

Manual del usuario

Olla Eléctrica Multifuncional Electrolux
ECC20

User manual[ECC20_ESP_REV001

Fotos y dibujos ilustrativos



SOLO PARA USO DOMÉSTICO



Por favor, lea todas las instrucciones relacionadas con su producto y guarde este manual para su referencia futura.

Siga todas las instrucciones y advertencias descritas en este manual para utilizar mejor su producto y obtener mejores resultados.

CONOZCA SU OLLA ELÉCTRICA

- A. Tapa de vidrio refractario
- B. Recipiente interno antiadherente
- C. Asas antitérmicas
- D. Cuerpo exterior en acero inoxidable
- E. Base
- F. Panel LED Pro-Select™
- G. Botón selector de Menú
- H. Botón del temporizador (Timer)
- I. Botón Iniciar/Cancelar
- J. Recipiente para cocción al vapor
- K. Cable eléctrico removible
- L. Taza medidora
- M. Espátula plástica



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto	Olla Eléctrica Multifuncional ECC20		
Modelo			
Tensión (V~)	127	220	220
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60	60
Potencia Máxima (W)		630	
Capacidad del Recipiente (L)			1,8

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Electrolux enseña al consumidor cómo identificar en casa, algunos problemas que puedan interferir en el desempeño del producto. Si no mejora el funcionamiento, consulte al Servicio Autorizado Electrolux.

SINTOMAS	CAUSAS	SOLUCIÓN
La placa calefactora no está caliente.	El circuito de la olla eléctrica no está conectado a la red eléctrica.	Compruebe que el interruptor, enchufe, fusible y el cable de alimentación se encuentran en buen estado y correctamente conectados a la red eléctrica y si el enchufe está insertado firmemente en el tomacorriente.
El arroz no está siendo cocido o el tiempo de cocción está tardando demasiado.	No se ha añadido suficiente agua. El tiempo de cocción es insuficiente.	Añadir agua de acuerdo con la escala en el interior del recipiente interno. Seleccione la función de cocción para iniciar el proceso de cocción.
	El recipiente interno no está en contacto apropiadamente con los elementos calefactores. Posibilidad de residuos entre el recipiente interno y la placa calefactora.	Asegúrese de que no hay residuos en los elementos de calefacción.
La olla eléctrica no cambia automáticamente para el modo mantener caliente.	El termostato está defectuoso.	Busque un centro de servicio autorizado Electrolux.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Verifique si la tensión de la red eléctrica es la misma de la etiqueta del producto antes de conectarlo.
Desconecte el producto del tomacorriente siempre que efectúe la limpieza o mantenimiento.
No utilice el cable eléctrico para tirar o arrastrar el producto.
No deje el cable eléctrico en contacto con objetos cortantes o bordes para no dañarlo.
Nunca desconecte el producto del tomacorriente tirando del cable eléctrico. Use el enchufe.
No ate, tuerza, estire o amarre el cable eléctrico.
Si el cable de alimentación está dañado el mismo debe ser sustituido por el Servicio Autorizado Electrolux o por técnicos calificados para evitar situaciones de riesgo.
Para evitar riesgos de descarga eléctrica, no moje, ni utilice el producto con las manos mojadas, ni sumerja el cable eléctrico, el enchufe o el propio producto en agua o en otros tipos de líquidos o materiales inflamables.
Este producto no debe ser usado por personas (Incluyendo niños) minusválidas o sin experiencia y conocimiento, a no ser que sean supervisadas o instruidas para el uso del producto por alguien que sea responsable por su seguridad.
Niños deben ser supervisados para que no jueguen con el producto.
Después de desempacar el producto, mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.
Utilice piezas originales. Esto evita daños al producto y riesgos a quien lo manipula.
Este producto es de uso exclusivamente doméstico.
Utilice este producto solamente como olla eléctrica.
No la conecte en el tomacorriente cuando no se está utilizando, ni cuando está sin el recipiente interno de la olla eléctrica.
Para conservar la superficie antiadherente es recomendable usar la espátula que acompaña el producto, para servir. Evite el uso de objetos metálicos para servir o limpiar la olla.
Durante el funcionamiento de la olla eléctrica, la temperatura interna es muy alta. Mantenga cabellos y ropas lejos de las partes calientes del producto.
No permita que el cable eléctrico entre en contacto con la superficie caliente del producto durante el funcionamiento.
Evite quemaduras: no toque las partes calientes del producto y no lo limpie o guarde mientras está caliente.
Después de apagar el producto, las superficies de la calefacción pueden permanecer calientes por un tiempo más, no tóquelas para evitar quemaduras.
Utilice este producto para el propósito para el que fue diseñado. Un uso inadecuado puede provocar lesiones graves y quemaduras.

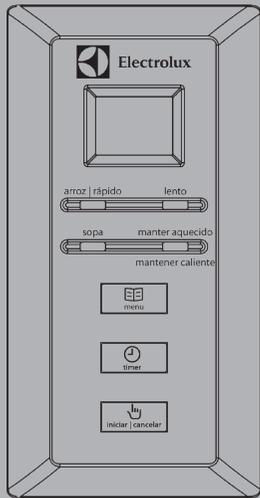
- * Electrolux recomienda se cumplan los procedimientos descritos en este manual para que no exista riesgos para el usuario ni daños al producto.
- * Recuerde: no seguir las indicaciones puede llevar a la pérdida de la garantía.
- * Para su seguridad y comodidad, apenas los profesionales entrenados por Electrolux están autorizados para reparar el producto.

