



## MULTICOOKER

Z60-1200



## MANUAL DE INSTRUCCIONES

Gracias por comprar una Multicooker Zyklon. Por favor leer las instrucciones de uso detenidamente y guardar en un lugar futuro para referencia.

## **PRECAUCIONES DE SEGURIDAD**

Cuando use equipos eléctricos, siempre debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes: Este aparato debe usarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

1. Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar cualquier aparato.
2. Asegúrese siempre de que el voltaje que se indica en la etiqueta de identificación se corresponda con el voltaje de su vivienda.
3. Una operación incorrecta y un uso inadecuado pueden dañar el aparato y causar lesiones al usuario.
4. Este aparato es solamente para uso en el hogar. El uso comercial invalida la garantía y el proveedor no asumirá ninguna responsabilidad por las lesiones o los daños que tengan lugar cuando se usa el aparato para cualquier otro propósito que no sea el previsto.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, ni por personas sin experiencia o conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad las supervise o las instruya sobre el uso del aparato.
7. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños. No está previsto para ser utilizado por niños.
8. Se debe supervisar a los niños para asegurar que estos no utilicen el aparato para jugar.
9. Revise el cable de alimentación periódicamente para detectar cualquier posible daño. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deben reemplazarlo el fabricante o una persona calificada para evitar un peligro eléctrico.

10. No use el aparato si tiene un fallo de funcionamiento, se ha caído o se ha dañado de modo alguno. En caso de daño, lleve la unidad a un agente de servicio autorizado para que la examine y/o repare.
11. El uso de accesorios que no son recomendados o suministrados por el fabricante del equipo puede traer consigo incendios, descargas eléctricas o lesiones.
12. Se proporciona un cable desmontable corto para reducir los peligros que puedan ocurrir por enredarse o tropezar con un cable más largo.
13. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada. Asegúrese de que el cable eléctrico no esté en una posición en que pueda ser jalado de manera inadvertida.
14. No deje que el cable entre en contacto con superficies caliente y no lo coloque encima o cerca a una hornilla eléctrica o de gas caliente, ni en un horno calentado.
15. No transporte el aparato sujetándolo por el cable de alimentación ni por el asa de la tapa. Transporte el aparato sujetándolo por las asas laterales frías al tacto.
16. No use el aparato sobre una cocina eléctrica o de gas ni sobre una llama expuesta o cerca de esta.
17. No use ni coloque la olla interna extraíble en otro aparato para calentar o cocinar. Esto puede causar deformación o defectos en la olla interna y afectar el funcionamiento o las condiciones de trabajo correctas de este aparato.

18. No se recomienda usar un cable de extensión con este aparato. Sin embargo, si es necesario usar un cable de extensión, asegúrese de que este sea adecuado para el consumo de corriente del aparato para evitar el sobrecalentamiento de este, del cable o del enchufe. No coloque el cable de extensión en una posición en que pueda ser jalado por un niño o una mascota, o donde se pueda tropezar con este.
19. Este aparato no es adecuado para el uso al aire libre. Solo es para uso en interiores. No use este aparato para ningún otro fin que no sea su uso previsto.
20. No use este aparato por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto.
21. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. Desenchufe el equipo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
22. Use siempre el aparato sobre una superficie lisa, uniforme, estable y resistente al calor. No coloque el equipo sobre una superficie caliente, sobre papel periódico, espuma o cualquier otro material que pueda bloquear la abertura de ventilación situada en la parte inferior.
23. No use el aparato debajo de armarios de pared. Ya que el vapor que este emite puede dañarlos.
24. Ni use la olla de presión cerca de objetos explosivos. No coloque la olla de presión bajo la luz solar directa.
25. No coloque el aparato cerca de materiales inflamables ni lo use en un entorno húmedo.
26. Antes de cada uso, compruebe que la cubierta a prueba de bloqueo, la válvula de flotador y la válvula de seguridad de límite de presión no estén atascadas; limpie la superficie externa de la olla interna extraíble y de la placa de calentamiento, retire cualquier objeto

