PORT
ESP
ENG

Manual del usuario

Olla a Presión Multiuso Electrolux Experience

PCC20

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

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

Siga todas las advertencias e instrucciones descritas en este manual para la mejor utilización y obteción de mejores resultados.

Silenciosa

Fotos y dibujos ilustrativos A25007001/A G0036861/001 Jun/22

INTRODUCCIÓN

La cocción retiene el vapor mientras la olla se encuentra sellada. Los alimentos que necesitan tradicionalmente de largos tiempos de cocción se cocinarán hasta un 70% más rápido que con los métodos tradicionales. Estos alimentos incluyen guisos, sopas, yuca, carne, lentejas, frijoles, nueces de pino, risotto, etc. La olla sellada evita que vitaminas y sales minerales se pierdan. Nutrientes y vitaminas son retenidos durante el proceso de cocción.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Es importante leer cuidadosamente estas instrucciones antes de usar su olla de presión. Estas orientaciones son suministradas con el interés en su seguridad y deben ser mantenidas para uso futuro. Esta olla de presión fue desarrollada exclusivamente para uso doméstico y para la finalidad prevista. Esta olla de presión no es adecuada para uso comercial. No utilice debajo de armarios suspendidos. El vapor liberado puede causar daños.
Verifique regularmente y antes del uso si la válvula limitadora de presión, traba de seguridad de la tapa y la válvula flotante no están bloqueadas. Tenga en cuenta de que algunos alimentos, como puré de manzanas, arándanos, cebada, avena y otros cereales, guisantes, ruibarbo y todas las pastas pueden generar espuma y residuos que pueden obstruir la válvula limitadora de presión.
La cocción de este tipo de alimentos debe ser hecho siguiendo estrictamente las recomendaciones de este manual, en caso contrario es recomendado evitar su preparación con este producto. Siempre utilice una pequeña cantidad de aceite o mantequilla para prevenir formaciones de espuma.

ÍNDICE

❸ Información de seguridad
❹ Especificaciones técnicas
❺ Conozca su olla eléctrica de presión
❼ Antes del primer uso
❽ Utilizando su olla eléctrica de presión
❿ Funciones generales
⓭ Removiendo la tapa
⓮ Dispositivos de seguridad
⓰ Limpieza y mantenimiento
⓱ Solucionando problemas
⓴ Tiempo medio de cocción
㉒ Recetas Chef para su olla de presión
㉔ Servicio de atención al consumidor

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Verifique si la tensión de la red eléctrica es la misma de la etiqueta del producto antes de encenderlo.
Desconecte el producto del tomacorriente siempre que se realice la limpieza/mantenimiento.
No utilice el cable eléctrico para tirar o arrastrar el producto.
No deje el cable eléctrico suspendido en esquinas de mesas para no dañarlo.
Jamás desconecte el producto del tomacorriente tirando del cable eléctrico. Utilice el conector.
No pegue, retuerza, estire o amarre el cable eléctrico.
Si el cable de alimentación estuviere dañado, debe ser sustituido por el Servicio Autorizado Electrolux para evitar situaciones de riesgo.
Para evitar riesgos de choque eléctrico, no moje, ni utilice el producto con las manos mojadas, ni sumerja el cable eléctrico, el conector o el propio producto en el agua o en otros tipos de líquidos o materiales inflamables.
Este producto no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidas en relación al uso del producto por alguien que sea responsable por su seguridad.
Niños deben ser supervisados para que no jueguen con el producto.
Después de desempaquetar el producto, mantenga el material del embalaje fuera del alcance de niños.
Utilice piezas originales. Esto evita daños al producto y riesgos a quien lo manipula.

