

**habitex**

**Instrucciones y garantía**

Ref. 1475 Y 90



# Style SC-9000

Olla a presión programable

Olla uma pressão programável

Olla a pressió programable

Programmable pressure cooker

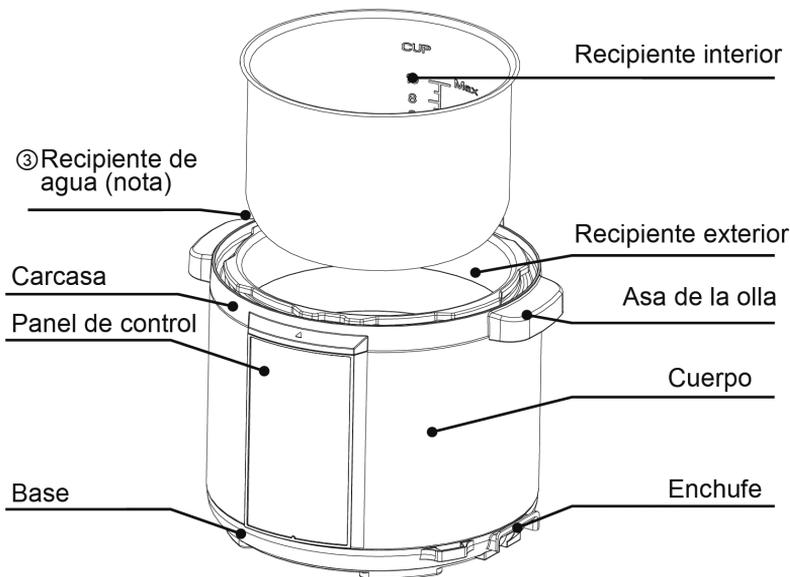
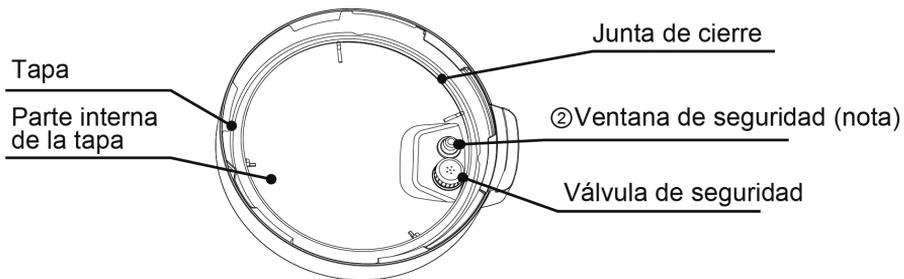
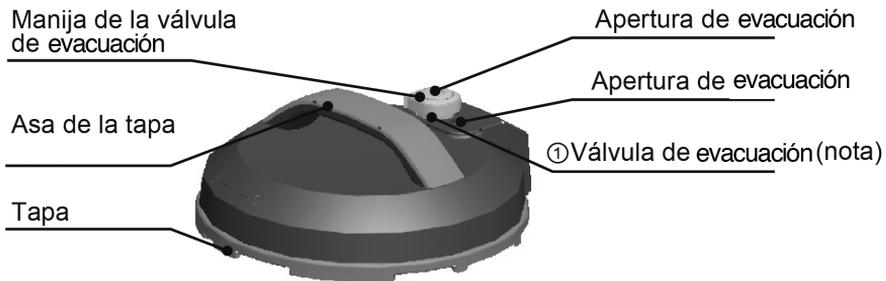
Olla une présión programable

Programmierbarer Schnellkochtopf

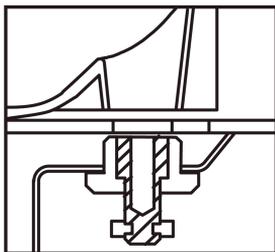
Pentola a pressione programmabile

CE

## Identificación de las partes



## Diagrama estructural de la válvula de seguridad



### Accesorios:

Cuchara



Cuchara sopera



Manual de Instrucciones



Vaso medidor



Cables eléctricos



## Consejos:

Asegúrese de que la válvula de seguridad, el cierre de seguridad y el anillo sellador estén correctamente instalados antes de cada uso;

Antes de introducir el recipiente interno en la olla, limpie los restos de suciedad y agua del exterior del recipiente interno y del interior del recipiente externo;

Sírvase del asa del cuerpo de la olla para mover el producto. Seque con un trapo las gotas de agua de la cubierta.

## Nota:

1. Válvula de evacuación: Retire la válvula de evacuación de la tapa. Limpie el interior de la

válvula de evacuación y la válvula de seguridad con un cepillo y un trapo al menos una vez al mes.

2. Ventana de seguridad: Limpie el agua y la suciedad con detergente y un cepillo. Si quedan restos de aceite y suciedad, pueden aparecer manchas amarillentas. Después de lavarlas puede recuperar su color original de acero inoxidable. Se recomienda limpiar la ventana de seguridad una vez cada 2 meses.

