min	165	0-70kpa	S	0.5-24H	24H	60-80
	Padrão	20							
	Forte	25							
Vapor	Leve	8	1-30 min	165	0-70kpa	S	0.5-24H	24H	60-80
	Padrão	10							
	Forte	18							
Bolo	Leve	10	1-60 min	135	0-70kpa	S	0.5-24H	24H	60-80
	Padrão	18							
	Forte	13							
10 min	Leve	8	1-60 min	165	0-70kpa	S	0.5-24H	24H	60-80
	Padrão	10							
	Forte	13							
15 min	Leve	13	1-60 min	165	0-70kpa	S	0.5-24H	24H	60-80
	Padrão	15							
	Forte	18							
20 min	Leve	20	1-60 min	165	0-70kpa	S	0.5-24H	24H	60-80
	Padrão	23							
	Forte	23							
25 min	Leve	25	1-60 min	165	0-70kpa	S	0.5-24H	24H	60-80
	Padrão	26							
	Forte	28							
30 min	Leve	30	1-60 min	165	0-70kpa	S	0.5-24H	24H	60-80
	Padrão	33							
	Forte	33							
35 min	Leve	35	1-60 min	165	0-70kpa	S	0.5-24H	24H	60-80
	Padrão	38							
	Forte	20							
Carne	Leve	25	10-50 min	165	0-70kpa	S	0.5-24H	24H	60-80
	Padrão	30							
	Forte	10							
Frango	Leve	15	5-30 min	165	0-70kpa	S	0.5-24H	24H	60-80
	Padrão	15							
	Forte	18							
Feijão Tendões	Leve	30	20-60 min	165	0-70kpa	S	0.5-24H	24H	60-80
	Padrão	40							
	Forte	50							
Peixe	Leve	6	8-15 min	165	0-70kpa	S	0.5-24H	24H	60-80
	Padrão	8							
	Forte	12							

LIMPEZA

1. Desligue o cabo de alimentação antes de limpar.
2. Limpe o corpo externo com um pano macio. Não mergulhe o corpo externo em água nem jogue água sobre ele.
3. Enxágue a parte inferior da tampa com água morna, incluindo o anel de vedação, válvula limitadora de pressão, tampa antibloqueio, saída de ar e válvula flutuante. Deixe secar completamente.
4. Limpe a área sob o anel superior com um pano macio. Não use limpadores químicos.
5. A panela interna pode ir à lava-louças. Para limpar à mão, use pano macio ou esponja. Cuidado para não danificar o revestimento antiaderente. Nunca use produtos químicos agressivos ou esponjas de aço.
6. Para limpar o anel de vedação, segure o pino na tampa de suporte do anel e puxe para cima. Após limpar, coloque a tampa de suporte novamente no lugar.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Sintoma	Possíveis Razões	Soluções
A tampa não bloqueia	O anel não está corretamente instalado	Reinstalar o anel
	O flutuador está preso pela haste de pressão	Empurrar a haste com as mãos
Não se pode abrir a tampa depois da saída de ar	O flutuador ainda está em cima	Pressionar o flutuador para baixo
O ar escapa pela borda da tampa	Não foi instalado o anel de vedação	Instalar o anel de vedação
	Resíduo de comida no anel de vedação	Limpar o anel de vedação
	Anel de vedação desgastado	Substituir o anel de vedação
	Tampa não bloqueada corretamente	Girar completamente a tampa
O ar escapa pela válvula de flutuador	Comida presa no anel de vedação da válvula de flutuador	Limpar o anel de vedação
	O anel de vedação do flutuador desgastado	Substituir o anel de vedação
O flutuador não subirá	A válvula de limite de pressão não está colocada corretamente	Colocar o dispositivo em Pressão
	Não há comida e água suficiente	Verificar a receita para a quantidade adequada
	Escape de ar pela borda da tampa e a válvula de limite de pressão	Ligar para o nosso Centro de Serviço ao Consumidor
Ecrã E1	Circuito quebrado do controle do sensor	Ligar para o nosso Centro de Serviço ao Consumidor
Ecrã E2	Curto-circuito do controle do sensor	Esperar até que esfrie
Ecrã E3	A temperatura do recipiente interno está superaquecida	Ligar para o nosso Centro de Serviço ao Consumidor
Ecrã E4	Erro do interruptor de pressão	Ligar para o nosso Centro de Serviço ao Consumidor

¿Necesitás ayuda?

Ingresa a nuestro soporte técnico escaneando el QR o escribinos por nuestros canales oficiales.



11 6260 1114 (sólo texto)



serviciotecnico@bidcom.com.ar



www.bidcomservice.com.ar

Bidcom
SERVICE