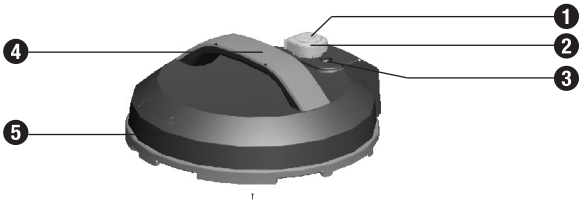
Este producto es de uso exclusivamente doméstico.
Jamás toque las partes calientes, utilice las asas.
Jamás utilice y no coloque el producto sobre superficies inflamables o que no sean resistentes al calor, próximo a bocas de estufas eléctricas o el gas.
Jamás coloque peso sobre los mecanismos de liberación de presión.
Cuidado al manipular o mover el producto con líquidos calientes.
Mantenga las manos y cara lejos del producto mientras las válvulas se encuentre liberando presión, cuidado no toque el producto mientras se encuentrem en funcionamiento.
No abra el producto hasta que la unidad haya bajado de temperatura y toda la presión interna sea liberada. Si la tapa está difícil de girar, esto indica que la olla de presión aún está presurizada. No fuerce su apertura. Cualquier presión adentro de la olla puede ser peligrosa.
No use el producto para freír sobre presión con aceite. No ponga aceite en el contenedor interno y no cierre la tapa cuando esté usando la función para dorar.
Cerciorese siempre si las válvulas de liberación de presión están bien colocadas antes de usar el producto.
No llene el producto por encima de 3/5 cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción; para alimentos secos, vegetales, legumbres, frijoles, granos, no sobrepase la ½ de la olla. Llenar demasiado la olla podrá causar obstrucción o exceso de presión.
Este producto no está destinado para ser controlado por un temporizador externo o algún sistema de control remoto separado.
Atención: las superficies de los elementos de calentamiento están sujetos a calor residual después de su uso.

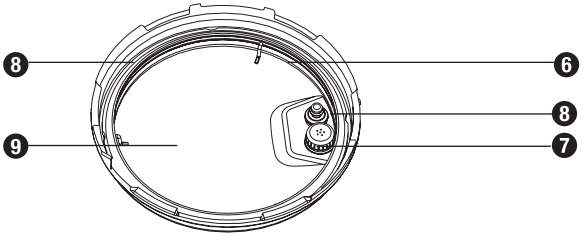
* Para su seguridad y comodidad, solamente los profesionales capacitados por Electrolux están autorizados a reparar el producto.

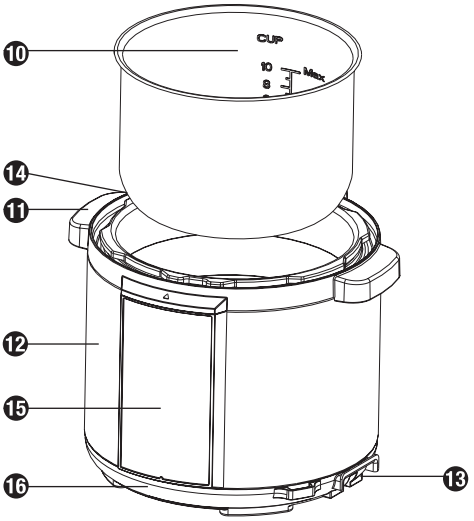
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje (V~)	127	220	220-240
Potencia (W)	914		1000
Frecuencia (Hz)	50 - 60		
Color	Acero Inoxidable		
Peso del producto (kg)	5.0		
Dimensiones del producto largo x profundidad x altura (mm)	310x305x320		
Presión del trabajo (kPa)	70		

