indurama

MANUAL DEL USUARIO

OLLA MULTIFUNCIÓN

OMI-CR

Importante: Antes de operar su olla multifunción lea cuidadosamente este manual de instrucciones de ello depende la vigencia de la garantía.
El uso correcto de este artefacto prolongará la vida útil del mismo.

Felicitaciones

Estimado cliente:
Tenemos la certeza que la adquisición de nuestra olla multifunción va a satisfacer plenamente sus necesidades; para ello lea atentamente las instrucciones del manual, con lo cual obtendrá un resultado óptimo en la utilización de la misma.

Índice

CONTENIDO	**PAG.**
Importantes medidas de seguridad	4
Precauciones importantes	5
Partes y características	6 - 7
Instrucciones de uso	8 - 10
Recetas	11 - 12
Solución de Problemas	13
Limpieza	14 -15

Importantes medidas de seguridad

Este producto está provisto para uso doméstico únicamente.

1

Cuando use este artefacto eléctrico, se deben seguir siempre las precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de fuego, choque eléctrico, y / o daño a personas, incluyendo los siguientes:
Lea todas las instrucciones.

2

Este artefacto no está diseñado para ser usado, o mantenido por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos de que sean supervisados e instruidos sobre el uso del artefacto por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.

3

Mantenga el artefacto y el cable fuera del alcance de los niños.

4

No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas. Utilice las agarraderas al retirar los recipientes calientes.

5

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la base en agua u otro líquido.

6

Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso. Desenchufe y deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.

7

No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento, si se ha caído o dañado de alguna manera. El reemplazo del cable de alimentación y las reparaciones deben ser realizados por el fabricante, su agente de servicio, o por personal calificado con el fin de evitar situaciones de peligro.

8

El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede causar lesiones.

9

No lo utilice al aire libre.

Precauciones importantes

10

No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador o que toque superficies calientes, incluyendo la cocina.

11

No coloque el artefacto sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, o en un horno caliente.

12

Tenga mucho cuidado al mover un artefacto que contenga aceite caliente, comida, agua, u otros líquidos calientes.

13

Para desconectar, pulse CANCELAR (CANCEL) (O); luego retire el enchufe del tomacorriente.

14

No use el artefacto para otro uso que el previsto.

15

Levante y abra la tapa con cuidado para evitar quemaduras, y para permitir que el agua gotee dentro de la olla.

16

PRECAUCIÓN: Riesgo de descarga eléctrica. Cocine siempre en el recipiente extraíble.

17

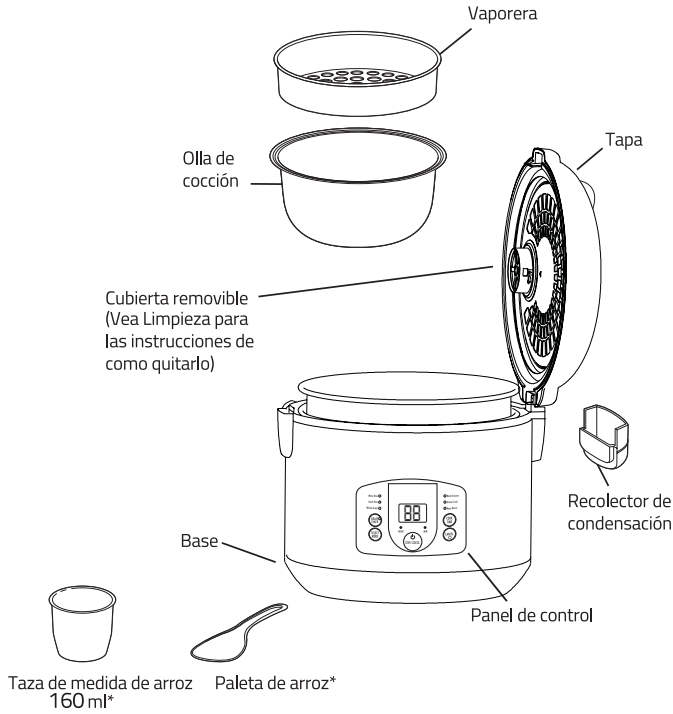
No coloque la unidad directamente debajo de los gabinetes cuando esté en funcionamiento ya que este producto produce grandes cantidades de vapor. Evite tocar la parte superior del producto cuando esté en funcionamiento.

