



SINCE 1905

USER MANUAL - MANUAL DE USO - MANUAL DE INSTRUÇÕES -
MANUEL D'UTILISATION - مدخست سمل لى لى د



PC-1000-5

ELECTRIC PRESSURE COOKER

Olla a presión eléctrica - Panela de
pressão eléctrica - Autocuiseur électrique

طنجرة الضغط الكهربائية



ÍNDICE

Seguridad
Presentación
Esquema de la estructura del producto
Panel de control
Mensajes comunes
Preparación
Prueba de agua
Precaución
Introducción de las funciones
Cocción a presión
Salteado
Cocción lenta
Pasteurización de yogur
Cultivo
Botón de función
Limpieza
Resolución de problemas

Seguridad

Para nosotros, su seguridad siempre es lo primero. Para garantizar un uso seguro, asegúrese de respetar las siguientes medidas de seguridad.



1. Utilice una toma de corriente de 230V~50Hz. Asegúrese de conectar la clavija a la olla a presión eléctrica antes de enchufarla en la toma de la pared. Pulse **Cancelar** antes de extraer el enchufe para asegurarse de que no haya ningún programa en marcha.



2. **No utilice** ninguna otra olla además de la olla a presión eléctrica. En caso de haber pequeñas partículas en el fondo de la olla interna y sobre la superficie de la placa calefactora, retírelas antes de usar el aparato.



3. Deje que la olla a presión eléctrica se enfríe antes de limpiarla.



4. Cuando el producto esté en marcha, debe mantener las **manos alejadas** de la salida de la válvula de escape para evitar quemaduras. **No** cubra o bloquee la válvula de vapor ni la válvula flotante con paños u otros objetos.



5. Cuando la olla a presión eléctrica esté en marcha o cuando se esté limpiando, **no** toque nunca la base, el cable de alimentación o el enchufe con ningún líquido.



6. Durante y tras el cocinado, la superficie de la olla a presión eléctrica estará **caliente**. Tenga cuidado para **evitar quemaduras**.

| MODELO | FUENTE DE ALIMENTACIÓN | POTENCIA NOMINAL | VOLUMEN | CALIBRE DE LA OLLA INTERNA | PESO | MEDIDAS |
|-----------|------------------------|------------------|---------|----------------------------|---------|-------------------|
| PC-1000-5 | 230V ~50Hz | 1.000 W | 5,5L | 16x22 cm | 7,41 kg | 33x31,11x31,75 cm |



7. Utilice siempre las asas laterales para transportar la olla a presión eléctrica y evitar quemaduras. No mueva la olla a presión eléctrica llena de líquido caliente cuando esté en marcha.



8. Mantenga el cable de alimentación alejado de la fuente de calor. No deje que el cable de alimentación cuelgue por el borde de la mesa o de la encimera para evitar tirar de él y dañarlo.



9. No abra la tapa de la olla a presión eléctrica a la fuerza. Una vez que se haya liberado la presión, la tapa descenderá.



10. Cuando cocine con presión, la cantidad total de alimentos y agua no debe superar la línea de llenado máximo (las judías y el arroz no deben superar la 1/2) (el resto no debe superar los 2/3).



11. No deje que los niños utilicen el aparato sin supervisión y manténgalo alejado de los niños pequeños para evitar descargas eléctricas y quemaduras.



12. Utilice accesorios originales. (Si utiliza piezas no recomendadas por el fabricante original, esto puede provocar accidentes).

Esquema de la Estructura del Producto



Panel de Control



Para encender el sonido:

1. Pulse Cancel para detener todos los programas. En la pantalla LCD podrá verse OFF.
2. Vuelva a pulsar y mantenga pulsado el botón Cancel durante al menos 4 segundos. En la pantalla LCD podrá verse S ON.

Nota: En ocasiones, el botón giratorio es demasiado sensible y salta a otro programa. Es algo normal.

Mensajes Comunes

OFF

La olla a presión eléctrica está enchufada: no hay ningún programa en marcha

Hot

El precalentamiento del salteado se ha completado

[]

La olla a presión eléctrica está precalentando

boil

Pasteurizando

00:00

El indicador de tiempo muestra el tiempo de cocinado, el tiempo de inicio programado y el tiempo transcurrido de conservación de calor.