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CONSUMIDOR

Cuando vaya a contactar el Servicio de Atención al Consumidor tenga a la mano:

- Código de Identificación del producto
- Factura de compra
- Dirección y teléfono para contacto.

www.electrolux.com

UTILIZANDO SU OLLA ELÉCTRICA


Menú: Seleccione entre uno de los programas: Arroz, Lento, Sopa o Mantener Caliente.

Timer (Temporizador): Una vez que los ingredientes están colocados y el modo de cocción seleccionado, puede programarla cocción de los alimentos para finalizar el proceso hasta en 12 horas en las funciones "Rápido" y "Lento", y hasta en 4 horas en la función "Sopa".

Botón Iniciar/Cancelar: Sirve para confirmar el modo y el tiempo de cocción, o también para cancelar el proceso seleccionado.

1. Conecte el producto al tomacorriente.
2. Agregue los ingredientes al recipiente de cocción.
3. Presione el botón Menú  hasta seleccionar la función de cocción de acuerdo con su preferencia y, en seguida, el botón Iniciar/Cancelar . El producto iniciará el cocimiento.

4. Después de haber finalizado, la olla eléctrica emitirá 5 pitidos y entrará automáticamente en el modo de "Mantener Caliente".

5. Para programar la cocción para más tarde, presione el botón del temporizador (Timer)  hasta seleccionar el tiempo deseado para terminar la preparación. Cada vez que el botón del temporizador sea presionado, el tiempo avanza en términos de 0,5 horas (30 minutos).

NOTA: Si la olla eléctrica es programada en 0.5 la cocción iniciará instantáneamente, ya que el tiempo de preparación de los alimentos supera los 30 minutos estipulados en la programación.

SUGERENCIAS

- La función "Rápido" es ideal para las recetas que necesitan de temperaturas más altas como el arroz, legumbres, guisados y postres.

Para hacer arroz blanco o parbolizado utilice dos medidas de agua para cada medida de arroz. En la capacidad máxima, use 1,5 medidas de agua para cada medida de arroz.

- La función "Lento" es adecuada para cocinar en modo blando, espesar caldos, preparar salsas y estofados.

- Utilice la función "Sopa" para preparar cremas, caldos y sopas.

- Si usted suele lavar el arroz, utilice un recipiente separado. No lo lave dentro del recipiente de la olla eléctrica para evitar dañar la superficie antiadherente.

- Condimente el arroz con los ingredientes de su preferencia. Se puede optar por sofreír en la propia olla o utilizar condimentos listos o en polvo. Para sazonar y condimentar mantenga la olla tapada.

COCINANDO AL VAPOR

1. Añada la cantidad apropiada de agua en el recipiente interno. La cantidad de agua varía en función de la cantidad de alimentos que se van a cocinar al vapor. Asegúrese de que el nivel del agua no supere la altura del recipiente de cocción al vapor.

2. Inserte el recipiente de cocción al vapor en el recipiente interno, coloque la comida y tape la olla.

Nota: Para garantizar un mejor proceso de cocción, la comida debe distribuirse uniformemente y no debe apilarse.

3. Seleccione la función "Rápido" y presione el botón Iniciar/Cancelar para iniciar la cocción.

4. Para finalizar el proceso de cocción al vapor, presione el botón Iniciar/Cancelar.

5. Abra la tapa y retire con cuidado los alimentos del recipiente. Para remover el recipiente de cocción al vapor utilice un guante de cocina o un paño, ya que estará muy caliente.

6. Desconecte el cable del tomacorriente.

CONSEJO: Es posible preparar arroz y cocinar legumbres al vapor al mismo tiempo, pero utilice solamente mitad de la capacidad del recipiente interno.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte la olla del tomacorriente antes de iniciar la limpieza.

2. Para la limpieza externa utilice un paño suave seco o levemente húmedo y para no rayar el material del acabado.

3. Lave el recipiente interno con agua, esponja suave y detergente.

Séquelolo bien con un paño suave o papel. No utilice esponjas abrasivas para no dañar el revestimiento antiadherente.

ATENCIÓN: Nunca coloque el cuerpo externo de la olla eléctrica dentro del agua o de cualquier otro líquido.

NOTA:

- No utilice esponjas de acero o cualquier tipo de materiales abrasivos, pues ellos pueden dañar el recubrimiento antiadherente.

- No utilice solventes o cualquier sustancia química durante la limpieza interna o externa.

ALMACENAMIENTO

No guarde los accesorios o componentes húmedos o mojados, pues podrá dañarlos.

Guarde su olla eléctrica en un lugar plano, seco y seguro, lejos del alcance de los niños.

Guarde su olla eléctrica solamente después de que esta se haya enfriado.

MEDIO AMBIENTE

 Electrolux se compromete a ofrecer productos que causen menor impacto en el medio ambiente, contribuyendo así al desarrollo sustentable.

Los equipos electrónicos, las pilas y las baterías deben eliminarse por separado de los residuos normales.

Si tu equipo utiliza pilas o baterías, estos, cuando se reemplacen o desechen, deben enviarse a un Servicio Autorizado de Electrolux para que puedan desecharse adecuadamente.

El destino ambientalmente apropiado de los envases y productos al final de su vida es responsabilidad de todos. Este equipo no puede tratarse como residuo doméstico y debe entregarse a un sistema de reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos que cumpla con la legislación local.