3. Recipiente de agua: Tras la cocción, el vapor podría acumularse en forma de agua en el recipiente de agua del recipiente exterior. Retire el agua del recipiente para evitar malos olores y límpielo con un trapo limpio.

## Descripción del producto

Modelo	Capacidad	Fuente de Alimentación	Potencia	Tamaño del recipiente interior	Presión	Temperatura de la función mantener calor
SC-9000	5.5 L	220-240V~ 50/60Hz	1000W	22 cm.	80kPa	60-80° C

## Instrucciones de seguridad

Lea con atención estas instrucciones

1. No utilice ningún aparato con cables o enchufes en mal estado. Si funcionan mal o si están dañados de cualquier forma, lleve el aparato al distribuidor autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
2. Este aparato está diseñado para un uso doméstico únicamente. No utilice el aparato al aire libre.
3. El aparato puede ser utilizado por niños con edad de 8 años o mayores y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación adecuadas respecto al uso del aparato y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento del aparato a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
4. Este aparato no es un juguete, los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no juegan con el aparato.
5. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
6. No sumerja el aparato ni ninguna de sus partes en agua u otro líquido.
7. Apague el aparato y desconéctelo de la corriente eléctrica cuando vaya a realizar las tareas de limpieza y mantenimiento, a moverlo de sitio, o cuando no vaya a usarlo.
8. Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
9. Compruebe regularmente el estado de la válvula de evacuación de vapor para asegurarse de que esté libre de obstrucciones.
10. No abra la olla a presión antes de que esta se haya enfriado y la presión interna se haya liberado.
11. No accione el producto con un temporizador externo o un mando a distancia.
12. Los aparatos de cocina se deben colocar sobre una superficie estable y con las asas de tal manera que se evite el derrame de líquidos calientes.
13. Las superficies de la olla están muy calientes y mantienen un calor residual tras el uso, no las toque.
14. La olla no generará presión si la tapa no está bien cerrada; no debe abrir la tapa si la presión interna es demasiado alta.
15. Extreme la precaución cuando use la olla cerca de los niños.
16. Nunca coloque la olla a presión dentro de un horno caliente.
17. Tenga especial cuidado cuando mueva el aparato. Evite tocar las superficies calientes. Utilice las asas. Utilice protección si fuera necesario.
18. Utilice el aparato únicamente para el fin previsto.
19. Este aparato cocina a presión. El uso inadecuado puede causar lesiones por quemaduras. Asegúrese de que la tapa esté debidamente cerrada antes de empezar a funcionar. Consulte la sección "Preparación para cocinar"
20. No fuerce para extraer la tapa. Asegúrese de que la presión interna se haya liberado completamente antes de abrir la olla a presión.

Consulte la sección “instrucciones de uso”.

21. No llene la olla por encima del nivel MAX (2/3 lleno). Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, tales como el arroz o las verduras deshidratadas, no llene el artefacto más de la mitad (1/2).
22. Utilice una fuente de calor apropiada, según las instrucciones de uso.
23. No pinche los trozos de carne, que pueden hincharse debido al efecto de la presión. Esto podría producir quemaduras.
24. Al cocinar alimentos densos, agite suavemente la olla a presión antes de abrir la tapa para evitar salpicaduras.
25. Verifique siempre, antes de cada utilización, que las válvulas no estén obstruidas. Consulte la sección “instrucciones de uso”.
26. No utilice la olla para freír alimentos a presión.
27. No manipule ninguno de los sistemas de seguridad más allá de lo estipulado en las instrucciones de mantenimiento precisadas en el manual de instrucciones.
28. Utilice únicamente piezas de repuesto originales conforme al modelo correspondiente.
29. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

## Atención:

1. Mantenga las manos y la cara alejadas de la válvula de evacuación y de la tapa mientras el aparato esté en funcionamiento para evitar quemaduras.
2. Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica antes de sacar los alimentos.
3. No toque la tapa durante la cocción o mientras esté calentando.
4. Mantenga libre el área de la posición de bloqueo para garantizar su seguridad.
5. No intente abrir la tapa de la olla si la válvula de seguridad está en movimiento o hay presión interna.

6. Preste atención al flujo de agua caliente proveniente de la descarga de presión al abrir la tapa.
7. La junta de silicona no es un dispositivo de seguridad.
8. Una instalación inadecuada podría causar daños. Lleve a cabo una instalación apropiada.
9. Evite derramar líquidos sobre el conector.

## Instrucciones de uso

Antes de usar este aparato por primera vez, saque todos los accesorios del interior de la olla, lea el manual de usuario detenidamente, especialmente el uso y precauciones para evitar daños físicos.

