

# somela®

## MANUAL DE INSTRUCCIONES Olla Multicocción SPC10



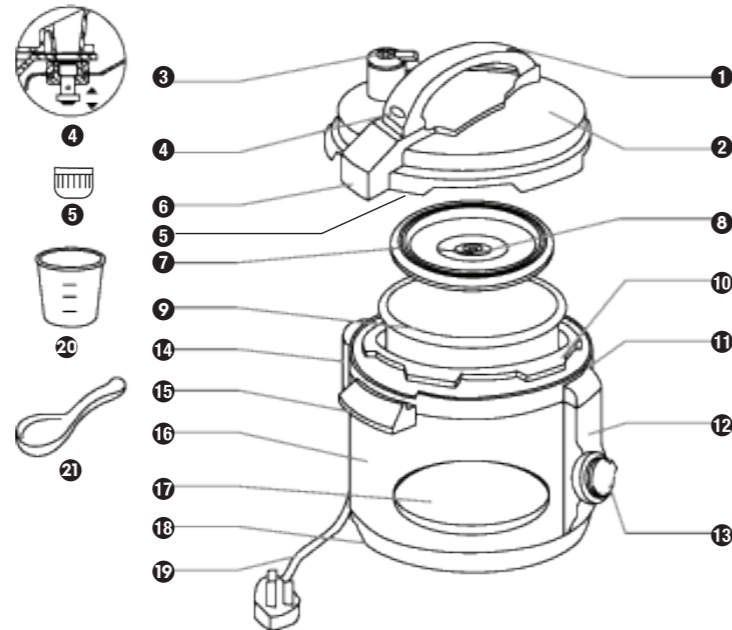
Fotos y dibujos ilustrativos

### SOLO PARA USO DOMÉSTICO



**ATENCIÓN:** Lea todas las instrucciones relacionadas con su producto y conserve este manual para consultas. Siga todas las advertencias e instrucciones descritas en este manual para utilizar mejor su producto y obtener mejores resultados.

🔇 Silenciosa.



### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto	Olla Multicocción SPC10
Voltaje (V~)	220
Potencia (W)	900
Frecuencia (Hz)	50
Color	Acero inoxidable
Capacidad	5 Litros

### PRECAUCIONES

- Compruebe que el voltaje de la red eléctrica sea el mismo que el de la etiqueta del producto antes de encenderlo.
- Desenchufe el producto del tomacorriente cuando realice tareas de limpieza o mantenimiento.
- No utilice el cable de alimentación para tirar o arrastrar el producto.
- No deje el cable eléctrico colgando en esquinas de mesas para evitar dañarlo.
- No apriete, tuerza, estire ni ate el cable eléctrico.
- Nunca desenchufe el producto del tomacorriente tirando del cable de eléctrico. Use el enchufe.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el Servicio de Asistencia Integral SAI.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no moje ni utilice el producto con las manos mojadas, ni sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el producto en agua u otros líquidos o materiales inflamables.
- Este producto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos con respecto al uso del producto por alguien que sea responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el producto.
- Después de desembalar el producto, mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Utilice repuestos originales. Esto evita daños al producto y riesgos para quienes lo manipulan.
- Este producto es solo para uso doméstico.
- Nunca toque las partes calientes, use las asas.
- Nunca coloque peso sobre los mecanismos de liberación de presión.
- Nunca use ni coloque el producto sobre superficies inflamables o superficies que no sean resistentes al calor, cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas.
- Tenga cuidado al manipular o mover el producto con líquidos calientes.