Lid

La tapa no está bien cerrada



¿Ha seleccionado el programa equivocado? ¡No hay problema! Pulse Cancelar en cualquier momento para detener el programa.

Preparación

- Tras retirar el embalaje externo, preste atención a todas las etiquetas de advertencia.
- Lea todas las instrucciones de seguridad de este manual antes de colocar y utilizar el aparato.



1. Abra el embalaje del producto con cuidado.

2. Abra y cierre la tapa.

3. Para encajar la tapa, alinee la marca ▼ de la tapa con la marca ▲ de la parte superior de la base de la olla a presión eléctrica y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta la marca ▲. Si el sonido está encendido y su olla a presión eléctrica está enchufada, sonará una pequeña melodía para hacerle saber que la tapa está bien cerrada.

4. Tras limpiar la junta de silicona, la tapa y sus componentes, limpie la olla con una bayeta. Consulte las instrucciones de limpieza.



1. Examine e instale la junta de silicona y la válvula flotante.
2. Instale el colector de agua.
3. Fije el cable de alimentación.



Prueba de agua

Realice una prueba de agua en la olla a presión eléctrica antes de usarla para verificar su funcionamiento.

Siga los siguientes pasos para realizar esta prueba.

1. Coloque la olla interna de acero inoxidable en la base de la olla a presión eléctrica. Póngala en marcha.
2. Vierta 3 tazas de agua en la olla interna de acero inoxidable con el vaso medidor.
3. Ajuste la tapa y gire el botón del orificio de vapor hasta la posición de sellado (Sealing).



1. AÑADA 3 TAZAS DE AGUA



2. CIERRE LA TAPA



3. GIRE HASTA LA POSICIÓN DE SELLADO



4. SELECCIONE LA FUNCIÓN VAPOR

4. Seleccione la función Vapor y pulse Start.
5. Gire el botón, ajuste el tiempo en 2 minutos y vuelva a pulsar Start.
6. En este momento, en la pantalla se verá y el gráfico mostrará el estado del precalentamiento. El vapor se liberará hasta que la válvula flotante esté completamente levantada. Cuando se alcance la presión, el temporizador empezará la cuenta atrás. Cuando se complete el programa, la olla a presión eléctrica pitará y cambiará automáticamente a la función de conservación del calor.



AJUSTAR TIEMPO
(GIRE EL BOTÓN, AJUSTE EL TIEMPO EN 2 MINUTOS)



CUANDO SE COMPLETE EL CICLO, GIRE A LA POSICIÓN DE VENTILACIÓN (VENTING) PARA UNA LIBERACIÓN RÁPIDA.

Precaución

Puede hacer que la presión se libere de forma natural o utilizar la función de liberación rápida.

Liberación natural: no haga nada y la presión se liberará sola. Cuando la válvula flotante vuelva a su posición original, la tapa se desbloqueará de forma automática, lo que puede tardar unos 10-40 minutos o más. **No intente abrir la tapa a la fuerza.**

Liberación rápida: gire el botón del orificio de vapor a la posición de ventilación (mantenga el dedo alejado de la salida de vapor); la presión se liberará más rápidamente.

Cuando la válvula flotante vuelva a su posición original, la tapa se desbloqueará. **No intente abrir la tapa a la fuerza.**



¿Qué método debo utilizar?

La mayoría de recetas indican si es mejor utilizar la liberación rápida o la natural. Para alimentos con gran cantidad de líquido, con almidón o ingredientes que puedan formar espuma, como avena, judías, pasta o sopa, utilice el método de liberación natural para evitar que el líquido espeso salpique.