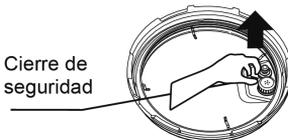
## Funcionamiento



Función opcional de mantenimiento de la presión  
Esta función le permite ajustar el nivel de presión interna deseada presionando el botón "Nivel de Presión". Debe entrar en modo "Ajuste Manual".  
Función de ajuste del tiempo de cocción  
Ajuste el tiempo de cocción presionando el botón "+"/"-". Debe entrar en modo "Ajuste Manual".  
Función de temporizador personalizado  
Seleccione la hora de finalización de la cocción presionando el botón "+"/"-".

## Desmonte e instale el cierre de seguridad y el anillo sellador

Desmonte e instale el cierre de seguridad y el anillo sellador



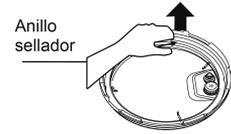
Desmonte:  
Tire hacia arriba

Instale:  
Presione hacia abajo



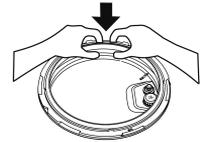
1. Compruebe que el anillo sellador y el cierre de seguridad de la tapa estén correctamente instalados en la tapa superior antes de cada uso.
2. Después de cada uso, limpie el anillo sellador y alrededor del cierre de seguridad para evitar colapsar la cubierta, manténgalo limpio para prevenir malos olores.

Desmonte e instale el cierre de seguridad y el anillo sellador



Desmonte:  
Tire hacia arriba

Instale:  
Presione hacia abajo



1. No tire del anillo sellador, de lo contrario, el anillo puede deformarse y alterar la presión.
2. No use la olla si el anillo sellador está dañado. Cámbielo en un centro de reparación autorizado-

## Uso y mantenimiento del vaso interior

1. No lo vacíe. Podrían aparecer manchas amarillentas o deformaciones en el fondo si permanece vacío durante un largo periodo de tiempo.
2. No lo use para almacenar ácidos, productos alcalinos o productos de conserva durante largos periodos de tiempo. Aunque el vaso interior tiene una excelente resistencia a la corrosión, podría aparecer una pequeña muestra. El tiempo sugerido de mantenimiento de temperatura no debe exceder las 2h.
3. Manténgalo limpio para alargar su vida útil. No lo sumerja en agua durante un largo periodo de tiempo. Limpie el vaso con jabón, un detergente suave o agua tibia para eliminar el polvo, la suciedad y el aceite.
4. No raye el vaso con espátulas de acero. Ablande la comida quemada del fondo con agua y retírela después.

## Preparación para la cocción

1. Abra la tapa correctamente

· Coja el asa de la cubierta superior y gírela en el sentido opuesto de las agujas del reloj hasta que la marca “▼” del borde de la tapa superior apunte a la marca “▲” del borde de la cubierta y levante después la tapa superior.

2. Compruebe que todas las partes y accesorios de la tapa estén bien instalados

· Compruebe que la válvula de seguridad y la válvula de evacuación no estén bloqueadas, asegúrese de que el anillo sellador y el cierre de seguridad estén bien instalados.

3. Retire el recipiente interior y coloque los alimentos y el agua

· La cantidad total de comida y agua no debe exceder la marca de Max del recipiente interior.

4. Introduzca el recipiente interior en la olla.

· Limpie la superficie exterior del recipiente interior para eliminar objetos extraños y líquidos en la superficie de la olla a presión eléctrica.

· Gire el recipiente interior de izquierda a derecho para asegurarse de que está en contacto con la placa de calor interna.

5. Cierre cuidadosamente la tapa · Antes de cerrar la tapa, asegúrese de que el anillo sellador está instalado correctamente.

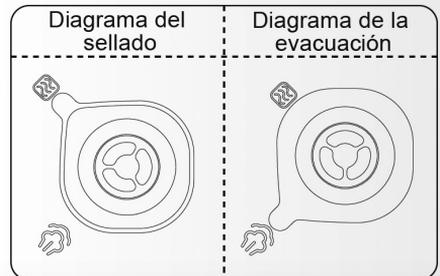
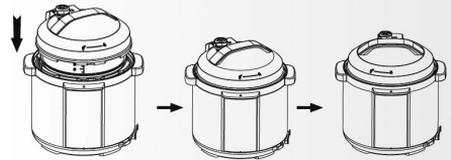
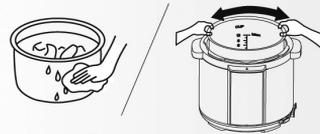
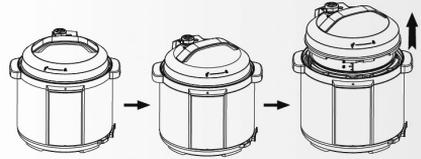
· Coja el asa de la cubierta superior y colóquela con la marca del borde de la cubierta. Coloque la tapa horizontal a la olla y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj 30° aproximadamente hasta que quede perfectamente encajada en la marca “▲” del borde de la carcasa hacia la marca de

“🔒” sobre la tapa.