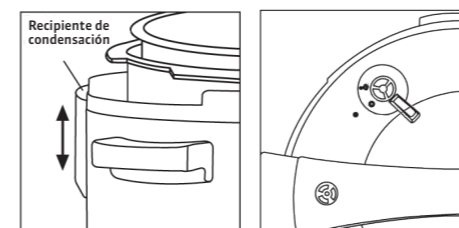
- Mantenga las manos y la cara alejadas del producto mientras las válvulas estén liberando presión, teniendo cuidado de no tocar el producto mientras esté en funcionamiento.
- No abra el producto hasta que la unidad se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si la tapa es difícil de girar, esto indica que la Olla multicocción todavía está presurizada. No la fuerce para abrir. Cualquier presión dentro de la olla puede ser peligrosa.
- No utilice el producto para freír a presión con aceite.
- Asegúrese siempre de que las válvulas de alivio de presión estén bien cerradas antes de usar el producto.
- No llene el producto por encima de 3/5. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como alimentos secos, es decir, verduras, legumbres, frijoles y granos, no exceda el 60% de la olla. El llenado excesivo de la olla puede causar obstrucciones o exceso de presión.
- El producto no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- Para limpiar su olla después del uso, no la sumerja en agua, ya que podría dañar su aparato.
- Tenga cuidado de no salpicar agua en el conector eléctrico.
- Después de su uso, el producto puede permanecer caliente incluso cuando está apagado.
- No la use bajo muebles colgantes. El vapor liberado puede causar daños.
- Compruebe con regularidad y antes de usar que la válvula de alivio de presión, la traba de seguridad de la tapa y la válvula flotante no estén bloqueados.

### FUNCIONAMIENTO

#### ANTES DEL PRIMER USO

Retire todos los materiales del embalaje y etiquetas promocionales del producto. Antes de usar su olla a presión por primera vez, lave la tapa y el recipiente de cocción con jabón y agua tibia. Enjuague y seque completamente.

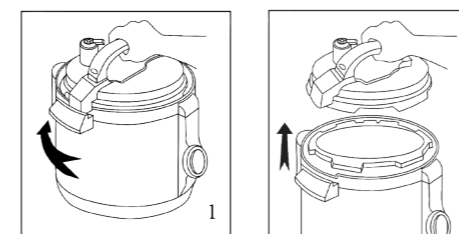
- Coloque la Olla multicocción sobre una superficie sólida y lisa.
- Coloque el recipiente de plástico transparente para la condensación en la parte posterior de la unidad. Asegúrese de que esté encajado correctamente.
- Coloque la válvula limitadora de presión en la tapa como se muestra en la figura a continuación, asegurándose de que esté ubicada en la posición Presión.



**Observación:** la válvula de alivio de presión no encaja o no se bloquea. Aunque parece suelta, está diseñado para funcionar de esta manera y la seguridad está garantizada. La Olla multicocción solo está lista para usar si está correctamente montada y se puede mover libremente.

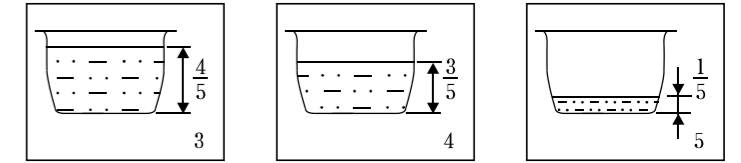
#### FUNCIONAMIENTO

- Para quitar la tapa, sujete el asa, gire en sentido horario y levántela (fig. 1 y fig. 2).

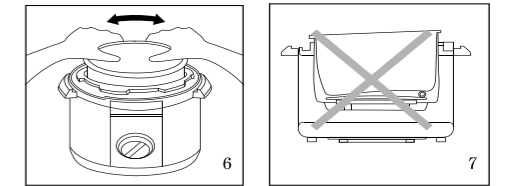


- Si es necesario, retire el recipiente de cocción de la Olla multicocción y agregue alimentos y líquidos. Utilice únicamente utensilios de plástico o de madera para no dañar el revestimiento antiadherente del recipiente de cocción.

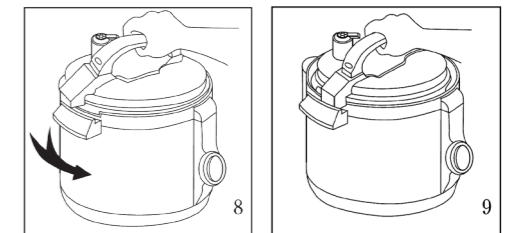
**Observación:** el volumen total de alimentos y líquidos en la olla no debe exceder el 80% de la capacidad del recipiente de cocción (fig. 3). Para alimentos como legumbres secas y frijoles, o arroz y granos, el volumen total no debe exceder el 60% de la capacidad (fig. 4). Utilice siempre al menos un 20% de líquido cuando cocine a presión (fig. 5).