CONOZCA SU OLLA ELÉCTRICA DE PRESIÓN





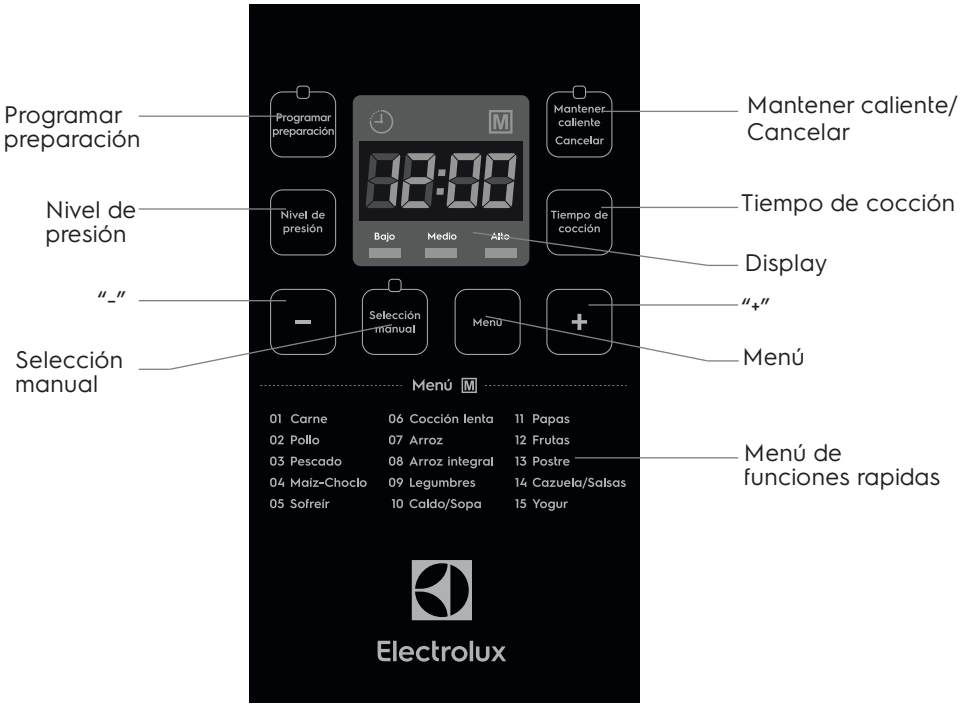


1. Salida de vapor
2. Válvula limitadora de presión
3. Válvula flotante
4. Asa de la tapa
5. Tapa
6. Soporte del anillo de cierre
7. Cobertura anti-bloqueo de la válvula limitadora de presión
8. Anillo de sellado hermético
9. Cuerpo interno de la tapa
10. Contenedor de cocción
11. Asas laterales
12. Cuerpo exterior
13. Entrada de cable de alimentación
14. Contenedor de condensación
15. Panel de control
16. Base

Accesorios:

Cucharón
Cuchara
Taza medidora
Recipiente condensación de agua
Cable eléctrico retirable.

Acompaña cable eléctrico removible.

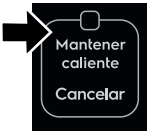


Nivel de presión:
Esta función le permite seleccionar el nivel de presión. Para utilizar la Función, activa el botón "Selección Manual", luego "Nivel de Presión ". Presione este botón hasta obtener el nivel deseado.

Ajuste de tiempo de preparación:
Para ajustar el tiempo de preparación manualmente, debe accionar el botón "Selección manual", luego "Tiempo de preparación" ajustando manualmente las teclas "+" y "-".

Programar Preparo:
Esta función permite programar el tiempo en que sus alimentos estarán listos. Puede programar para que sus alimentos estén listos en un minimo de 2 horas y máximo de 24 horas. El tiempo se puede ajustar con intervalos de 10 en 10 minutos. Para activar, presione el botón "Selección manual" y luego el botón "Inicio Ajuste".
El ajuste de tiempo se puede realizar manualmente a través de los botones "+" y "-".

Función Mantener caliente / Cancelar:
Para cancelar cualquier función seleccionada pulse una vez el botón Mantener caliente / Cancelar.
Para activar la función de mantener caliente, presione hasta encender la función de luz indicadora.



Conectar - Desconectar:
Para encender el producto, conecte el cable de alimentación al producto y luego en la fuente de energia.
Para desactivar, cancelar cualquier operación en curso, presione el botón Cancelar y desconecte el cable de alimentación de la Fuente de energia.

ANTES DEL PRIMER USO

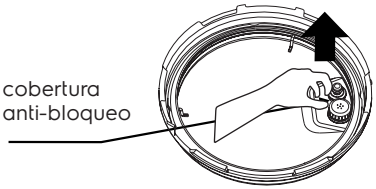
Remueva todos los materiales del paquete, rótulos y promocionales del producto.
Antes de utilizar su olla de presión por primera vez, lave la tapa y el contenedor de cocción con jabón y agua caliente. Enjuague y seque bien. Retire los accesorios del interior del producto antes de su uso, lea el manual cuidadosamente para el uso correcto del producto evitando accidentes.

Confirmar que la válvula flotante, la cobertura anti-bloqueo, la válvula de liberación de presión y el anillo de cierre están instalados correctamente antes de su uso.

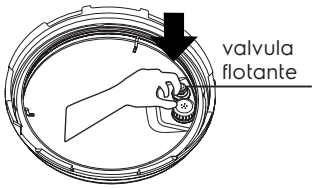
Al colocar el recipiente de cocción en la olla de presión, y asegurarse de que no haya suciedad o agua en el lado externo del recipiente.

Desinstalar e instalar la Cobertura anti-bloqueo de la válvula limitadora de presión y válvula flotante.

Desinstalar: tire hacia arriba

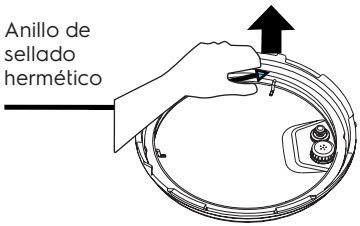


Instalar: presione hacia abajo

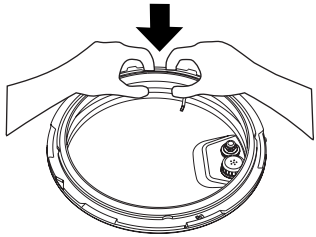


Desinstalar e instalar el anillo de sellado hermético.

