

GRÖNER

Tu hogar, nuestro propósito

MANUAL DE INSTRUCCIONES

OLLA A PRESIÓN PREMIUM

OYBW60100H2



NO UTILICE ESTE PRODUCTO HASTA QUE HAYA LEÍDO
ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

ÍNDICE

Bienvenida y garantía	3	
	4	Instrucciones de seguridad y advertencias
Conoce tu Olla a Presión	10	
	16	Instrucciones de uso
Extracción segura de la tapa	30	
	31	Cuidado y mantenimiento
Solución de problemas	33	
	34	Tener en cuenta
Servicio técnico y contacto Gröner	35	



BIENVENIDA Y GARANTÍA

BIENVENIDA

Estimado cliente:

Gracias por comprar nuestra Olla a Presión que está diseñada para ser usada fácilmente y acompañarle por largo tiempo en sus preparaciones culinarias. Antes de usar su nuevo producto, por favor lea rigurosamente este manual de instrucciones y guárdelo para futuras referencias.

GARANTÍA

Su producto viene con una póliza de garantía de nuestro Servicio Técnico Oficial. Por favor lea las condiciones que se detallan en aquella póliza y conserve su boleta como comprobante de compra para asegurarse de no perder su garantía.

Su producto cuenta con un año de garantía desde la fecha de compra. Mantenga el recibo, ya que puede ser requerido por nuestro Servicio Técnico al momento de hacer valer su garantía. Los daños y perjuicios a personas, animales, y/o propiedad como resultado de una instalación defectuosa, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

Ante cualquier duda con respecto a la vigencia de su garantía o necesidad de atención, contáctese con nosotros, al **(+56) 2 22180010** o al correo: **contacto@groner.cl**.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

01. Lea atentamente todas las instrucciones antes de operar el aparato.
02. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, capacidades sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
03. Los niños deben ser supervisados para asegurar de que no jueguen con el aparato.
04. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
05. Este aparato está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
06. Áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo: casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial: ambientes tipo cama y desayuno.
07. No sumerja el aparato.
08. **ADVERTENCIA:** La abertura de llenado no debe abrirse durante el uso.
09. **ADVERTENCIA:** Las superficies del elemento calefactor están sujetas a calor residual después de su uso.
10. **ADVERTENCIA:** Un mal uso de su olla a presión podría significar un riesgo de lesiones.
11. Los conductos del regulador de presión que permiten la salida del vapor deben revisarse periódicamente para asegurarse de que no estén obstruidos.
12. El recipiente no debe abrirse hasta que la presión haya disminuido lo suficiente.
13. Consulte "Extracción segura de la tapa" en la página 30 para más detalles sobre como abrir el recipiente de manera segura.
14. El recipiente no debe abrirse hasta que la presión haya disminuido lo suficiente.
15. **PRECAUCIÓN:** Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la alimentación. No debe sumergir el aparato. No utilice productos abrasivos para la limpieza de las piezas o accesorios que están en contacto con alimento.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

16. **PRECAUCIÓN:** Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de la alimentación.
17. Este artefacto no está diseñado para ser operado a través de un temporizador externo o un sistema independiente de control remoto.
18. **PRECAUCIÓN:** las partes accesibles pueden calentarse cuando se utilizan con aparatos de cocina. Puede causar quemaduras, nunca toque las superficies calientes del aparato y tenga cuidado, dejar enfriar antes de guardar. Use el mango y las agarraderas cuando sea necesario.
19. Este artefacto cocina bajo presión cuando se utilizan las funciones de cocción a presión. El uso incorrecto puede provocar lesiones por quemaduras. Asegúrese de que el aparato esté bien cerrado antes de operarla. Consulte las instrucciones de funcionamiento.
20. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
21. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente y/o en un horno caliente.
22. No altere los mecanismos de seguridad ni intente reparar el producto, ya que esto anulará la garantía. Consulte la sección "Cuidado y mantenimiento" sobre como mantener correctamente la olla a presión.
23. No utilice el aparato al aire libre. Manténgalo alejado de fuentes de calor o superficies calientes, luz solar directa, humedad, materiales inflamables, unidades de calefacción y bordes afilados.
24. En caso de sobrecalentamiento, apague y desenchufe inmediatamente la olla a presión. No intente mover el aparato si está sobrecalentado.
25. No coloque ningún objeto encima de la válvula de liberación de presión mientras se libera el vapor de la olla a presión.
26. No se incline sobre la olla a presión en ningún momento mientras se está cocinando.
27. Esta olla a presión no debe usarse con fines médicos. No está diseñado para alcanzar la temperatura requerida para la esterilización.
28. Limpie las partes desmontables con una esponja suave y líquido no abrasivo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

29. Limpie el interior y el exterior del aparato con una esponja o un paño húmedo. Consulte la sección "Limpieza" de las instrucciones de uso.

30. No permita que entre líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.

31. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.

32. Siempre desenchufe su aparato: después de usarlo, para moverlo o para limpiarlo.

33. Verifique que el voltaje de su red de corriente corresponde al voltaje indicado en la placa de características que está en el aparato.

34. Asegúrese de que todas las partes de la válvula de liberación de presión y la válvula de flotador estén limpias y ensambladas correctamente antes de cada uso.

35. Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.

36. No haga funcionar el aparato sin supervisión. Si sale de la habitación siempre debe apagar el aparato. Retire el enchufe de la corriente.

37. Para desconectar la unidad de una fuente de alimentación, presione "Stop/Cancelar" y a continuación retire el enchufe del tomacorriente.

38. Debido al aumento de calor y vapores, no coloque el aparato debajo de armarios.

39. En caso de incendio, desenchufe el aparato y apague las llamas con un paño de cocina húmedo.

40. No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

41. No se recomienda el uso de otros accesorios.

42. Es extremadamente importante llenar la olla a presión con líquido antes de la operación. Nunca cocine sin líquido; si lo hace, puede hacer que el aparato se sobrecaliente y dañe los mecanismos de seguridad.

43. No coloque carnes o pescados congelados en la olla a presión. Asegúrese siempre que la carne y el pescado estén descongelados antes de cocinarlos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

44. Si cocina carne con tripa, como un embutido o salchicha, puede producirse hinchazón cuando se cocina a presión. Perforar la piel después de cocinar puede provocar ráfagas de líquido caliente.

45. El anillo sellado de silicona crea un sello de presión entre la tapa y la olla. Mantenga el anillo de sellado completamente limpio y libre de grietas o deterioro.

46. No rompa el anillo de sellado de silicona. No lo reemplace con otros anillos de sellado de goma ni use una correa de tensión para sellar la olla a presión.

47. Revise y lave el filtro antiobstrucción y la válvula de liberación de presión con regularidad para evitar cualquier tipo de obstrucción.

