

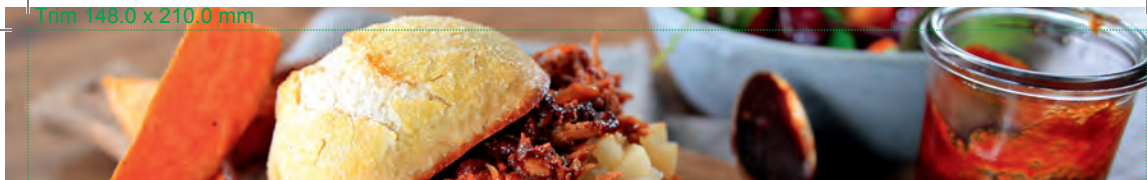
sousprime multi pot

THE ALL-AROUND KITCHEN APPLIANCE
MULTIFUNCTIONAL PRESSURE COOKER

USER MANUAL



Fissler



Fissler souspreme multi pot



Instructions for Use

Page

3-20



Instrucciones de uso

Página

22-40



EN

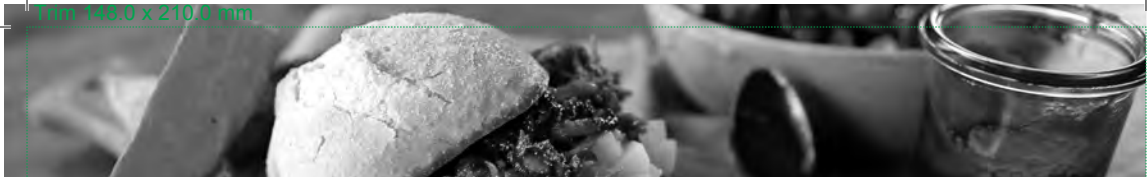
ES



Instructions for Use

Contents

- 4. Important Safeguards
- 6. Special Cord Set Instructions
- 7. Before First Use
- 8. Product Features
- 9. Safe Lid Opening Instructions
- 10. Operating Instructions
- 11. General Cooking Instructions
- 12. Cooking Programs
- 18. Cleaning and Maintenance
- 20. Troubleshooting

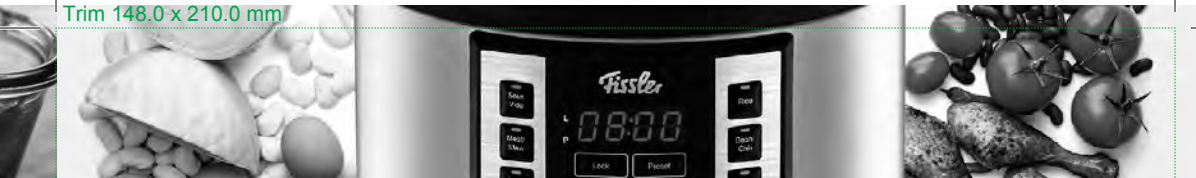


Important Safeguards

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, appliance in water or any other liquid. If the unit accidentally falls or gets immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
5. This multi pot is not intended for use by children.
6. Unplug from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts. If the multi pot begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair it.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after appliance malfunctions or after it has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Always operate this appliance on a stable surface.
10. Do not use outdoors. Household use only.
11. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or any other hot liquid.
14. Never immerse the housing or base in water.
15. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to off, then remove the plug from the wall outlet.
16. Do not use the appliance for other purpose than its intended use.
17. CAUTION: Risk of electric shock. Cook only in the removable container.
18. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make sure that unit is properly closed before operating. See "General Operating Instructions."
19. Do not fill the unit over "Max line" marked in the removable cooking pot. When cooking foods that expand during cooking such as rice, beans or dried vegetables, do not fill unit over 1/2 (half) full. See "General Operating Instructions". Overfilling the pressure cooker may cause clogging, which builds up excess pressure inside and may be dangerous.
20. It is not recommended to cook foods with a closed lid such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb or spaghetti. These foods tend to foam, froth and sputter and may block the pressure release device (exhaust vent). Recipes that use any of these ingredients must be carefully followed to avoid problems.



Important Safeguards

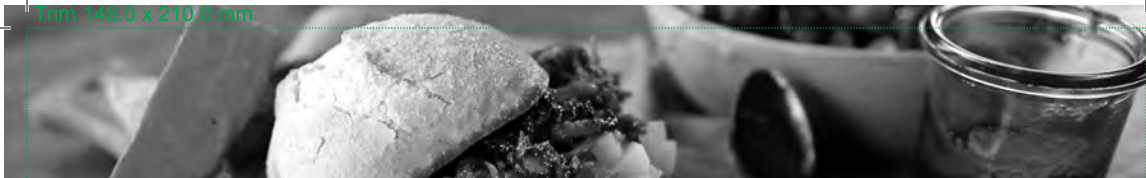
21. Always check the pressure release devices for clogging before use. Always make sure that the exhaust valve is installed correctly before use. Incorrect assembly may prevent the pressure cooker from building up pressure or allowing steam to come out from the sides of the lid. See "Product Features" and "General Operating Instructions".
22. Do not use this multi pot for pressure frying with oil.
23. Do not open the multi pot until it has cooled off and all internal pressure has been released. If the pressure cooker is difficult to open, this indicates that the multi pot is still pressurized.
24. Never force the multi pot open. Any pressure built up in the cooker can be hazardous. If you need to open the lid, refer to the instructions in section "Open the lid" and follow them carefully. Always and most importantly if you follow the quick pressure release method, protect your skin from any contact with escaping steam. Once all the pressure has been released, lift lid carefully away from you in order to avoid skin contact with the remaining heat or steam.
25. This electric multi pot generates heat and escaping steam during use. **CAUTION, HOT SURFACES:** All necessary precautions should be followed to avoid fire, burns, or other personal injury during its operation. Never use or place the unit near flammable materials such as dish towels, paperplates, napkins, curtains, paper towels, etc. Allow sufficient space around all sides of the unit, including top and bottom, to ensure proper airflow.
26. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under the supervision of a responsible person or have been given proper instruction in using the appliance. This appliance is not intended for use by children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Any person who has not fully read and understood all operating and safety instructions contained in this instruction manual is not qualified to operate or clean this electric multi pot.
27. Never use your multi pot without adding water into the pot, this would seriously damage it.
28. When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
29. The heating element surface is subject to residual heat after use.
30. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
31. Do not spill any liquids on the connector or any other electronic parts of the device
32. Always wipe the surfaces with a dry towel. Do not use cleaning liquids on the product.
33. **WARNING:** Serious injuries can happen from misuse the product.
34. If the supply cord/ power cord is damaged, it must be replaced by a special cord. Please contact the customer service.
35. If you have any questions call the Fissler customer service.

Intended for countertop use only

WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter; never use outlet below counter; and never use with an extension cord.

EN

ES



Special Cord Set Instructions

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

Special Cord Set Instructions:

A short cord is provided to reduce the hazard resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cords and extension cords are available and may be used, if the marked electrical rating of the longer cord is at least as great as the electrical rating of the appliance, and if care is taken to arrange the longer cord so that it will not drape over the counter top or table where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. The cord set or extension cord should be a grounding-type-3-wire cord.

Precautions:

- Before each use, make sure to check the anti-block shield, float valve and pressure release valve for obstructions; wipe the surface of the removable cooking pot and heating plate to confirm they are free of any foreign object and make sure the pressure release valve is in the sealing location.
- After cooking, wait until the cooker cools down for a while and release the pressure using the pressure release valve. Use extreme caution when opening the lid. Serious burns can result from steam inside the unit.
- If a part such as a wire or plug is damaged or the intelligent multi pot malfunctions, stop the operation immediately and consult the Troubleshooting and Warranty Service sections.
- Insert the plug into the socket firmly. Incomplete insertion may cause electric shock or short circuit.
- Any dirt or water attached to the insert shall be removed as it may cause fire. When not in use, unplug the cord from the power outlet.
- Care must be taken on the seals to avoid deformation. Failure to do so may prevent the product from working properly.

Product Specifications:

Modell number: 035-200-06-000/0

Power supply: 120v 60Hz

Power: 1000w

Volume: 6Qt

Working pressure: 0-11.6 psi (0-80kpa)

Steam release pressure limit: 13.05-15.22psi (90-105kpa)

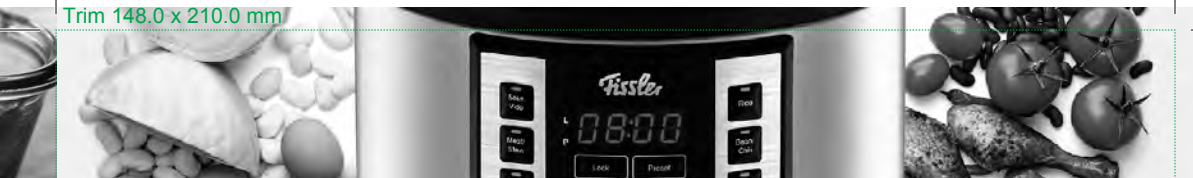
Working temperature high pressure setting in F and C: 0-329°F, 0-165°C

Maximum Keep Warm function: 24hours

Maximum Slow Cook function: 10 hours

Temperature for the Saute function: 165°C

Maximum yogurt function (time) and working temperature: Max time: 12hours, working temperature: 40°C



Before First Use

Before First Use

- Before the first use, please take out all accessories from the package and read this Manual carefully. Pay particular attention to operational instructions and cautions to avoid any injury or property damage.
- Prior to each use, inspect to make sure the seal and anti-block shield are mounted in the lid. After use, remove any foreign object from the seal and anti-block shield.
- Keep clean to avoid odors.
- Never pull the seal by force, as pull deformation may affect sealing and pressure effect. A damaged seal should not be used, and the unit shall be sent to the service center for replacement.

Getting Started:

Step 1: Remove the foil of the front panel

Step 2: Remove the transport safety sticker from the valve (page 8 number 3)

Step 3: Insert the condensation collector (page 8 "Condensation Collector")

Step 4: Plug in the power cord (page 8 number 13)

Step 5: Make sure the anti-block shield is correctly assembled (page 8 number 15)

Step 6: Insert the stainless-steel removable cooking pot into multi pot (page 8 number 7)

It is recommended to boil water before the first-time usage of the product to get a better understanding on how the device works.