Reciclaje del producto al final de su vida útil

1

El símbolo del contenedor con ruedas tachado en este artefacto significa que debe ser recogido por un sistema de recolección selectiva de modo que pueda ser reciclado o desmantelado para reducir cualquier impacto en el medio ambiente. El usuario es responsable de devolver el producto al centro de recolección adecuado, según lo especificado por las normas locales. Para obtener información adicional con respecto a las leyes locales aplicables, por favor póngase en contacto con la instalación municipal y / o distribuidor local.

Partes y características



RETRASAR

Retrasar
Úselo para retrasar el tiempo de inicio de cocción (hasta 15 horas) para cualquier función EXCEPTO Mantener Caliente (KeepWarm).

INICIAR CANCELAR

Iniciar / Cancelar
Presione este botón para iniciar o apagar la cocción

TIEMPO DE COCCIÓN

Tiempo de cocción
Úselo para ajustar el tiempo de cocción para cocinar al vapor y en los modos Calentar / Cocer a fuego lento únicamente (Heat/Simmer).

SELECCIONAR MODO

Seleccionar Modo
Úselo para seleccionar el tipo de arroz y de cocción

MANTENER CALIENTE

Mantener caliente
Active esta función para mantener caliente sus preparaciones

Partes y características

ARROZ BLANCO (WHITE RICE):

▶ 1

Se utiliza para cocer el arroz blanco por un tiempo de cocción pre-programado. (40 MIN APROX)

ARROZ RÁPIDO (QUICK RICE):

▶ 1

Se utiliza para cocer el arroz más rápido. Este programa elimina el ciclo de remojo del arroz. (30 MIN APROX)

INTEGRAL / GRANO ENTERO (WHOLE GRAIN):

▶ 1

Se utiliza para cocer el arroz integral u otros granos (cualquier otro que no sea arroz blanco) por un tiempo de cocción pre-programado.

CALENTAR / COCER A FUEGO LENTO (HEAT/SIMMER):

▶ 1

Utilícelo con mezclas de arroz pre-empacado, sopas, guisos, frijoles, avena, cereales calientes, sémola, o cualquier otro alimento que requiere calor y luego una cocción a fuego lento. Esta función se calentará y luego cocinará a fuego lento durante el periodo de tiempo seleccionado.

COCINAR A VAPOR (STEAM COOK):

▶ 1

Utilícelo para cocinar los alimentos al vapor durante un tiempo determinado. El tiempo de cocción se puede ajustar de 0 (solo para hervir el agua) a 30 minutos.

MANTENER CALIENTE (KEEP WARM):

▶ 1

La unidad cambia automáticamente a la función Mantener Caliente (KeepWarm) después de cada función EXCEPTO en la cocción al Vapor (Steam Cook).

ADVERTENCIA

▶ 1

Peligro de descarga eléctrica. Cocine solamente en la olla extraíble. Nunca coloque agua o alimentos directamente en la base.

Instrucciones de uso

ANTES DEL PRIMER USO:

▶ 1

Lave la olla siguiendo las Instrucciones de Limpieza; que se indica en la página 14, seque completamente.

¿CÓMO HACER ARROZ?

▶ 1

INFORMACION DE LA TAZA DE MEDIDA DE ARROZ: No bote la taza de medida de arroz que viene con su unidad. Esta es una herramienta importante para utilizar su olla arrocera con éxito y su tamaño es estándar en la industria del arroz.