48. No intente abrir la tapa mientras la válvula de flotador aún está levantada.

49. No coloque nada ni use otros objetivos para reemplazar la válvula de liberación de presión.

50. Nunca use una toalla para obstruir el espacio entre la tapa y el borde de la carcasa.

51. Se debe mantener el fondo de la olla interior y la placa calefactora limpias. No coloque la olla interior sobre otras fuentes de calor. No reemplace la olla interior con otros recipientes.

52. No intente mover la olla a presión mientras está cocinando. Espere hasta que se enfríe para moverla. Mueva el aparato utilizando las manijas incorporadas. No intente sujetar la olla a presión desde el asa de la tapa.

53. No desmonte el aparato por su cuenta ni utilice piezas de repuesto diferentes de la marca.

54. Limpie y coloque correctamente el vaso de recolección de agua antes de cada uso.

55. Es posible que experimente algo de humo saliendo del aparato durante los primeros usos debido al calentamiento inicial de los materiales. Esto es normal.

56. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o retirar piezas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

57. No deje que el cable de alimentación cuelgue de los bordes de las mesas o mostradores, ni que toque superficies calientes ya que puede presentar un peligro de tropiezo.

58. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir lesiones resultantes de enredos y tropiezos. Si se utiliza un cable de extensión, la clasificación eléctrica del cable debe ser de al menos 220 V/20 A. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del borde de una mesa o mostrador donde pueda estar tirado o tropezarse accidentalmente.

59. Mantenga los materiales de empaque (bolsa plástica, espuma, clavos, etc...) alejado de los niños. Por favor deseche los materiales de empaque de una manera responsable con el medioambiente.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

NOTA

Este aparato tiene un enchufe de conexión a tierra de tres clavijas. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe solo encajará de una manera en un tomacorriente con conexión a tierra que sea de fácil acceso. NO intente modificar el enchufe de ninguna manera si no encaja en el tomacorriente.



Al mover la unidad, sostenga la olla a presión por sus asas.



Mantener fuera del alcance de bebés y niños pequeños.

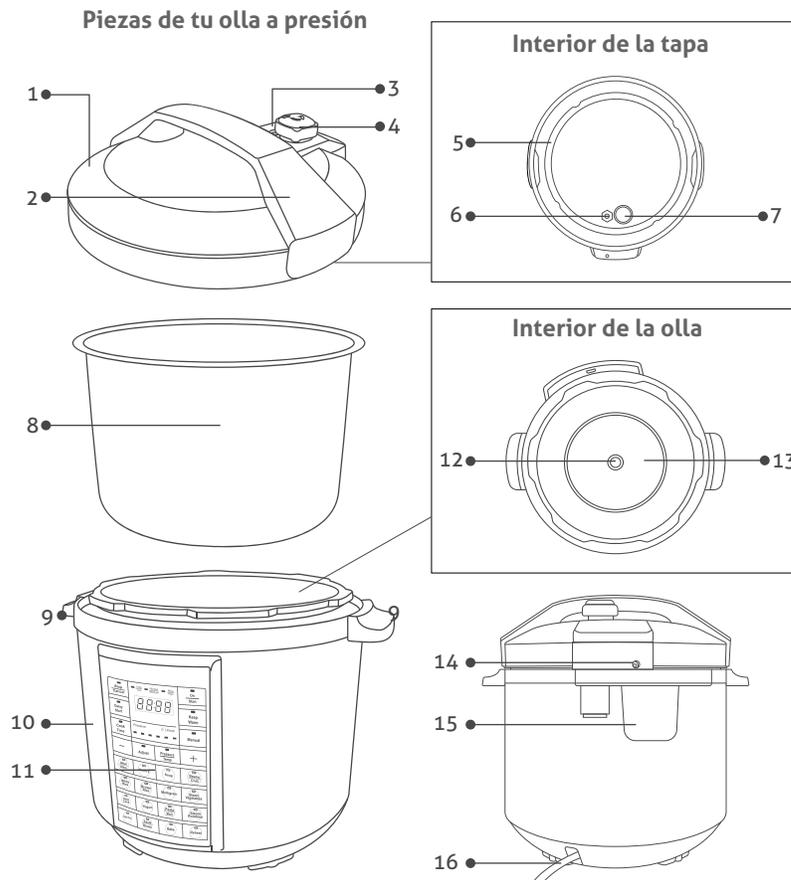


NO use ninguna otra tapa.



NO toque la tapa ni la superficie de acero inoxidable mientras caliente o cocina.

CONOCE TU OLLA A PRESIÓN



Contenido:

- 1 x Olla a presión eléctrica
- 1 x Cuchara
- 1 x Cucharón
- 1 x Taza medidora
- 1 x Manual de usuario