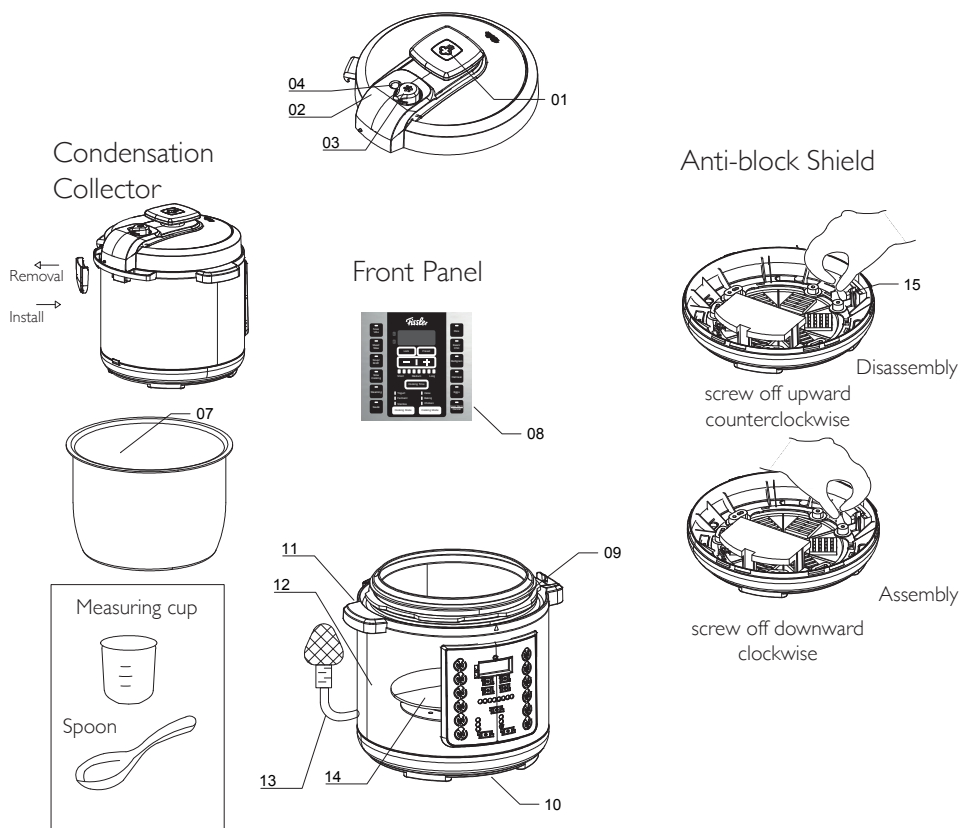
1. Make sure the stainless-steel removable cooking pot is in the multi pot located
2. Fill 6 cups of water or until the 2 QT line is reached in the removable cooking pot and put the lid on top. Close the lid fully in a counter-clockwise direction.
3. Turn the valve towards "seal" indication (page 8 number 3)
4. Press Soup/Broth button on the front panel (page 8 number 8) and wait a few minutes until the circular motion LED turns into a zero.
5. Press the Instant Pressure Release Button (page 8 number 1) for a few seconds to release the first hot steam.
6. After the steam is getting less intensive turn the valve (page 8 number 3) to the release indication.
7. Switch off the device by pressing Cancel and then wait until it has cooled off.
8. Your souspreme multi pot is now ready to use

EN

ES

Product Features

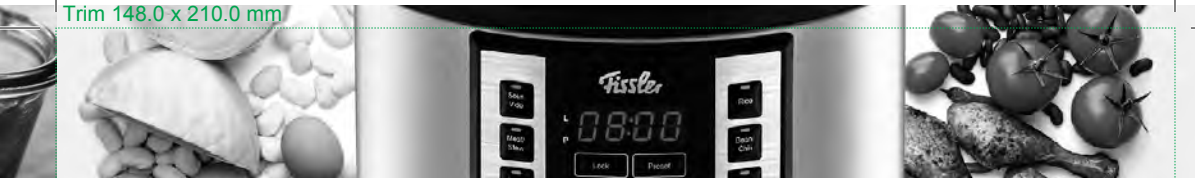
Product Features



1. Instant Pressure Release
2. Lid
3. Pressure Limit Valve
4. Steel Valve Core
5. Float Valve

6. Floating Valve
7. Removable Cooking Pot
8. Front Panel
9. Stationary Pot
10. Base

11. Pot Handle
12. Housing
13. Power Cord
14. Heating Plate
15. Anti Block Shield



Safe Lid Opening Instructions

Safe Lid Opening Instructions

1. Disconnect the power or the power plug.
2. Release pressure:
Wait until the floating valve drops down, and then open the lid.
3. Open the lid:
Hold the lid handle, turn the lid clockwise to the unlock position and carefully lift the lid up to open.

Caution:

- Do not open the lid until the pressure inside the pot is completely released.
- Never pull out the pressure release valve when it is releasing pressure.
- For fluid foods (thin, thick and sticky liquids), do not slide the pressure release valve for releasing pressure when cooking has just finished. If you do that, the hot food fluid may spill from the pressure release valve and may cause burns. Be sure to disconnect the power supply.
- When a large quantity of food is cooked, do not try to release the pressure immediately after cooking.
- It is recommended to let the food cool down for a while before releasing the pressure.

WARNING:

Do not hold the pressure release valve. Hot steam/liquid may be ejected. Keep hands and face away from steam vents, use pot holders when removing the removable cooking pot or touching any hot items, and never force the lid open. The lid will only open once the pressure is released. Remove the lid by lifting it away from you to avoid being burned by the steam.

Operating Instructions

1. Open the lid: Hold the lid handle, turn the lid clockwise to the unlock position and carefully lift the lid up to open. (See picture 1 & 2)
2. Take out the removable cooking pot, put food and water in it. NEVER fill cooker more than 4/5 or less than 1/5. This is indicated on the upper line on the inside of the cooker identified with the word "FULL". For rice and vegetables that expand during cooking, DO NOT fill over the MAX RICE line.
3. Make sure to dry the removable cooking pot and heating plate before putting the cooking pot into the stationary pot. Do not put anything into the stationary pot and heating plate. Please rotate the cooking pot slightly to ensure good contact with the heating plate. (See picture 6)
4. Close the lid: Make sure the silicone gasket is seated properly inside the lid. Hold the lid handle and put the lid on the cooker; rotate the lid counter-clockwise approximately 30 degrees until the lid is aligned with the "CLOSED" mark on the pot handle. (See picture 7)
5. Install the condensation collector.
6. Put the pressure release valve into position; set it to the "Seal" position and make sure the floater is in the down position before heating. (See picture 9)
7. Connect to the power: The LED display shows "00:00" and switches to standby mode.
8. Choose the corresponding button according to your food recipe, and the respective indicator will be on.

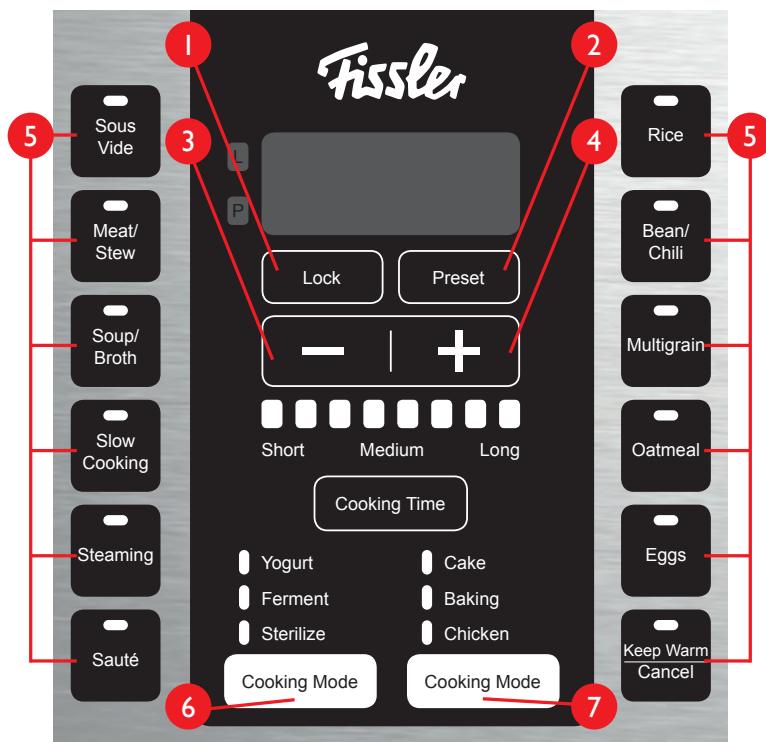
EN

ES

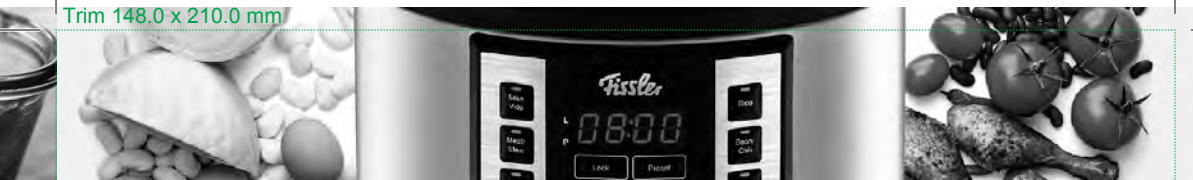
Operation Instructions

Cooking Instructions

Operating Instructions



1. Lock
2. Preset
(delay start)
3. Reduce cooking time
4. Add cooking time
5. Cooking Programs
(sous vide meat/stew, soup/broth, slow cooking, steaming, sauté, rice, bean/chili, multigrain, oatmeal, eggs, keep warm)
6. Cooking Mode
(to activate the Yogurt, Ferment or Sterilize program)
7. Cooking Mode
(to activate the Cake, Baking or Chicken program)



General Cooking Instructions

General Cooking Instructions:

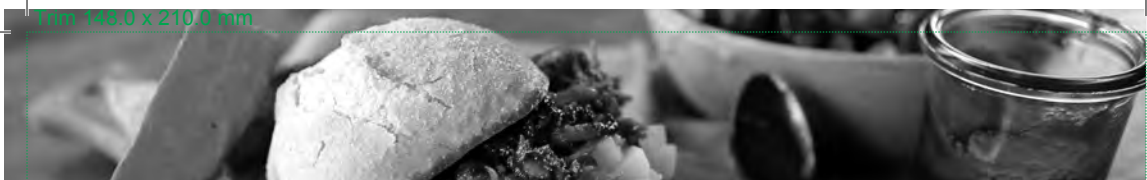
1. Connect the power cord. To ensure safety, it is recommended to connect the power cord to the cooker first and then connect the plug to the power outlet.
2. Select a cooking program function key. Once a function key is pressed, the indicator of the corresponding function will show the default pressure time (e.g. rice function shows 00:12). Cooking and cooling time may vary depending on the different cooking program selections. Cooking time may vary slightly with the quantity of food and liquid and textures of food. The cooking timetable (SPECIFICATION) below is for reference only.

Cooking Program	default time	Preset Cooking Time			Time Adjustment	Temperature (F)	Pressure (PSI)
		short	medium	long			
SousVide	4 >Hour	No Preset Cooking Time To Choose			1-24 H	113°-194°	No Pressure
Meat/Stew	30 Min.	25 Min.	30 Min.	35 Min.	1-59 Min.	329°	7,25-8,70
Soup/Broth	25 Min.	20 Min.	25 Min.	30 Min.	1-59 Min.	329°	7,25-8,70
Slow Cooking	4 Hour	No Preset Cooking Time To Choose			2-10 H	212°	No Pressure
Steaming	10 Min.	5 Min.	10 Min.	15 Min.	1-59 Min.	329°	7,25-8,70
Saute	15 Min.	No Preset Cooking Time To Choose			1-59 Min.	329°	7,25-8,70
Rice	12 Min.	10 Min.	12 Min.	15 Min.	1-59 Min.	329°	7,25-8,70
Bean/Chili	35 Min.	30 Min.	35 Min.	40 Min.	1-59 Min.	329°	7,25-8,70
Multigrain	20 Min.	15 Min.	20 Min.	25 Min.	1-59 Min.	329°	7,25-8,70
Oatmeal	2 Min.	No Preset Cooking Time To Choose			1-59 Min.	329°	7,25-8,70
Eggs	15 Min.	No Preset Cooking Time To Choose			1-59 Min.	194°	No Pressure
Yogurt	10 Hour	No Preset Cooking Time To Choose			6-12 H	104°	No Pressure
Ferment	3 Hour				2-7 H	104°	
Sterilize	2 Min.				1-59 Min.	329°	No Pressure
Cake	48 Min.				1-59 Min.	329°	
Baking	30 Min.				1-59 Min.	329°	
Chicken	13 Min.				1-59 Min.	329°	
Keep Warm	24 Hour				No	140°	

3. Cooking will start 3 seconds after the selection of a pre-programmed function.
 - Within 3 seconds after pressing a program function key, you can still select any other function keys to adjust the cooking time (and temperature within the sous-vide program).

The cooking process will start 3 seconds after the final selection.