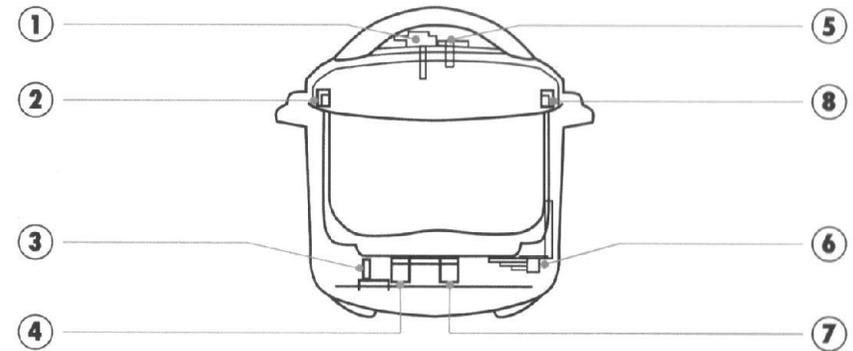
- extraño de estas; asegúrese de que la válvula de seguridad de límite de presión esté correctamente colocada en la tapa.
27. No dañe la junta de la tapa y no la reemplace por nada que no sea la junta de repuesto diseñada especialmente para este equipo. No use un anillo de tensión para aumentar el sellado.
  28. No altere la junta de la tapa utilizando herramientas o fuerzas externas. Si la junta de la tapa se daña, deje de usar el equipo de inmediato y reemplace la tapa.
  29. Limpie la cubierta a prueba de bloqueo periódicamente para mantener la olla limpia y asegurar un funcionamiento adecuado. Mantenga la cubierta a prueba de bloqueo desbloqueada con la válvula de límite de presión (venteo) y la válvula de flotador. Siempre revise los dispositivos de liberación de presión / venteo para detectar cualquier obstrucción antes del uso.
  30. Nunca coloque peso adicional sobre la válvula de seguridad de límite de presión (venteo) ni sobre el mango de esta. No los reemplace por nada que no esté previsto para el uso con este equipo.
  31. La superficie de contacto entre la olla interna extraíble y la placa de calentamiento dentro del cuerpo de la olla de presión siempre debe estar limpia. No use la olla interna extraíble con otras fuentes de calentamiento. No reemplace la olla interna extraíble por otro recipiente que no haya sido recomendado por el fabricante.
  32. La olla interna extraíble presenta una capa superficial antiadhesiva. Utilice utensilios de madera o plástico para evitar que la superficie antiadhesiva se raye.
  33. Asegúrese de que el equipo esté correctamente cerrado antes de usarlo.
  34. No obstruya la unión entre la tapa y el cuerpo externo o el lecho de la olla de presión con un paño.
  35. No llene el equipo a más de 2/3 de su capacidad. Cuando se cocinan alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o verduras secas, no llene el equipo a más de 1/2 de su capacidad. El llenado excesivo puede causar riesgo de obstrucción de la válvula de flotador y de incrementar excesivamente la presión. La cantidad máxima a cocinar no debe exceder la marca Max (máximo) que se indica en la olla interna extraíble.
  36. Tenga presente que ciertos alimentos, como puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, guisantes partidos, fideos, macarrones, rubarbo o espaguetis pueden formar espuma o chapurreo, y bloquear el dispositivo de liberación de presión (venteo de vapor). Estos alimentos no se deben cocinar en una olla de presión.
  37. Para cocinar alimentos secos, primero remójelos en agua durante cierto tiempo.
  38. No use la olla de presión para freír a presión con aceite.
  39. No cubra la olla de presión cuando esté en uso.
  40. No coloque artículos inflamables, como papel o plástico, dentro de la olla interna extraíble.
  41. No vierta líquido frío en la olla interna extraíble mientras esta está caliente.
  42. Asegúrese de que sus manos estén secas cuando opere interruptores o desconecte enchufes.
  43. No manipule el aparato con una sola mano.
  44. No toque las superficies calientes. Siempre use las asas.

45. Este aparato cocina a presión. No mueva la olla de presión cuando está presurizada. No abra la olla de presión hasta que esta se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. La válvula de flotador descenderá cuando se haya liberado toda la presión. Si es difícil de separar la tapa del cuerpo externo, ello indica que la olla de presión todavía esta presurizada (no intente abrirla por la fuerza). Cualquier fuerza que se ejerza sobre la olla de presión puede ser peligrosa.
46. Abra y levante la tapa solo por el asa de la tapa. Siempre levante la tapa lejos de su cara, ya que el vapor que se escapa puede causar lesiones o quemaduras. Mantenga las manos, los brazos y la cara lejos del vapor que se escapa cuando abre la tapa, ajusta la válvula de seguridad de límite de presión o mueve los platos.
47. Manténgase alejado de la válvula de seguridad de límite de presión (venteo) y de los orificios de venteo durante la operación, para evitar lesiones o quemaduras.
48. Cuando cocine alimentos con alto contenido de líquido, use manoplas de cocina para liberar manualmente el vapor del aparato. También puede dejar que el aparato se enfríe y libere el vapor por su solo.
49. Use manoplas de cocina cuando retire la olla interna extraíble.
50. Mientras el aparato está en funcionamiento y mientras se enfría después del ciclo de cocción, cuide de no tocar la tapa para evitar quemaduras y lesiones. Si debe hacerlo, use manoplas de cocina.
51. No manipule ni deseche aceites u otros líquidos mientras estos están calientes. Espere a que se enfríen