01. Tapa

02. Asa de la tapa

03. Válvula de flotador

04. Válvula de liberación de presión

05. Anillo de sellado

06. Anillo de sellado de la válvula de flotador

07. Filtro antiobstrucción

08. Olla de cocción interior

09. Manillas

10. Base de calentamiento

11. Panel de control

12. Sensor de olla interior

13. Placa calefactora

14. Seguro

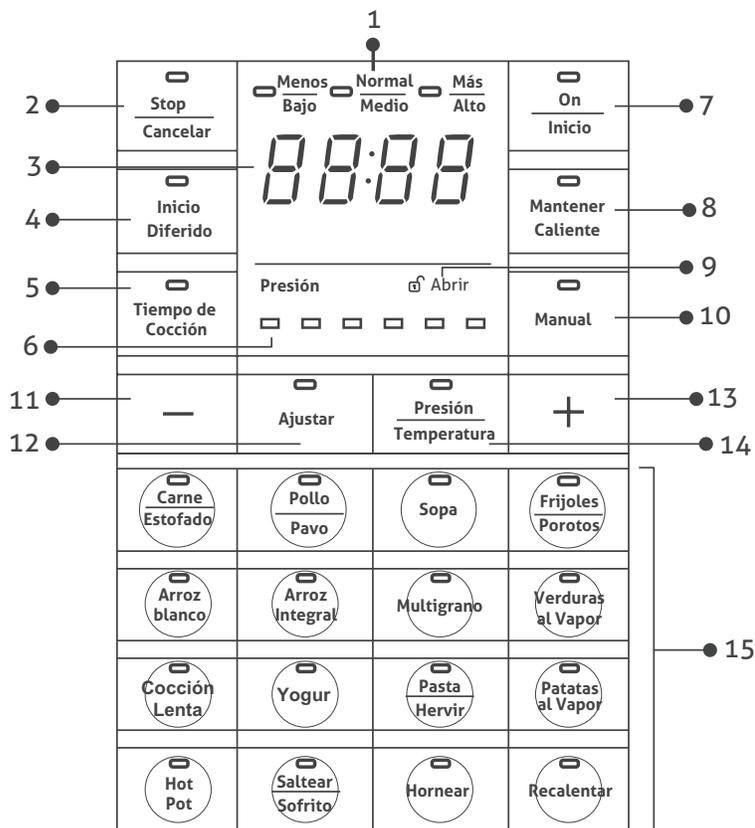
15. Vaso de recogida de agua

16. Cable de alimentación

CONOCE TU OLLA A PRESIÓN

Panel de Control

01. Indicador de ajuste
02. Botón Stop/Cancelar
03. Pantalla digital
04. Botón de inicio diferido
05. Botón tiempo de cocción
06. Indicador de nivel de presión
07. Encendido/Inicio
08. Botón mantener caliente
09. Indicador de desbloqueo
10. Botón manual
11. Disminuir
12. Botón ajustar
13. Aumentar
14. Botón de presión/temperatura
15. Funciones de cocción



DATOS TÉCNICOS

Fuente de alimentación	CA 220V / 60Hz
Potencia nominal	1050W
Capacidad	6 litros (6.3 cuartos)
Presión de trabajo:	40 - 70 kPa (5,8 - 10 PSI)
Temperatura de trabajo presurizada:	113° - 115°C (235° - 239°F)

CONOCE TU OLLA A PRESIÓN

Descripciones en la pantalla

	La unidad está en espera
	La función ha sido cancelada
	La unidad se está calentando/presurizando
	La tapa no está bien cerrada
	Tiempo de visualización para configuraciones de cocción no presurizadas NOTA: La pantalla cambiará entre el tiempo de cocción y la temperatura cada dos segundos.
	Tiempo de visualización para ajustes de cocción presurizados
	Función del yogur
	Función de pasteurización
	Función Jiu niang

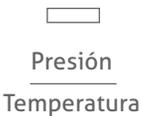
CONOCE TU OLLA A PRESIÓN

Panel de Control

BOTÓN	FUNCIÓN
<input type="checkbox"/> On Inicio	Inicia cualquier función de cocción seleccionada.
<input type="checkbox"/> Stop Cancelar	Cancela cualquier proceso de cocción; también cancela las selecciones que se realicen. NOTA: La pantalla mostrará "OFF" después de pulsar 'Stop/Cancelar', lo que indica que la olla a presión ha dejado de cocinar. La olla a presión entrará en modo de espera, mostrando <input type="text" value="- :- -"/> después de 3 minutos.
<input type="checkbox"/> Manual	Activar el modo de cocción manual a presión en el aparato, le permite personalizar completamente la configuración de cocción. (Consulte la sección de "Modo de cocción manual").
<input type="checkbox"/> Tiempo de cocción	Presione el botón 'Tiempo de cocción' y luego use los botones '+' o '-' para ajustar el tiempo deseado para cualquier función de cocción. La pantalla parpadeará 5 veces antes de que se ajuste el tiempo deseado.
<input type="checkbox"/> Inicio diferido	Esta función permite retrasar la hora de inicio de su cocción. 1.- Seleccione una función de cocción y, a continuación, pulse el botón "Inicio diferido". 2.- Utilice los botones '+' o '-' para cambiar la hora de inicio diferido. Puede retrasar la hora de inicio de la olla a presión de 30 minutos a 12 horas. 3.- Presione 'On/Inicio' cuando esté listo para iniciar el proceso de retraso. 4.- La unidad emitirá un pitido cuando haya comenzado la cocción. NOTA: Esta función de retardo no funciona con los modos 'Yogur', 'Pasta/Hervir', 'Hot Pot', 'Salteado/Dorar', 'Recalentar' y 'Manual'.
<input type="checkbox"/> Ajustar	Esta función actúa como una guía de inicio rápido para ayudarlo a cocinar mejor sus alimentos. El botón 'Ajustar' tiene tres propósitos diferentes en la olla a presión: 1.- Cambiar el tiempo de cocción para todas las funciones de cocción a presión (excepto para el modo 'Manual' y 'Pasta/Hervir'), así como el modo 'Cocción lenta'. 2.- Cambiar la temperatura en las funciones 'Cocción lenta', 'Saltear / Dorar', 'Hot Pot' y 'Recalentar'. 3.- Selección de diferentes programas de cocción en la función 'Yogur'. NOTA: Al cambiar manualmente el tiempo de cocción para las funciones de cocción a presión, se desactivará la función "Ajustar".

CONOCE TU OLLA A PRESIÓN

Panel de Control

BOTÓN	FUNCIÓN
 <p>Presión Temperatura</p>	<p>Cambio del nivel de presión y la temperatura</p> <p>Utilice el botón 'Presión/Temperatura' para ajustar la presión o la temperatura de una función de cocción. Hay seis niveles de presión diferentes para ayudar a cocinar mejor los alimentos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Seleccione la función de cocción que desee. 2.- Presione el botón 'Presión/Temperatura', luego use los botones '+' o '-' para aumentar o disminuir la temperatura o la presión de la función de cocción seleccionada. La pantalla parpadeará 5 veces antes de que se ajuste la temperatura o presión seleccionada. <p>NOTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La presión de trabajo para el nivel 1 es de 5,8 PSI (40 kPa), mientras que la presión para el nivel 6 es de 10 PSI (70 kPa). - Se recomienda cocinar alimentos tiernos, como verduras, en los niveles de presión más bajos. - La presión de trabajo real puede variar según la cantidad de alimentos y líquidos que se cocinen.
 <p>Mantener Caliente</p>	<p>La función de calentamiento mantiene los alimentos calientes hasta que esté listo para comer. Siga los pasos a continuación para configurar manualmente la función de calentamiento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Presione el botón 'Mantener caliente'. 2.- Presione 'Presión / Temperatura' y use los botones '+' o '-' para ajustar la temperatura de calentamiento de 60 ° a 99 ° C (140 ° a 210 ° F). 3.- Presione el botón 'Tiempo de cocción' y use los botones '+' o '-' para ajustar el tiempo de calentamiento en incrementos de 10 minutos. Puede ajustar el tiempo desde 10 minutos hasta 99 horas y 30 minutos. 4.- Presione el botón "On / Inicio" una vez que haya configurado su hora. <p>NOTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - NO cocine alimentos usando el modo de calentamiento. - La olla a presión cambiará automáticamente a este modo cuando termine la cocción. El tiempo predeterminado es de 6 horas. - La función de calentamiento automático no funciona con las funciones de 'Pasta/Hervir', 'Yogur' y 'Hot Pot'.
 <p>+ -</p>	<p>Los botones '+' y '-' se utilizan para aumentar o disminuir el tiempo de cocción, la presión y la temperatura en las diferentes funciones de cocción de la olla a presión. Mantenga presionado cualquiera de los botones para ajustar rápidamente el valor y suéltelos cuando haya alcanzado el valor deseado.</p>