- Within the 3 seconds you can choose between various pre-defined cooking times. Press Cooking Time after the selection of a program function key and choose between short, medium and long. You can always adjust by pressing the "+" or "-" key.
- During the operation, you can cancel current cooking program in progress and return to standby model by pressing the "Keep Warm/Cancel" key.
- Within 3 seconds, a long audible beep will sound to indicate the cooking process has started. A circular motion LED display indicates the pre-heating is in progress.
- As the pressure increases inside the cooker, the pressure lock pin valve will pop up.
- Once the pressure/temperature inside the cooker reaches the desired level, the circular display on LED panel will change to the cooking time display. The cooking time counts down to indicate the remaining time in minutes.



Cooking Programs

- While the cooking is in progress, you can cancel the current cooking program and return to standby mode by pressing the "Keep Warm/Cancel" key.
- During operation, the pot may make low click sound. This is a normal operation of the unit controlling the power cycle.
- When cooking with a small quantity of food, the removable cooking pot may appear to be stuck on the lid by pressure when the lid is opened. In this case, shake the lid slightly, and then remove the lid after the removable cooking pot falls back into its position.
- When cooking is complete, the corresponding function indicator goes out and the cooker will make an audible beep. The cooker starts the keep warm function automatically.
- The „Keep Warm" indicator is on to show the cooker is in the keeping warm function. It is not recommended to leave the cooked rice in "Keep Warm" state for too long as it may affect the cooking result.

Sous Vide

1. Fill the removable cooking pot with a minimum 3QT of water and place it in the multi pot.
2. On the multi pot, press the **SousVide** button. It starts out at a temperature of 122 F. Press the **SousVide** button again within 3 seconds to set a different temperature. Each time you press the button, the temperature setting will increase by one degree. You can set the temperature anywhere from 113 F to 194 F (45 C to 90 C). Sous Vide steps will be determined and based on Celsius. So please refer to the table below. The steps in Fahrenheit are predetermined and cannot be changed.
3. Then, press the plus and minus buttons (+/-) to set the cooking time. Each time you press the (+) or (-) buttons, the cooking time will increase by one minute. Hold buttons down to increase or decrease the cooking time by 10 minutes. You can set the cooking time anywhere from 1 minute to 24 hours.
4. When the water has reached the desired temperature, the multi pot will beep 3 times. You can now place your food in the water.

Rib Eye, Sirloin & Porterhouse Steak

Rare	122°F	1 to 6 hours
Medium Rare	129°F	1 to 6 hours
Medium	140°F	1 to 6 hours
Medium Well	151°F	1 to 6 hours
Well Done	156°F	1 to 6 hours

Tenderloin Steak (Filet Mignon)

Medium Rare	129°F	1 to 6 hours
Medium	140°F	1 to 6 hours
Medium Well	151°F	1 to 6 hours
Well Done	156°F	1 to 6 hours

Prime Rib Roast

Medium Rare	129°F	6 to 10 hours
Medium	136°F	6 to 10 hours
Medium Well	144°F	6 to 10 hours

Short Ribs

167°F	24 to 36 hours
-------	----------------

Tenderloin Roast

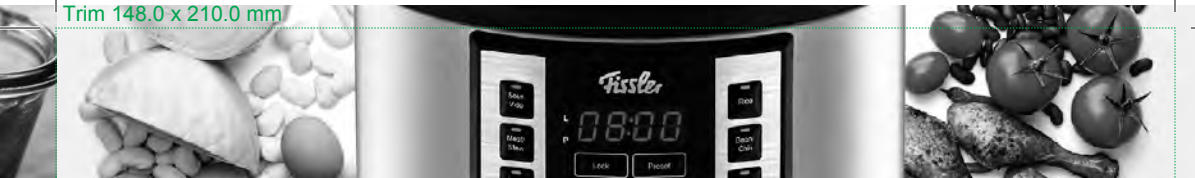
131°F	3 to 6 hours
-------	--------------

Brisket

140°F	24 to 48 hours
-------	----------------

Conversion Table

Celcius	Fahrenheit	Celcius	Fahrenheit	Celcius	Fahrenheit	Celcius	Fahrenheit	Celcius	Fahrenheit
45°	113°	55°	131°	65°	149°	75°	167°	85°	185°
46°	115°	56°	133°	66°	151°	76°	169°	86°	187°
47°	117°	57°	135°	67°	153°	77°	171°	87°	189°
48°	118°	58°	136°	68°	154°	78°	172°	88°	190°
49°	120°	59°	138°	69°	156°	79°	174°	89°	192°
50°	122°	60°	140°	70°	158°	80°	176°	90°	194°
51°	124°	61°	142°	71°	160°	81°	178°		
52°	126°	62°	144°	72°	162°	82°	180°		
53°	127°	63°	145°	73°	163°	83°	181°		
54°	129°	64°	147°	74°	165°	84°	183°		



Cooking Programs

Meat/Stew

1. Prepare your recipe. Then, place the food in the removable cooking pot and place the pot in the multi pot.
2. Close the lid, then secure it by turning it counter-clockwise to lock it in place. Turn the vent knob to **Seal**.
3. Press the **MEAT/STEW** button on the multi pot. P30 (30 minutes) will show on the LED display. Press the plus and minus buttons (+) and (-) or the Cooking Time button to set the cooking time. Each time you press the (+) or (-) buttons, the cooking time will increase by one minute. Hold buttons down to increase or decrease the cooking time by 10 minutes.
4. When cooking is complete, the multi pot will beep. You can either wait to let the pressure release on its own, or you may press the Instant Pressure Release Button for a quick release. Do not hold the vent knob open.
Safety Note: Using the quick release method will release extremely hot steam into the air. This can cause burns. Please use oven mitts to protect your hands and arms, and keep all body parts, including the face, away from the steam vent.
5. Once the steam is released, carefully turn the lid clockwise to unlock it. Remove the removable cooking pot using oven mitts for safety.

Safety Note: Never force the lid open. The lid will only release when the pressure is fully released.

6. If you do not remove the lid, the multi pot will automatically switch to KEEP WARM (66). You can press the **CANCEL** button to turn the multi pot off.

Soup/Broth

1. Prepare your recipe. Then, place the food in the removable cooking pot and place the pot in the multi pot.
2. Close the lid, then secure it by turning it counter-clockwise to lock it in place. Turn the vent knob to **SEAL** on the multi pot.
3. Press the **SOUP/BROTH** button on the multi pot when the indicator light is flashing. P25 (25 minutes) will show on the LED display. Press the plus and minus buttons (+) and (-) to set the cooking time. Each time you press the (+) or (-) buttons, the cooking time will increase by one minute. Hold buttons down to increase or decrease the cooking time by 10 minutes.
4. When cooking is complete, the multi pot will beep. You can either wait to let the pressure release on its own, or you may press the Instant Pressure Release Button for a quick release. Do not hold the vent knob open.

Safety Note: Using the quick release method will release extremely hot steam into the air. This can cause burns. Please use oven mitts to protect your hands and arms, and keep all body parts, including the face, away from the steam vent.

5. Once the steam is released, carefully turn the lid clockwise to unlock it. Remove the cooking pot using oven mitts for safety.

Safety Note: Never force the lid open. The lid will only release when the pressure is fully released.

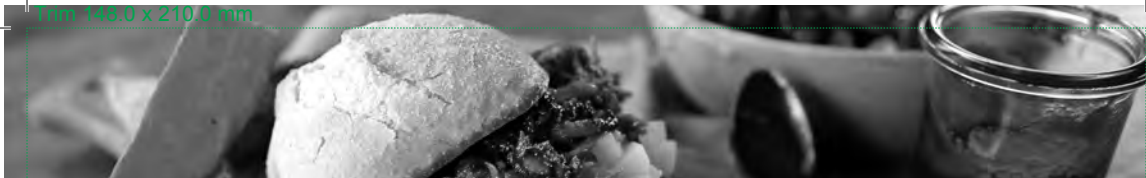
6. If you do not remove the lid, the multi pot will automatically switch to KEEP WARM (66). You can press the **CANCEL** button to turn the multi pot off.

Slow Cooking

1. Prepare your recipe. Then, place the food in the removable cooking pot and place the pot in the multi pot.
2. Close the lid, then secure it by turning it counter-clockwise to lock it in place. Turn the vent knob to **SEAL**.
3. Press the **SLOW COOKING** button on the multi pot. 04:00 (4 hours) will show on the LED display. Press the plus and minus buttons (+) and (-) to set the cooking time. Each time you press the (+) or (-) buttons, the cooking time will increase by 0.5 hours. Maximum cooking time: 10 hours.
4. When cooking is complete, the multi pot will beep.

EN

ES



Cooking Programs

Steaming

1. Prepare your recipe. Then, place the food in the removable cooking pot and place the pot in the multi pot.
2. Close the lid, then secure it by turning it counter-clockwise to lock it in place. Turn the vent knob to **SEAL**.
3. Press the **STEAMING** button on the multi pot. P10 (10 minutes) will show on the LED display. Press the plus and minus buttons (+) and (-) to set the cooking time. Each time you press the (+) or (-) buttons, the cooking time will increase by one minute. Hold buttons down to increase or decrease the cooking time by 10 minutes.
4. When cooking is complete, the multi pot will beep.

Sauté

1. Place the removable cooking pot in the multi pot. Do not close the lid.
2. Press the **SAUTÉ** button when the indicator light is flashing. P15 (minutes) will show on the LED display. Press the plus and minus buttons (+) and (-) to change the time setting. The multi pot will beep 3 times when it has reached the desired temperature setting.
3. Once the multi pot has reached the correct temperature and has beeped 3 times, place the food into the removable cooking pot. Now, the timer will start counting down.

Rice

1. Measure the rice and water and place into the cooking pot. The maximum cooking capacity is 12 cups of rice with 12 cups of water. Do not exceed this amount.
2. Close the lid, then secure it by turning it counter-clockwise to lock it in place. Turn the vent knob to **SEAL**.
3. Press the **RICE** button. P12 (12 minutes) will show on the LED display. Press the plus and minus buttons (+) and (-) to change the time setting. Then, wait 3 seconds. It will start cooking and the time will start counting down.
4. When cooking is complete, the multi pot will beep. You can either wait to let the pressure release on its own, or you may press the Instant Pressure Release Button for a quick release. Do not hold the vent knob open.

Safety Note: Using the quick release method will release extremely hot steam into the air. This can cause burns. Please use oven mitts to protect your hands and arms, and keep all body parts, including the face, away from the steam vent.

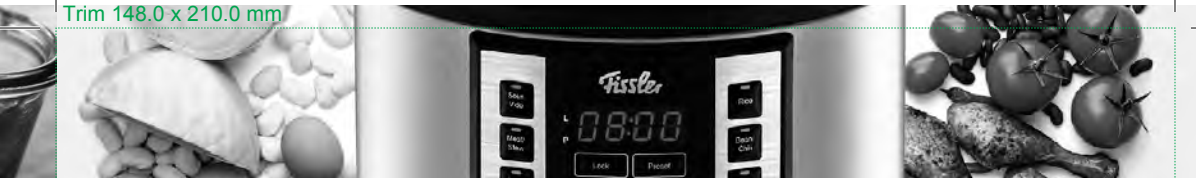
5. Once the steam is released, carefully turn the lid clockwise to unlock it. Remove the cooking pot using oven mitts for safety.

Safety Note: Never force the lid open. The lid will only release when the pressure is fully released.

6. If you do not remove the lid, the multi pot will automatically switch to KEEP WARM (66). You can press the **CANCEL** button to turn the multi pot off.