6. Coloque correctamente la válvula de evacuación.

· Mientras la olla esté en uso, coloque la válvula de evacuación en posición de sellado para que la olla a presión eléctrica se mantenga sellada.

· Para evacuación manual, coloque la válvula de



evacuación en posición de evacuación para que la olla a presión eléctrica se mantenga en estado de evacuación. Mantenga las manos y la cara alejadas de la salida de vapor.

- Compruebe que la válvula de seguridad esté bajada antes de poner la olla en marcha (antes de calendar la olla, la válvula de seguridad debe estar bajada).

## Selección de funciones

### Función general

1. Prepare la cocción siguiendo los métodos descritos en el apartado “Instrucciones de Uso”
2. Encienda la olla. Si los botones no responden mientras está en uso, confirme que la tapa esté bien cerrada en la posición correcta. Los botones no responderán si la tapa no está bien cerrada.
3. Seleccione la función deseada. En modo reposo, presione el botón “Menú” para seleccionar una función, presione el botón “+”/“-” para cambiar de función. Cada función necesita un tiempo de cocción diferente, a mayor cantidad de comida, mayor es el tiempo de cocción.
4. Pulse un botón de función, 10s después, la olla comenzará a seleccionar el programa de la correspondiente función. 10s después de seleccionar la función, la olla eléctrica comenzará a funcionar, pulse el botón “Mantener Calor/ ” para cancelar el modo de cocción actual y volver al modo reposo.
5. Al finalizar la cocción, la olla puede volver a ponerse automáticamente en modo mantener calor. El tiempo en modo mantener calor no debe exceder las 2h.

Al finalizar la cocción, el indicador de la función correspondiente se apaga y se enciende el indicador de mantener calor, la olla hará un sonido y después entrará en modo mantener calor. En modo reposo, pulse el botón “Mantener Calor/ ” y se encenderá el indicador de mantener calor, la olla

hará un sonido y entrará en modo mantener calor.

### Consejo:

En cualquier estado, pulse el botón “Mantener calor/ ” para cancelar el modo de cocción actual y volver al modo reposo. Cuando la olla está en funcionamiento, es normal que haga algún ruido, relájese.

Cuando se cocinan pequeñas cantidades de comida, el recipiente interno podría subir al abrir la tapa, agite la tapa para hacer que el recipiente interno caiga en la olla y después retire la tapa.

### Abra cuidadosamente la tapa

1. Desenchufe la olla o retírela de la corriente eléctrica.

2. Modo evacuación

A. Abra la tapa rápidamente

Coloque la válvula de evacuación en la posición abierta hasta que la válvula de seguridad baje (para alimentos sólidos) B. Abra la tapa de manera normal.

Deja que la olla a presión eléctrica se enfríe hasta que la válvula de seguridad baje.

3. Abra la tapa

Gire la tapa en el sentido contrario de las agujas del reloj con la mano izquierda hasta que se abra completamente.

Levante la cubierta con la mano derecha para abrir la tapa.

No abra la tapa antes de que la presión de la olla se haya liberado completamente. No fuerce su apertura.

No tire de la válvula de escape al girarla.

Tras cocinar alimentos líquidos como sopa y purés, no mueva la válvula de evacuación, retire la olla de la corriente eléctrica para dejar que se enfríe hasta que baje la válvula de seguridad y pueda abrir la tapa.

Tras cocinar grandes cantidades de comida, se recomienda mantener el calor un rato antes de abrir la tapa.

---

## Instrucciones de funcionamiento

Función	Instrucciones
Reposo	Tras enchufar la olla, entrará automáticamente en modo reposo. La pantalla digital parpadeará “----”
Carne	<p>1. Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de “Menú”. Se encenderá el indicador “<hr/><p>9</p></p>

Aves	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de “Menú”. Se encenderá el indicador  y en la pantalla parpadeará “P01”, pulse “+” una vez y en la pantalla aparecerá “P02”. 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo “Estofado” y en la pantalla aparecerá “P02”, y comenzará la cuenta atrás cuando aumente la presión en la olla.</li><li>2. Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de “Menú” pulse el botón de “Temporizador Personalizado” de nuevo y el indicador de “Temporizador Personalizado” parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de “+”/“-” para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo “Aves” y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás.</li><li>3. Pulse el botón de  para salir del modo de cocción actual.</li></ol>
------	--

Verduras	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de “Menú”. Se encenderá el indicador  y en la pantalla parpadeará “P01”, pulse “+” dos veces y en la pantalla aparecerá “P03”. 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo “Verduras” y en la pantalla aparecerá “P03”, y comenzará la cuenta atrás cuando aumente la presión en la olla.</li><li>2. Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de “Menú” pulse el botón de “Temporizador Personalizado” de nuevo y el indicador de “Temporizador Personalizado” parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de “+”/“-” para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo “Verduras” y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás.</li></ol> <p>Pulse el botón de  para salir del modo de cocción actual.</p>
----------	--

