



**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**OLLA PROGRAMABLE**

**LH1589**



Gracias por comprar esta olla programable LarryHouse. Para garantizar que el producto funcione correctamente, lea las instrucciones antes de usarlo.

## INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Este producto no está destinado para su uso comercial o al aire libre; es sólo para uso doméstico y de interior.
- No toque las superficies calientes. Use las agarraderas o las asas.
- No haga funcionar la unidad si el cable eléctrico o el enchufe están dañados. Si el aparato no funciona correctamente, se ha caído o dañado, ha estado a la intemperie o sumergido en agua, deje de usarlo inmediatamente y póngase en contacto con personal autorizado.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o esté en contacto con superficies calientes.
- Se proporciona un cable de suministro eléctrico más corto (o conjunto de cables) para reducir el riesgo de incendio o el peligro causado por enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- Si se utiliza un alargador para conectar el aparato, tenga en cuenta que un cable de extensión dañado puede provocar fallos de funcionamiento.
- Compruebe siempre que el cable no tiene daños y asegurarse de que es compatible con el voltaje requerido. Asegúrese de no colocar el cable donde alguien pueda tropezar.
- Los niños precisan de la supervisión de un adulto en todo momento cuando están en o alrededor de la cocina. Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños.
- No coloque el aparato para cocer cerca de dispositivos emisores de calor como calentadores, estufas de gas o quemadores eléctricos.
- Utilice siempre el aparato para cocer en un área bien ventilada.
- El uso de accesorios o piezas de repuesto que no estén recomendados por el fabricante puede causar daños al aparato o lesiones personales.
- Durante el funcionamiento, no cubra el aparato o ni coloque el aparato cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes y muebles tapizados con tela.
- No cubra o bloquee la válvula de vapor con nada.
- Mientras está cocinando, la tapa y la superficie exterior de la olla pueden calentarse. Manipular con cuidado y transportar o mover la olla utilizando sólo las asas. Tenga mucho cuidado al mover cualquier aparato que contenga alimentos o líquidos calientes.
- Tras la cocción, tenga cuidado al abrir la tapa. El vapor de escape residual del interior de la unidad puede causar quemaduras. Levante la tapa apartando la cara y permita que las gotas de agua goteen de la tapa al interior de la olla.
- Conecte siempre el enchufe al aparato en primer lugar, después conecte el cable a la toma de corriente.
- Asegúrese de que el aparato está apagado antes de desconectarlo del enchufe.
- Siempre desconecte y deje enfriar antes de lavarlo o de la extracción de elementos. No intente desconectar la unidad estirando del cable. Mantener desconectado cuando no se utilice.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el enchufe, el cable eléctrico o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Sólo expertos cualificados pueden reparar y realizar trabajos de mantenimiento en el aparato multiuso utilizando recambios y elementos accesorios originales. Nunca trate de desarmar y reparar el aparato multiuso.
- Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente si queda desatendido y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- No utilice este electrodoméstico con un programador, contador u otro aparato que pueda encenderlo automáticamente ya que si el electrodoméstico está cubierto o posicionado incorrectamente hay peligro de incendio.

### INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

- a) Para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable de alimentación más largo, se suministra un cable eléctrico corto (o cable de alimentación desmontable).

b) En caso de utilizar un cable de alimentación más largo desmontable o de extensión:

- 1) La clasificación eléctrica marcada del cable eléctrico o de extensión debería ser por lo menos de la misma potencia eléctrica que la del aparato; y
- 2) El cable debe colocarse de manera que no cuelgue de la mesa o mostrador donde puede ser estirado por niños o causar tropiezos accidentales.

## PARTES DEL APARATO



- 1.- Botón de inicio.
- 2.- Botón de mantener caliente/cancelar.
- 3.- Botón de editar el programa.
- 4.- Pantalla digital.
- 5.- Botón de selección de programa.
- 6.- Botón de ajuste.



1. Asa para transporte
2. Cuerpo central
3. Cable de conexión
4. Válvula de salida de vapor
5. Tapa
6. Pulsador de apertura
7. Panel de control
8. Cesta para cocinar al vapor
9. Cubeta antiadherente extraíble
10. Cuchara
11. Espátula
12. Vaso medidor

## **UTILIZACIÓN Y CUIDADOS DEL APARATO:**

- Antes de cada uso, desenrollar el cable de alimentación del aparato.
- No utilizar el aparato con la cubeta vacía y mal colocada.
- No utilizar el aparato si el dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- Usar el asa para transportar el aparato.
- No voltear el aparato mientras esté en uso.
- No utilizar utensilios metálicos o punzantes en la cubeta antiadherente.
- Utilizar utensilios apropiados para soportar temperaturas altas. La espátula y cuchara incluidas en el aparato no son aptas para altas temperaturas.
- Desenchufar el aparato de la red cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- No guardar el aparato en lugares donde la temperatura ambiente sea inferior a 2°C, así como no exponerlo a temperaturas extremas y fuerte magnetismo.
- Guardar el aparato en lugar seco, sin polvo y lejos de la luz del sol.