Beans/Chili

1. Prepare your recipe. Then, place the food in the removable cooking pot and place the pot in the multi pot.
2. Close the lid, then secure it by turning it counter-clockwise to lock it in place. Turn the vent knob to **SEAL**.
3. Press the **BEANS/CHILI** button. P35 (35 minutes) will show on the LED display. Press the plus and minus buttons (+) and (-) to change the time setting. Then, wait 3 seconds. It will start cooking and the time will start counting down.
4. When cooking is complete, the multi pot will beep. You can either wait to let the pressure release on its own, or you may press the Instant Pressure Release Button for a quick release. Do not hold the vent knob open.



Cooking Programs

Safety Note: Using the quick release method will release extremely hot steam into the air. This can cause burns. Please use oven mitts to protect your hands and arms, and keep all body parts, including the face, away from the steam vent.

- Once the steam is released, carefully turn the lid clockwise to unlock it. Remove the cooking pot using oven mitts for safety.

Safety Note: Remember to never force the lid open.

The lid will only release when the pressure is fully released.

- If you do not remove the lid, the multi pot will automatically switch to KEEP WARM (66). You can press the **CANCEL** button to turn the multi pot off.

Multigrain

- Prepare your recipe. Then, place the food in the removable cooking pot and place the pot in the multi pot.
- Close the lid, then secure it by turning it counter-clockwise to lock it in place. Turn the vent knob to **Seal**.
- Press the **MULTIGRAIN** button. P20 (20 minutes) will show on the LED display. Press the plus and minus buttons (+) and (-) or the CookingTime button to change the time setting. Then, wait 3 seconds. It will start cooking and the time will start counting down.
- When cooking is complete, the multi pot will beep. You can either wait to let the pressure release on its own, or you may press the Instant Pressure Release Button for a quick release. Do not hold the vent knob open.

Safety Note: Using the quick release method will release extremely hot steam into the air. This can cause burns. Please use oven mitts to protect your hands and arms, and keep all body parts, including the face, away from the steam vent.

- Once the steam is released, carefully turn the lid clockwise to unlock it. Remove the cooking pot using oven mitts for safety.

Safety Note: Remember to never force the lid open.

The lid will only release when the pressure is fully released.

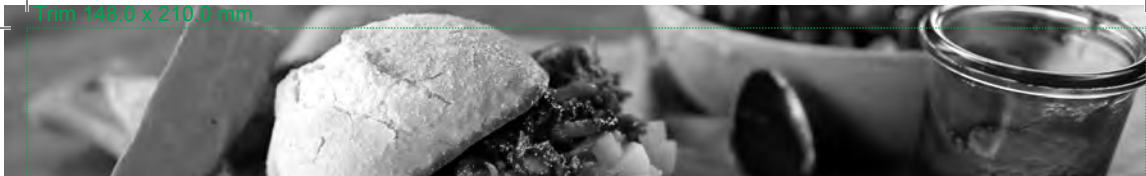
- If you do not remove the lid, the multi pot will automatically switch to KEEP WARM (66). You can press the **CANCEL** button to turn the multi pot off.

Oatmeal

- Add water to the removable cooking pot and place the pot in the multi pot. Do not close the lid.
- Press the **OATMEAL** button. 00:05 (5 minutes) will show on the LED display. Press the plus and minus buttons (+) and (-) to change the time setting. Then, wait 3 seconds. It will start warming up and the time will start counting down.
- Place the dry oatmeal into the cooking pot.
- When cooking is complete, the multi pot will beep.

Eggs

- If you are boiling the eggs, fill the removable cooking pot with enough water to immerse the eggs and place the eggs in the water. Or, if desired, you can steam the eggs by placing them on the steaming rack with approximately one inch of water in the bottom of the cooking pot. Then, place the pot in the multi pot.
- Close the lid, then secure it by turning it counter-clockwise to lock it in place. Turn the vent knob to **Seal**.



Cooking Programs

3. Press the **EGGS** button. 00:15 (15 minutes) will show on the LED display. Press the plus and minus buttons (+) and (-) to change the time setting. Then, wait 3 seconds. It will start cooking and the time will start counting down.
4. When cooking is complete, the multi pot will beep. You can either wait to let the pressure release on its own, or you may press the Instant Pressure Release Button for a quick release. Do not hold the vent knob open.

Safety Note: Using the quick release method will release extremely hot steam into the air. This can cause burns. Please use oven mitts to protect your hands and arms, and keep all body parts, including the face, away from the steam vent.

5. Once the steam is released, carefully turn the lid clockwise to unlock it. Remove the cooking pot using oven mitts for safety.

Safety Note: Remember to never force the lid open.

The lid will only release when the pressure is fully released.

6. If you do not remove the lid, the multi pot will automatically switch to KEEP WARM (66). You can press the **CANCEL** button to turn the multi pot off.

Yogurt

1. Prepare your yogurt recipe in the removable cooking pot or use a yogurt cup. Place the pot in the multi pot.
2. Close the lid, then secure it by turning it counter-clockwise to lock it in place. Turn the vent knob to **SEAL**.
3. Press the **COOKING MODE** button until the **YOGURT** indicator light is illuminated. 10:00 will show on the LED display. Press the plus and minus buttons (+) and (-) to change the time setting. Then, wait 3 seconds. It will start cooking and the time will start counting down.
4. When cooking is complete, the multi pot will beep.

Ferment

1. Prepare your recipe in the removable cooking pot. Place the pot in the multi pot.
2. Close the lid, then secure it by turning it counter-clockwise to lock it in place. Turn the vent knob to **RELEASE**.
3. Press the **COOKING MODE** button until the **FERMENT** indicator light is illuminated. 3:00 will show on the LED display. Then, wait 3 seconds. The multi pot will warm up.

Sterilize

1. Place the items you want to sterilize in the cooking pot.
2. Close the lid, then secure it by turning it counter-clockwise to lock it in place. Turn the vent knob to **SEAL**.
3. Press the **COOKING MODE** button until the **STERILIZE** indicator light is illuminated. P2 (2 minutes) will show on the LED display. Press the plus and minus buttons (+) and (-) to change the time setting. Then, wait 3 seconds. It will start heating up and the time will start counting down.
4. When the sterilization process is complete, the multi pot will beep. You can either wait to let the pressure release on its own, or you may press the Instant Pressure Release Button for a quick release. Do not hold the vent knob open.

Safety Note: Using the quick release method will release extremely hot steam into the air. This can cause burns. Please use oven mitts to protect your hands and arms, and keep all body parts, including the face, away from the steam vent.

5. Once the steam is released, carefully turn the lid clockwise to unlock it. Remove the cooking pot using oven mitts for safety.



Cooking Programs

Safety Note: Remember to never force the lid open.

The lid will only release when the pressure is fully released.

- If you do not remove the lid, the multi pot will automatically switch to KEEP WARM (66). You can press the **CANCEL** button to turn the multi pot off.

Cake

- Prepare your cake recipe in the removable cooking pot. Place the pot in the multi pot.
- Close the lid, then secure it by turning it counter-clockwise to lock it in place. Turn the vent knob to **SEAL**.
- Press the **COOKING MODE** button until the **CAKE** indicator light is illuminated. P48 (48 minutes) will show on the LED display. Press the plus and minus buttons (+) and (-) to change the time setting. Then, wait 3 seconds. It will start heating up and the time will start counting down.
- When the cake is done baking, the multi pot will beep.

Baking

- Prepare your baking recipe in the removable cooking pot. Place the pot in the multi pot.
- Close the lid, then secure it by turning it counter-clockwise to lock it in place. Turn the vent knob to **SEAL**.
- Press the **COOKING MODE** button until the **BAKING** indicator light is illuminated. P30 (30 minutes) will show on the LED display. Press the plus and minus buttons (+) and (-) to change the time setting. Then, wait 3 seconds. It will start heating up and the time will start counting down.
- When the cake is done baking, the multi pot will beep.

Chicken

- Prepare your recipe. Then, place the food in the removable cooking pot and place the pot in the multi pot.
- Close the lid, then secure it by turning it counter-clockwise to lock it in place. Turn the vent knob to **SEAL**.
- Press the **COOKING MODE** button until the **CHICKEN** indicator light is illuminated. P13 (13 minutes) will show on the LED display. Press the plus and minus buttons (+) and (-) to change the time setting. Then, wait 3 seconds. It will start cooking and the time will start counting down.
- When cooking is complete, the multi pot will beep. You can either wait to let the pressure release on its own, or you may press the Instant Pressure Release Button for a quick release. Do not hold the vent knob open.

Safety Note: Using the quick release method will release extremely hot steam into the air. This can cause burns. Please use oven mitts to protect your hands and arms, and keep all body parts, including the face, away from the steam vent.

- Once the steam is released, carefully turn the lid clockwise to unlock it. Remove the cooking pot using oven mitts for safety.

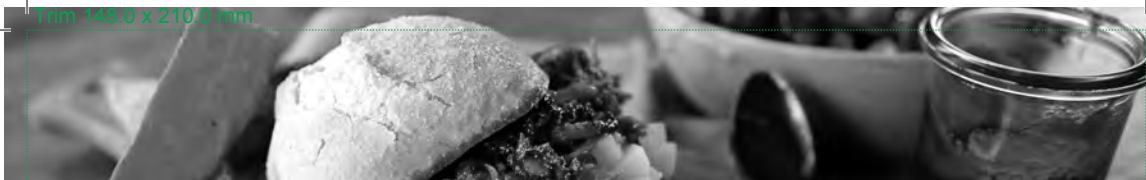
Safety Note: Remember to never force the lid open.

The lid will only release when the pressure is fully released.

- If you do not remove the lid, the multi pot will automatically switch to KEEP WARM (66). You can press the **CANCEL** button to turn the multi pot off.

EN

ES



Cleaning and Maintenance

Delay Time Setting Instructions “PRESET BUTTON”

The multi pot has a delay timer function of up to 24 hours. Timer is recommended to be set to less than 12 hours. In case of a longer programmed delay time, perishable foods may not stay fresh.

1. This function can be used to delay the start of the cooking time from 1/2 hour to 24 hours by repeatedly pressing the „+“/“-“ buttons to adjust the preset time.
2. Example: If you wish to switch on the multi pot automatically in 3 hours, press the PRESET button, pressing „+“ until the LEC screen displays 03:00. The time interval is 0.5 hour.
The maximum delay time is 24 hours.
3. Once the timer and program are selected, waiting for 3 seconds, the program button will illuminate and the unit will start counting down.

CAUTION:

Perishable foods such as meat, poultry, fish, cheese and other dairy products cannot be left at room temperature for more than 2 hours or no longer than 1 hour if the room temperature is above 89°F (32°C).

Cooking Time Setting Instructions

The cooking time is the amount of time the pot cooks the food after the inside pressure reaches the desired level. The “Cooking Time” button offers you the option to further customize the cook time depending on the quantity of food and fluid in the pot. The cooking time can also be set based on your own preference for the desirable texture and the tenderness of the food. Generally, the more quantity of food and fluid are put in the pot, the more time it requires to fully cook.

1. Follow the steps listed in Operating Instructions.
2. Press the “Cooking Time” button to set the cooking time. Every time the “+” or “-” button is pressed, the cooking time is increased or decreased by 1 minute. Repeatedly press the “+” or “-” button until it reaches the desirable amount of time in minutes.
If the delayed time function is required, press the “Preset” button to set the delay time value within 5 seconds of the last time the button was pressed. Refer to delay time instructions for setting the delay time.
3. Cooking completed. There is an audible beep when cooking is completed, the red “Cooking Time” indicator light comes off, and the yellow indicator light on the “Keep Warm” button comes on. The cooker automatically goes into keep warm state. If keep warm is not needed, press the “Keep Warm/Cancel” button to cancel the “Keep Warm” function. Open the lid according to the Safe Lid Opening Instructions. Refer to Safe Lid Opening Instructions.