52. Los alimentos no se deben mantener calientes durante más de 4 horas para conservarlos frescos. La olla de presión no se debe usar durante más de 6 horas continuas. Es posible que ocurran lesiones graves o daños si se ignora cualquier precaución.
53. Si sale vapor alrededor de la tapa durante el proceso de cocción, desenchufe el aparato de la fuente de alimentación de inmediato, deje que se enfríe, retire el contenido y devuelva el producto al fabricante para cambiarlo o repararlo.
54. Si se escucha un sonido indicador alto durante un minuto continuo, desenchufe el aparato de la fuente de alimentación de inmediato, deje que se enfríe, retire el contenido y devuelva el producto al fabricante para cambiarlo o repararlo.
55. Se debe usar extrema cautela cuando se mueva un artefacto que contenga alimentos o aceite caliente. Se recomienda que no mueva el aparato cuando este está lleno o encendido o antes de que se enfríe.
56. Deje que la olla de presión se enfríe completamente antes de limpiarla o guardarla.
57. Para protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, NO SUMERJA ninguna parte de este aparato en agua u otro líquido. Si el cuerpo superior del aparato se cae en el agua mientras está enchufado, no lo toque. Desenchufe la máquina antes de intentar retirarla.
58. Nunca sumerja el equipo en agua ni en ningún otro líquido para limpiarlo.
59. Sujete el enchufe para retirarlo de la toma. No jale el cable para desconectar el aparato de la corriente. Siempre desconecte el equipo cuando no lo use, antes de limpiarlo o cuando añada o retire piezas.

- 60. No coloque ninguna parte del aparato en un lavaplatos automático.
- 61. Asegúrese de que el interruptor esté en la posición de apagado («OFF») después de cada uso.
- 62. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por ningún daño o lesión causados por el uso inadecuado o incorrecto ni por las reparaciones realizadas por personal no autorizado.
- 63. 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, reparen o ajusten. Siempre insista en el uso de piezas de repuesto originales. De no cumplir con las precauciones e instrucciones antes mencionadas, puede afectar el uso seguro de esta máquina.

## DISPOSITIVOS E SEGURIDAD DE LA OLLA DE PRESIÓN



### 1. Dispositivo de seguridad a prueba de bloqueos.

El dispositivo de seguridad a prueba de bloqueos impide que los alimentos se atasquen y asegura una liberación uniforme de la presión de aire.

### 2. Dispositivo de seguridad para abrir y cerrar la tapa

Este dispositivo de seguridad asegura que la tapa no se pueda abrir mientras haya una alta presión en el interior.

### 3. Dispositivo de seguridad de límite de temperatura

El dispositivo de seguridad de límite de temperatura libera automáticamente aire a través de la válvula de seguridad de límite de presión en caso de que la temperatura y presión internas alcancen los niveles máximos.

### 4. Dispositivo de seguridad contra temperatura excesiva y protección contra cocción en olla vacía.

Estos dispositivos de protección detectan el calentamiento interno anormal de la olla de presión y de la olla interna extraíble. Puede deberse a un funcionamiento incorrecto del calentamiento o por el vaciado de la olla interna extraíble.

durante el funcionamiento. El dispositivo de seguridad apaga el equipo automáticamente hasta que la temperatura descienda a niveles normales.

#### **5. Dispositivo de protección de válvula de seguridad**

Este dispositivo asegura que la tapa y el cuerpo del aparato no se presuricen si no están correctamente posicionados.

#### **6. Dispositivo de seguridad de control de presión**

El dispositivo de seguridad de control de presión asegura que el equipo se apague automáticamente en caso de que la presión interna llegue al límite máximo durante el funcionamiento.

#### **7. Dispositivo de seguridad contra temperatura excesiva**

Este dispositivo de protección asegura que la temperatura en el interior de la olla de presión no supere el límite máximo de temperatura. Si la temperatura llega a su límite máximo, la olla de presión se apaga.

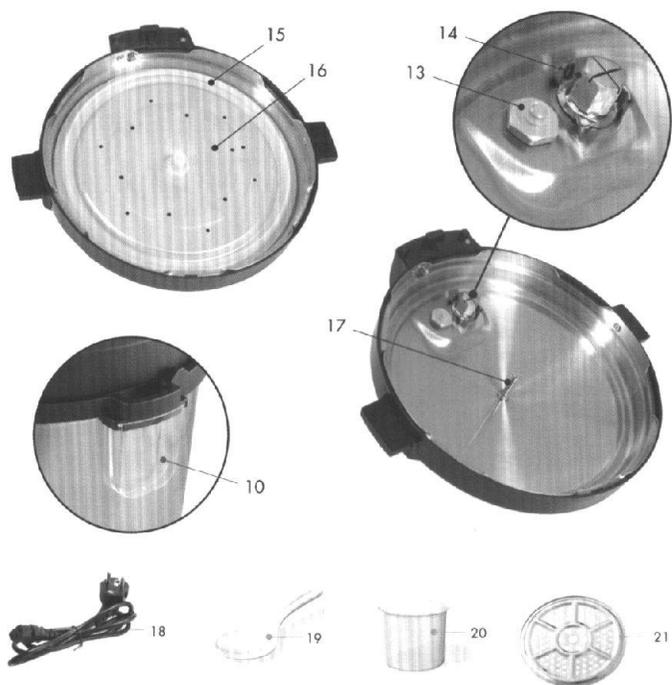
#### **8. Dispositivo de seguridad con liberación de presión**

El dispositivo de seguridad con liberación de presión se desarrolló para los casos en que pueda ocurrir un fallo con los otros dispositivos de seguridad y en que la presión dentro de la olla de presión llega al máximo nivel. Este dispositivo asegura que la placa de calentamiento tenga un soporte flexible que permite que la olla interna extraíble se mueva hacia abajo automáticamente, lo que permite la liberación segura de aire por el borde de la tapa.