CONOCE TU OLLA A PRESIÓN

Panel de Control

BOTÓN	FUNCIÓN
	<p>Cambio de unidades de temperatura</p> <p>La unidad de temperatura predeterminada para la olla a presión está en Fahrenheit ("F"), pero se puede cambiar a Celsius ("C") para satisfacer sus preferencias.</p> <p>Presione '+' y '-' simultáneamente. La pantalla ahora mostrará "C" para indicar que la unidad de temperatura se ha cambiado a Celsius. La unidad mostrará la pantalla anterior en la que estaba después de 3 segundos.</p>
 Unlock	<p>El indicador de desbloqueo se ilumina cuando la tapa no está bien asegurada en la olla a presión. Si intenta iniciar una función de cocción mientras la tapa no está bien asegurada, la pantalla mostrará "Tapa" y la olla a presión no comenzará a calentarse ni a presurizarse hasta que la tapa esté asegurada a la carcasa.</p>

INSTRUCCIONES DE USO

NOTA

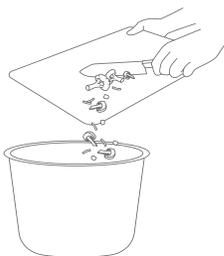
- Lave bien la olla interior antes de cada uso.
- La cantidad mínima de ingredientes necesarios para cocinar en la olla a presión es 1/5 de la capacidad de la olla interior.
- La cantidad mínima de líquido necesaria para cocinar es de 2 tazas/500 ml. (Esto puede variar según la receta a realizar).



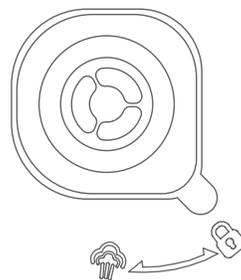
01. Abra la tapa girando la manija en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición abierta. Luego levante la manija para quitar la tapa.



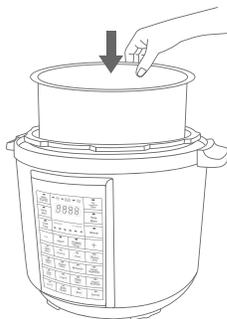
04. Asegúrese de que el anillo de sellado de silicona esté asegurado. Cierre la tapa y gire en el sentido de las agujas del reloj para bloquear la tapa en su lugar.



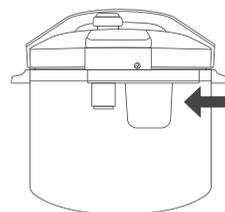
02. Agregue los ingredientes en la olla interior. Los ingredientes y el agua/líquido no deben exceder los 4/5 de la altura de la olla interior. Si los ingredientes se expanden fácilmente en agua, la cantidad total no debe exceder los 3/5 de la altura de la olla interior.



05. Coloque la válvula de liberación de presión en la posición "Sellada".



03. Coloque la olla interior en la carcasa. Asegúrese de que el fondo de la olla esté seco.



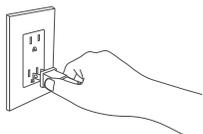
06. Asegúrese de que la taza de recolección de agua esté correctamente colocada en la olla a presión.

07. Enchufe la olla a presión en una toma de corriente. El aparato emitirá un pitido y la pantalla mostrará  lo que indica que la unidad está en modo de espera.

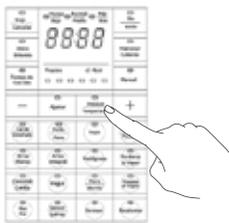
INSTRUCCIONES DE USO

Funciones de cocción preestablecidas

Las funciones de cocción preestablecidas presurizadas incluyen Carne/Estofado, Pollo/Pavo, Sopa, Frijoles/Porotos, Arroz Blanco, Arroz Integral, Multigrano, Verduras al Vapor, Papas al Vapor y Hornear.



01. Asegúrese de que la unidad esté conectada a una toma de corriente.



02. Seleccione una función de cocción presurizada en el panel de control para cocinar sus alimentos.

03. (Opcional): Utilice el botón '**Tiempo de cocción**' para cambiar el tiempo de cocción con los botones '+' y '-', o presione el botón '**Ajustar**' para seleccionar un tiempo de cocción predeterminado (consulte la tabla de tiempos en la página siguiente). Puedes cambiar la presión usando el botón '**Presión/Temperatura**' y los botones '+' y '-'.



04. Antes de cocinar, asegúrese de que la tapa esté bien asegurada a la olla a presión y que la válvula de liberación de presión esté colocada en la posición "Sellada".



05. Presione "On / Inicio" para comenzar a cocinar. La pantalla mostrará el icono " [] ", lo que se indica que la unidad se está presurizando.



06. Una vez que la unidad alcance la presión óptima de cocción, la olla a presión emitirá un pitido y la pantalla comenzará a contar hacia atrás.

07. La olla a presión emitirá tres pitidos para avisarle cuando la cocción haya terminado, y se configurará automáticamente en el modo "Mantener caliente" durante 6 horas. (Consulte extracción segura de la tapa).

INSTRUCCIONES DE USO

Tiempos de función de cocción presurizados

FUNCIONES PREESTABLECIDAS	AJUSTAR	HORA PREDETERMINADA	NIVEL DE PRESIÓN PREDETERMINADO
Carne/Estofado	Menos	25 minutos	6
	Normal	30 minutos	
	Más	45 minutos	
Pollo/Pavo	Menos	8 minutos	6
	Normal	15 minutos	
	Más	25 minutos	
Sopa	Menos	15 minutos	4
	Normal	25 minutos	
	Más	35 minutos	
Frijoles/Porotos	Menos	5 minutos	6
	Normal	11 minutos	
	Más	30 minutos	
Arroz blanco	Menos	3 minutos	4
	Normal	6 minutos	
	Más	8 minutos	
Arroz integral	Menos	13 minutos	6
	Normal	15 minutos	
	Más	20 minutos	
Multigrano	Menos	6 minutos	6
	Normal	10 minutos	
	Más	20 minutos	

INSTRUCCIONES DE USO

Tiempos de función de cocción presurizados

NOTA: Todos los tiempos de cocción presurizados se pueden ajustar de 1 minuto a 4 horas.