“Keep Warm” Function

After cooking, the selected cooking function indicator light (red) will come off and the cooker will give an audible beep. The yellow “Keep Warm” indicator light will turn on to indicate that the cooker started the “Keep Warm” function. In standby mode, the “Keep Warm” function can be started by pressing the “Keep Warm/Cancel” button. The “Keep Warm” state temperature is 140-176°F (60-80°C). Keeping the food warm for a long time is not recommended, as it may negatively affect the texture or the taste of the food.

Lock Function

Use this function to lock all buttons to prevent children from using the multi pot. Press the LOCK button one time to lock it. Unlock by holding down the LOCK button for 3 seconds.



Cleaning and Maintenance

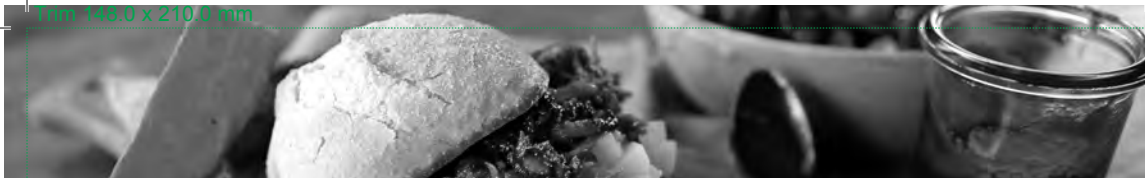
Cleaning and Maintenance

1. Unplug the power cord before cleaning.
2. Clean the outer body with a soft cloth such as a paper towel or microfiber cloth. Do not immerse the outer body in water or pour water into it.
3. Remove and clean the condensation collector; then re-install it. Clean the center ring with a wet towel.
4. Rinse the underside of the lid with water including the sealing ring, pressure limit valve, anti-block shield, air escape, and float valve. Dry completely.
5. To clean the cooking pot by hand, use a sponge or a soft non-metal brush and wipe. Be careful not to damage the inside coating. Regular care or maintenance is essential in ensuring that this product is safe for use.

Troubleshooting

Indicator code	Reasons
E1	Broken circuit of the sensor
E2	Short circuit of the sensor
E3	Over heating
E4	Pressure switch malfunction

S/N	Symptom	Possible Reasons	Solutions
1	Lid does not lock	The sealing ring is not properly installed	Reinstall the sealing ring
		The float is seized by the push rod	Push the rod with your hands
2	Cannot open the lid after air exhaust	The float is still open	Press the float
3	Air escapes from the rim of the lid	Sealing ring was not installed	Install the sealing
		Food residue on sealing ring	Clean the sealing ring
		Sealing ring worn out	Replace the sealing ring
		Lid not locked properly	Rotate the lid fully
4	Air escapes from the float valve	Food stuck on the sealing ring of the float valve	Clean the sealing ring
		The sealing ring on the float valve worn out	Replace the sealing ring
5	The float will not rise	Not enough food and water	Check recipe for proper quantity
		Air escaping from the rim of the lid and the pressure limit valve	Call the Consumer Service Center



Troubleshooting

When the following circumstances take place	Solutions
Power cord and plug suffer from expansion, deformation, discoloration, damages, etc. A portion of the power cord or the plug gets hotter than usual. Electric pressure cooker heats abnormally, emitting a burnt smell. When power-on, there are unusual sounds or vibrations.	Stop using the product immediately; contact Fissler customer service.
There is dust or dirt on the plug or socket.	Remove dust or dirt with a dry brush.

Warning:

Any other servicing should be performed by an authorized service

Warranty

Fissler customer service is happy to answer any product usage or warranty questions:

E-mail: cs@fisslerusa.com or text / call (704) 842-9608.

Please reach out to us first before contacting your retailer / store where you have bought the product.

Fissler customer service will be happy to handle all of your questions about Fissler products.

Fissler America, Inc.

103 Paradise Hills Circle

Mooresville, NC 28115

USA

Tel: 704 842-9608

Email: cs@fisslerusa.com

Limited 12 Month Warranty:

Validity

The Warranty does not cover damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse.

The warranty will be considered invalid if:

Product has not been used per the manufacturer's operating instructions.

Product has been serviced, repaired, opened, or tampered with by any unauthorized person.

Unauthorized correction/alterations in invoice copy/installation note/serial number of product.

- any attachments not recommended by the manufacturer have been used on the product.
- product is used for other than family household use or subjected to any voltage and waveform other than 120V/60Hz.

sousprime multi pot

THE ALL-AROUND KITCHEN APPLIANCE
OLLA A PRESIÓN ELÉCTRICA MULTIFUNCIONAL

INSTRUCCIONES DE USO



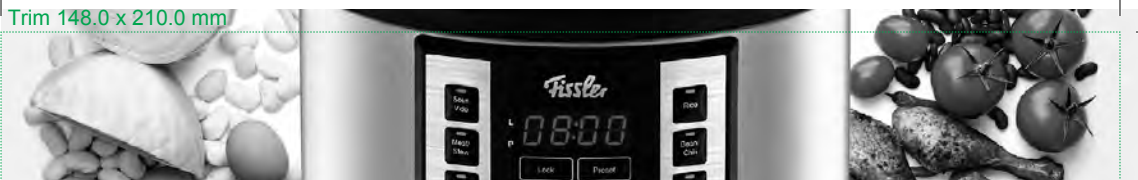
Fissler



ES Instrucciones de uso

Contenido

- 23. Precauciones importantes
- 25. Instrucciones especiales del cable eléctrico
- 26. Antes del primer uso
- 27. Características del producto
- 28. Instrucciones para abrir la tapa de forma segura
- 29. Instrucciones de manejo
- 31. Programas de cocción
- 36. Programas de cocción especiales
- 38. Limpieza y mantenimiento
- 39. Solución de problemas
- 40. Dirección del servicio técnico



Precauciones importantes

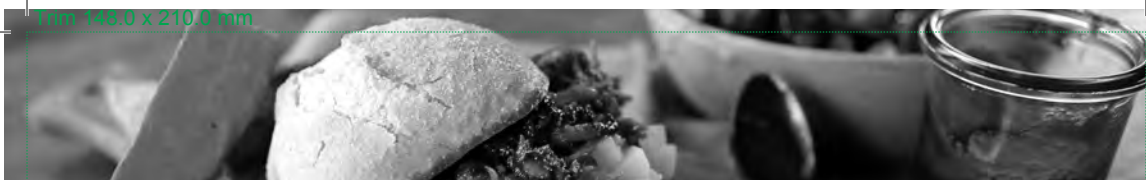
PRECAUCIONES IMPORTANTES

EN

ES

Cuando se utilizan dispositivos electrónicos, deben siempre seguirse precauciones de seguridad básicas como las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los pomos.
3. Para protegerse frente a descargas eléctricas, no sumerja el cable, el conector ni el aparato en agua o en cualquier otro líquido. Si accidentalmente la unidad cae o se sumerge en agua, desconéctela de la toma eléctrica de inmediato. No toque el agua.
4. Cuando el aparato se utiliza cerca de niños, es necesaria una atenta supervisión.
5. Esta multiolla no está diseñada para que los niños la utilicen.
6. Desconéctela de la toma eléctrica cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas. Si la multiolla empieza a funcionar incorrectamente durante su uso, desconecte de inmediato el cable. No la utilice ni intente repararla.
7. No utilice ningún aparato con un cable o un conector dañados ni después de que el aparato funcione incorrectamente o se haya dañado de alguna forma. Envíe el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
8. El uso de accesorios adicionales no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. Utilice siempre este aparato en una superficie estable.
10. No lo utilice en el exterior. Únicamente uso doméstico.
11. No deje que el cable cuelgue de una mesa o un mostrador; ni que toque superficies calientes.
12. No coloque el aparato en un quemador de gas o eléctrico caliente ni cerca de ellos, ni en un horno caliente.
13. Debe tener sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
14. Nunca sumerja la carcasa o la base en agua.
15. Conecte siempre primero el conector al aparato, y luego el cable a la toma eléctrica. Para desconectarlo, apague cualquier control y luego quite el conector de la toma eléctrica.
16. No utilice el aparato para otros usos ajenos al previsto.
17. Riesgo de descarga eléctrica. Cocine solo en el contenedor extraíble.
18. Este aparato cocina a presión. Un uso incorrecto puede acarrear lesiones por quemadura. Asegúrese de que la unidad esté correctamente cerrada antes de ponerla en funcionamiento. Consulte „Instrucciones de manejo generales“.
19. No llene la unidad por encima de la „Max line“ (línea max.) indicada en el recipiente de cocción extraíble. Al cocinar alimentos que crezcan durante su cocción, caso de arroz, frijoles o verduras secas, no llene la unidad por encima de la mitad. Consulte „Instrucciones de manejo generales“. Llenar en exceso la olla a presión puede producir obstrucción, lo que generaría un exceso de presión en el interior y podrá ser peligroso.



Precauciones importantes

20. No es recomendable cocinar alimentos con la tapa cerrada como, por ejemplo, compota de manzana, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, guisantes partidos, tallarines, macarrones, ruibarbo o espaguetis. Estos alimentos tienden a crear espuma y a desparramarse, y podrían bloquear el dispositivo de liberación de presión (válvula de escape). Las recetas que utilicen alguno de estos ingredientes deben seguirse atentamente para evitar problemas.
21. Compruebe siempre que los dispositivos de liberación de presión no estén obstruidos. Asegúrese de que la válvula de escape está correctamente instalada antes de usar el aparato. Un montaje incorrecto podría impedir que la olla a presión cree presión o dejar que el vapor se salga por los lados de la tapa. Consulte „Características del producto“ e „Instrucciones de manejo generales“.
22. No utilice esta multiolla para freír a presión con aceite.
23. No abra la multiolla hasta que esté fría y toda la presión interna se haya liberado. Si le cuesta trabajo abrir la multiolla, esto indicará que sigue presurizada.
24. Nunca fuerce la apertura de la multiolla. La presión creada en la olla puede ser peligrosa. Si necesita abrir la tapa, consulte las instrucciones de la sección „Abrir la tapa“ y siga estas instrucciones atentamente. Siempre es importantísimo que si sigue el método rápido de liberación de presión, proteja su piel del contacto con el vapor en escape. Una vez toda la presión se haya liberado, levante la tapa manteniéndose a cierta distancia para evitar el contacto de la piel con el calor o el vapor restantes.
25. Esta multiolla eléctrica genera color y vapor en escape durante su uso. **ATENCIÓN A LAS SUPERFICIES CALIENTES:** deben seguirse todas las precauciones necesarias para evitar incendios, quemaduras u otras heridas personales durante su funcionamiento. No utilice ni coloque nunca la unidad cerca de materiales inflamables como, por ejemplo, paños de cocina, platos de papel, servilletas, cortinas, rollos de papel de cocina, etc. Deje suficiente espacio alrededor de la unidad, incluidas la parte superior y la inferior; para garantizar que haya una circulación de aire adecuada.
26. Este aparato no está pensado para su uso por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia ni conocimiento, a menos que estén bajo la supervisión de una persona responsable o se les hayan dado las instrucciones para usar el aparato. Este aparato no está destinado para su uso con niños. Cualquier persona que no haya leído ni entendido completamente todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad contenidas en este manual de instrucciones no está preparada para usar ni limpiar esta multiolla eléctrica.
27. No utilice nunca su multiolla sin añadir agua en el recipiente; esto podría dañarlo seriamente.
28. Al cocinar alimentos pastosos, agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para impedir que se salga la comida.
29. La superficie del elemento térmico está sujeta a calor residual tras su uso.
30. El aparato no está pensado para ser usado con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Uso exclusivo en superficies planas

ADVERTENCIA: Alimentos derramados pueden causar severas quemaduras. Mantener el electrodoméstico y los cables lejos del alcance de niños. No dejar el cable desde la superficie hacia el suelo, no utilizar el enchufe debajo de la superficie y no utilizar extensiones.