INTRODUCCIÓN DE LAS FUNCIONES

Cocción a presión

La olla a presión eléctrica está equipada con los siguientes programas predeterminados de cocción a presión: ave de corral, judías/pimiento, sopa, arroz, gachas de avena, huevos, vapor y pasteles. También puede utilizar la cocción a presión para configurar de forma manual su propio programa personalizado. Siga los siguientes pasos para poner en marcha el programa de cocción a presión:

1. Añada los ingredientes ya preparados a la olla interior y coloque la olla en la base de la olla a presión. (La cantidad mínima de líquido necesaria para cocinar es 1 taza. El contenido de agua del aceite y de los líquidos a base de aceite no es suficiente. Entre los líquidos adecuados se encuentran el agua, el vino, la cerveza, el caldo, la salsa espesa y el zumo).

1. CIERRE LA TAPA



2. GIRE HASTA LA POSICIÓN DE SELLADO



2. Cuando encienda la olla, en la pantalla LCD podrá verse OFF.
3. Ajuste la tapa y gire el botón del orificio de vapor hasta la posición de sellado (Sealing). Después, mueva el botón giratorio, seleccione el programa de la olla a presión y pulse Start.



3. MUEVA EL BOTÓN GIRATORIO Y PULSE START



4. AJUSTE EL TIEMPO (OPCIONAL)

4. Ajuste el tiempo, la presión y el sabor según su receta y vuelva a pulsar Start.
5. La olla a presión empezará a funcionar tras 3 pitidos. La pantalla mostrará el tiempo, el nivel de presión, el modo y los indicadores de progreso del precalentamiento. El periodo de precalentamiento puede durar de unos pocos minutos a 40 minutos o más. Cuando la olla a presión se caliente, la válvula flotante se elevará. Cuando se alcance la presión, los indicadores de progreso y los temporizadores se iniciarán automáticamente.
6. Cuando termine el ciclo de cocinado, la olla pitará y pasará al modo de conservación del calor. La pantalla LCD mostrará el tiempo transcurrido. Tras 24 horas, el aparato se apagará automáticamente y pasará al modo de espera.

Nota: durante el precalentamiento, es normal que se libere algo de vapor por la válvula de liberación de vapor y que haya algún desparrame ocasional. Cuando la olla se caliente y la presión aumente, la válvula flotante se elevará.



PRECALENTAMIENTO



INDICADOR DEL TIEMPO DE COCINADO (MUESTRA EL TIEMPO SELECCIONADO)



INDICADOR DEL TIEMPO TRANSCURRIDO DE CONSERVACIÓN DEL CALOR (COCINADO COMPLETADO)

Saltear

1. Coloque la olla interior en la base y encienda el aparato.
2. Gire el botón y seleccione Saltear. Pulse Start. Ajuste el tiempo y vuelva a pulsar Start.
3. Pulse Temp para entrar en la interfaz del control de temperatura y gire el botón giratorio para cambiar la temperatura. Gire el botón a la inversa para reducir «-», y en el sentido de las agujas del reloj para aumentar «+» (rango de temperatura: 130°C -185°C).

4. La olla a presión emitirá 3 pitidos y empezará a funcionar. Cuando se alcance la temperatura de trabajo, la pantalla LCD mostrará el tiempo restante.
5. Añada los ingredientes, mézclelos en un cazo de acero inoxidable y cocine siguiendo la receta.

6. Tras el cocinado, pulse Cancel. En la pantalla LCD podrá verse OFF.

Nota: **No** cierre la tapa cuando use la función de salteado. Escurra el agua de la olla antes de añadir aceite para evitar que salpique. Cuando cocine alimentos que se hinchen o que tengan un alto contenido en grasa/aceite, **tenga cuidado** con las salpicaduras de aceite al abrir la tapa. **Evite las quemaduras.**

1. ABRA LA TAPA



2. GIRE EL BOTÓN PULSE START



3. AJUSTE EL TIEMPO (OPCIONAL)



4. PULSE TEMP PARA CAMBIAR LA TEMPERATURA

Cocción lenta

La función de cocción lenta es muy adecuada para recetas que requieran un cocinado largo.