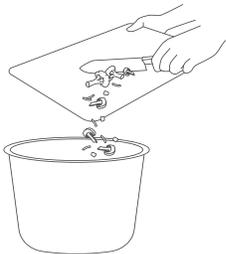
FUNCIONES PREESTABLECIDAS	AJUSTAR	HORA PREDETERMINADA	NIVEL DE PRESIÓN PREDETERMINADO
Hornear	Menos	20 min	6
	Normal	25 min	
	Más	30 min	
Verduras al vapor	Menos	2 minutos	6
	Normal	7 minutos	
	Más	12 minutos	
Patatas al vapor	Menos	10 minutos	6
	Normal	25 minutos	
	Más	30 minutos	

INSTRUCCIONES DE USO

Funciones de cocción no presurizadas

Esta función permite cocinar diferentes recetas a bajas temperaturas que oscilan entre 82° - 99°C (180° y 211°F). **Nota:** Utilice la tapa de vidrio únicamente para esta función de cocción.

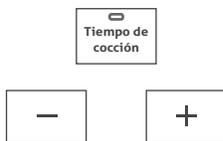
Cocción lenta



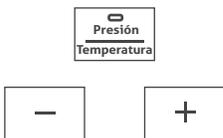
01. Abra la olla a presión y coloque los ingredientes en la olla interior.



02. Enchufe la olla a presión y seleccione la función "Cocción lenta".



03. Presione el botón "Tiempo de cocción" y "+" o "-" para establecer un tiempo de cocción personalizado entre 30 minutos y 12 horas.



04. Presione el botón "Presión / Temperatura" para cambiar la temperatura de cocción. Utilice '+' o '-' para ajustar la temperatura deseada.

05. (Opcional): Utilice el botón "Ajustar" para seleccionar un tiempo y una temperatura de cocción predeterminada (consulte la tabla a continuación).

	Menos/ Bajo	Normal/ Medio	Más/ Alto
Tiempo de cocción	8 horas	6 horas	4 horas
Temperatura de cocción	89 °C (193 °F)	93 °C (200 °F)	95 °C (204 °F)



06. Coloque la tapa de vidrio en la olla a presión y presione "On / Inicio" para comenzar a cocinar en cocción lenta.

07. El aparato emitirá un pitido 3 veces cuando haya terminado la cocción y cambiará automáticamente al modo "Mantener caliente" durante 6 horas.

INSTRUCCIONES DE USO

Pasta/Hervir

Esta función le permite hervir agua o líquidos, así como cocinar pasta al dente.



01. Vierta la cantidad deseada de agua o líquido en la olla.



02. Presione **"Pasta / Hervir"** y configure el tiempo de cocción utilizando el botón de **"Tiempo de cocción"** y los botones '+' o '-'. **Nota:** El tiempo de cocción predeterminado es de 30 minutos.



03. (Opcional): Puede utilizar el botón **"Ajustar"** para ajustar el nivel de potencia de la función **"Pasta/Hervir"** (consulte la tabla a continuación).

	Menos/ Bajo	Normal/ Medio	Más/ Alto
Nivel de potencia	Baja potencia	Potencia media	Alta potencia

NOTA:

La olla a presión siempre calienta líquidos con alta potencia, pero mantiene la temperatura de ebullición con la configuración programada.



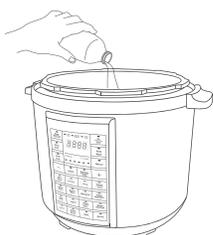
04. Presione el botón de **"On / Inicio"** para comenzar a cocinar. Si está hirviendo pasta u otros alimentos, agregue su comida cuando el aparato alcance la temperatura programada.

05. La olla a presión emitirá 3 pitidos cuando la cocción haya terminado. Retire con cuidado la tapa y saque los ingredientes de la olla.

INSTRUCCIONES DE USO

Saltear/Sofrito

Esta función le permite saltear, hervir a fuego lento o incluso freír alimentos dentro de la olla interior.



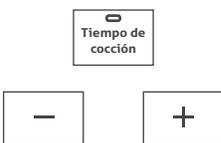
01. Abra la olla a presión y vierta la cantidad requerida de aceite de cocina en la olla interior.



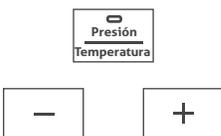
02. Enchufe la olla a presión y seleccione la función "Saltear / Sofrito".



03. Presione el botón "Tiempo de cocción" y "+" o "-" para establecer un tiempo de 1 a 30 minutos. El tiempo de cocción predeterminado es de 20 minutos.

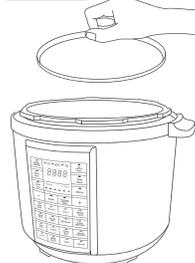


04. Presione el botón "Presión / Temperatura" y use '+' o '-' para cambiar la temperatura de 40° a 160°C (104° a 320°F).



05. (Opcional): Utilice el botón "Ajustar" para seleccionar un tiempo y una temperatura de cocción predeterminados. Consulte la tabla a continuación para conocer los tiempos de cocción predeterminado.

	Menos/ Bajo	Normal/ Medio	Más/ Alto
Tiempo de cocción	130 °C (266 °F)	140 °C (284 °F)	150 °C (302 °F)



06. Presione el botón de "On / Inicio" para comenzar a cocinar. Puede usar la tapa de vidrio para evitar salpicaduras de aceite.

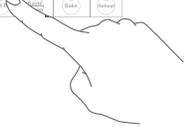
07. La olla a presión emitirá 5 pitidos cuando haya alcanzado la temperatura programada. Con cuidado, agregue los alimentos en la olla interior. La pantalla comenzará la cuenta regresiva.

08. El aparato emitirá un pitido 3 veces cuando la cocción haya terminado. Retire con cuidado los ingredientes de la olla o agregue ingredientes si aún está cocinando.

INSTRUCCIONES DE USO

Hot Pot

Esta función le permite crear recetas de fondue dulces y saladas que todos pueden disfrutar en cenas o fiestas.



01. Enchufe la olla a presión y seleccione la función "Hot Pot". La tapa no es necesaria para esta función de cocción.

02. Presione el botón "Ajustar" para seleccionar la temperatura de cocción (consulte las tablas para obtener referencias de temperatura). También puede configurar una temperatura y un tiempo de cocción personalizados usando los botones "Presión / Temperatura" y "Tiempo de cocción".

	Menos/ Bajo	Normal/ Medio	Más/ Alto
Tiempo de cocción	38°C (100°F)	54°C (129°F)	120°C (248°F)



03. Presione el botón "On / Inicio" cuando esté listo para cocinar.

04. El aparato emitirá 5 pitidos cuando la olla a presión haya alcanzado la temperatura programada. Agregue sus ingredientes a la olla interior de acuerdo con su receta. Asegúrese de revolver constantemente los ingredientes para que no se peguen al fondo de la olla.