## **MODO DE EMPLEO**

### **1.- ANTES DE SU UTILIZACIÓN:**

- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes que van a estar en contacto con los alimentos con agua jabonosa o en el lavavajillas con un programa suave
- Asegúrese que la cubeta está correctamente colocada sobre el plato de calentamiento, si no es así puede provocar error.
- Prepare el aparato de acuerdo a la función que vaya a realizar.

### **2.- USO:**

- Desenrollar el cable y enchufar a la red eléctrica.
- Se encenderá la pantalla LED con 00.55 y el programa ARROZ por defecto.
- Seleccione la función que desee con el botón menú (5).
- Presione el botón de selección de menú (5) tantas veces como sea necesario para que se ilumine en la pantalla LED el indicador luminoso de la función deseada.
- Se mostrará el tiempo de cada función. Si desea ajustar el tiempo, presione el botón de ajuste PLUS (6) hasta que la pantalla muestre el tiempo deseado, en función del rango de tiempo variable asignado a cada función y el tramo de minutos estipulado en el cuadro del final de este manual.
- La función SOFRITO permiten ajustar la temperatura de funcionamiento con el botón 3.
- Presione el botón de INICIO (1) para que el aparato empiece a trabajar. Parpadearán los dos puntos en el temporizador indicando que empieza a calentar.

### **FUNCIÓN SOFRITO**

- Este programa está indicado para realizar sofritos, además puede ajustar el tiempo y la temperatura para realizar otras comidas.
- Una vez terminado el tiempo de cocción, el aparato pasa automáticamente a la función mantener caliente. Si quiere detener la opción mantener caliente una vez que termine pulse el botón 2.
- Esta función está programada para comenzar a contar el tiempo de trabajo a partir de que el aparato alcanza la temperatura seleccionada.

### **FUNCIÓN PAELLA**

- Programa diseñado especialmente para realizar paellas
- Terminado el tiempo de cocción el aparato pasará de forma automática a la función paro/mantener caliente a la vez que se encenderá el LED indicador en A. Si quiere detener el proceso, pulse 2.

### **FUNCIÓN TARTA/PASTEL**

- Programa especial diseñado para elaborar tartas y pasteles
- Extender un poco de aceite o mantequilla en la cubeta. Introducir los ingredientes o la mezcla

preparada previamente del pastel según indique la receta.

- Acabado el tiempo de cocción el aparato activará de forma automática la función mantener caliente a la vez que aparecerá “bb” en la pantalla LED. Si quiere parar el proceso, pulse 2.

#### **FUNCIÓN SOPA**

- Programa indicado para la realización de sopas o caldos.

- Una vez terminado el tiempo de cocción, el aparato pasa automáticamente a la función mantener caliente, encendiéndose en la pantalla LED “bb” mantener caliente. Si quiere detener esta opción, pulse 2.

#### **FUNCIÓN HORNEADO**

- Programa para horneado de alimentos.

- Terminado el tiempo de cocción, el aparato pasará de forma automática a la función mantener caliente a la vez que se encenderá en la pantalla LED “bb”. Si quiere detener el proceso, pulse 3.

#### **FUNCIÓN PASTA**

- Programa para la preparación de pasta.

- Llenar la cubeta con agua y pasta sin exceder de los 10 vasos medidores tal como está indicado en la cubeta.

- Esta función está programada para comenzar a contar el tiempo a partir de que el aparato alcance la temperatura seleccionada.

#### **FUNCIÓN YOGUR**

- Programa indicado para hacer yogures y otros postres que necesiten cocción a baja temperatura.

#### **FUNCIÓN AL VAPOR**

- Programa específico para la cocción al vapor.

- Llenar de agua la cubeta asegurándose de que no supere el nivel mínimo del cestillo. Introduzca el cestillo junto con los alimentos y cerciorándose de que éstos no tocan la tapa al cerrar el aparato.

- Terminado el tiempo de cocción, el aparato pasará de forma automática a la función mantener caliente a la vez que aparecerá “bb” en la pantalla LED. Si quiere detener el proceso, pulse 2.

#### **FUNCIÓN PAPILLAS**

- Programa para cocción de arroz con leche y la preparación de papillas de avena y demás cereales.

- El aparato pasará a la función mantener caliente una vez acabado el tiempo de cocción. Si quiere detener la función mantener caliente, presionar el botón de paro/mantener caliente (2).

#### **FUNCIÓN RECALENTAR**

- Función para recalentar platos.

- Una vez terminado el tiempo de cocción, el aparato pasa automáticamente a la función mantener caliente. Si quiere detener esta opción, pulse 2.

#### **FUNCIÓN ARROZ**

- Programa para la cocción de arroz.

- Acabada la cocción, el aparato pasará de forma automática a la función mantener caliente. Si quiere detener la función mantener caliente, presione la función de paro/mantener caliente.