Al vapor	<p>1.Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de “Menú”. Se encenderá el indicador “” y en la pantalla parpadeará “P01”, pulse “+” tres veces y en la pantalla aparecerá “P04”. 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo “Al vapor” y en la pantalla aparecerá “P04”, y comenzará la cuenta atrás cuando aumente la presión en la olla.</p> <p>2.Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de “Menú” pulse el botón de “Temporizador Personalizado” de nuevo y el indicador de “Temporizador Personalizado” parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de “+”/“-” para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo “Al vapor” y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás.</p> <p>Pulse el botón de “” para salir del modo de cocción actual.</p>
----------	---

Sofrito	<p>1. Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de “Menú”. Se encenderá el indicador “” y en la pantalla parpadeará “P01”, pulse “+” cuatro veces y en la pantalla aparecerá “P05”. 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo “Sofrito” y en la pantalla comenzará la cuenta atrás “0:30”.</p> <p>2. Pulse el botón de “” para salir del modo de cocción actual. Retire la tapa para utilizar esta función.</p>
---------	---

A fuego lento	<p>1.Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de “Menú”. Se encenderá el indicador “” y en la pantalla parpadeará “P01”, pulse “+” cinco veces y en la pantalla aparecerá “P06”. 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo “A fuego lento” y en la pantalla comenzará la cuenta atrás “8:00”. Pulse el botón de “” para salir del modo de cocción actual.</p>
---------------	--

Arroz blanco	<p>1. Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de “Menú”. Se encenderá el indicador “” y en la pantalla parpadeará “P01”, pulse “+” seis veces y en la pantalla aparecerá “P07”. 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo “Arroz Blanco” y en la pantalla aparecerá “P07”. La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla.</p> <p>2. Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de “Menú” pulse el botón de “Temporizador Personalizado” de nuevo y el indicador de “Temporizador Personalizado” parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de “+”/“-” para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo “ Arroz Blanco” y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás.</p> <p>Pulse el botón de “” para salir del modo de cocción actual.</p>
--------------	--

Legumbres remojadas	<p>.Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de “Menú”. Se encenderá el indicador “” y en la pantalla parpadeará “P01”, pulse “+” siete veces y en la pantalla aparecerá “P08”. 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo “Legumbres remojadas” y en la pantalla aparecerá “P08”. La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla.</p> <p>2. Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de “Menú” pulse el botón de “Temporizador Personalizado” de nuevo y el indicador de “Temporizador Personalizado” parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de “+”/“-” para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo “ Legumbres remojadas” y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás.</p> <p>3. Pulse el botón de “” para salir del modo de cocción actual.</p>
---------------------	--

Legumbres	<p>1. Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de “Menú”. Se encenderá el indicador  y en la pantalla parpadeará “P01”, pulse “+” ocho veces y en la pantalla aparecerá “P09”. 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo “Legumbres” y en la pantalla aparecerá “P09”. La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla.</p> <p>2. Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de “Menú” pulse el botón de “Temporizador Personalizado” de nuevo y el indicador de “Temporizador Personalizado” parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de “+”/“-” para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo “ Legumbres” y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás.</p> <p>3. Pulse el botón de  para salir del modo de cocción actual.</p>
-----------	---

Caldos	<p>1.Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de “Menú”. Se encenderá el indicador  y en la pantalla parpadeará “P01”, pulse “+” nueve veces y en la pantalla aparecerá “P10”. 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo “Caldo” y en la pantalla aparecerá “P10”. La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla.</p> <p>2. Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de “Menú” pulse el botón de “Temporizador Personalizado” de nuevo y el indicador de “Temporizador Personalizado” parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de “+”/“-” para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo “ Caldo” y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás.</p> <p>3. Pulse el botón de  para salir del modo de cocción actual.</p>
--------	---

Curry	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de “Menú”. Se encenderá el indicador “” y en la pantalla parpadeará “P01”, pulse “+” diez veces y en la pantalla aparecerá “P11”. 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo “Curry” y en la pantalla aparecerá “P11”. La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla.</li><li>2. Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de “Menú” pulse el botón de “Temporizador Personalizado” de nuevo y el indicador de “Temporizador Personalizado” parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de “+”/“-” para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo “Curry” y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás.</li><li>3. Pulse el botón de “” para salir del modo de cocción actual.</li></ol>
-------	---

Purés	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de “Menú”. Se encenderá el indicador “” y en la pantalla parpadeará “P01”, pulse “+” once veces y en la pantalla aparecerá “P12”. 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo “Caldo” y en la pantalla aparecerá “P12”. La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla.</li><li>2. Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de “Menú” pulse el botón de “Temporizador Personalizado” de nuevo y el indicador de “Temporizador Personalizado” parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de “+”/“-” para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo “Puré” y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás.</li><li>3. Pulse el botón de “” para salir del modo de cocción actual.</li></ol>
-------	--