05. La olla a presión emitirá 3 pitidos cuando termine el tiempo de cocción. Con cuidado retire su fondue a una olla de fondue o tazón tibio.

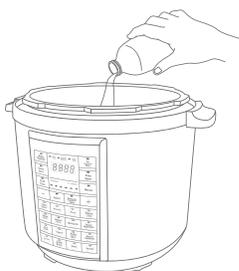
NOTA:

Se recomienda derretir el queso en la configuración Normal/Media. Use la configuración Menos/Bajo para derretir chocolates.

INSTRUCCIONES DE USO

Yogur

Su nueva olla a presión eléctrica puede calentar la leche a una temperatura segura para crear yogur fresco. Siga los pasos a continuación para hacer su yogur en casa.



01. Pasteurización de la leche

a- Vierta la cantidad necesaria de leche de acuerdo con su receta en la olla interior.



b- Seleccione la función "Yogur" en el panel de control.



c- Utilice el botón "Ajustar" para seleccionar la configuración "Alta". La pantalla mostrará la palabra "hervir" / "boil", lo que indica que la olla está pasteurizando la leche.



d- Presione el botón de 'On/Inicio'. El aparato comenzará a calentarse hasta la temperatura de pasteurización 83°C (180°F). La pantalla muestra "00:10" cuando la olla ha alcanzado la temperatura óptima de pasteurización.

e- La olla a presión emitirá un pitido cuando se complete el proceso y entrará en modo de espera.

f- Una vez completado el proceso de pasteurización, deje enfriar la leche por debajo de los 46°C (115°F).



02. Incubación de yogur

a- Agregue el yogur o el yogur fresco.

INSTRUCCIONES DE USO

Yogur



b- Presione el botón **“Yogur”** en el panel de control. La pantalla mostrará **“Yogt”**. Presione el botón de **“Tiempo de cocción”** y seleccione el tiempo de cocción deseado con los botones **‘+’** y **‘-’**.

c- Presione el botón **“On/Inicio”** cuando esté listo para cocinar. La pantalla mostrará el tiempo de cocción, lo que indica que la función de yogur ha comenzado.



d- Al finalizar la cocción, la olla a presión emitirá 3 pitidos y entrará en modo de espera.

03. Servir el yogur directamente de la olla a presión con platos salados como cordero o curry. También puede colocar el yogur en recipientes más pequeños junto con miel, fruta y mermelada para obtener una preparación dulce y saludable.

NOTA:

Si el yogur está demasiado diluido, páselo por un colador antes de servirlo.

INSTRUCCIONES DE USO

Jiu Niang

El Jiu Niang, también conocido como arroz glutinoso fermentado, es un manjar dulce y ligeramente alcohólico de Asia. El arroz glutinoso, más comúnmente conocido como arroz pegajoso, se utiliza en la elaboración de Jiu Niang y contiene una alta concentración de almidón que se convierte en azúcar durante el proceso de fermentación.

NOTA:

Asegúrese de que todas las herramientas y utensilios estén limpios y libres de bacterias, aceite y sal antes de comenzar a cocinar.

01. Remoje dos tazas de arroz glutinoso en agua fría durante al menos 5 horas hasta que los granos de arroz se rompan fácilmente con los dedos. Mientras tanto, prepare 1 taza de agua hirviendo y reserve hasta que se enfríe por completo.

02. Escurra el agua y envuelva el arroz remojado con una gasa. Colóquelo en una canasta humeante. Coloque la gasa en la rejilla vaporera y agregue 2 tazas de agua en la olla interior. Cocine el arroz con la función "**Verduras al vapor**" durante 30 minutos. Deje que la presión se libere naturalmente antes de abrir la tapa (consulte "Extracción Segura de la Tapa").

03. Agregue el polvo de levadura en un recipiente de vidrio o cerámica y coloque el recipiente a un lado.

04. Deje que el arroz al vapor se enfríe por debajo de los 35°C (95°F). Mezcle bien el agua hervida fría y la levadura en polvo con el arroz en el recipiente. Asegúrese de que cada grano de arroz esté separado, en lugar de pegado. Presione suavemente la mezcla de arroz y deje un agujero en el medio de la mezcla.

INSTRUCCIONES DE USO

05. Agregue agua hasta la marca de 3 tazas en la olla interior. Coloque el recipiente en la olla interior con la rejilla vaporera. Para un calor uniforme, el agua debe sumergirse hasta 1 cm. (0,5 pulgadas) aproximadamente del fondo de los recipientes. Asegúrese de cerrar la tapa de los recipientes para evitar el exceso de evaporación del arroz.

06. Presione el botón **"Yogur"** en el panel de control y luego presione el botón **"Ajustar"** dos veces para "-" para acceder a la función Jiu Niang (la pantalla mostrará "JIUN"). El tiempo de fermentación predeterminado es de 24 horas. Es posible que deba cambiar el tiempo según el tipo de levadura utilizada. Utilice el botón **"Tiempo de cocción"** y los botones '+' y '-' para cambiar el tiempo de cocción.

07. Su preparación Jiu Niang estará listo al finalizar el programa. Un arroz glutinoso fermentado bien hecho tiene un líquido transparente y algunas pequeñas burbujas de gas con aroma a licor y es muy dulce. Si hay algunos hongos blancos en la superficie, esto es normal. Si tiene hongos negros, el arroz se contaminó durante el proceso y no debe consumirse. Evite prolongar la fermentación durante demasiado tiempo, ya que el arroz se agria.

08. Cuando finalice el programa, la olla a presión emitirá 3 pitidos y entrará en modo de espera.

INSTRUCCIONES DE USO

Modo de cocción manual

Su nueva olla a presión le da la opción de configurar el aparato de modo manual. Este modo se utiliza para tener un control completo sobre la configuración de cocción. Existen dos métodos para configurar el modo de cocción manual.

Nota: Tenga en cuenta que la función "Ajustar" no funcionará con esta configuración.

Método 1:

Nivel de presión

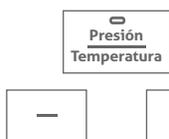
01. Asegúrese de que el aparato esté conectado a la toma de corriente.

NOTA:

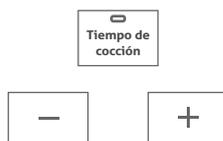
La configuración predeterminada para el modo de nivel de presión manual es de 30 minutos en el nivel de presión 4.



02. Presione el botón "Manual" una vez para seleccionar el modo de cocción manual de nivel de presión. El indicador de nivel de presión se iluminará, lo que indica que la olla a presión está configurada en dicho modo.



03. Presione el botón de "Presión/Temperatura" y utilice los botones '+' o '-' para ajustar el nivel de presión.



04. Presione el botón "Tiempo de cocción", luego utilice los botones '+' o '-' para seleccionar el tiempo de cocción deseado.