Desinstalar: tire suavemente hacia arriba



Instalar: presione hacia abajo



- Asegúrese de que el anillo de sellado hermético y la cobertura antibloqueo están instalados correctamente antes de su uso.

- Después de su uso, limpie el anillo de sellado hermético y la cobertura antibloqueo para evitar la acumulación de alimento y mal olor.

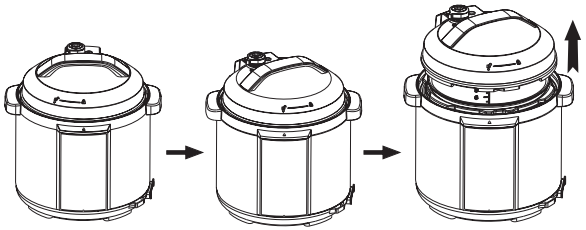
- No tuerza ni tire firmemente el anillo de sellado hermético, deformar el anillo de sello puede influir en el rendimiento del producto.

- No utilice el anillo de sellado hermético si esta dañado, reemplácelo a través de un Servicio Autorizado de Electrolux.

UTILIZANDO SU OLLA ELÉCTRICA DE PRESIÓN

1 – Abra la tapa correctamente

- Gire la tapa superior hacia la izquierda 30° aproximadamente, alinear la marca ▼ en la tapa con la marca ▲ de la asa lateral del producto, a continuación, levante la tapa para abrir.

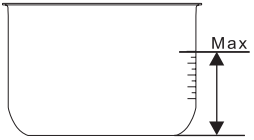


2 – Asegúrese de que estén instaladas todas las partes y accesorios correctamente.

- Comprobar que la válvula flotante, la válvula de liberación de presión, la cobertura anti-bloqueo y el empaque hermético se instalaran correctamente.

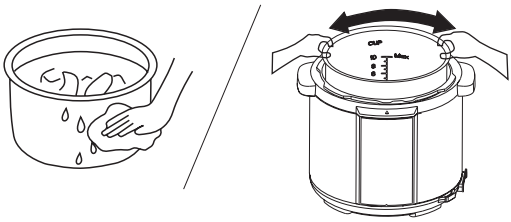
3 – Retirar el recipiente de cocción del interior de la olla eléctrica para añadir alimentos y líquidos.

- La cantidad de comida y agua no debe exceder de la marca interna del recipiente.



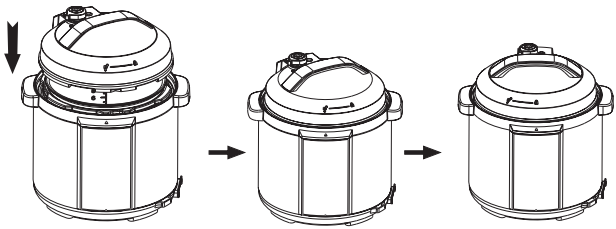
4 – Coloque el recipiente de cocción en la olla eléctrica.

- Limpiar la parte exterior del recipiente de cocción la eliminación de cualquier residuo que pueda estar en el cuerpo exterior del recipiente.
- Gire el recipiente a la derecha y a la izquierda cuando lo inserte en la olla a presión, para un mejor contacto con la placa de cocción.

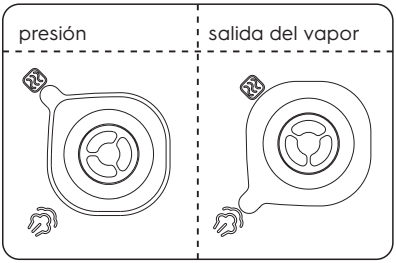


5 – Cierre bien la tapa.

- Antes de cerrar la tapa, compruebe que el anillo de sellado hermético está instalado correctamente;
- Fije la cubierta con las marcas ▼ y ▲ alineados, gire la tapa hacia la derecha aproximadamente 30 grados alineando la marca con 🔓.



6 – Regule adecuadamente la válvula de presión.
- Durante el funcionamiento, mantenga el conjunto de válvulas en la función presión para aumentar el rendimiento de la olla.
- Para la liberación manual del vapor (presión), gire la válvula de vapor hacia la función de salida. Evite mantener las manos y la cara cerca de la salida de vapor durante este proceso.
- Compruebe que la válvula de flotador este posicionada hacia abajo antes de su uso. (El proceso de presión elevará la válvula flotante hacia arriba cuando se alcance la presión correcta.)
Precaución: No presione la válvula flotante, el vapor liberado siempre está caliente.