Cereales	<p>Granos Integrales</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de “Menú”. Se encenderá el indicador  y en la pantalla parpadeará “P01”, pulse “+” doce veces y en la pantalla aparecerá “P13”. 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo “Legumbres remojadas” y en la pantalla aparecerá “P13”. La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla.</li> <li>2. Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de “Menú” pulse el botón de “Temporizador Personalizado” de nuevo y el indicador de “Temporizador Personalizado” parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de “+”/“-” para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo “ Legumbres remojadas” y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás.</li> <li>3. Pulse el botón de  para salir del modo de cocción actual.</li> </ol>
----------	---

Potaje	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de “Menú”. Se encenderá el indicador  y en la pantalla parpadeará “P01”, pulse “+” trece veces y en la pantalla aparecerá “P14”. 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo “Potaje” y en la pantalla aparecerá “P14”. La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla.</li> <li>2. Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de “Menú” pulse el botón de “Temporizador Personalizado” de nuevo y el indicador de “Temporizador Personalizado” parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de “+”/“-” para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo “ Potaje” y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás.</li> <li>3. Pulse el botón de  para salir del modo de cocción actual.</li> </ol>
--------	---

Casquería	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de “Menú”. Se encenderá el indicador  y en la pantalla parpadeará “P01”, pulse “+” catorce veces y en la pantalla aparecerá “P15”. 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo “Casquería” y en la pantalla aparecerá “P15”. La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla.</li><li>2. Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de “Menú” pulse el botón de “Temporizador Personalizado” de nuevo y el indicador de “Temporizador Personalizado” parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de “+”/“-” para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo “Casquería” y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás.</li><li>3. Pulse el botón de  para salir del modo de cocción actual.</li></ol>
-----------	--

Configuración manual	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de “Configuración Manual”. Se encenderán los indicadores de “Configuración Manual” y de “High” y en la pantalla aparecerá “30”. Pulse el botón de “Temporizador” y después pulse el botón de “+”/“-” para ajustar el tiempo de cocción. 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar y en la pantalla aparecerá . La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla.</li><li>2. Cocción preconfigurada: En modo reposo, presione el botón de “Configuración Manual”. Se encenderán los indicadores de “Configuración Manual” y de “High” y en la pantalla aparecerá “30”. Pulse el botón de “Temporizador Personalizado” de nuevo y el indicador de “Temporizador Personalizado” parpadeará en la pantalla. Pulse el botón de “+”/“-” para ajustar los minutos en franjas de 10 minutos. 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar y en la pantalla aparecerá . La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla.</li><li>3. Pulse el botón de  para salir del modo de cocción actual.</li></ol>
----------------------	---

---

## **Función mantener el calor**

- Tras finalizar la cocción, la olla entra automáticamente en modo mantener calor; se encenderá el indicador de mantener calor.
- En modo reposo, puede presionar el botón de “Mantener Calor” para mantener la temperatura
- La temperatura en este modo es de 60-80°C
- El modo mantener calor no debe exceder las 2h

## **Revisiones diarias y mantenimiento**

- Use la olla con cuidado para una vida útil más larga. Haga las revisiones necesarias.

Si ocurre lo siguiente	Soluciones
<ul style="list-style-type: none"><li>· El cable y el enchufe se han dilatado, deformado, dañado y el color ha cambiado.</li><li>· Una parte del cable y el enchufe están más calientes.</li><li>· El cable es flexible y la corriente eléctrica es discontinua.</li><li>· La olla no calienta de manera normal y genera malos olores.</li><li>· La olla hace ruidos extraños o vibra cuando está enchufada.</li></ul>	Deje de usar la olla y llévela a un centro de reparación autorizado.
Hay polvo o suciedad en el enchufe.	Elimine el polvo y la suciedad

## Precauciones de seguridad

Para evitar daños físicos o materiales, lea con atención las siguientes instrucciones de seguridad.

### Atención:

Use una toma de corriente 220V~240V

- Una tensión diferente puede ocasionar incendios o descargas eléctricas.
- El uso de un enchufe inapropiado podría ocasionar un cortocircuito.

Queda prohibido el uso de otra tapa

- Queda estrictamente prohibido el uso de otra tapa durante el funcionamiento de la olla. El uso de una tapa que no sea la original no está permitido ya que podría afectar al rendimiento de la olla y poner en riesgo la seguridad del usuario. No introduzca objetos extraños
- Está prohibido introducir piezas de metal, agujas y objetos extraños ya que esto podría causar descargas eléctricas o anomalías.

No modifique el producto

- La modificación o reparación por personal no profesional está prohibida.
- Esta violación podría causar un incendio o descarga eléctrica.
- La reparación o sustitución de alguno de los componentes debe llevarla a cabo un servicio autorizado.