## **DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO**



## DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



### Etiquetas para la descripción general

- |   |  |
|---|--|
| 1. Asa de la tapa                             | 12. Fondo                                  |
| 2. Tapa                                       | 13. Anillo sellador de la válvula flotante |
| 3. Válvula de seguridad limitadora de presión | 14. Cubierta a prueba de obstrucciones     |
| 4. Válvula flotante                           | 15. Anillo sellador de la tapa             |
| 5. Olla interna extraíble                     | 16. Placa de vapor                         |
| 6. Carcasa externa                            | 17. Clavija central de soporte             |
| 7. Plataforma de la olla de cocción           | 18. Tarjeta de alimentación con enchufe    |
| 8. Panel de control                           | 19. Cuchara                                |
| 9. Placa calefactora                          | 20. Vaso medidor                           |
| 10. Recolector de agua                        | 21. Vaporera                               |
| 11. Asas laterales de tacto frío              |  |

## INSTRUCCIONES PARA LA TAPA Y EL VENTEO

- **PARA CERRAR LA TAPA:** Con el asa de la tapa en posición horizontal y las válvulas de presión encima de esta, coloque la tapa sobre la olla de presión y ciérrela girándola en sentido horario.
- **PARA ABRIR LA TAPA:** Gírela en sentido antihorario.
- **Para presurizar:** gire la válvula de seguridad de límite de presión, situada en la parte superior de la tapa a la posición de sellado («SEALED»).
- **Método de venteo de liberación rápida:** use este método de venteo para liberar manualmente la presión de la olla de presión. Este es el método de liberación de presión más rápido. Gire la válvula de seguridad de límite de presión a la posición de escape («EXHAUST»). Tenga presente que la tapa solo se debe abrir después que la válvula de flotador haya descendido.
- **Método de venteo por liberación natural:** este método se utiliza cuando la olla de presión libera toda la presión interna de manera natural sin la intervención manual del usuario. Este es un método de liberación más lento. Tenga presente que la tapa solo se debe abrir después que la válvula de flotador haya descendido.

## PANEL DE CONTROL



## GUÍA DE AJUSTES DE 1 TOQUE PREPROGRAMADOS

Función preprogramada	Tiempo de cocción preajustado	Intervalo de tiempo de cocción ajustable	Capacidad de demorar el inicio (30 min. - 24 min.)	Temperatura de funcionamiento preajustada	Modo de mantener caliente
Arroz	12 min.	1-60 min.	Sí	160 °C	12 horas
Sopa / Guisado	35 min.	1-60 min.	Sí	160 °C	12 horas
Pescado / Verduras	5 min.	1-60 min.	Sí	160 °C	12 horas
Carne / Aves	15 min.	1-60 min.	Sí	160 °C	12 horas
Frijoles / Picadillo	40 min.	1-60 min.	Sí	160 °C	12 horas

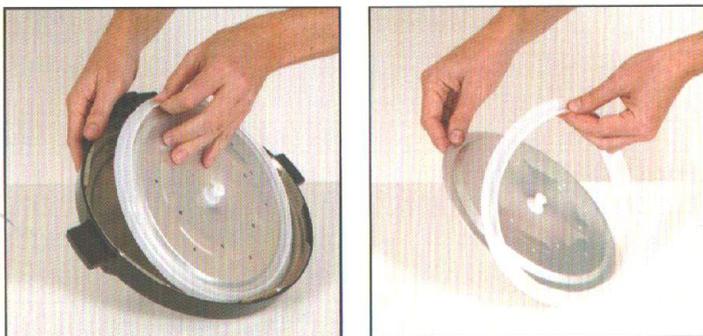
Función preprogramada	Tiempo de cocción preajustado	Intervalo de tiempo de cocción ajustable	Capacidad de demorar el inicio (30 min. - 24 min.)	Temperatura de funcionamiento preajustada	Modo de mantener caliente
Papilla	25 min.	1-60 min.	Sí	160 °C	12 horas
Cocción lenta	2 horas	1-12 horas	Sí	100 °C	No
Yogurt	8 horas	7-12 horas	Sí	40 °C	No
Cocinar huevo	3 min.	1-60 min.	No	160 °C	12 horas
Sauté / Esterilizar	5 min.	1-60 min.	No	160 °C	12 horas
Multigrano	18 min.	1-60 min.	No	160 °C	12 horas
Vapor	10 min.	1-60 min.	Sí	160 °C	12 horas

## ANTES DEL PRIMER USO

- Retire cualquier material de embalaje y cualquier etiqueta de su olla de presión eléctrica. Asegúrese de retirar la olla interna extraíble y de revisar los componentes.
- Asegúrese de que todos los componentes del aparato estén incluidos y en las cantidades adecuadas antes de desechar los materiales de embalaje. Sin embargo, puede guardar la caja y los materiales de embalaje para usarlos en otro momento.
- Antes de usar su OLLA DE PRESIÓN por primera vez, límpiela con un paño húmedo. Limpie la tapa y la olla interna extraíble. La olla interna extraíble se puede limpiar con agua jabonosa tibia. No coloque la olla extraíble en el lavaplatos automático. Enjuáguela con agua limpia, seque con una toalla y colóquela en la OLLA DE PRESIÓN.
- Es posible que la junta de la tapa esté instalada en la tapa; de lo contrario, asegúrese de instalarla adecuadamente en la tapa.