Agregue la cantidad deseada de arroz crudo a la olla; luego llene con agua hasta la línea de agua correspondiente o siga las instrucciones del paquete. Ejemplo: Si agrega 3 tazas de arroz a la olla, añada agua hasta la línea ‘3”de la olla. NO exceda la línea máxima

de llenado de 10 tazas.
Coloque cuidadosamente la olla en la base. Asegúrese de que la olla esté asentada firmemente girándola de izquierda a derecha.
NOTA: Asegúrese de que la parte inferior de la olla no esté doblada o deformada, o no conducirá el calor correctamente.
Conecte la olla en el toma corriente; todas las luces del panel de control se encenderán brevemente. La luz del botón Iniciar / Parar parpadeará hasta que se seleccione una función.

Pulse SELECCIONAR MODO (SELECT MODE) para seleccionar Arroz Blanco (White Rice), Arroz Rápido (Quick Rice), o la función de Grano Entero (Whole Grain). Una luz brillará en la función seleccionada. Pulse INICIO (START) (I) para iniciar la cocción o la unidad se iniciará automáticamente en 5 segundos. Cuando se selecciona la función, se muestra el tiempo por defecto. La olla arrocera digital ajustará el tiempo de cocción a lo largo del ciclo basada en la cantidad de arroz y humedad. Podrá notar que la olla arrocera pausará el tiempo o disminuirá significantemente el tiempo de cocción de acuerdo a como cambie el contenido de humedad.
NOTA: Durante la cocción, vacíe el recolector de condensación de acuerdo a como se necesite.

Cuando termine de cocinar, la olla cambiará a la función Mantener Caliente (KeepWarm) y la luz se iluminará. La pantalla monitoreará el tiempo en Mantener Caliente (KeepWarm) hasta por 12 horas. Después de 12 horas, la arrocera se apagará. O, pulse CANCELAR (CANCEL) (O) para apagar.
TIP: Si prefiere un arroz más suave, deje reposar el arroz cocinado en la función Mantener Caliente (KeepWarm) por lo menos de 10 a 15 minutos.

PRECAUCIÓN

▶ 1

PELIGRO DE QUEMADURAS: Nunca utilice el mango de la tapa para mover la olla arrocera cuando su contenido esté caliente. El vapor de la salida de vapor puede causar lesiones.

¿CÓMO COCINAR AL VAPOR?

ADVERTENCIA: Peligro de descarga eléctrica. Cocine sólo en la olla extraíble y en la vaporera. Nunca coloque agua o alimentos directamente en la base..

ANTES DEL PRIMER USO:

▶ 1

Lave la olla siguiendo las Instrucciones de Limpieza; seque completamente. (Vea página 14 de este manual).

Vierta la cantidad deseada de agua en la olla. Coloque cuidadosamente la olla directamente en la base. Asegúrese de que la olla esté asentada firmemente girándola de izquierda a derecha.

Pulse SELECCIONAR MODO (SELECT MODE) hasta que COCCION AL VAPOR (STEAM COOK) se ilumine. Pulse TIEMPO DE COCCION (COOK TIME) para ajustar el tiempo de cocción a vapor de 0 a 30 minutos. Pulse INICIO (START) (I).

La pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo establecido, una vez que la cocción al vapor ha comenzado.

PRECAUCIÓN

▶ 1

PELIGRO DE QUEMADURAS: Nunca utilice el mango de la tapa para mover la olla arrocera cuando su contenido esté caliente. El vapor de la salida de vapor puede causar lesiones.
NOTA: Si el líquido de la olla se seca, la olla arrocera emitirá un pitido y el tiempo restante parpadeará en la pantalla. Para continuar la Cocción al Vapor (Steam Cook), agregue más agua. La unidad reanudará la cocción al vapor si se añade agua antes de los 3 minutos. Después de 3 minutos, pulse CANCELAR (CANCEL)(O) para cancelar la función al vapor. Pulse SELECCIONAR MODO (SELECT MODE) hasta que COCCION AL VAPOR (STEAM COOK) se ilumine y establezca el tiempo de cocción.