Siga estos pasos para utilizar esta función:

1. Coloque los ingredientes en la olla; después coloque la olla interna en la base y póngala en marcha.
2. Cierre bien la tapa y gire la válvula flotante a la posición VENTILACIÓN (Venting). Gire el botón giratorio y seleccione Cocción lenta. Tras pulsar el botón de Start, entrará en la interfaz de ajuste de tiempo.
3. Por defecto, el programa de Cocción lenta dura 4 horas. También puede mover el botón giratorio y ajustar el tiempo si fuera necesario.
4. Pulse Temp. para seleccionar la temperatura (Baja 91,66°C, Med. 95,55°C, Alta 97,78°C) y vuelva a pulsar el botón Start para que empiece a funcionar.

- Después, su olla a presión eléctrica pitará 3 veces y en la pantalla LCD se indicará que está precalentando. Cuando se complete el precalentamiento, en la pantalla LCD se mostrará el tiempo de cocinado restante.
- Cuando se complete el cocinado, la olla a presión eléctrica pitará varias veces y pasará automáticamente al modo de conservación de calor. Ahora, la pantalla LCD mostrará el tiempo transcurrido una vez que se haya completado el cocinado. Pasadas 24 horas, la olla a presión eléctrica se apagará automáticamente.
- Pulse Cancel y retire la tapa.



1. ABRA LA TAPA



2. GIRE HASTA LA POSICIÓN DE VENTILACIÓN



3. MUEVA EL BOTÓN GIRATORIO Y PULSE START



4. PULSE TEMP. PARA CAMBIAR LA TEMPERATURA



5. PULSE START

Pasteurización de yogur

Con nuestra olla a presión eléctrica, preparar yogur es fácil y divertido. ¡Con solo algo de leche y un poco de cultivo activo, podrá conseguir una taza de nutritivo yogur!

Siga los siguientes pasos para preparar yogur; primer paso: la pasteurización.

- Vierta la cantidad adecuada de leche en la olla, colóquela en la base y póngala en marcha.
- Cierre bien la tapa y mueva la válvula a la posición de sellado (Sealing).
- Mueva el botón giratorio, seleccione Yogur y pulse Start. Cuando pulse Temp para seleccionar el modo alto, en la pantalla podrá leerse Boil; pulse Start para indicar que está listo para pasteurizar.
- El programa empezará a funcionar tras 3 pitidos. Una vez completado, en la pantalla aparecerá OFF (en esta función, no pasará automáticamente al modo de conservación de calor cuando finalice).
- Retire la olla de acero inoxidable con leche, coloque la olla sobre un fogón y deje que la leche se enfríe hasta 44,44°C. Utilice un termómetro de cocina para controlar la temperatura.



1. CIERRE LA TAPA



2. GIRE HASTA LA POSICIÓN DE SELLADO



3. MUEVA EL BOTÓN GIRATORIO Y PULSE START



4. AJUSTE EL MODO ALTO (PULSE TEMP. PARA ESTABLECER EL MODO ALTO)

Cultivo

El segundo paso es el cultivo del yogur.

- Añada el cultivo activo en la leche caliente de la olla y mezcle bien.
- Cambie la olla interior y cierre la tapa. Los botones de liberación del vapor pueden estar en la posición de ventilación o de sellado.

3. Seleccione Yogur y manténgalo en modo BAJO. Pulse Start. El tiempo por defecto del programa es de 8 horas. Gire el Botón giratorio, ajuste el tiempo de fermentación según sus preferencias y vuelva a pulsar Start.
4. El programa empezará a funcionar tras 3 pitidos. Cuando termine, la olla a presión eléctrica volverá a pitar y en la pantalla podrá verse OFF.
5. Retire la tapa y pase el yogur a un tarro limpio para que se enfríe.



1. CIERRE LA TAPA



2. GIRE HASTA LA POSICIÓN DE SELLADO



3. MUEVA EL BOTÓN GIRATORIO Y PULSE START



4. AJUSTE EN MODO BAJO PULSE START

BOTÓN DE FUNCIÓN

Inicio programado

1. Añada los ingredientes a la olla interior y colóquela en la base. Póngala en marcha.
2. Cierre bien la tapa y ponga el botón del orificio de vapor en posición de sellado o ventilación, dependiendo de los requisitos del proceso seleccionado. Seleccione el programa y pulse Start.
3. Pulse el Inicio programado. Mueva el botón giratorio y ajuste el reloj de programación. El botón gira de forma inversa para reducir «-», y en el sentido de las agujas de reloj para aumentar «+». Vuelva a pulsar Inicio programado para ajustar los minutos. Tras el ajuste, pulse el botón giratorio para confirmar el inicio.
4. La olla a presión eléctrica se pondrá en marcha con tres pitidos y la pantalla mostrará la cuenta atrás. Una vez que se complete el tiempo programado, la olla a presión empezará a cocinar automáticamente de acuerdo con el proceso de cocinado establecido.