Instrucciones especiales del cable eléctrico

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

EN

ES

SOLO USO DOMÉSTICO

Instrucciones especiales del cable eléctrico:

Se suministra un cable corto para reducir el peligro procedente de enredarse o tropezar con un cable más largo. Dispone de cables más largos y de cables de extensión que se pueden utilizar si la clasificación eléctrica marcada del cable más largo es, al menos, tan grande como la clasificación eléctrica del aparato, y si se presta atención a la hora de disponer el cable más largo para que no cuelgue de la parte superior del mostrador o de la mesa y que los no niños puedan tirar de él ni se tropiece con él accidentalmente.

Precauciones:

- Cada vez que lo utilice, asegúrese de comprobar que no haya obstrucciones en la placa antibloqueo, la válvula de flotador y la válvula de liberación de presión; pase un trapo por el recipiente de cocción extraíble y la placa de calor para comprobar que no tengan elementos extraños y asegúrese de que la válvula de liberación de presión esté en su lugar de sellado.
- Después de cocinar, espere un rato hasta que la olla se enfríe y libere la presión mediante la válvula de liberación de presión. Tenga mucho cuidado al abrir la tapa. El vapor del interior de la unidad puede producir quemaduras graves.
- Si una pieza como el cable o el conector están dañados o la multiolla inteligente funciona mal, detenga su funcionamiento de inmediato y consulte las secciones Solución de problemas y Servicio de garantía.
- Inserte con firmeza el conector en la toma. Si no lo inserta completamente podría producir descargas eléctricas o un cortocircuito.
- Debe eliminar la suciedad o el agua adheridas a la pieza ya que podrían provocar un incendio. Cuando no utilice el aparato, desconecte el cable de la toma de corriente.
- Tenga cuidado con los cierres para evitar deformaciones. Si no lo hace podría impedir que el producto funcione correctamente.

Especificaciones del producto:

Número de modelo: 035-200-06-000/0

Fuente de alimentación: 120 V 60 Hz

Potencia: 1000 vatios

Volumen: 6 Qt

Presión de trabajo: 0-11,6 psi (0-80 kPa)

Límite de liberación de la presión de vapor: 13,05-15,22 psi (90-105 kPa)

Ajuste de presión alta de temperatura de funcionamiento en F y C: 0-329°F, 0-165°C

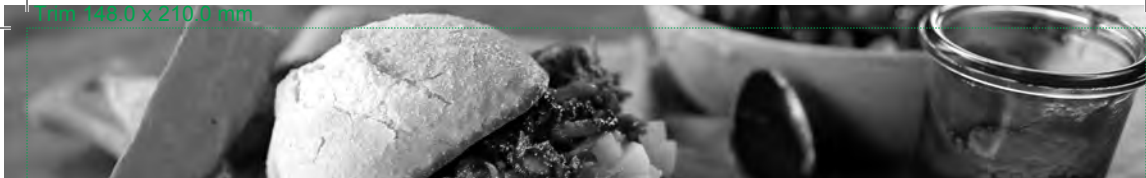
Función „Keep Warm“ (Mantener caliente) máxima: 24 horas

Función Slow Cook (Cocción lenta) máxima: 10 horas

Temperatura de la función Saute (Saltear): 165°C

(Tiempo) máximo de la función yogurt (yogur) y temperatura de funcionamiento: Tiempo máx.: 12 horas,

temperatura de funcionamiento: 40°C



Antes del primer uso

Antes del primer uso

- Antes del primer uso, saque todos los accesorios del embalaje y lea este manual detenidamente. Preste especial atención a las instrucciones de uso y a las precauciones para evitar lesiones o daños materiales.
- Antes de cada uso, realice una inspección para asegurarse de que la placa de sellado y antibloqueo estén montadas en la tapa. Después de cada uso, elimine los elementos extraños de la placa de sellado y antibloqueo.
- Debe mantenerse limpia para evitar olores.
- Nunca tire de la junta por la fuerza, ya que la deformación de arrastre puede afectar al sellado y afectar a la presión. Una junta dañada no debe utilizarse. La unidad deberá enviarse al servicio técnico para su sustitución.

Guía de inicio:

Paso 1: Retire la lámina del panel delantero

Paso 2: Quite la pegatina de seguridad para traslado de la válvula (página 27 número 3)

Paso 3: Inserte el colector de condensación (página 27 "Colector de condensación")

Paso 4: Conecte el cable de alimentación (página 27 número 13)

Paso 5: Asegúrese de que la placa antibloqueo esté correctamente montada (página 27 número 15)

Paso 6: Inserte el recipiente de cocción extraíble de acero inoxidable en la multiolla. (página 27 número 15)

Es recomendable hervir agua antes de usar por primera vez el producto para entender mejor cómo funciona el dispositivo.

1. Asegúrese de que el recipiente de cocción extraíble de acero inoxidable se encuentre en la multiolla.
2. Llénelo con 6 tazas de agua o hasta que se alcance la línea 2 QT (2 cuartos de galón, aprox. 1,89 litros) en el recipiente de cocción extraíble y coloque la tapa en la parte superior: Cierre la tapa completamente en el sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Gire la válvula hacia la indicación „Seal“ (Sellado) (página 27 número 3).
4. Pulse el botón Soup/Broth (Sopa/Caldo) del panel delantero (página 27 número 8) y espere unos minutos hasta que el LED de movimiento circular se ponga en cero.
5. Pulse el botón de liberación de presión instantánea (página 27 número 1) durante unos segundos para liberar el primer vapor caliente.
6. Una vez el vapor sea menos intenso, gire la válvula (página 27 número 3) a la indicación de liberación.
7. Apague el dispositivo pulsando Cancel (Cancelar) y espere hasta que se haya enfriado.
8. Su multiolla Sousprime ya está lista para usar.



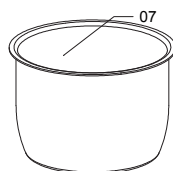
Características del producto

Características del producto (consulte el documento adjunto)

EN

ES

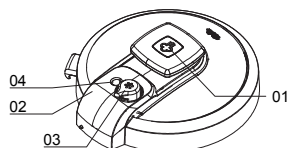
La estructura de la
válvula de flotador



Taza medidora



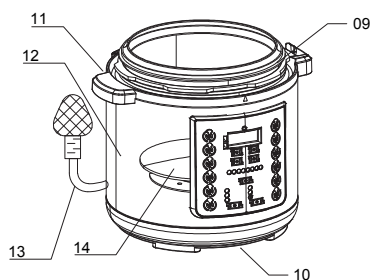
Espátula del arroz



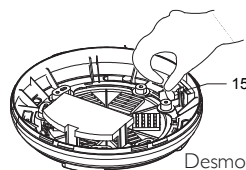
Panel de
control



08

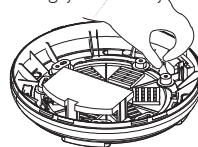


Placa antibloqueo



Desmontaje

desenroscar hacia arriba
en el sentido contrario a las
agujas del reloj



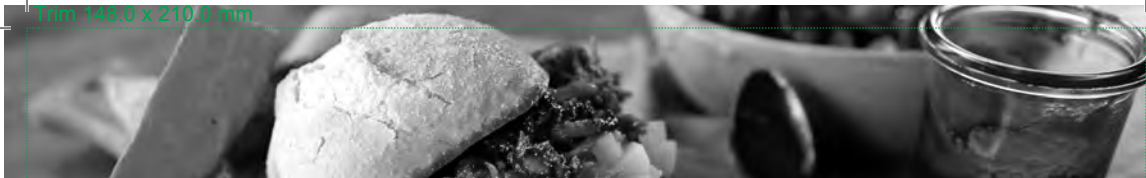
Montaje

desenroscar hacia abajo
en el sentido de las
agujas del reloj

1. Asa de la tapa
2. Tapa
3. Válvula de límite de presión
4. Base de la válvula de acero
5. Válvula de flotador
6. Válvula de flotador

7. Recipiente de cocción extraíble
8. Panel de control
9. Recipiente fijo
10. Base
11. Asa del recipiente

12. Carcasa
13. Cable de alimentación
14. Placa de calor
15. Placa antibloqueo



Instrucciones para abrir la tapa de forma segura

Instrucciones para abrir la tapa de forma segura

1. Apague el aparato o desconecte el cable de alimentación.
2. Liberación de la presión:
Espere hasta que descienda la válvula de flotador y, a continuación, abra la tapa.
3. Abra la tapa:
Sujete el asa de la tapa, gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj a la posición de desbloqueo y levante con cuidado la tapa para abrirla.

Precaución:

- No abra la tapa hasta que la presión en el interior del recipiente se haya liberado completamente.
- Nunca extraiga la válvula de liberación de presión cuando esté liberando presión.
- En el caso de alimentos líquidos (líquidos finos, gruesos y pegajosos), no deslice la válvula de liberación de presión para liberar la presión cuando la cocción justo haya terminado. Si lo hace, el líquido caliente de la comida podría derramarse desde la válvula de liberación de presión y causar quemaduras corporales. Asegúrese de desconectar la fuente de alimentación.
- Al cocinar una gran cantidad de comida, no intente liberar la presión de inmediato después de cocinar.
- Es recomendable dejar que se enfríe una comida un rato antes de liberar la presión.

ADVERTENCIA:

No sujete la válvula de liberación de presión. El vapor/líquido caliente podría salirse. Mantenga las manos y la cara alejadas de las válvulas de vapor; utilice manoplas al extraer el recipiente de cocción extraíble o tocar cualquier elemento caliente y nunca fuerce la apertura de la tapa. La tapa solo abrirá una vez la presión se haya liberado. Quite la tapa levantándola y alejándola de usted para evitar quemarse con el vapor.

Instrucciones de manejo

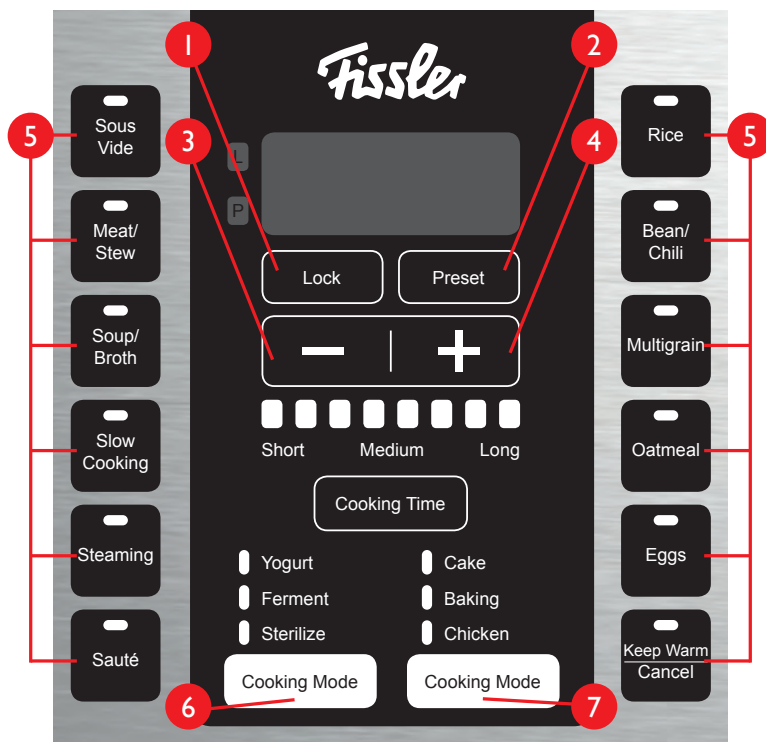
1. Abra la tapa: Sujete el asa de la tapa, gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj a la posición de desbloqueo y levante con cuidado la tapa para abrirla. (Consulte las imágenes 1 y 2)
2. Saque el recipiente de cocción extraíble, coloque la comida y el agua en él. NUNCA llene la olla más de 4/5 o menos de 1/5. Esto se indica en la línea superior de la parte interior de la olla y se identifica con la palabra „FULL“ (LLENA). En caso de arroz y verduras que crezcan durante su cocción, NO la llene por encima de la línea MAX RICE (ARROZ MÁX.).
3. Asegúrese de secar el recipiente de cocción extraíble y la placa de calor colocando el recipiente de cocción en el recipiente fijo. No coloque nada en el recipiente fijo ni en la placa de calor. Gire el recipiente de cocción ligeramente para que haga buen contacto con la placa de calor. (Consulte la imagen 6)
4. Cierre la tapa: Asegúrese de que la junta de silicona esté correctamente colocada dentro de la tapa. Sujete el asa de la tapa y coloque la tapa en la olla; gire la tapa en dirección contraria a las agujas del reloj aproximadamente 30 grados hasta que la tapa se alinee con la marca „CLOSED“ (CERRADA) en el asa del recipiente. (Consulte la imagen 7)
5. Instale el colector de condensación.
6. Coloque la válvula de liberación de presión en su sitio; establézcala en la posición „Sellado“ y asegúrese de que el flotador esté en la posición de abajo antes del calentamiento. (Consulte la imagen 9)
7. Conecte la alimentación. La pantalla LED muestra “00:00” y entra en el estado en espera.
8. Seleccione el botón correspondiente según su receta de cocina y el indicador correspondiente se encenderá.