GUÍA DE USO RÁPIDO

Puntos importantes:
- La olla de pressión debe estar preparada para su uso de acuerdo con las instrucciones previas.
- Si los botones están inactivos después de encender el enchufe, compruebe que la tapa esté bien cerrada.
Por seguridad, si no se ha colocado la tapa correctamente, el panel de programación estará inactivo.
- Para conocer los pasos a seguir, consulte el panel del dispositivo en página 6.
- La cuenta regresiva comenzará después de que la olla alcanzar presión suficiente por la válvula flotante.

Atención: El processo de presión elevará la válvula flotante cuando alcance la presión correcta.

Preparación manual:
1. Con el panel en modo de espera "---", presione el botón "Selección manual", seleccione la presión con el botón "Nivel de presión" ("Bajo", "Medio", "Alto") iluminado en la pantalla.
2. Ajuste el tiempo de preparación presionando el botón "Tiempo de cocción", con los botones " + " y " - ", seleccione el tiempo horneado deseado. Posteriormente, el panel parpadeará 10 segundos; después de una señal audible (bip) indicará el comienzo de la precalentamiento. Comenzará la cuenta atrás en el panel, tan pronto como la olla alcance la presión de cocción ideal. Caso deseo, dentro de los 10 segundos todavía es posible cambiar el nivel de presión a través del botón "Nivel de presión", de acuerdo con visto en el paso 1, pero en este caso el tiempo de 10 segundos se reiniciará.
3. Si es necesario, presione el botón "Mantener caliente / Cancelar ", para cancelar la operación y repetir los pasos 1 y 2, si lo desea.

Preparación usando el menú preprogramado:
Preparación normal (P1 a P15, excepto P5 y P6): (la preparación se puede programar a través de la opción "Programar preparación ", consulte la página 11):
- Con el panel en modo de espera "---", presione el botón "Menú", seleccione el programa de P1 a P15 usando los botones "+" y "-", (excepto P5 y P6), para alimentos preprogramados en el recipiente. Posteriormente, el panel parpadeará durante 10 segundos; después de una señal audible (bip) indicará el inicio del precalentamiento. La cuenta regresiva en el panel comenzará tan pronto la olla alcanzar la presión de cocción ideal.
- Si es necesario, presione el botón "Mantener caliente / Cancelar" para cancelar la operación y repetir el paso anterior si lo desea.

Preparo de salteados (P5):
- Con el panel en modo de espera "---", presione el botón "Menú", seleccione el programa P5 con los botones "+" y "-", para preparar alimentos salteados. Enseguida, el panel parpadeará durante 10 segundos; después de una señal audible (bip), la cuenta atrás desde "30:00" (treinta) minutos de cocción empezará.

- Si es necesario, presione el botón "Mantener caliente / Cancelar" para cancelar la operación y repetir el paso anterior si lo desea.

Cocción lenta (P6):
- Con el panel en modo de espera "---", presione el botón "Menú", seleccione el programa P6 con los botones "+" y "-", para cocción lenta de alimentos en la olla. Enseguida, el panel parpadeará durante 10 segundos; después de una señal audible (bip), la cuenta regresiva desde "8:00" (ocho) horas de cocción si empezará.
- Si es necesario, presione el botón "Mantener caliente / Cancelar" para cancelar la operación y repetir el paso anterior si lo desea.

Función para mantener caliente:
Después de la cocción, la olla de presión eléctrica entrará automáticamente en el modo de mantener caliente.
- En modo de espera, la función de mantener caliente se puede activar pulsando el botón "Mantener caliente".
La función "Mantener caliente" conserva los alimentos a una temperatura entre 60 ~ 76,7°C. El uso de la función "Mantener caliente" no excederá del periodo de 2 horas.

EXTRACCIÓN DE LA TAPA

Gire la tapa hacia la izquierda hasta la marca límite.
Nunca abra la tapa si la presión no ha sido liberada por completo. Nunca forzar la apertura de la tapa si se produce resistencia al girar la cubierta. No tire de la válvula de salida de vapor, gire la válvula para iniciar el proceso de
la liberación de vapor rápido.
Sólo cuando el tiempo de cocción ha terminado, la olla cambiará automáticamente a la función de mantener caliente. Usted puede elegir para liberar la presión de tres maneras:
Presión Natural de liberación, liberación de presión rápida o una combinación de ambos. La elección será determinado por el tipo de comida que se cocina y las instrucciones de la receta.