**NOTA:** Puede retirar y limpiar la junta de la tapa después de cocinar. Limpie la junta de la tapa con agua jabonosa tibia. Asegúrese de que esté completamente seca antes de

insertarla en la tapa.



### INSTALE LA JUNTA DE LA TAPA EN LA TAPA

Gire la cubierta del soporte de la junta de la tapa con la mano de manera que se pueda colocar de manera libre y uniforme en la tapa.

### USO DE LA OLLA DE PRESIÓN

1. Coloque la OLLA DE PRESI N sobre una superficie plana y seca, lejos de cualquier posible fuente de calor.
2. Coloque el colector de agua en el lateral del cuerpo externo presionándolo hacia arriba.
3. Enchufe el cable en la OLLA DE PRESI N y desenrolle la longitud de cable requerida para llegar hasta el tomacorriente. Asegúrese de que el cable no cuelgue del borde de la superficie de trabajo.
4. Abra la tapa de la OLLA DE PRESI N sujetándola firmemente por el asa de la tapa y girándola en sentido antihorario.
5. Levante la tapa y colóquela sobre una superficie limpia, estable y seca.
6. Retire la olla interna extraíble y coloque en esta los ingrediente sólidos y/o líquidos.

7. Limpie con un paño el fondo de la olla interna extraíble y de la placa de calentamiento. Ahora coloque la olla interna extraíble dentro de la OLLA DE PRESI N. Gire la olla interna extraíble suavemente, de manera que quede bien asentada en la placa de calentamiento.
8. Compruebe que la junta de la tapa esté correctamente colocada dentro de la tapa de la OLLA DE PRESI N.
9. Ahora coloque la tapa en la olla de presión y ciérrela correctamente. La tapa presenta un pasador de bloqueo de seguridad. El pasador de bloqueo de seguridad descende (queda expuesto) cuando la tapa está correctamente cerrada.
10. Coloque la válvula de seguridad de límite de presión (venteo) en la posición de sellado («SEALED») y compruebe si la válvula de flotador está descendida. Tenga presente que la válvula de flotador está descendida durante el calentamiento.
11. Enchufe la OLLA DE PRESI N en el tomacorriente y enciéndala. Verá que la luz de calentamiento se enciende y que la pantalla LED muestra 00:00. Ahora la olla de presión está en modo de espera.
12. Seleccione su ajuste de 1 toque preprogramado preferido.
13. La pantalla mostrará la presión preajustada para ese ajuste, por ejemplo P12. Se encenderá la luz indicadora del botón para el ajuste preprogramado seleccionado.
14. Presione el botón de inicio («START») para finalizar sus selecciones e iniciar el ciclo de cocción. Verá que la luz indicadora de presión (Baja, Media o Alta) también se ilumina.

Tenga presente que si el botón de inicio («START») no se presiona en un plazo de 20 segundos, la olla de presión regresará al modo de espera.

15. Mientras la olla de presión calienta, los primeros dos dígitos de la pantalla LED parpadearán.

NOTA: si la válvula de seguridad de límite de presión no se coloca en la posición de sellado («SEALED»), esta venteará y liberará vapor durante el ciclo de cocción, lo cual traerá consigo la cocción de los alimentos con presión baja o insuficiente.

Una vez que se haya generado una presión suficiente dentro de la olla interna, la válvula de flotador ascenderá automáticamente, bloqueando la tapa aún más. No fuerce la apertura de la tapa.

Puede presionar el botón cancelar («CANCEL») en cualquier momento para cancelar sus selecciones anteriores o para cancelar el ciclo de cocción actual. En caso de que presione el botón cancelar por estas razones, la pantalla mostrará «0000».

16. Una vez que haya finalizado el ciclo de cocción, la olla de presión pasará al modo de mantenimiento en caliente («WARM»). Se escucharán tres sonidos indicadores que indican que el ciclo de cocción pasó al ciclo de mantenimiento en caliente. El indicador de mantenimiento en caliente («WARM») no se encenderá y la pantalla mostrará «bb».
- Cuando esté listo para comenzar a liberar presión, coloque la válvula de seguridad de límite de presión en la posición de escape («EXHAUST»). Esto liberará toda la presión en la olla interna hasta que la válvula de flotador haya descendido. Una vez que la válvula de flotador haya descendido, la tapa se puede abrir con seguridad. Nota:

No libere presión («EXHAUST») si cocina alimentos con alto contenido de líquido, como papilla, guisado o sopa, hasta que la olla se haya enfriado por sí sola y la válvula de flotador haya descendido, para evitar que los alimentos líquidos calientes se esparzan desde el tubo de venteo. Puede cubrir la superficie lateral de la olla de presión con una toalla húmeda para acelerar el proceso de enfriamiento; sin embargo, no enjuague la olla de presión con agua en ese momento.