Nota: Durante el ciclo programado también puede cambiar el nivel de presión. Los procesos de Salteado, Esterilización y Yogur no tienen función de programación.

Selección de sabor/temperatura:

Seleccione el programa y, tras ajustar el tiempo, pulse el botón «Sabor» de forma continuada y en el marco de la pantalla aparecerá «Bajo», «Med.» y «Alto». Si no selecciona ninguno, el sabor, por defecto, se ajustará según la memoria.

Este botón se utiliza para ajustar la temperatura en las funciones de Saltear, Cocción lenta y Yogur.

Nivel de presión:

Seleccione el programa y, tras ajustar el tiempo, pulse «Nivel de presión» para seleccionar la presión. Pulse «Nivel de presión» de forma continuada y en la pantalla aparecerá «Bajo» y «Alto». Si no selecciona ninguno, el sabor, por defecto, se ajustará según la memoria.

LIMPIEZA

Lave todas las piezas y accesorios tras su uso.

1. Desenchufe siempre la olla a presión eléctrica y deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarla.
2. **No** utilice jabones químicos agresivos, estropajos ni polvos en ninguna de las piezas o componentes del aparato.



Jabones químicos agresivos

3. La olla de acero inoxidable, la junta de silicona y la cesta de la vaporera pueden meterse en el lavavajillas. Además, el vaso medidor, el cazo para sopa y la paleta para arroz también pueden meterse en la parte superior del lavavajillas.



4. Retire la junta tirando hacia fuera desde el interior de la tapa. Tras lavar la junta, vuelva a colocarla en su posición original presionándola con firmeza hasta que se quede ajustada.

5. Limpie la parte externa de la olla a presión eléctrica con un paño húmedo o con una esponja. Compruebe que la ventilación de vapor y la válvula flotante no estén bloqueadas con restos o alimentos. Pase un paño seco por el borde de la base interior para evitar que se oxide.



6. Compruebe que el botón de ventilación de vapor no esté bloqueado. Asegúrese de que la junta de silicona, la válvula flotante, el escudo antibloqueos, la caja de almacenamiento de agua y el resto de piezas se hayan instalado correctamente. Pase un paño por la tapa y por el cuerpo de la olla.

Consejo: Puede ser necesario frotar la olla interna con una esponja empapada en vinagre para eliminar las manchas más resistentes de agua dura.

Si quedan residuos de alimentos duros o quemados en el fondo, llene la olla de agua caliente y deje que repose durante unas horas para facilitar la limpieza.



Agarre fuerte y tire



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Durante el uso, pueden producirse los siguientes fenómenos anormales, que no son únicamente fallos del aparato. Vuelva a comprobar estos fallos antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente.