Liberación de presión natural: después de la cocción, deje la olla a presión en la función de mantener caliente.
La presión comenzará a disminuir - el tiempo de la liberación de la presión depende de la cantidad de líquido en la olla y el tiempo que se mantenga la presión.
La liberación de presión natural tomará de 10 a 30 minutos. Durante este tiempo la cocción continúa.
Este método se recomienda para ciertos cortes de carne y algunos postres.
Cuando la presión esté completamente liberada, el indicador rojo de la válvula flotante bajará y la tapa está desbloqueada, lo que permite la apertura.

Liberación de presión rápida: después de la cocción se escuchará un pitido que indica que el proceso de cocción ha terminado.
Desconecte la olla y gire la válvula de alivio de presión en sentido horario hasta que quede alineado con el indicador de salida de vapor en la tapa.

NO USAR LAS MANOS DIRECTAMENTE. Use guantes de protección adecuados o un objeto, como un utensilio. El vapor comenzará a ser lanzado a través de la válvula. **APARTE SU ROSTRO, BRAZOS Y MANOS LEJOS DEL VAPOR DURANTE LA QUE SE EMITE.** No libere la presión debajo de gabinetes colgantes que puedan ser dañados por el vapor. Cuando la presión esté totalmente liberada, la válvula de liberación de la tapa descenderá y desbloqueará la tapa, lo que permite su apertura.
La presión de liberación rápida detiene inmediatamente la cocción. No abra la tapa sin que el vapor haya sido puesto en libertad por completo y la válvula flotante esté en la posición inicial. No tire de la válvula de presión para maniobrar.

Al cocinar alimentos líquidos (sopas, avena) no abra la válvula de presión. Al final del proceso desconecte la fuente de alimentación de la olla y deje la olla a presión libere toda la presión de forma natural antes de abrir la tapa.

Después de cocinar una gran cantidad de alimentos, se sugiere mantener la olla en la función "Mantener caliente" durante un período antes de abrir la tapa.

SISTEMA DE SEGURIDAD

Diez dispositivos de seguridad creados en la olla a presión para garantizar su seguridad y fiabilidad.

1. **Dispositivo de bloqueo automático de la tapa -** la válvula flotante de liberación de la tapa impide que la tapa se abra si la olla está presurizada.

2. **Cobertura anti-bloqueo de la válvula de liberación de presión -** evita que residuos de alimentos bloqueen la válvula de liberación de presión.

3. **Protección contra el suministro irregular de energía -** Suspende el suministro irregular de energía evitando el producto se queme.

4. **Dispositivo de alivio de presión -** cuando la olla alcanza la máxima presión y temperatura permitida, el soporte del contenedor cede, provocando que vaya hacia abajo y se aleje de la tapa, liberando la presión hacia abajo.

5. **Válvula de liberación de presión -** la válvula de liberación de presión liberará aire automáticamente cuando la presión interna exceda el valor predefinido.

6. **Dispositivo de bloqueo mecánico de la tapa -** la olla de presión no iniciará la presurización hasta que la tapa sea cerrada y bloqueada adecuadamente.

7. **Control de la presión -** mantener el equilibrio de presión en el bote entre 60 kPa y 80kPa.

8. **Fusible térmico -** el circuito se abrirá en caso de que la olla de presión supere el límite de temperatura máxima.

9. **Termostato –** la energía se cortará automáticamente cuando la temperatura del recipiente de cocción alcance el valor predefinido, o cuando la olla de presión sea calentada sin comida ni agua en su interior.