¿Cómo programar el Tiempo de Inicio Retrasado?

▶ 1

Tiempo de retraso (Delay Time) se puede utilizar con Arroz Blanco (White Rice), Grano Entero (Whole Grain), Calentar / Cocer a fuego lento (Heat / Simmer) y Cocción a Vapor (Steam Cook). Coloque el agua y los alimentos en la olla o en la vaporera. Consulte Cómo Cocinar Alimentos al Vapor.
Presione SELECCIONAR MODO (SELECT MODE) para ajustar la función de cocción. Ajuste el tiempo si utiliza Calentar / Cocción a fuego lento (Heat / Simmer) o Cocción al Vapor (Heat/Simmer o Steam Cook).
Presione TIEMPO DE RETRASO (DELAY TIME). La pantalla parpadeará '0." A continuación presione TIEMPO DE RETRASO (DELAY TIME) para ajustar el tiempo de retraso de 1 a 24 horas. Pulse INICIO (START) (I) para iniciar la cuenta regresiva del tiempo de retraso o la olla arrocera se iniciará automáticamente después de 5 segundos.
La pantalla parpadeará y luego comenzará la cuenta regresiva del tiempo de retraso ajustado. Después de que la cocción se haya completado, la olla arrocera pasará a la función Mantener Caliente (KeepWarm)
NOTA:
▪ La Cocción/Cocción al vapor se iniciará una vez que la unidad ha terminado la cuenta regresiva del tiempo de retraso.
▪ Esta función es ideal para remojar y cocinar frijoles secos

El tiempo de cocción a fuego lento se puede configurar hasta en 5 horas. Establezca el tiempo de Calentar / Cocción a fuego lento (Heat/Simmer) en incrementos de 1 minuto hasta 90. Después de 90 minutos, ajústelo en incrementos de 1 hora hasta 5.

¿Cómo configurar Calentar / Cocer a Fuego Lento (Heat / Simmer)?

ADVERTENCIA: Peligro de descarga eléctrica. Cocine sólo en la olla extraíble y vaporera. Nunca coloque agua o alimentos directamente en la base.

ANTES DEL PRIMER USO:

▶ 1

Lave la olla arrocera siguiendo las Instrucciones de Limpieza; seque completamente.
Coloque agua y el contenido deseado en la olla.
Presiones SELECCIONAR MODO (SELECT

MODE) hasta que Calentar / Cocer a Fuego Lento (Heat / Simmer) se ilumine. En la pantalla aparecerá '1.5".

NOTA: El tiempo de cocción a fuego lento se puede configurar hasta por 4 horas. Ajuste Calentar/Cocer a Fuego Lento (Heat / Simmer) ajuste en incrementos de 1.5 hasta 4 horas.

Presione TIEMPO DE COCCION (COOK TIME) hasta seleccionar el tiempo deseado de cocción a fuego lento. Pulse INICIO (START) o la olla arrocera se iniciará automáticamente después de 5 segundos. La olla calentará el contenido y luego lo cocinará a fuego lento durante el tiempo seleccionado. La pantalla hará la cuenta regresiva del tiempo establecido, una vez que la cocción a fuego lento ha comenzado. Después de finalizar el tiempo de cocción a fuego lento, la olla cambiará automáticamente a la función MANTENER CALIENTE (KEEP WARM).

NOTA: La olla arrocera comienza a calentar los líquidos inmediatamente. El inicio de la cocción a fuego lento real depende de las cantidades de líquido y alimentos colocados en la arrocera.

PRECAUCIÓN

▶ 1

PELIGRO DE QUEMADURAS: Nunca utilice el mango de la tapa para mover la olla arrocera cuando su contenido esté caliente. El vapor de la salida de vapor puede causar lesiones.