| Fallo | Causa | Cómo resolverlo |
|---|--|--|
| Cuesta cerrar la tapa | La válvula flotante está atascada | Baje la válvula flotante y cierre la tapa |
| | El aro de sellado no está bien colocado | Coloque bien el aro de sellado |
| Cuesta abrir la tapa | La válvula flotante no ha bajado tras la ventilación | Presione con cuidado la válvula flotante con unos palillos |
| | Hay presión dentro de la olla | Abra la tapa cuando la presión de la olla disminuya |
| Fuga de aire por la tapa | El aro de sellado no está bien colocado | Coloque bien el aro de sellado |
| | Hay una partícula pegada al aro de sellado | Limpie el aro de sellado |
| | El aro de sellado está dañado | Cambie el aro de sellado |
| Fuga de aire por la válvula flotante | La junta de la válvula flotante está atascada con restos de comida | Limpie el aro de sellado de la válvula flotante |
| | Abrasión de la junta de sellado de la válvula flotante | Cambie la junta de la válvula flotante |
| La válvula flotante no sube | Hay muy poca cantidad de alimentos o de agua en la olla | Añada los alimentos y el agua necesarios |
| | Fuga por la tapa de la olla o por la válvula de escape | Póngase en contacto con atención al cliente |
| La válvula de escape expulsa aire de forma continuada mientras está en marcha | La válvula de escape no está en la posición de sellado | Coloque la válvula de escape en la posición de sellado |
| | Fallo en el control de la presión | Contacte con atención al cliente |
| Cuando está en marcha, el disco caliente no se calienta | La tapa no está bien cerrada | Vuelva a cerrar la tapa |
| | Fallo de la placa calefactora eléctrica | Contacte con atención al cliente |
| | Fallo del circuito | Contacte con atención al cliente |
| La pantalla LDC no funciona | La temperatura de la carcasa es demasiado elevada | Desenchufe la fuente de alimentación y vuelva a enchufarla cuando se enfríe. Si el fallo no desaparece, contacte con atención al cliente |
| | Fallo de la placa de circuito | Contacte con atención al cliente |
| No se puede encender el aparato | Las piezas internas se han dañado durante el transporte | Contacte con atención al cliente |
| | Falta el cable de alimentación/el pie de goma de la base se ha caído | Contacte con atención al cliente |

En ciertas y contadas ocasiones, la pantalla LCD de la olla a presión eléctrica puede mostrar algún código de error. Utilice esta tabla para averiguar la causa del error y la solución correspondiente.

| Fallo | Causa | Cómo resolverlo |
|---|--|--|
|  | La tapa de la olla no está bien sujeta | Cierre la tapa |
|  | Protección contra circuito abierto del sensor de temperatura del fondo | Desconecte el aparato y póngase en contacto inmediatamente con atención al cliente |
|  | Protección contra cortocircuito del sensor de temperatura del fondo | Desconecte el aparato y póngase en contacto inmediatamente con atención al cliente |
|  | La olla interior no está bien colocada | Desconecte el aparato y coloque la olla interna correctamente |
| | La temperatura es demasiado alta; la olla interna no tiene líquido | Desenchufe el aparato y añada el líquido necesario |
|  | Fallo del sensor de alta tensión | Desconecte el aparato y póngase en contacto inmediatamente con atención al cliente |
|  | Fallo del sensor de baja tensión | Desconecte el aparato y póngase en contacto inmediatamente con atención al cliente |



Este dispositivo cumple con las directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/CE y 2009/125/CE.



Al final de su vida útil, este producto no debe desecharse junto con el resto de residuos domésticos; debe desecharse en un punto de recogida para reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. De acuerdo con su etiquetado, sus materiales son reciclables. Al reutilizar, reciclar y dar otros usos a viejos dispositivos, contribuirá de manera importante a proteger nuestro medio ambiente. Pregunte a la administración municipal dónde se encuentran las instalaciones de eliminación de residuos adecuadas.

المحتويات

| |
|----------------------|
| قسم السلامة |
| مقدمة |
| مخطط هيكل المنتج |
| لوحة التحكم |
| رسائل شائعة |
| التحضيرات |
| اختبار المياه |
| انتباه |
| مقدمة الوظيفة |
| الطهي بالضغط |
| التشويح |
| طهي بطيء |
| بسترة الزبادي |
| بادئ الزبادي |
| زر الوظيفة |
| التنظيف |
| كشف الأعطال وإصلاحها |



SINCE 1905

BOJ OLAÑETA S.L.U.
N.I.F.: B-20016333
Matsaria, 21
20600 Eibar (Gipuzkoa) SPAIN

BOJ GLOBAL S.L.U
N.I.F.: B-75214866
Ibarkurutze, 1 Bajo
20600 Eibar (Gipuzkoa) SPAIN



www.bojglobal.com



(+34) 943 820 071

The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.
El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.
O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.
Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrits dans ce mode d'emploi.

يحتفظ المصنع بحق تعديل النماذج الموصوفة في دليل التعليمات هذا.