10. **Advertencia sonora -** después de iniciar el programa, si la tapa no está bien cerrada o fuera de los niveles de seguridad, se emitirá una señal acústica (pitido) indicando el problema.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte el cable de alimentación antes de limpiar.
2. Limpie la parte exterior con un paño suave. No sumerja el cuerpo externo en agua o derrame agua dentro.
3. Para limpiar el contenedor plástico de condensación, remuévalo y limpie con agua caliente y jabón. Seque y vuelva a ponerlo en su lugar.
4. Enjuague la parte inferior de la tapa, incluyendo el anillo de cierre, válvula limitadora de presión, cobertura anti-bloqueo y válvula flotante con agua caliente. Seque completamente.
5. Limpie el área debajo del anillo superior con un paño humedecido o micro fibra. No utilice productos químicos para limpiar.
6. Para remover cualquier rastro de comida o aceite, lave el contenedor interno con agua, esponja suave y detergente. Seque bien con un paño suave o papel.
No use esponjas abrasivas para no dañar el revestimiento antiadherente. La olla interna puede ser lavada en lavavajillas.
7. Para lavar el anillo de cierre, sosténgalo del soporte y sáquelo cuidadosamente. Lave con agua y jabón, seque e insértelo de vuelta en la tapa de la misma manera.
8. Para limpiar el empaque hermetico situado en el centro del soporte, retire suavemente el anillo y el soporte, limpie y seque el anillo y vuelva a colocar en su lugar.
9. Para limpiar la válvula de liberación de presión, deberá quitarlo y puede lavar sólo con agua, secar y poner de nuevo en su lugar.
10. Para limpiar la placa de calentamiento, con un paño ligeramente húmedo y luego seque completamente.
11. Para limpiar la válvula de flotador, retire el caucho que está situado en su parte inferior (dentro de la tapa) y se lava con agua solamente. Secarlo y ponerlo de nuevo en su lugar.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Electrolux enseña al consumidor cómo identificar, en casa, algunos problemas que pueden interferir en el desempeño del producto. En caso de no solucionar el problema, consulte el Servicio Autorizado Electrolux.

Síntomas	Causa	Solución
Tapa no traba.	El anillo de cierre no esta instalado correctamente.	Verifique la colocación de anillo de cierre y si necesario remuévalo y reemplace en la posición correcta.
	La válvula flotante está pegada.	Empuje hacia abajo manualmente utilizando un objeto puntiagudo (como por ejemplo, un palillo de dientes).
La tapa no abre después de la liberación de la presión.	La válvula flotante está en la posición elevada.	Asegúrese de que la válvula de liberación de presión está en posición de SALIDA DE VAPOR y espere unos minutos hasta que se asegure de que se liberó la presión. Gire suavemente la válvula de liberación de presión utilizando un tenedor o un objeto similar, hasta que va no se produce ninguna salida de ruido o de valor. Empuje la válvula de flotador hacia debajo de forma manual utilizando un objeto (como un cuchillo de cocina). No ponga su mano sobre o cerca de la válvula de flotador durante este proceso.

Síntomas	Causa	Solución
Ocurre salida de aire a través del borde de la tapa.	El anillo de cierre no está instalado.	Instale el anillo de cierre.
	Residuos de alimento en el anillo de cierre.	Limpie el anillo de cierre.
	Anillo de cierre roto.	Sustituya el anillo de cierre.
	Tapa no está trabada correctamente.	Gire la tapa totalmente.
Ocurre salida de aire a través de la válvula flotante.	Residuos de alimento retenidos en el anillo de cierre de la válvula flotante.	Limpie el anillo de cierre de la válvula flotante.
	Anillo de cierre dañado.	Sustituya el anillo de cierre.
La válvula flotante no sube.	La válvula limitadora de presión no está posicionada correctamente.	Gire la válvula limitadora de presión hasta la posición •.
	No hay comida o agua suficiente en el interior del contenedor de cocción.	Verifique las cantidades de la receta.
	Ocurre salida de aire a través del anillo de la tapa y/o de la válvula limitadora de presión.	Siga las orientaciones del ítem "Ocurre salida de aire a través del borde de la tapa". En caso de que no se resuelva, contáctese con el Servicio Técnico.
Error E1	Fallo en el sensor.	Remitir el producto a un distribuidor autorizado para su reparación.
Error E2		

Síntomas	Causa	Solución
Error C1	Alta temperatura por falta de fluido dentro de la olla.	Añadir agua según sea necesario y colocar el recipiente interno correctamente.
Error E8	Problemas de presión.	Remitir el producto a un distribuidor autorizado para su reparación.
Arroz muy suave.	El exceso de agua en el proceso.	Reducir la cantidad de agua.
Si se deforma el cable de alimentación, se daña o tiene un color diferente.		Pare el uso y devuelva el producto a un centro de servicio autorizado para su reparación.
Si el cable eléctrico tiene un calentamiento desigual en alguna parte.		
Cable eléctrico con el corte del suministro eléctrico.		
Si la olla a presión presentan un calentamiento anormal o mal odor.		
Si el recipiente tiene ruido y vibración anormal durante el funcionamiento.		
En caso de suciedad en el enchufe o toma de corriente.		Eliminar la suciedad antes de conectar el cable.