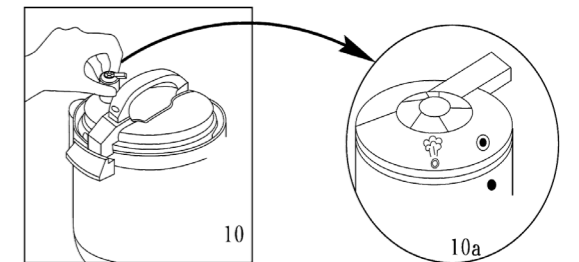
3. Limpie con cuidado el recipiente interior y la placa calefactora, asegurándose de que no haya residuos en el exterior del cuerpo o en la placa calefactora. Luego, coloque el recipiente interior en el recipiente exterior (fig. 6).



4. Antes de trabar la tapa, retire cualquier residuo de comida del anillo superior y los sellos para asegurar un sello adecuado. Asegúrese de que el anillo de sellado esté ubicada de forma segura en la cubierta de soporte. Sujete el pasador de goma del soporte del anillo de sellado y presione firmemente en el centro del interior de la tapa para asegurarlo. Coloque la tapa sobre la Olla multicocción y gírela en sentido antihorario hasta que tranque (fig. 8 y fig. 9).

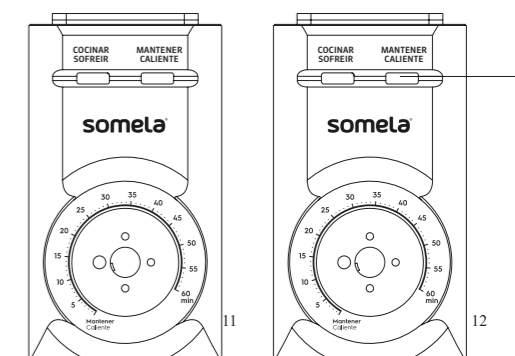


5. Coloque la válvula limitadora de presión en la tapa, asegurándose de que esté en la posición • Presión (fig.10). La válvula debe estar completamente hacia abajo para sellar correctamente la olla antes de cocinar.



6. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente. Ajuste el tiempo de cocción según el tipo de alimento que esté preparando. Configure el tiempo de cocción de acuerdo con la guía de preparación (pág. 2). Gire la perilla del temporizador hasta el tiempo deseado. (fig. 11). La luz indicadora se encenderá y la Olla multicocción iniciará el proceso de cocción. El temporizador comenzará a girar en sentido antihorario automáticamente para comenzar la cuenta regresiva.

Luz indicadora en modo mantener caliente



# somela®

**Nota: una vez que la olla comience a acumular presión, la válvula bloqueará la tapa. No intente abrir la tapa a la fuerza.**

**Nota: si la válvula de alivio de presión no está colocada correctamente durante la cocción, liberará aire inmediatamente. Coloque la válvula en la posición • Presión (fig. 10). Una vez que la olla comienza la presión, la válvula limitadora de presión no debe liberar vapor.**

7. Cuando la presión dentro de la olla alcanza su nivel de trabajo, la luz indicadora de mantener caliente se enciende mientras que la luz indicadora de cocción se apaga. La Olla multicocción mantendrá la función de presión automáticamente. Cuando finalice el proceso de cocción, la luz indicadora del modo de mantener caliente permanecerá encendida (fig. 12).

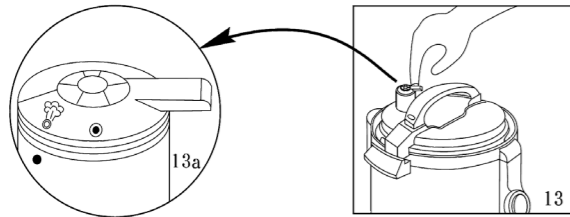
**Nota: durante el proceso de contención de presión, la placa se encenderá y apagará alternadamente, así como las luces indicadoras de las funciones de cocción y de mantener caliente, respectivamente. La Olla multicocción se apaga automáticamente si la presión interna excede el nivel de presión de trabajo adecuado.**

## QUITANDO LA CUBIERTA

Solo cuando el tiempo de cocción haya terminado, la olla cambiará automáticamente a la función Mantener caliente. Puede elegir liberar la presión de tres formas: liberación de presión natural, liberación de presión rápida o una combinación de ambas. La elección estará determinada por el tipo de alimento que se esté cocinando y las instrucciones de la receta. Si elige adaptar su propia receta de cocción a presión, busque una receta similar en nuestro folleto y utilícela como guía.