Instrucciones de manejo

EN

ES

*Instrucciones de preparación**Instrucciones de manejo*

1. Bloqueo
2. Programar
(retrasar inicio)
3. Reducir tiempo de cocción
4. Añadir tiempo de cocción
5. Programas de cocción
(carne/estofado al vacío, sopa/caldo, cocción lenta, vapor, saltear, arroz, frijol/chile, multicereal, avena, huevos, mantener caliente)
6. Modo de cocción
(para activar el programa Yogurt [Yogur], Ferment [Fermentar] o Sterilize [Esterilizar])
7. Modo de cocción
(para activar el programa Cake [Pastel], Baking [Horneado] o Chicken [Pollo])

Instrucciones de manejo

Instrucciones generales de preparación:

1. Conecte el cable de alimentación. Para garantizar la seguridad, se recomienda conectar el cable de alimentación a la olla primero y, a continuación, conectarlo a la toma de corriente.
2. Seleccione la tecla de función del programa de cocción. Una vez pulsada una tecla de función, el indicador de la función correspondiente mostrará el tiempo de presión predeterminado (por ej. la función de arroz mostrará 00:12). La preparación y el tiempo de cocción pueden variar en función de las diferentes selecciones de programa de cocción. El tiempo de cocción puede variar ligeramente en función de la cantidad de alimento y del líquido y las texturas de los alimentos. El siguiente programa de preparación (ESPECIFICACIÓN) se ofrece únicamente como referencia

Cooking Program	default time	Preset Cooking Time			Time Adjustment	Temperature (F)	Pressure (PSI)
		short	medium	long			
SousVide	4 >Hour	No Preset Cooking Time To Choose			1-24 H	113°-194°	No Pressure
Meat/Stew	30 Min.	25 Min.	30 Min.	35 Min.	1-59 Min.	329°	7,25-8,70
Soup/Broth	25 Min.	20 Min.	25 Min.	30 Min.	1-59 Min.	329°	7,25-8,70
Slow Cooking	4 Hour	No Preset Cooking Time To Choose			2-10 H	212°	No Pressure
Steaming	10 Min.	5 Min.	10 Min.	15 Min.	1-59 Min.	329°	7,25-8,70
Saute	15 Min.	No Preset Cooking Time To Choose			1-59 Min.	329°	7,25-8,70
Rice	12 Min.	10 Min.	12 Min.	15 Min.	1-59 Min.	329°	7,25-8,70
Bean/Chili	35 Min.	30 Min.	35 Min.	40 Min.	1-59 Min.	329°	7,25-8,70
Multigrain	20 Min.	15 Min.	20 Min.	25 Min.	1-59 Min.	329°	7,25-8,70
Oatmeal	2 Min.	No Preset Cooking Time To Choose			1-59 Min.	329°	7,25-8,70
Eggs	15 Min.	No Preset Cooking Time To Choose			1-59 Min.	194°	No Pressure
Yogurt	10 Hour	No Preset Cooking Time To Choose			6-12 H	104°	No Pressure
Ferment	3 Hour				2-7 H	104°	
Sterilize	2 Min.				1-59 Min.	329°	7,25-8,70
Cake	48 Min.				1-59 Min.	329°	No Pressure
Baking	30 Min.				1-59 Min.	329°	
Chicken	13 Min.				1-59 Min.	329°	7,25-8,70
Keep Warm	24 Hour				No	140°	No Pressure

3. La cocción comenzará 3 segundos después de la selección de una función preprogramada.
 - 3 segundos después de pulsar una tecla de función de programa, podrá seguir seleccionando cualquier otra tecla de función para ajustar el tiempo de preparación (y la temperatura del programa al vacío)
- El proceso de cocción se iniciará 3 segundos después de la selección final.
- A los 3 segundos podrá seleccionar entre diversos tiempos de cocción predefinidos. Pulse Cooking Time (Tiempo de cocción) tras la selección de una función de programa y elija entre corto, medio y largo. Siempre puede ajustarlo pulsando la tecla "+" o "-".
 - Durante el funcionamiento, puede cancelar el programa de cocción actualmente en curso y volver al modo en espera pulsando la tecla „Keep Warm/Cancel“ (Mantener caliente/Cancelar).
 - A los 3 segundos, se producirá un sonido largo y audible para indicar que el proceso de cocción se ha iniciado. Una pantalla LED de movimiento circular indica que el precalentamiento está en curso.
 - A medida que la presión aumente dentro de la olla, subirá la válvula del perno de bloqueo de presión.



Programas de cocción

- Una vez la presión/temperatura del interior de la olla alcance el nivel deseado, la pantalla circular del panel LED cambiará a la pantalla de tiempo de cocción. El tiempo de cocción inicia la cuenta atrás para indicar el tiempo restante en minutos.
- Mientras la cocción esté en curso, puede cancelar el programa de cocción actual y volver al modo en espera pulsando la tecla "Keep Warm/Cancel" (Mantener caliente/Cancelar).
- Durante el uso, el recipiente puede realizar un sonido de clic bajo. Se trata de un funcionamiento normal de la unidad, que controla el ciclo de funcionamiento.
- Cuando se cocina una pequeña cantidad de alimentos, puede parecer, al abrir la tapa, que el recipiente de cocción extraíble esté pegado a la tapa por la presión. En este caso, agite la tapa ligeramente y, a continuación, retírela después de que el recipiente de cocción extraíble haya vuelto a descender a su posición.
- Una vez finalizada la cocción, el indicador de función correspondiente se apagará y la olla realizará un sonido audible. La olla inicia automáticamente la función de mantener caliente. El indicador „Keep Warm“ (Mantener caliente) se enciende para mostrar que la olla está en la función de mantener caliente.
No es recomendable dejar el arroz cocinado en estado „Keep Warm“ (Mantener caliente) durante mucho tiempo ya que podría afectar al resultado.

Sous Vide (Al vacío)

1. Llene el recipiente de cocción extraíble un mínimo de 3 galones (2,83 litros aprox.) de agua y colóquelo en la multiolla.
2. En la multiolla, pulse el botón Sous Vide (Al vacío). Comienza a una temperatura de 50° C (122 F). Pulse el botón Sous Vide (Al vacío) de nuevo a los 3 segundos para establecer una temperatura diferente. Cada vez que pulse el botón, el ajuste de temperatura aumentará en un grado. Puede establecer la temperatura en cualquier punto entre 45 C y 90 C (113 F y 194 F). Los pasos de Sous Vide (Al vacío) se determinarán y basarán en grados centígrados. Consulte, por favor, la siguiente tabla. Los pasos en grados Fahrenheit están predeterminados y no se pueden cambiar.
3. A continuación, pulse los botones de más y menos (+/-) para establecer el tiempo de cocción. Cada vez que pulse los botones (+) o (-), el tiempo de cocción aumentará en un minuto. Mantenga pulsado los botones para aumentar o disminuir el tiempo de cocción 10 minutos. Puede establecer el tiempo de cocción en cualquier punto entre 1 minuto y 24 horas.
4. Cuando el agua haya alcanzado la temperatura deseada, la multiolla sonará 3 veces. Ahora puede colocar la comida en el agua.

Entrecot, solomillo y chuletón

Poco hecho	122°F	1 a 6 horas
Medio Poco hecho	129°F	1 a 6 horas
Medio	140°F	1 a 6 horas
Medio Hecho	151°F	1 a 6 horas
Muy hecho	156°F	1 a 6 horas

Solomillo (Filet Mignon)

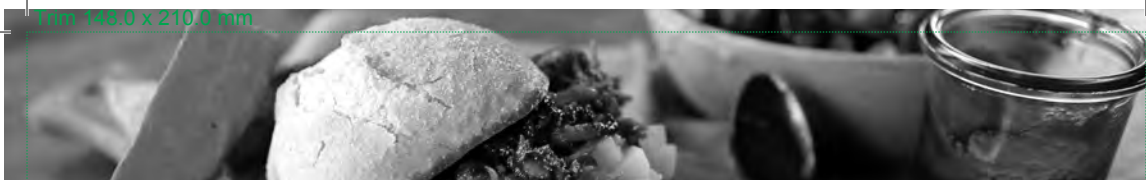
Poco hecho	129°F	1 a 6 horas
Medio	140°F	1 a 6 horas
Medio Hecho	151°F	1 a 6 horas
Muy hecho	156°F	1 a 6 horas

Costillar asado

Medio Poco hecho	129°F	6 a 10 horas
Medio	136°F	6 a 10 horas
Medio Hecho	144°F	6 a 10 horas

Tira de costilla

Solomillo asado	167°F	24 a 36 horas
Pecho	131°F	3 a 6 horas
	140°F	24 a 48 horas



Programas de cocción

Posibles ajustes de temperatura para Sous Vide (Al vacío)

Celcius	Fahrenheit	Celcius	Fahrenheit	Celcius	Fahrenheit	Celcius	Fahrenheit	Celcius	Fahrenheit
45°	113°	55°	131°	65°	149°	75°	167°	85°	185°
46°	115°	56°	133°	66°	151°	76°	169°	86°	187°
47°	117°	57°	135°	67°	153°	77°	171°	87°	189°
48°	118°	58°	136°	68°	154°	78°	172°	88°	190°
49°	120°	59°	138°	69°	156°	79°	174°	89°	192°
50°	122°	60°	140°	70°	158°	80°	176°	90°	194°
51°	124°	61°	142°	71°	160°	81°	178°		
52°	126°	62°	144°	72°	162°	82°	180°		
53°	127°	63°	145°	73°	163°	83°	181°		
54°	129°	64°	147°	74°	165°	84°	183°		

Carne/estofado

1. Prepare su receta. A continuación, coloque la comida en el recipiente de cocción extraíble y coloque el recipiente en la multiolla.
2. Cierre la tapa; luego, asegúrela girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla en su sitio. Gire la perilla de la válvula a **Seal** (Sellado).
3. Pulse el botón **MEAT/STEW** (CARNE/ESTOFADO) en la multiolla. P30 (30 minutos) aparecerá en la pantalla LED. Pulse los botones de más y menos (+) y (-) o el botón Tiempo de cocción para establecer el tiempo de cocción. Cada vez que pulse los botones (+) o (-), el tiempo de cocción aumentará en un minuto. Mantenga pulsado los botones para aumentar o disminuir el tiempo de cocción 10 minutos.
4. Cuando la cocción haya terminado, la multiolla emitirá un sonido. Puede esperar dejando que la presión se libere por sí misma, o puede pulsar el botón Llave de escape para que la liberación sea rápida. No mantenga la perilla de la válvula abierta.