17. Desenchufe el cable del tomacorriente y de la olla de presión.
18. Sujete firmemente el asa de la tapa y gire la tapa en sentido horario directamente para desbloquearla; levántela y retírela de la olla de presión.

**Nota:** Durante la cocción, la placa de calentamiento se encenderá y apagará de manera intermitente. Esto es normal y ocurre para que se mantenga el correcto equilibrio de temperatura y presión dentro de la olla interna. Es posible que aparezca una pequeña cantidad de agua entre la olla interna extraíble y las paredes internas de la olla de presión (esto es normal).

**Nota:** la siguiente escala indica las 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 arroz:agua normalmente es de 1:1 (una taza de arroz por una taza de agua)

CONSEJO: El arroz tendrá mejor sabor si se mantiene húmedo durante un máximo de 10 minutos con la tapa cerrada. El sabor del arroz se afectará si los utensilios de cocina se dejan en la olla interna.

### **COCCIÓN LENTA**

La cocción lenta es una cocción prolongada a baja temperatura. Esta aporta sabor a los alimentos y ayuda a ablandar los cortes de carne más baratos. La cocción lenta es ideal para las deliciosas comidas de elaboración sencilla, las sopas, los guisados y los estofados.

Recuerde añadir alimentos y líquidos en la olla interna extraíble cuando use esta función. Use la tapa y coloque la válvula de seguridad de límite de presión en la posición de escape («EXHAUST»).

### **AJUSTE DE YOGURT**

La elaboración de delicioso yogurt casero en su OLLA DE PRESIÓN es increíblemente fácil.

Leche pasteurizada

1. Llene la olla interna extraíble de leche.
2. Seleccione la opción SAUTÉ y presione START para comenzar el proceso de cocción.
3. Presione el botón cancelar («CANCEL») una vez que note que la OLLA DE PRESIÓN comienza a hervir la leche.
4. Retire la tapa y use el termómetro para verificar la temperatura de la leche.

**Nota:** La leche debe alcanzar una temperatura mínima de 72°C para que ocurra la pasteurización.

### **Añada el cultivo iniciador**

1. Vierta la leche que está en la olla interna extraíble en un recipiente resistente al calor y deje que se enfríe ligeramente por debajo de los 43 °C. Limpie la olla interna extraíble.
2. Después que la leche se enfríe, bata su cultivo inicial hasta que esté totalmente incorporado a la leche.

Nota: Si utiliza yogurt natural como iniciador, asegúrese de que este contenga un cultivo activo. Mezcle 2 cucharadas de yogurt por 3.8 l de leche o siga una receta confiable.

### **YOGURT FERMENTADO**

1. Luego transfiera la mezcla de leche y yogurt a la olla interna extraíble.
2. Fije la tapa en la olla de presión, asegurándose de que la válvula de seguridad de límite de presión esté en la posición de sellado («SEALED»).
3. Seleccione el botón YOGHURT y presione START. Cuanto más tiempo incuba su yogurt, más espeso y ácido este será.
4. Use el método de venteo de liberación rápida y abra con cuidado la tapa una vez que la presión se haya liberado.
5. Mezcle el yogurt y sívalo tibio o guárdelo en el refrigerador.

### **Ajustes de presión para la fermentación de yogurt y la pasteurización de leche.**

- Bajo: se sugiere para fermentación a baja temperatura (p. ej.: Jiu Jiang, un postre de arroz glutinoso fermentado dulce). Asegúrese de ajustar el tiempo de fermentación según su receta.

- Medio: se sugiere para fermentar la leche después de añadir el cultivo. Un tiempo de fermentación más largo producirá un yogurt más ácido.
- Alto: se sugiere para leche pasteurizada. Para un yogurt extra espeso, pasteurice la leche dos veces.

### **COCINAR HUEVO**

- La función cocinar huevo es ideal para hervir huevos.
- Le recomendamos que use al menos dos tazas de agua. Coloque los huevos directamente en el agua.
- Use las directrices de cocción que aparecen a continuación para determinar la cantidad de tiempo y el nivel de presión a utilizar para diferentes tipos de huevo:
- Hervido blando: 1 minuto (baja presión)
- Hervido medio: 2 minutos (baja presión)
- Hervido duro; 5 minutos (baja presión) o 2 minutos (alta presión)

### **SAUTÉ**

- La opción SAUTÉ cocina pequeños trozos de alimentos rápidamente y a menudo se utiliza para dorar los alimentos. Esta no usa presión y no requiere el uso de la tapa. Sin embargo, cuando use esta opción, nunca debe dejar la OLLA DE PRESIÓN desatendida para evitar que los alimentos se quemen.
- Deje la tapa fuera de la OLLA DE PRESIÓN mientras usa esta función, de manera que pueda monitorear el color dorado y la textura de los alimentos.

NOTA: No deje la olla de presión desatendida mientras usa la función SAUTÉ.