05. Presione "On / Inicio" para comenzar a cocinar. La pantalla mostrará la imagen a continuación, lo que indica que la unidad se está presurizando.



06. Una vez que la unidad alcance la presión de cocción óptima, la pantalla comenzará la cuenta regresiva.

07. La olla a presión emitirá 3 pitidos cuando la cocción haya terminado, y se configurará automáticamente en el modo "Mantener caliente" durante 6 horas (consulte "Extracción segura de la tapa").

INSTRUCCIONES DE USO

Método 2: Temperatura

01. Asegúrese de que el aparato esté conectado a la toma de corriente.

NOTA:

La configuración predeterminada para el modo de temperatura de presión manual es de 30 minutos a 100°C (212°F).



02. Presione el botón "Manual" dos veces para configurar la olla de presión en el modo de temperatura de presión manual.



03. Presione el botón "Presión/Temperatura" y use los botones '+' o '-' para ajustar la temperatura deseada.



04. Presione el botón "Tiempo de cocción", luego use los botones '+' o '-' para seleccionar el tiempo de cocción deseado.



05. Presione el botón "On / Inicio" para comenzar a cocinar. La pantalla mostrará el ícono " " lo que indica que la unidad está calentando.

06. La olla a presión emitirá 5 pitidos cuando haya alcanzado las temperaturas programadas. Cuidadosamente agregue su comida en la olla interior. La pantalla comenzará la cuenta regresiva.

07. Cuando la cocción haya terminado, la olla a presión emitirá 3 pitidos y entrará en modo de espera.

NOTA:

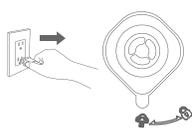
Cuando la temperatura programada supera los 120°C (248 °F), el tiempo máximo que se puede configurar es de 30 minutos.

EXTRACCIÓN SEGURA DE LA TAPA

PRECAUCIÓN

Por su seguridad, abra la tapa lentamente. El vapor que se escapa está caliente y puede causar quemaduras en la piel expuesta. No abra la tapa antes de que toda la presión se haya escapado a través de la válvula de escape y la válvula de flotador haya vuelto a caer completamente en la tapa. El mango también puede estar caliente cuando la cocción haya terminado. Utilice los siguientes métodos al abrir la tapa:

Liberación rápida



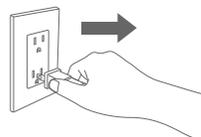
01. Desenchufe la olla a presión para apagarla. Use guantes de cocina o agarraderas para cambiar la válvula de liberación de presión de "Sellada" a "Liberar".



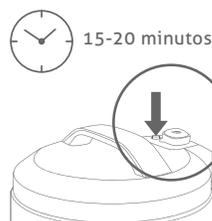
02. Para abrir la tapa, espere hasta que se libere toda la presión y la válvula de flotador haya bajado.

03. Por su seguridad, abra la tapa lentamente y lejos de su cara. El vapor que se escapa estará caliente y puede provocar lesiones o quemaduras.

Liberación natural



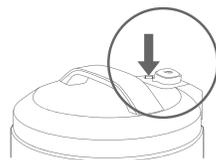
01. Una vez que se complete la cocción, apague la olla a presión desenchufando el cable de alimentación.



02. Antes de abrir la tapa, deje que el aparato se enfríe por sí solo durante 15-20 minutos o hasta que la válvula de flotador baje.



03. Coloque la válvula de liberación de presión en la posición "Liberar" para dejar salir la presión restante en el aparato.



04. Espere hasta que la válvula de flotador baje para abrir la olla a presión.

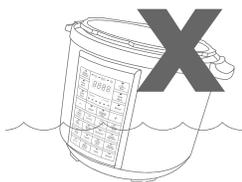


05. Desbloquee la tapa girándola en sentido contrario a las agujas del reloj. Luego levante con cuidado la tapa para separarla de su cara. El vapor que sale de la olla a presión estará caliente y puede ocasionar daños o quemaduras.

NOTA: Se recomienda utilizar el método de liberación natural cuando se cocinan líquidos como sopas o gachas de arroz. La liberación inmediata de la presión después de cocinar dichos alimentos puede provocar que los alimentos salgan a través de la válvula de liberación de presión.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

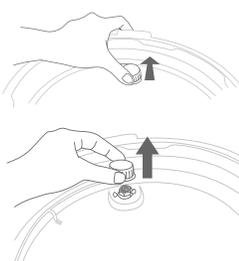
01. Desenchufe la olla a presión y deje que se enfríe por completo antes de limpiarla.



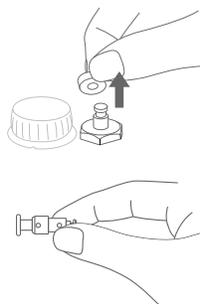
02. **NO** sumerja la base en agua ni rocíe agua dentro de la carcasa. Si es necesario, limpie el interior y fuera de la base con un paño suave, limpio y húmedo. No utilice productos abrasivos para limpiar su artefacto.

03. Retire el vaso de recolección de agua. Enjuagar con agua limpia y secar con un paño limpio y suave. Vuelva a colocarlo en el costado de la olla a presión.

04. Todas las piezas dentro de la tapa se pueden lavar a mano por separado con agua. Asegúrese de que las piezas no estén dañadas o agrietadas antes de limpiarlas.



a. Retire el filtro antiobstrucción empujándolo hacia el anillo de metal y luego tirando hacia arriba. Enjuague y seque el filtro antiobstrucción y vuelva a colocarlo en la tapa.



b. Retire el anillo de sellado de la válvula de flotador para quitar la válvula de flotador de la tapa. Enjuague la válvula de flotador con agua limpia y asegúrela nuevamente a la tapa con el anillo de sellado de la válvula de flotador.

05. El anillo de sellado de silicona se puede quitar de la tapa. Lave el anillo de sellado con detergente líquido y agua tibia, y séquelo con un paño limpio (consulte "Instalación del anillo de sellado de silicona").

06. Use una esponja o un cepillo suave no abrasivo ni metálico para limpiar la olla interior, luego limpie la superficie con un paño limpio.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

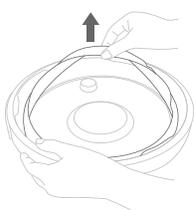
Retiro del anillo de sellado de silicona

NOTA:

Asegúrese de que el anillo de sellado de silicona no esté agrietado ni dañado de ninguna manera.



01. Retire la tapa de la olla a presión.



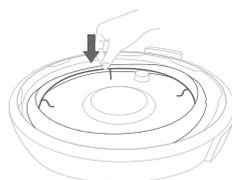
02. Mientras mantiene la tapa en su lugar, retire suavemente hacia afuera el anillo de sellado de silicona.