Limpieza

▶ 1

Peligro de descarga eléctrica. No sumerja la base, el cable o el enchufe en agua u otrolíquido.
Se debe retirar el recubrimiento de la tapa para lavarlo a mano.

SEGURO PARA LAVAVAJILLAS

▶ 1

No use el ajuste de esterilización a alta temperatura cuando lo lave en el lavavajillas. La temperatura del ciclo de esterilización puede dañar el producto.

Tabla de cocción al vapor de vegetales y consejos útiles

Tipo de vegetal	Ajuste	Cantidad de agua	Tiempo de cocción
Vegetales más suaves (ex. calabacín, calabaza)	Cocción al vapor	Llene la olla hasta la línea '4"	4-7 minutos
Vegetales más firmes (brócoli, maíz en mazorca, zanahorias)	Cocción al vapor	Llene la olla hasta la línea '4"	7-15 minutos

Consejos

▶ 1

- Mientras más vegetales se coloquen a la vaporera mayor deberá ser el tiempo de cocción a vapor.
- Los trozos más pequeños de vegetales se cocerán al vapor más rápido que los trozos más grandes.
- El dejar que el arroz "repose" durante aproximadamente 5 a 10 minutos después de la cocción hace que el arroz tenga mejor textura.
- Se puede dar al arroz un toque de sabor al añadir en lugar de agua, la misma cantidad de caldo de pollo, carne de res o verduras.
- Tenga en cuenta que los tiempos de cocción al vapor que se detallan aquí son aproximados y sólo de referencia.
- El tiempo de cocción puede variar de la hora programada en base a las cantidades reales de los ingredientes y agua. La olla arrocera ajustará el tiempo de acuerdo a como sea necesario.

Frijoles Secos

▶ 1

454 g de frijoles secos (cualquier variedad)
1,9 L de agua
0,6 ml de bicarbonato de sodio
1 cebolla mediana, en cuartos
15 ml de aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto

Escoja los frijoles eliminando cualquier piedra o tallo. Coloque los frijoles en un colador y enjuáguelos muy bien. Coloque los frijoles en la olla. Agregue el agua, el bicarbonato de sodio, la cebolla y el aceite de oliva.

Ajuste de la olla de cocción: Tiempo de retraso (Delay Time) (al menos 6 horas o toda la noche).
Calentar / Cocer a fuego lento (Heat / Simmer): 1 1/2 horas
Sazone con sal y pimienta al gusto.

Porciones: 12

Sopa de Lentejas

▶ 1

30 ml de aceite de oliva
237 ml de zanahoria finamente picada
237 ml de apio, finamente picado
10 ml de sal
1 bolsa (454 g) de lentejas, escogidas y enjuagadas
1 lata de tomates (411 g) tostados al fuego, molido
1.9 L de caldo de pollo o de verduras
2,5 ml de cilantro
2,5 ml de comino

Enjuague las lentejas. Coloque todos los ingredientes en la olla; revuelva suavemente para mezclar.

Ajuste de la olla de cocción: Calentar/ Cocer a fuego lento (Heat / Simmer): 45 minutos
Sazone con sal y pimienta al gusto adicional.

Porciones: 6-8

Salmón al vapor con arroz integral

1

2 filetes de salmón (desde 85 hasta 113 g cada uno)
10 ml de jengibre molido
44 ml de salsa de soya baja en sodio
1 diente de ajo picado
10 ml de azúcar morena
2,5 ml de hojuelas de chile
1 cebolla verde en rodajas
Sal y pimienta, al gusto
Arroz integral (sin cocer)

Coloque la vaporera en la placa (para recoger cualquier líquido que gotee). Mezcle el jengibre, la salsa de soya, el ajo, el azúcar morena, y las hojuelas de chile. Frote los filetes de pescado con la mezcla y colóquelos en el refrigerador para marinarlos durante 30 minutos aproximadamente.
Mida el arroz integral y el agua según las instrucciones y porciones / del paquete. El agua también se puede sustituir por caldo de pollo o de verduras.