### **ESTERILIZAR**

- La cómoda función de esterilizar se puede usar, por ejemplo, para esterilizar artículos tales como utensilios, artículos para bebés resistentes al calor, biberones, jarras de agua y potes para conservas.
- Puede escoger el uso de una rejilla para vapor para esta opción, pero ello depende de la tarea que se realiza. Asegúrese de verter el agua en la olla interna extraíble. Coloque la tapa y ajuste la válvula de seguridad de límite de presión en la posición «SEALED» o «EXHAUST» en dependencia de la tarea, por ejemplo si se requiere esterilización por presión (posición SEALED) o si se requiere esterilización por vapor (posición EXHAUST).

### **VAPOR**

Esta opción de cocción hervirá el líquido para cocinar alimentos al vapor. Use una rejilla para vapor adecuada dentro de la olla interna extraíble cuando use esta función. Asegúrese de llenar la olla interna extraíble con líquido hasta la altura de la rejilla para vapor o por debajo de esta.

### **AJUSTE DE LA PRESIÓN Y DEL TIEMPO DE COCCIÓN**

Como los alimentos son de diferente tamaño, grosor y densidad, es posible que prefiera personalizar la cantidad de tiempo y el tipo de presión que desea para cocinar sus alimentos.

La OLLA DE PRESIÓN  le permite controlar el color, aroma y gusto de los alimentos simplemente ajustando el tiempo de cocción y el tipo de presión.

1. En modo de ESPERA, seleccione su ajuste de 1 toque preprogramado preferido. La pantalla mostrará la cantidad de tiempo de cocción que corresponde a cada ajuste de 1 toque.

- Presione el botón «+/-» para ajustar la cantidad de tiempo de cocción que requiere. Cada vez que presiona el botón, aumenta la cantidad de tiempo de cocción en 1 minuto.
- Ahora presione el botón de presión (PRESSURE) para seleccionar la presión BAJA, MEDIA o ALTA.
- Presione el botón de inicio («START») para finalizar sus selecciones.

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

Función preprogramada	Tiempo de cocción preajustado	Intervalo de tiempo de cocción ajustable	BAJO	MEDIO	ALTO
Arroz	12 min.	1-60 min.	16 min.	12 min.	8 min.
Sopa / Guisado	35 min.	1-60 min.	60 min.	35 min.	25 min.
Pescado / Verduras	5 min.	1-60 min.	10 min.	5 min.	3 min.
Carne / Aves	15 min.	1-60 min.	30 min.	15 min.	10 min.
Frijoles / Picadillo	40 min.	1-60 min.	60 min.	40 min.	20 min.
Papilla	25 min.	1-60 min.	35 min.	25 min.	15 min.
Cocción lenta	2 h	1 h - 12 h	3 h	2 h	1 h
Yogurt	8 h	1-60 min.	9H	8H	7H
Cocinar huevo	3 min.	1-60 min.	5 min.	3 min.	1 min.
Sauté / Esterilizar	5 min.	1-60 min.	10 min.	5 min.	1 min.
Multigrano	18 min.	1-60 min.	25 min.	18 min.	10 min.
Vapor	10 min.	1-60 min.	20 min.	10 min.	5 min.

## MODO MANTENER CALIENTE

- Función ideal cuando usted tiene la necesidad de recalentar los alimentos fríos o mantener sus platos calientes a la temperatura de servir mientras se entretiene.
- La OLLA DE PRESIÓN pasará automáticamente a este modo después de cada ciclo de cocción. Sin embargo, usted puede utilizar este modo de manera independiente presionando el botón WARM después que se enciende la olla de presión. El indicador del botón WARM no se encenderá y la pantalla mostrará «bb».

## DEMORAR EL INICIO/TIEMPO DE COCCIÓN DEMORADO

- Este ajuste permite comenzar a cocinar los alimentos hasta 24 horas después, en incrementos de media hora.
  - NOTA: Los alimentos perecederos, como carnes, aves, pescado, queso y productos lácteos, no se pueden dejar a temperatura ambiente durante más de dos horas (no más de una hora cuando la temperatura del local es superior a 32 °C). Asegúrese de que ajustar el temporizador de demora para no más de 2 horas.
  - En modo de ESPERA, presione el botón de tiempo de demora (DELAY TIME) para demorar el tiempo de inicio de la función de cocción. Cada vez que presiona el botón, aumenta la cantidad de tiempo de demora en 30 minutos. Desde 30 minutos hasta 24 horas.
- Por ejemplo, si desea que la OLLA DE PRESIÓN cocine arroz en un tiempo de 1.5 horas, presione el botón preajustar («PRESET») y ajuste el tiempo a 01:30.
  - Ahora seleccione su ajuste de 1 toque preprogramado preferido. El indicador del botón de ajuste de 1 toque no se encenderá y la pantalla mostrará «P12».

3. Presione el botón de inicio («START») para finalizar sus selecciones. La pantalla mostrará ahora 01:30, según se requiera, y comenzará una cuenta regresiva mientras está en modo de ESPERA. El ciclo de cocción comenzará 1.5 horas más tarde.

### MEMORIA INTEGRADA

La OLLA DE PRESI N presenta una conveniente memoria integrada. Si el suministro eléctrico se interrumpe súbitamente debido a una avería eléctrica en su propiedad o área residencial durante el funcionamiento de su OLLA DE PRESI N, esta reanudará el último ciclo de cocción preprogramado.

### CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Siempre desconecte la OLLA DE PRESI N del tomacorriente y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Use solo una esponja o paño húmedos y suaves para limpiar el cuerpo externo de la OLLA DE PRESI N. No sumerja la OLLA DE PRESI N en ningún tipo de líquido, ni la rocíe con este.
3. Retire el colector de agua jalándolo suavemente hacia abajo. Límpielo con agua tibia jabonosa. Enjuague y seque exhaustivamente. Vuelva a colocar el colector presionándolo hacia arriba.
4. Retire la olla interna extraíble y límpiela con agua jabonosa tibia. Siempre use una esponja o un paño suave para limpiar la olla interna. No use estropajos abrasivos, ya que estos dañarán la capa antiadhesiva.
5. Limpie el lado interno de la tapa, incluida la junta de la tapa, la válvula de seguridad de límite de presión, la cubierta a prueba de bloqueos, el tubo de venteo y la válvula de flotador con un paño suave y húmedo.

### INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA DE LA JUNTA DE LA TAPA:

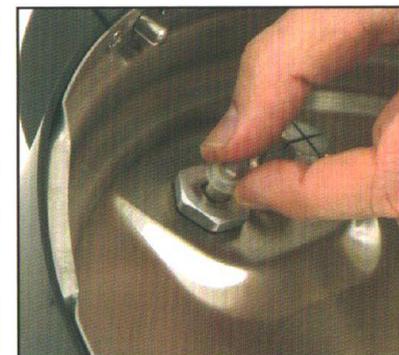
- Sujete la cubierta del soporte y jálela hacia afuera.
- Después de limpiar la cubierta del soporte, alinéela con el eje medio del soporte y presiónela hacia abajo.
- Después de la instalación, compruebe si el espacio entre la junta de la tapa y el perímetro de la tapa es uniforme. Asegúrese de que se pueda girar libremente antes del uso. Cuide de no instalarla orientada hacia abajo (la cubierta del soporte no se proyecta hacia afuera).

### LIMPIEZA DE LA CUBIERTA A PRUEBA DE BLOQUEOS



Jálela hacia afuera o hacia los lados y presione hacia abajo después de limpiarla.

### LIMPIEZA DE LA VÁLVULA DE FLOTADOR



Mueva la válvula de flotador hacia arriba y hacia abajo suavemente con la mano. Enjuague la junta de la válvula de flotador con agua.

## LIMPIEZA DE LA VÁLVULA DE SEGURIDAD DE LÍMITE DE PRESIÓN (VENTEO)

Levante el cuerpo de la válvula de seguridad de límite de presión y límpielo con agua. Utilice ahora una aguja o alambre de acero (menos de 3 mm de diámetro) para eliminar cualquier depósito que pueda estar atascado o pegado en el tubo de venteo. Enjuáguelos con agua. Coloque el cuerpo de la válvula de seguridad de límite de presión en la base de dicha válvula. Cuide de no dañar el acabado del tubo de venteo cuando elimine los depósitos que se acumulan en este.

Tenga en cuenta que la válvula de venteo tiene un elemento que impide la liberación. Levántela ligeramente cuando la retire. Presiónela hacia abajo cuando la vuelva a colocar.

## ALMACENAMIENTO

- Asegúrese de que todos los componentes del producto estén secos antes de guardarlo.
- Nunca guarde el aparato mojado o sucio.
- Coloque el aparato en un lugar limpio y seco.
- Nunca enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

	PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
1	Es difícil cerrar la tapa	La junta de la tapa no está en su lugar. La válvula de flotador atascó la varilla de empuje.	Coloque la junta de la tapa correctamente en su lugar. Empuje suavemente la varilla con la mano.
2	Es difícil abrir la tapa	La válvula de flotador no desciende después que el vapor y la presión se ventean / liberan.	Levante suavemente la válvula de flotador utilizando palillos para liberar vapor hasta que la válvula de flotador descienda; luego gire la tapa para abrirla.
3	El vapor se sale por el borde de la tapa.	La junta de la tapa no está colocada en la tapa o no se colocó correctamente. Hay alimentos pegados en la junta de la tapa. La junta de la tapa está dañada o desgastada. La tapa no está correctamente fijada.	Coloque la junta de la tapa correctamente en la tapa. Limpie la junta de la tapa. Reemplace la junta de la tapa. Compruebe que la tapa esté correctamente sellada, conforme a las instrucciones.
4	El vapor se sale por el borde de la válvula de flotador.	Hay alimento pegado a la junta de la válvula de flotador. La junta de la válvula de flotador está desgastada.	Limpie la junta de la válvula de flotador. Reemplace la junta de la válvula de flotador.
5	La válvula de flotador no asciende	Muy poco alimento y agua dentro de la olla interna extraíble. Fuga por el borde de la tapa o por la válvula de seguridad de límite de presión. La válvula de seguridad de límite de presión no está en la posición de sellado («SEALED»).	Añada agua y alimentos conforme a las instrucciones. Envíe el aparato a un centro de reparación autorizado. Corrija la posición.