03. Lave el anillo de sellado con agua tibia y jabón y séquelo con un paño limpio y suave.

Instalación anillo de sellado de silicona



01. Alinee el anillo de sellado de silicona en la parte superior del anillo de metal.



02. Empuje suavemente hacia abajo el anillo de sellado de silicona, asegurándose de que el anillo de metal esté dentro de la ranura del anillo como se muestra en la figura. Continúe empujando el anillo de sellado de silicona por completo hasta que quede asegurado por el anillo de metal.



03. Vuelva a colocar la tapa en la olla a presión.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Dificultad para cerrar la tapa.	Es posible que el anillo de sellado de silicona no esté colocado correctamente.	Coloque correctamente el anillo de sellado de silicona dentro de la tapa.
	La tapa no está colocada correctamente en la carcasa.	Alinee el símbolo de desbloqueo en la tapa con la flecha sobre el panel de control. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj para cerrarla.
Dificultad para abrir la tapa.	Es posible que la válvula de liberación de presión no se libere correctamente.	Coloque la válvula de liberación de presión en la posición "Liberar" para dejar salir la presión restante.
	Es posible que la olla aún esté bajo presión.	
Fuga de vapor de la tapa de la olla.	Algunos ingredientes pueden estar pegados al anillo de sellado de silicona.	Limpie el anillo de sellado de silicona.
	El anillo de sellado de silicona puede estar roto.	Reemplace el anillo de sellado de silicona. Contacte al Servicio Técnico Autorizado para su reemplazo.
Fuga de vapor del anillo de sellado de la válvula de flotador.	Es posible que algunos ingredientes se adhieran al filtro antiobstrucción.	Limpie el filtro antiobstrucción.
	El anillo de sellado de la válvula de flotador puede estar roto.	Reemplace el anillo de sellado de la válvula de flotador. Contacte al Servicio Técnico Autorizado para su reemplazo.
La válvula de flotador no se eleva.	Es posible que no haya suficientes ingredientes/agua para generar suficiente presión.	Los ingredientes o el agua deben estar al nivel mínimo.
	Fuga excesiva de vapor de la tapa o de la válvula de liberación de presión.	La unidad puede estar defectuosa. Póngase en contacto con el Servicio Técnico Autorizado.

Póngase en contacto con el Servicio Técnico Autorizado si se produce alguno de estos errores

Código	E1	E2	E3	E4
Error	Circuito roto en el sensor.	Cortocircuito en el sensor.	La unidad se está sobrecalentando.	Interruptor de señal roto.

TENER EN CUENTA



Luego de desembalar el artefacto, deseche todos los elementos del embalaje procurando no causar daño al medio ambiente. La mayoría de los materiales usados para embalar el artefacto son respetuosos del medio ambiente; son 100% reciclables y están marcados con los símbolos adecuados.

ADVERTENCIA: Cuando esté desembalando, mantenga alejados de los niños todos los materiales del embalaje (bolsas de polietileno, piezas de poliestireno, etc.).

Como desechar el artefacto



Los artefactos antiguos no deberían ser desechados del mismo modo que los otros desechos domésticos normales, sino que deben ser llevados hasta un centro de acopio y reciclaje para electrodomésticos y aparatos electrónicos. La aparición de un símbolo de reciclaje en el producto, en el manual de instrucciones o en el embalaje, es señal de que el aparato puede ser reciclado. Los materiales usados en el interior del aparato son reciclables y tienen una etiqueta con dicha información. Al reciclar materiales u otras partes de aparatos usados, usted está haciendo un aporte significativo al medio ambiente.



Su autoridad local le puede entregar información sobre los centros de acopio para aparatos usados.

SERVICIO TÉCNICO Y CONTACTO GRÖNER

Estimado cliente, ¡Felicitaciones por su compra, estamos confiados en que su producto le entregará momentos de gran satisfacción!

Por favor destine algunos minutos a leer detenidamente el Manual de Instrucciones antes de operar su producto. De esta forma, se asegurará de usarlo correctamente y sin riesgo.

Este producto ha sido fabricado bajo estrictas normas de calidad y ha sido sometido a un riguroso control antes de su comercialización, lo que asegura un excelente funcionamiento en condiciones normales de uso.

Si no encuentra solución a su duda o problema, o solicita coordinar la visita de un técnico, puede contactarse con nuestro servicio técnico oficial al **+56 2 22180010** o al correo **contacto@groner.cl**, el cual se encuentra centralizado en la Región Metropolitana. Desde la central se deriva al servicio técnico de cada región.

Le sugerimos revisar la siguiente información:

PÓLIZA DE GARANTÍA LEGAL

GRÖNER garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza y en cumplimiento con lo establecido en la ley N° 19.496 se otorga a este producto una garantía por el periodo de 12 meses a contar de la fecha de adquisición, la cual deberá ser acreditada adjuntando su respectiva boleta o factura de compra. El plazo de un año no será renovado o prorrogado debido a reparaciones al producto sin perjuicio de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley 19.496.

Esta garantía cubre defectos de funcionamiento de origen técnico de la unidad o de sus componentes, mano de obra y repuestos necesarios para la restitución del producto a su estado original de funcionamiento normal "siempre que este no se hubiere deteriorado por algún hecho imputable al artículo" (Art. 21, Párrafo 1, Ley 19.496).

Por lo tanto, esta póliza no cubrirá daños físicos, roturas o defectos de funcionamiento provocados por mala instalación, omisión de instrucciones precautorias, golpes, suciedad, uso no domestico familiar, por caso fortuito, fuerza mayor, exposición a las condiciones meteorológicas adversas, daños causados por uso inadecuado de químicos, intervención de personas no autorizadas evidenciada por la violación de sellos en tornillos de cierre o ajustes, conexión a fuentes de energía inadecuadas o en general, cualquier condición de uso que indique riesgo de daño para el artefacto o para el usuario.

Para hacer efectiva esta garantía, contáctese con nuestro servicio técnico oficial, quienes repararán gratuitamente su producto al cumplir con las condiciones y plazos indicados en esta póliza.

Favor presentar al Servicio Técnico Oficial de GRÖNER, la boleta o factura de la compra del producto. En caso de productos suministrados en obras nuevas, se deberá acreditar con el acta de entrega de la propiedad para hacer valer su garantía.

Para cualquier duda, consulta, sugerencia o reclamo en relación a esta garantía contáctese con nosotros vía correo al: **contacto@groner.cl** o vía teléfono al **+56 2 22180010**.

La presente garantía es válida y únicamente en Chile.
www.groner.cl