• **Liberación natural de presión:** después de cocinar, deje la Olla multicocción en la función mantener caliente. La presión comenzará a disminuir; el tiempo para aliviar la presión depende de la cantidad de líquido en el recipiente y del tiempo que se mantenga la presión. La liberación natural de presión tomará de 10 a 30 minutos. Durante este tiempo continúa la cocción. Este método se recomienda para ciertos cortes de carne, porotos y algunos postres.

• **Liberación rápida de presión:** después de cocinar, escuchará un tono que indica que el proceso de cocción ha finalizado. Apague la olla eléctrica y gire la válvula de alivio de presión en sentido horario hasta la posición Liberar (fig.13).



**Nota: no use las manos directamente. Use guantes adecuados o algún objeto como cubiertos. El vapor comenzará a salir a través de la válvula. MANTENGA SU CARA, BRAZOS Y MANOS ALEJADOS DEL VAPOR MIENTRAS SE LIBERA. No libere la presión debajo de armarios aéreos que pueden dañarse con el vapor. Cuando la presión se libera por completo, la válvula de liberación de la tapa descenderá y la tapa se desbloqueará, lo que permitirá que se abra. La liberación rápida de presión detiene la cocción inmediatamente.**

• Enchufe el cable de alimentación del tomacorriente.

• Para quitar la tapa, sujete el asa, gírela en el sentido de las agujas del reloj y levántela (fig. 1 y fig. 2).

**Observación:** cuando se cocina a presión, la tapa se bloquea automáticamente y no se puede abrir. NUNCA INTENTE ABRIR LA TAPA DURANTE LA COCCIÓN.

## DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Hay nueve dispositivos de seguridad integrados en la Olla multicocción para garantizar su seguridad y confiabilidad:

• **Dispositivo de autobloqueo de la tapa:** la válvula flotante de liberación de la tapa evita que la tapa se abra si la olla a presión está presurizada.

• **Dispositivo de bloqueo mecánico de la tapa:** la Olla multicocción no comenzará a presurizar hasta que la tapa se haya cerrado y bloqueado correctamente.

• **Pasador de verificación de la tapa:** dispositivo para comprobar si la tapa se ha colocado correctamente.

• **Dispositivo de control de presión:** el nivel de presión correcto se mantiene automáticamente durante el ciclo de cocción.

• **Dispositivo de alivio de presión:** cuando la olla eléctrica alcanza la presión y temperatura máximas permitidas, el soporte del recipiente de cocción cede, lo que hace que baje y se aleje del anillo de sellado de la tapa, liberando la presión.

• **Válvula de alivio de presión:** la válvula limitadora de presión liberará aire automáticamente cuando la presión interior excede el valor preestablecido.

• **Cubierta antibloqueo de la válvula de alivio de presión:** evita que los residuos de alimentos bloqueen la válvula de alivio de presión.

• **Termostato:** la energía se apagará automáticamente cuando la temperatura del recipiente de cocción alcance el valor preestablecido o cuando la olla a presión se caliente sin alimentos ni agua en el interior.

• **Fusible térmico:** el circuito se abrirá cuando la olla a presión alcance la temperatura máxima.

## TIEMPO PROMEDIO DE COCCIÓN

Los tiempos siguientes se refieren al tiempo total necesario para cocinar el alimento en cuestión, considerando el tiempo medio de calentamiento de la olla más el tiempo de presión. Si su olla ya está caliente o se ha utilizado en una preparación anterior, considere solo el tiempo de presión.

**Nota:** los siguientes tiempos se basan en la capacidad promedio de la olla.

Alimento	Tiempo total de cocción a capacidad media	Tiempo total de cocción a máxima capacidad (minutos)	Tiempo de presión (minutos)
Pescado	10	15	5
Verduras	15	20	5
Arroz	17	23	6
Papa	20	25	6
Aves	20	25	15
Sopa	20	25	8
Carne de res	40	45	30
Maíz	45	50	30
Porotos	45	55	35
Costilla	55	60	50

## CONSEJOS Y SUGERENCIAS

• Se pueden adaptar varias recetas para la preparación en su olla eléctrica de presión, tales como: sopas, guarniciones y asados.