- El aparato emitirá una señal acústica como indicativo de que ha terminado la cocción.

#### **FUNCIÓN TEMPORIZADOR**

Programación del tiempo de cocción:

- La máquina de cocinar programable permite seleccionar el momento de inicio de la cocción de los alimentos de acuerdo a la función seleccionada.

- Después de seleccionar la función y tiempo deseado presionar el botón TEMPORIZADOR (3). En la pantalla parpadearán las horas y los minutos.
- Presionar el botón de ajuste PLUS (6) para la selección del tiempo deseado dentro del cual quiere que comience a funcionar la cocción del alimento (desde 30 min hasta 24 horas en intervalos de 30 min)
- Presionar el botón de INICIO (1)
- El tiempo programada/tiempo restante aparecerá en la pantalla.

### 3.- NOTAS SOBRE LA MÁQUINA DE COCINAR PROGRAMABLE

- La tapa se puede abrir para remover la comida o ver el estado de cocción de la misma. El aparato seguirá funcionando.
- Al abrir la misma deberá llevar especial cuidado ya que la temperatura interior puede ser muy elevada.

### 4.- LIMPIEZA

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier limpieza.
- Desmontar el aparato siguiendo los siguientes pasos:
- Extraer la cubeta. Para limpiar la válvula de salida de vapor (D) extraiga la misma del aparato tirando hacia arriba. Dele la vuelta y quite la tapa girando la misma en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Todas las piezas pueden limpiarse con jabón y agua o en el lavavajillas a excepción del conjunto eléctrico. Éste se podrá limpiar con un paño húmedo para secarlos después.
- Se recomienda limpiar al aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- No utilizar disolventes, ni productos con Ph ácido, lejía, ni productos abrasivos para la limpieza del aparato.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza con jabón o en el lavavajillas con un programa suave de lavado: cubeta, cestillo de cocina al vapor, válvula de salida de vapor, espátula, cuchara y vaso medidor.
- Después, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado

### TABLA DE COCCIÓN

| FUNCIÓN    | CONFIGURACIÓN<br>PREDETERMINADA | RANGO DE TIEMPO AJUSTABLE |        |        | RANGO DE EMPERATURA<br>AJUSTABLE |       |        | PROGRAMACIÓN |
|------------|---------------------------------|---------------------------|--------|--------|----------------------------------|-------|--------|--------------|
|            |                                 | Min                       | Max    | Tramos | Min                              | Max   | Tramos |              |
| SOFRITO    | 30 min/140°C                    | 10 min                    | 1 h    | 5 min  | 100°C                            | 160°C | 20°C   | SI           |
| PAELLA     | 25 min/120-125°C                | 20 min                    | 40 min | 5 min  | -                                | -     | -      | SI           |
| TARTA      | 1 hora/118-120°C                | 30 min                    | 4 h    | 10 min | -                                | -     | -      | SI           |
| SOPA       | 2 horas/90°C                    | 20 min                    | 8 h    | 5 min  | -                                | -     | -      | SI           |
| HORNEADO   | 30 min/160°C                    | 10 min                    | 4h     | 5 min  | -                                | -     | -      | SI           |
| PASTA      | 8 min/118-120°C                 | 5 min                     | 20 min | 1 min  | -                                | -     | -      | SI           |
| YOGUR      | 8 horas/38-42°C                 | 6 horas                   | 12 h   | 30 min | -                                | -     | -      | SI           |
| AL VAPOR   | 20 min/115-120°C                | 5 min                     | 1,5h   | 1 min  | -                                | -     | -      | SI           |
| PAPILLAS   | 35 min/95°C                     | 5 min                     | 1h     | 5 min  | -                                | -     | -      | SI           |
| RECALENTAR | 20 min/115°C                    | 5 min                     | 1h     | 5 min  | -                                | -     | -      | SI           |
| ARROZ      | 25 min/100°C                    | 15 min                    | 2h     | 5 min  | -                                | -     | -      | SI           |

## NOTA

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas o sensoriales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad, los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

## ATENCIÓN:



### **“ELIMINACIÓN DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS POR PARTE DE USUARIOS PARTICULARES EN LA UNIÓN EUROPEA”**

Este símbolo en el producto o en su envase indica que no debe eliminarse junto con los desperdicios generales de casa. Es responsabilidad del usuario eliminar los residuos de este tipo, depositándolos en un “punto limpio” para el reciclado de residuos eléctricos y electrónicos. La recogida y el reciclado selectivos de los residuos de aparatos eléctricos en el momento de su eliminación contribuirán a conservar los recursos naturales y a garantizar el reciclado de estos residuos de forma que se proteja el medio ambiente y la salud. Para obtener más información sobre los puntos de recogida de residuos eléctricos y electrónicos para reciclado, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el establecimiento en el que adquirió el producto.

Importado por: A38021770

Made in P.R.C.

Fabricado por JXXFEP CO., LTD