Ajuste de la olla de cocción: Grano Entero (Whole Grain). Después de aproximadamente 30 a 35 minutos, levante la tapa y coloque la vaporera con los filetes de salmón.
Cocine de 8 a 10 minutos más o hasta que la piel del salmón se levanta fácilmente con un tenedor. Sirva el salmón sobre el arroz y la cebolla verde en rodajas.

Porciones: 2

Camarones al vapor con verduras

1

454 g de camarones grandes congelados
237 ml guisantes
177-237 ml pimiento rojo, en rodajas
118-177 ml de cebolla, en rodajas
237 ml de piña picada (en jugo)
1 botella (355 ml) de salsa teriyaki (u otra salsa)
Arroz blanco (sin cocer)

Coloque la cantidad deseada de arroz blanco y el agua en la olla de cocción.

Ajuste de la olla de cocción: Arroz Blanco
Mientras el arroz se cocina, corte las verduras y descongele los camarones con agua fría. Después de aproximadamente 30 a 35 minutos, coloque los camarones y las verduras en la vaporera y ponga la vaporera en la olla de cocción.

Cocine aproximadamente 10 minutos o hasta que los camarones estén opacos y las verduras ligeramente tiernas. Cuando se complete el ciclo de cocción, mezcle los camarones, verduras, piña y arroz con la salsa teriyaki y sirva.

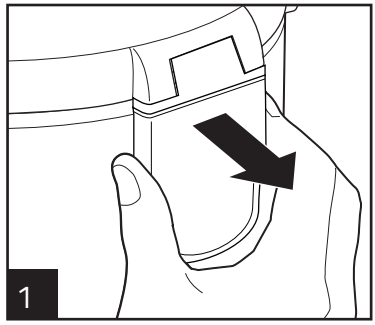
Porciones: 4

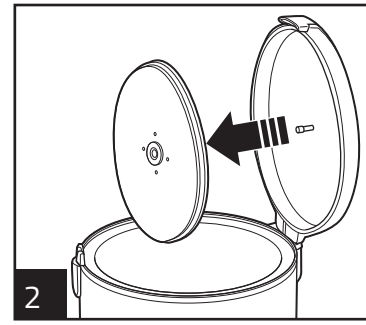
Solución de problemas

Problema	Probable Causa / Solución
La olla arrocera no se enciende	• La olla no está enchufada. Asegúrese de que la olla arrocera está enchufada a un tomacorriente adecuado. • No hay suficiente agua/líquido de cocción. Siga las instrucciones del paquete. • Coloque cuidadosamente la olla sobre la base. Asegúrese de que la olla está asentada firmemente girando la olla de izquierda a derecha. **NOTA:** Si la olla está doblada o deformada, no encaja correctamente en la base y, por lo tanto, no va a conducir correctamente el calor. Para reemplazar la olla, llame al número de asistencia al cliente gratuito. • Deje reposar el arroz durante 10 a 15 minutos después de que se complete la cocción y de que la olla arrocera ha cambiado a la función Mantener Caliente (KeepWarm).
El arroz está blando	• Se ha añadido mucho líquido a la olla. Reduzca el líquido.
La olla arrocera empieza a emitir un "bip" durante la Cocción al Vapor (Steam Cook)	• El líquido de la olla se ha secado. Añada más agua y seleccione la función de Cocción al Vapor (Steam Cook) para continuar la cocción al vapor o pulse INICIO (START) (I).
La olla no encaja.	• Llame al número de asistencia al cliente gratuito.
El tiempo en la pantalla se salta minutos o el tiempo se detiene.	• La olla arrocera está ajustando el tiempo para el tipo y la cantidad de arroz y la humedad en la olla. La olla arrocera está funcionando correctamente. Podrá notar que la olla detiene el tiempo o lo disminuye de manera significativa de acuerdo a los cambios en el contenido de humedad.