• La cantidad de agua es siempre mucho menor que en el método de cocción tradicional.

• Asegúrese de que la olla esté bien cerrada para que se acumule presión rápidamente.

• Los alimentos o líquidos calientes ganarán presión con más facilidad que si estuvieran fríos.

• Cuando termine la cocción, siga su libro de recetas para liberar la presión, cuanto más lenta se produzca la liberación de presión, más se cocinará su comida, tenga cuidado de no perder el punto.

• No guarde su olla eléctrica a presión con la tapa cerrada, esto evita el desgaste innecesario de la goma de sellado.

• Para adaptar sus propias recetas, siga su libro de recetas y utilícelo como guía. Por lo general, el tiempo de cocción se reduce a la mitad o un tercio. Reduzca la cantidad de líquido al menos a la mitad. Puede que tenga que intentarlo varias veces hasta llegar al punto deseado.

• Revuelva los ingredientes: hecho antes de la cocción a presión, sin la tapa, le permite ablandar rápidamente las verduras en una pequeña cantidad de

aceite, mantequilla o grasa, sin que se doren. También es posible cocinar arroz (arbóreo, blanco, etc.) para pilafs y risottos.

**Carnes:** use al menos 1 taza de líquido para cocciones que duren hasta 45 minutos, y al menos 1 1/2 taza si cocina por más tiempo. Agregue verduras picadas para darle sabor, como: cebollas, zanahorias y apio. También recomendamos la adición de hierbas aromáticas como: perejil, tomillo, ajo y otras.

**Verduras y legumbres:** las verduras deben lavarse y pelarse, si es necesario, de antemano. Las verduras se cocinan muy rápido, asegúrese de liberar la presión rápidamente después de escuchar el final del tiempo de cocción. Si necesita cocinarlos más, apague la olla y vuelva a poner la tapa hasta que alcance la textura deseada. Agregue 1/2 taza de agua o caldo para cocinar. Si cocina verduras congeladas, se necesitarán 1 o 2 minutos más. Al cocinar verduras, es mejor que estén antes del punto que pasadas de cocción, porque después simplemente espere para llegar al punto ideal.

**Arroz y granos:** el arroz y los granos se cocinan mejor en grandes cantidades de agua, drenando el exceso de agua cuando se libera la presión. Agregue 2 tazas medidoras de agua a cada taza de arroz. En el caso de los granos, la mejor forma de cocinar, a menos que la receta indique lo contrario, es agregar 6 1/2 tazas de líquido y una o dos cucharadas de aceite a 2 tazas de granos.

**Porotos:** antes de cocinar los porotos, selecciónelos y deseche los que estén rotos o arrugados. Lávalos en un recipiente y escurra el agua sucia. Los porotos se pueden dejar en remojo la noche anterior, pero con la cocción a presión esto no es obligatorio. Agregue 2 1/2 tazas de agua a cada taza de porotos. Se recomienda agregar cebolla, ajo, laurel y hierbas para darle sabor.

No agregue sal antes de cocinar a presión, esto llevará más tiempo para cocinar. No llene la olla más de un tercio de su capacidad total cuando cocine frijoles. Agregue una cucharada de aceite por taza de frijoles para evitar la formación de espuma.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar.

2. Limpie el exterior con un paño suave. No sumerja el cuerpo exterior de la olla eléctrica en agua ni vierta agua en el.

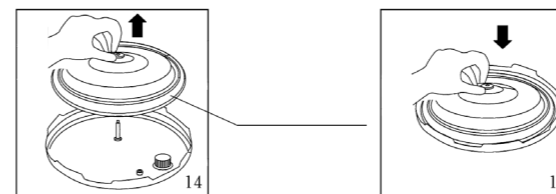
3. Enjuague la parte inferior de la tapa, incluido el anillo de sellado, la válvula limitadora de presión, cubierta antibloqueo y la válvula flotante, con agua tibia. Seque completamente.

4. Limpie el área debajo del anillo superior con un paño húmedo o microfibra. No utilice productos químicos para limpiar.