TIEMPO MEDIO DE COCCIÓN

Programa	Insumos utilizados	Función sugerida	Peso	Volumen de líquido (Taza)
P1	Pierna con y sin hueso	Carne	1100g con hueso 1000g sin hueso	10
P2	Muslo, pechuga sin hueso	Pollo	1200g Muslo 1200g Pechuga	10
P3	Sardina	Pescado	480g	1
P4	Espiga de maíz	Maíz - Choclo	1200g	10
P5	Cebolla	Sofreír	150g	zero
P6	Carne	Cocción lenta	1005g carne bovina	10
P7	Arroz precocido	Arroz	600g	5
P8	Arroz integral	Arroz integral	600g	6
P9	Porotos negros	Legumbres	1kg	6
P10	Caldo de pollo	Caldo/Sopa	450g res muerta	10
P11	Papas	Papas	310g	6
P12	Manzana	Frutas	900g	zero
P13	Pastel de Chocolate	Postre	595g	1
P14	Carne	Cazuela/Salsas	1200g	10
P15	Yogur Natural	Yogur	170g	5 (leche)

Tiempo (min)	**Temperatura (°C)**	**Observaciones**
20	115	Puede haber poca diferencia entre cocinar las piezas con hueso y sin hueso
20	115	Puede haber poca diferencia entre cocinar las piezas con hueso y sin hueso
20	115	Cocción ideal
10	115	Cocción ideal
30	160	Válvula abierta a rehogar sin acumulación de líquidos (de esta manera el bote también puede servir como una freidora)
8 horas	90	Ideal para largas cocciones
15	120	Si la cantidad de ingredientes difiere de la recomendada, el tiempo puede variar entre 14 y 18 minutos.
22	120	Cocción ideal
40	115	Poca diferencia entre el grano hidratado y seco
15	115	Cocción ideal
5	115	Cocción ideal
30	115	Gran textura
55	115	Textura suave
40	115	Cocción ideal
24 horas	42	Use la válvula abierta para esta receta. Si puede optar por terminar el proceso antes del tiempo de 24 horas, sugerencias según su gusto: 4h - textura suave 8h a 12h - textura media 24h - textura firme

SUGERÉNCIAS DEL CHEF

Vegetal

Los vegetales deben ser lavados y pelados, si fuera necesario, antes. Los vegetales se cocinan más rápido, cerciórese de liberar la presión rápidamente después de escuchar la alarma.

Insumo	Cantidad	Nivel de presión	Tiempo	Despresurización	Observación
Zanahoria	300g	Médio	2 min	Rápida	Rodajas finas
Zanahoria Pequeña (baby)	300g	Médio	5 min	Rápida	Entera
Vaina	300g	Baixo	2 min	Rápida	Entera
Remolacha	422g	Alto	15 min	Lenta	Entera
Patata Dulce	245g	Médio	10 min	Rápida	Pedazos de 2,5 cm

Carnes

Recomendamos cocinar las carnes en la función "Presión", a menos que su receta no lo indique. Para mejor apariencia y sabor de las carnes se recomienda sellarla previamente. El tiempo de cocción puede variar debido al tamaño y temperatura de las porciones.

Insumo	Cantidad	Nivel de presión	Tiempo	Despresurización	Observación
Costillas de cerdo	900g	Médio	15 min	Lenta	Pedazos
Lomo de cerdo	1026g	Alto	25 min	Lenta	Cortar por la mitad
Costilla de res	1353g	Alto	30 min	Lenta	Pedazos
Pollo	1210g	Médio	20 min	Lenta	Entera
Paleta de cordero	1533g	Alto	35 min	Lenta	Cubos para guisados

Legumbres

Antes de cocinar legumbres, selecciónelas y deseche las roto o arrugado. Lávelos en un recipiente y drene el agua sucia. Los frijoles se pueden remojar la noche anterior, pero con la cocción a presión esto no es obligatorio. Se recomienda agregar cebolla, ajo, laurel y hierbas, para agregar más sabor. No agregue sal antes de cocinar por presión, esto hace que la cocción demore más.

Insumo	Canti-dad	Nivel de presión	Tiempo	Despresu-rización	Observación
Frijoles	500g	Médio	30 min	Lenta	No remojar

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.

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CONSUMIDOR

Cuando vaya a contactar el Servicio de Atención al Consumidor tenga en manos:

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

Ver listado de los representantes de cada país.

www.electrolux.com

RECUERDE: no seguir las recomendaciones puede llevar a la pérdida de la garantía.
Electrolux recomienda el cumprimiento de los procedimentos descritos en este manual para que no haga riesgos al usuario ni daños al producto.