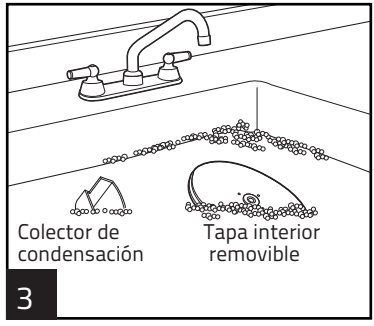
Limpieza

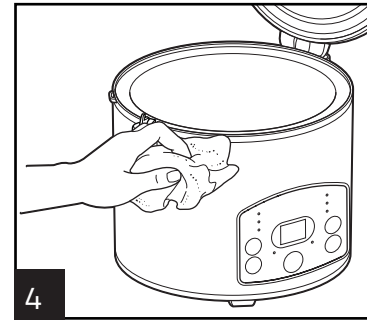
ADVERTENCIA: Peligro de descarga eléctrica .
No sumerja la base , el cable o el enchufe en agua u otro líquido.

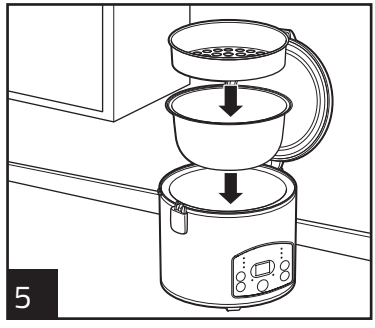




La tapa interior se puede quitar para lavar a mano.







NO use el ajuste de desinfección de alta temperatura para lavar en el lavavajillas.
Las temperaturas de ciclo 'SANI" podrían dañar su producto.

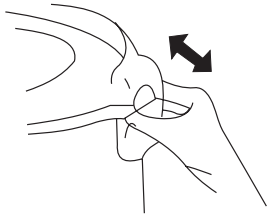
Limpieza

1

Colector de agua

▪ Sostenga los dos lados del colector, tire hacia arriba o hacia abajo según la dirección de la flecha en la imagen.

▪ Limpiar el colector de agua después de usar.

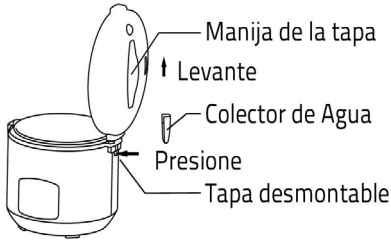


2

Retirar / colocar la tapa

▪ Primero, retire el colector de agua. A continuación, retire la tapa presionando el vástago de la tapa desmontable al mismo tiempo que levanta la tapa directamente hacia arriba. A continuación, puede limpiar la tapa.

▪ Coloque la tapa en el soporte haciendo presión firme hacia abajo hasta que la tapa encaje en su lugar y escuche un clic.

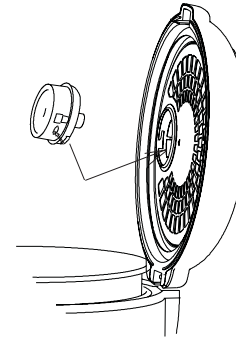


3

Limpieza de la válvula de vapor

▪ En caso de ser necesaria la limpieza de la válvula, gire la válvula de vapor hacia la izquierda hasta que las dos flechas están en la misma posición. Tire de él hacia arriba. una vez desprendido puede proceder a limpiarla.

▪ Después de la limpieza, gire la válvula de vapor a la derecha hasta que se encuentre asegurada en su lugar.



SERVICIO TÉCNICO

Si tiene algún problema que no pueda solucionarlo con la ayuda de este manual visite o llame al SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO. Técnicos especializados le enseñarán todo lo que necesita saber para usar correctamente su artefacto y en caso de desperfectos, solucionarán el problema.

indurama

www.indurama.com