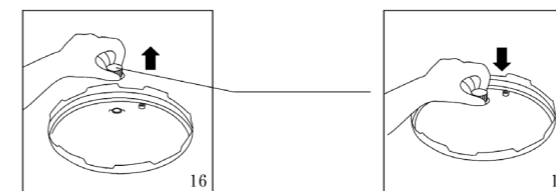
5. Para eliminar cualquier resto de comida o aceite, lave el recipiente interior con agua, una esponja suave y detergente. Seque bien con un paño o papel suave. No utilice esponjas abrasivas para evitar dañar el revestimiento antiadherente. La olla interna es apta para lavavajillas.

6. Para lavar el anillo de sello, sosténgalo por el pasador de goma del soporte y extráigalo con cuidado. Lavar con agua y jabón, secar y volver a colocar sobre la tapa de la misma forma (fig. 14 y fig. 15).

**NOTA:** el lado con el pasador debe mirar hacia afuera (hacia dentro de la olla), nunca hacia el interior de la tapa. (fig. 14 y fig. 15).



7. Para limpiar la cubierta antibloqueo, levántela, lávela con agua y vuelva a colocarla sobre la tapa. (fig. 16 y fig. 17).

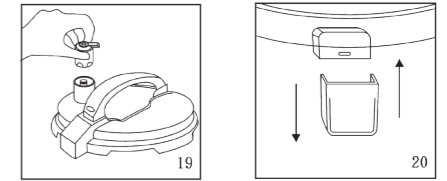


8. Para limpiar la válvula flotante de liberación de la tapa, mueva hacia arriba y hacia abajo a mano y enjuague con agua simultáneamente.

9. Para limpiar la válvula limitadora de presión, retírela y lávela solo con agua, séquela y vuelva a colocarla en su lugar.

10. Para limpiar el recipiente de plástico para condensación, retírelo y límpielo con agua caliente y jabón. Secar y volver a colocar en su lugar.

11. Para limpiar la placa calefactora, use un paño ligeramente húmedo y luego seque bien.



## SOLUCIONADO PROBLEMAS

Cómo identificar, en casa, algunos problemas que pueden interferir con el rendimiento del producto. No mejorando el funcionamiento, consulte al servicio.

Síntomas	Causa	Solución
La tapa no se bloquea.	El anillo de sellado no está instalado correctamente.	Compruebe la colocación del anillo de sellado y, si es necesario, retírelo y vuelva a colocarlo en la posición correcta.
	La válvula flotante está atascada.	Empújelo hacia abajo manualmente con un objeto afilado (como por ejemplo, un mondadientes).
La tapa no se abre después de liberar la presión.	La válvula flotante está en posición elevada.	Asegúrese de que la válvula limitadora de presión esté en la posición LIBERAR y espere unos minutos hasta que esté seguro de que se liberó la presión. Levante con cuidado la válvula limitadora de presión hasta que no ocurra más ruido ni salida de vapor. Empuje manualmente la válvula flotante hacia abajo con un objeto puntiagudo (como un mondadientes).
El aire sale por el borde de la tapa.	El anillo de sellado no está instalado.	Instale el anillo de sellado.
	Residuos de alimento en el anillo sellado.	Limpie el anillo de sellado.
	Anillo de sellado gastado.	Reemplace el anillo de sellado.
	La tapa no está bloqueada correctamente.	Gire la tapa completamente.
El aire sale por la válvula flotante.	Residuos de alimentos atrapados en el anillo de sello de la válvula flotante.	Limpie el anillo de sello de la válvula flotante.
	Anillo de sellado dañado.	Reemplace el anillo de sellado.
La válvula flotante no sube.	La válvula limitadora de presión no está colocada correctamente.	Gire la válvula limitadora de presión hasta la posición.
	No hay suficiente comida o agua dentro del recipiente de cocción.	Verifique las cantidades de la recetas.
	Ocurre fuga de aire a través del anillo de la cubierta y/o de la válvula limitadora de presión.	Siga las pautas en el ítem "Ocurre fuga de aire a través de la tapa". Si no lo resuelve, comuníquese con SAI.
Los alimentos quedan crudos o duros.	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Reinicie el proceso de cocción con el tiempo adecuado.

## SERVICIO DE ATENCIÓN AL CONSUMIDOR