Extreme la precaución al abrir la tapa

- Cuando la corriente eléctrica no esté funcionando y no haya presión en el recipiente interior,
- Cuando la corriente eléctrica esté funcionando, la presión de la olla aumenta, la válvula sube. No intente abrir la tapa hasta que la presión se haya liberado.

Si le resulta difícil abrir la tapa, no la fuerce, ya que esto podría causar quemaduras o daños físicos.

No enchufe más aparatos a la toma de corriente

- Un enchufe de un nivel superior a 10A debe utilizarse solo; si se usa junto con otros electrodomésticos, podrían producirse anomalías o incluso incendios.

No use el cable si está dañado

- Cambie el cable por un cable especial o por un cable de un vendedor autorizado o centro de reparación.

Mantenga el aparato fuera del alcance de bebés y niños pequeños.

Para evitar descargas eléctricas, quemaduras y otros accidentes graves.

No sumerja la olla ni la moje

- Esto podría causar descargas eléctricas o cortocircuitos.

Revisión periódica

- Revise periódicamente el cierre de seguridad y la válvula de evacuación para asegurarse de que no estén obstruidas;
- No cubra la válvula de evacuación con objetos pesados ni la sustituya

Atención:

No toque nunca el cable eléctrico con las manos húmedas

- Para evitar una descarga eléctrica.

Desenchufe el aparato cuando no vaya a utilizarlo

- De lo contrario, podrían producirse fugas, un incendio o daños en el aparato.

---

No toque la tapa mientras la olla está en funcionamiento

- Cuando el aparato está funcionando, la tapa alcanza temperaturas muy altas. No la toque, podría quemarse.

Use únicamente el recipiente original

- Cuando hay objetos extraños en el fondo del recipiente o en la superficie de la placa de calentamiento, retírelos antes de usar la olla, de lo contrario podría causar anomalías en el funcionamiento.

Para mover el aparato, agarre el asa del cuerpo de la olla

- Cuando mueva el aparato, no sujete directamente el asa de la tapa, para evitar que se caiga.

Agarre el enchufe para desenchufarlo.

- Cuando desenchufe el aparato, agarre el enchufe.
- No tire del cable, esto podría dañarlo y causar una descarga eléctrica o un cortocircuito.

Cuando la olla esté en funcionamiento, no acerque las manos a los orificios de salida de vapor.

- Durante el proceso de cocción, nunca acerque las manos a los orificios de salida de vapor para evitar quemaduras
- Durante la cocción nunca cubra el respiradero con ropa u otros objetos.

La cantidad total de alimentos y agua no debe exceder la marca de MAX

- La cantidad total de alimentos y agua no debe exceder la marca de MAX; de lo contrario, los alimentos no se cocinarán correctamente y el aparato podría fallar.

No utilice otro aparato para calentar el recipiente

- Para evitar fallos y deformaciones. Utilice únicamente el recipiente original.

No use el aparato en los siguientes lugares

- Superficies inestables;
- Cerca del agua o del fuego;
- Cerca de paredes y muebles
- Expuesto directamente a la luz solar o salpicaduras de aceite.

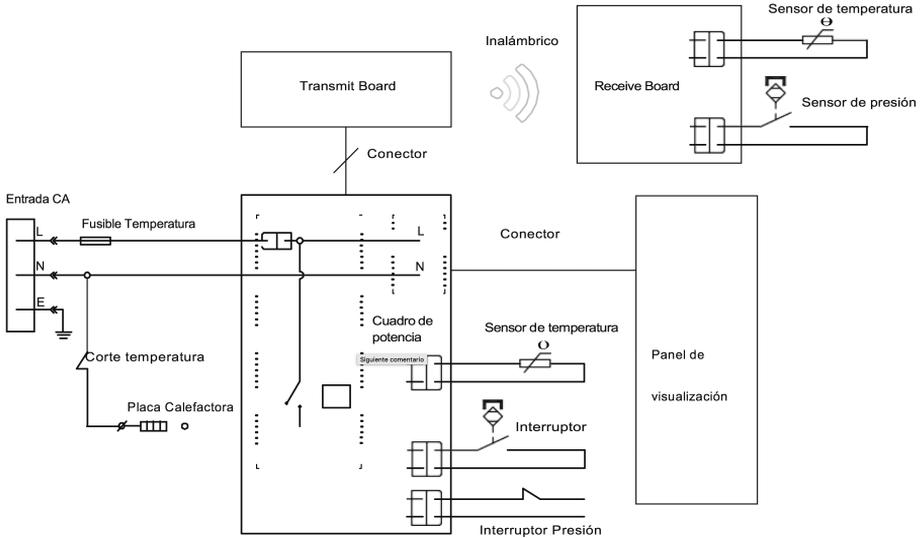
## Almacenamiento del aparato

- Lave la olla periódicamente y retire el aceite y la suciedad de la superficie sobre la que vaya a colocar la olla.
- Coloque la olla a 30cm del resto de electrodomésticos.

## Limpieza y mantenimiento

1. Limpie el producto tras cada uso.
2. Antes de realizar la limpieza o el mantenimiento, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe.
3. Retire el recipiente interior y lávelo con detergente. Después aclárelo bien con agua y séquelo con un trapo suave.
4. Lave la parte interior de la tapa con agua, puede retirar el anillo sellador, la válvula de seguridad y el cierre de seguridad para lavarlos y vuelva a colocarlos en su posición original. Seque el interior de la tapa con un trapo.
5. Pase un trapo por la tapa y el exterior del aparato para limpiarlo. No moje el cuerpo de la olla.

## Diagrama de circuitos



## Resolución de problemas

Quando ocurra lo siguiente, no es un defecto del aparato, revíselo bien antes de enviarlo al centro de reparaciones.

S/N	Problema	Causa	Solución
1	Dificultad para cerrar la tapa	No ha instalado correctamente la junta de cierre	Instale correctamente la junta de cierre
		La válvula de seguridad se atasca con la varilla	Empuje la varilla con cuidado
2	Dificultad para abrir la tapa	Válvula de seguridad subida	Presione suavemente la válvula
		Hay presión en el interior de la olla	Abra la tapa cuando la presión se

S/N	Problema	Causa	Solución
3	El vapor se escapa por la tapa	No ha instalado correctamente la junta de cierre	Instale correctamente la junta de cierre
		Restos de comida en la junta de cierre	Limpie la junta de cierre
		Junta de cierre dañada	Cambie la junta de cierre
		La tapa no se ha cerrado correctamente	Cierre correctamente la tapa
4	El vapor se escapa por la válvula	Restos de comida en la válvula	Limpie la válvula
		Válvula desgastada	Cambie la válvula
5	La válvula no sube	Agua y alimentos insuficientes en el	Añada más agua y alimentos
		El vapor se escapa por la tapa o por la válvula	Envíe el aparato al centro de reparación
6	Sale vapor de la válvula de escape sin parar	La válvula no está en posición de sellado	Coloque la válvula de escape en
		Fallo de control de presión	Envíe el aparato al centro de reparación
7	El indicador no se enciende	El enchufe no hace contacto	Compruebe el enchufe
8	Arroz a media cocción o demasiado duro	Agua insuficiente	Añada más agua
		Tapa abierta antes de tiempo	Al terminar la cocción, mantenga la tapa cerrada durante 5 minutos
9	Arroz pasado	Demasiado agua	Disminuya la cantidad de agua
10	Aparece E1 en la pantalla	Error del botón sensor	
	Aparece E2 en la pantalla	Error del botón sensor	
	Aparece E5 en la pantalla	Error del botón sensor de la tapa	

S/N				
10	Todos los indicadores parpadearán	Aparece E6 en la pantalla	Error del botón sensor de la tapa	Envíe el aparato al centro de reparación
		Aparece E8 en la pantalla	Error de cambio de presión	
		Aparece E11 en la pantalla	Error de comunicación PCB	
		Aparece E12 en la pantalla	Error de comunicación PCB	
		Aparece E13 en la pantalla	Sensor flotante circuito abierto/cerrado	
		Aparece E14 en la pantalla	Error del sensor flotante	
		Aparece E15 en la pantalla	Error del sensor de temperatura	
		Aparece E17 en la pantalla	Error PCB	
		Aparece E18 en la pantalla	Error PCB	
		Aparece EC en la pantalla	La tapa no se ha colocado correctamente	

Si el problema persiste tras realizar las comprobaciones anteriores, póngase en contacto con un centro de reparación autorizado.





## Información de reciclaje

Como consumidor responsable, una vez acabada la vida útil del producto debe depositarlo en un centro de recogida de residuos para su posterior tratamiento y reciclado. Nunca lo tire a la basura. De ésta manera contribuye a la mejora y cuidado del medio ambiente.

### Declaración de conformidad

Este aparato cumple con las normas de Compatibilidad Electromagnética (CEM) establecidas por la Directiva Europea 2014/30/EU y las Regulaciones para Bajo Voltaje (2014/35/EU).

## Garantía

El periodo de garantía de este aparato es de 24 meses a partir de su fecha de compra, quedando cubiertos los términos de garantía establecidos por la ley vigente en cada país. Para que la garantía sea efectiva, presentar la factura de compra en el momento de la solicitud.

Durante el periodo de garantía, se subsanará cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, bien sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

Esta garantía no es válida por defectos causados como resultado de:

1. Mal uso, abuso o negligencia.
2. Uso profesional.
3. Intento de reparación por personal no autorizado.
4. Desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.
5. Daños causados por accesorios y objetos externos, sustancias o accidentes.

En caso de reclamación bajo garantía, diríjase al punto de venta donde adquirió el producto.

Ehlis, S.A. declina toda responsabilidad en caso de accidente por uso inadecuado del aparato o incumplimiento de las instrucciones de uso y mantenimiento.