Nota de seguridad: Si utiliza el método de liberación rápida, liberará vapor muy caliente al aire. Esto puede producir quemaduras. Utilice manoplas térmicas para protegerse las manos y los brazos, y mantenga todas las partes del cuerpo, incluida la cara, alejadas de la válvula de vapor.

5. Una vez liberado el vapor, gire con cuidado la tapa en el sentido de las agujas del reloj para abrirla. Retire el recipiente de cocción extraíble con los guantes térmicos por seguridad.

Nota de seguridad: Nunca fuerce la apertura de la tapa. La tapa solo se abrirá cuando la presión se haya liberado completamente.

6. Si no quita la tapa, la multiolla cambiará automáticamente a KEEP WARM (MANTENER CALIENTE, 66). Puede pulsar el botón CANCEL (CANCELAR) para apagar la multiolla.

Sopa/caldo

1. Prepare su receta. A continuación, coloque la comida en el recipiente de cocción extraíble y coloque el recipiente en la multiolla.
2. Cierre la tapa; luego, asegúrela girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla en su sitio. Gire la perilla de la válvula para sellar (**SEAL**) la multiolla.
3. Pulse el botón **SOUP/BROTH** (SOPA/CALDO) de la multiolla cuando la luz del indicador parpadee. P25 (25 minutos) aparecerá en la pantalla LED. Pulse los botones de más y menos (+) y (-) para establecer el tiempo de cocción. Cada vez que pulse los botones (+) o (-), el tiempo de cocción aumentará en un minuto. Mantenga pulsado los botones para aumentar o disminuir el tiempo de cocción 10 minutos.
4. Cuando la cocción haya terminado, la multiolla emitirá un sonido. Puede esperar dejando que la presión se libere por sí misma, o puede pulsar el botón Llave de escape para que la liberación sea rápida. No mantenga la perilla de la válvula abierta.



Programas de cocción

Nota de seguridad: Si utiliza el método de liberación rápida, liberará vapor muy caliente al aire. Esto puede producir quemaduras. Utilice manoplas térmicas para protegerse las manos y los brazos, y mantenga todas las partes del cuerpo, incluida la cara, alejadas de la válvula de vapor.

- Una vez liberado el vapor, gire con cuidado la tapa en el sentido de las agujas del reloj para abrirla. Retire el recipiente de cocción con los guantes térmicos por seguridad.

Nota de seguridad: Nunca fuerce la apertura de la tapa. La tapa solo se abrirá cuando la presión se haya liberado completamente.

- Si no quita la tapa, la multiolla cambiará automáticamente a KEEP WARM (MANTENER CALIENTE, 66). Puede pulsar el botón CANCEL (CANCELAR) para apagar la multiolla.

Cocción lenta

- Prepare su receta. A continuación, coloque la comida en el recipiente de cocción extraíble y coloque el recipiente en la multiolla.
- Cierre la tapa; luego, asegúrela girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla en su sitio. Gire la perilla de la válvula a **SEAL** (Sellado).
- Pulse el botón **SLOW COOKING** (COCCIÓN LENTA) en la multiolla. 04:00 (4 horas) aparecerá en la pantalla LED. Pulse los botones de más y menos (+) y (-) para establecer el tiempo de cocción. Cada vez que pulse los botones (+) o (-), el tiempo de cocción aumentará en 0,5 horas. Tiempo de cocción máximo: 10 horas.
- Cuando la cocción haya terminado, la multiolla emitirá un sonido.

Cocción al vapor

- Prepare su receta. A continuación, coloque la comida en el recipiente de cocción extraíble y coloque el recipiente en la multiolla.
- Cierre la tapa; luego, asegúrela girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla en su sitio. Gire la perilla de la válvula a **SEAL** (Sellado).
- Pulse el botón **STEAMING** (COCCIÓN AL VAPOR) en la multiolla. P10 (10 minutos) aparecerá en la pantalla LED. Pulse los botones de más y menos (+) y (-) para establecer el tiempo de cocción. Cada vez que pulse los botones (+) o (-), el tiempo de cocción aumentará en un minuto. Mantenga pulsado los botones para aumentar o disminuir el tiempo de cocción 10 minutos.
- Cuando la cocción haya terminado, la multiolla emitirá un sonido.

Saltear

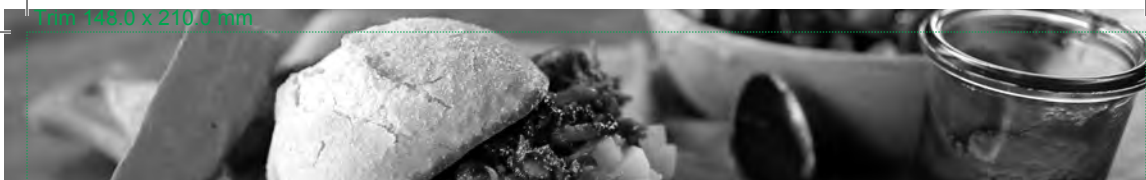
- Coloque el recipiente de cocción extraíble en la multiolla. No cierre la tapa.
- Pulse el botón **SAUTÉ** (SALTEAR) cuando la luz del indicador parpadee. P15 (minutos) aparecerá en la pantalla LED. Pulse los botones de más y menos (+) y (-) para cambiar el ajuste de tiempo. La multiolla pitará 3 veces cuando haya alcanzado el ajuste de temperatura deseado.
- Cuando la multiolla haya alcanzado la temperatura correcta y haya pitado 3 veces, coloque la comida en el recipiente de cocción extraíble. Ahora, el temporizador iniciará la cuenta atrás.

Arroz

- Mida el arroz y el agua y colóquelos en el recipiente de cocción. La capacidad de cocción máxima es 12 tazas de arroz y 12 tazas de agua. No supere esta cantidad.
- Cierre la tapa; luego, asegúrela girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla en su sitio. Gire la perilla de la válvula a **SEAL** (Sellado).

NE

ES



Programas de cocción

3. Pulse el botón **RICE** (ARROZ). P12 (12 minutos) aparecerá en la pantalla LED. Pulse los botones de más y menos (+) y (-) para cambiar el ajuste de tiempo. A continuación, espere 3 segundos. Se iniciará la cocción y el temporizador empezará la cuenta atrás.
4. Cuando la cocción haya terminado, la multiolla emitirá un sonido. Puede esperar dejando que la presión se libere por sí misma, o puede pulsar el botón Llave de escape para que la liberación sea rápida. No mantenga la perilla de la válvula abierta.

Nota de seguridad: Si utiliza el método de liberación rápida, liberará vapor muy caliente al aire. Esto puede producir quemaduras. Utilice manoplas térmicas para protegerse las manos y los brazos, y mantenga todas las partes del cuerpo, incluida la cara, alejadas de la válvula de vapor.

5. Una vez liberado el vapor, gire con cuidado la tapa en el sentido de las agujas del reloj para abrirla. Retire el recipiente de cocción con los guantes térmicos por seguridad.

Nota de seguridad: Nunca fuerce la apertura de la tapa. La tapa solo se abrirá cuando la presión se haya liberado completamente.

6. Si no quita la tapa, la multiolla cambiará automáticamente a KEEP WARM (MANTENER CALIENTE, 66). Puede pulsar el botón **CANCEL** (CANCELAR) para apagar la multiolla.

Frijoles/chile

1. Prepare su receta. A continuación, coloque la comida en el recipiente de cocción extraíble y coloque el recipiente en la multiolla.
2. Cierre la tapa; luego, asegúrela girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla en su sitio. Gire la perilla de la válvula a **SEAL** (Sellado).
3. Pulse el botón **BEANS/CHILI** (FRIJOLES/CHILE). P35 (35 minutos) aparecerá en la pantalla LED. Pulse los botones de más y menos (+) y (-) para cambiar el ajuste de tiempo. A continuación, espere 3 segundos. Se iniciará la cocción y el temporizador empezará la cuenta atrás.
4. Cuando la cocción haya terminado, la multiolla emitirá un sonido. Puede esperar dejando que la presión se libere por sí misma, o puede pulsar el botón Llave de escape para que la liberación sea rápida. No mantenga la perilla de la válvula abierta.

Nota de seguridad: Si utiliza el método de liberación rápida, liberará vapor muy caliente al aire. Esto puede producir quemaduras. Utilice manoplas térmicas para protegerse las manos y los brazos, y mantenga todas las partes del cuerpo, incluida la cara, alejadas de la válvula de vapor.

5. Una vez liberado el vapor, gire con cuidado la tapa en el sentido de las agujas del reloj para abrirla. Retire el recipiente de cocción con los guantes térmicos por seguridad.

Nota de seguridad: Recuerde no forzar nunca la apertura de la tapa. La tapa solo se abrirá cuando la presión se haya liberado completamente.

6. Si no quita la tapa, la multiolla cambiará automáticamente a KEEP WARM (MANTENER CALIENTE, 66). Puede pulsar el botón **CANCEL** (CANCELAR) para apagar la multiolla.

Multicereal

1. Prepare su receta. A continuación, coloque la comida en el recipiente de cocción extraíble y coloque el recipiente en la multiolla.
2. Cierre la tapa; luego, asegúrela girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla en su sitio. Gire la perilla de la válvula a **Seal** (Sellado).
3. Pulse el botón **MULTIGRAIN** (MULTICEREAL). P20 (20 minutos) aparecerá en la pantalla LED. Pulse los botones de más y menos (+) y (-) o el botón Tiempo de cocción para cambiar el ajuste de tiempo. A continuación, espere 3 segundos. Se iniciará la cocción y el temporizador empezará la cuenta atrás.



Programas de cocción

4. Cuando la cocción haya terminado, la multiolla emitirá un sonido. Puede esperar dejando que la presión se libere por sí misma, o puede pulsar el botón Llave de escape para que la liberación sea rápida. No mantenga la perilla de la válvula abierta.

Nota de seguridad: Si utiliza el método de liberación rápida, liberará vapor muy caliente al aire. Esto puede producir quemaduras. Utilice manoplas térmicas para protegerse las manos y los brazos, y mantenga todas las partes del cuerpo, incluida la cara, alejadas de la válvula de vapor.

5. Una vez liberado el vapor, gire con cuidado la tapa en el sentido de las agujas del reloj para abrirla. Retire el recipiente de cocción con los guantes térmicos por seguridad.

Nota de seguridad: Recuerde no forzar nunca la apertura de la tapa. La tapa solo se abrirá cuando la presión se haya liberado completamente.

6. Si no quita la tapa, la multiolla cambiará automáticamente a KEEP WARM (MANTENER CALIENTE, 66). Puede pulsar el botón **CANCEL** (CANCELAR) para apagar la multiolla.

Avena

1. Añada agua al recipiente de cocción extraíble y coloque el recipiente en la multiolla. No cierre la tapa.
2. Pulse el botón **OATMEAL** (AVENA). 00:05 (5 minutos) aparecerá en la pantalla LED. Pulse los botones de más y menos (+) y (-) para cambiar el ajuste de tiempo. A continuación, espere 3 segundos. Se iniciará el calentamiento y el tiempo comenzará su cuenta atrás.
3. Coloque la avena seca en el recipiente de cocción.
4. Cuando la cocción haya terminado, la multiolla emitirá un sonido.

Huevos

1. Si va a hervir huevos, llene el recipiente de cocción extraíble de agua suficiente para sumergir los huevos y coloque los huevos en el agua. O bien, si lo desea, puede hacer al vapor los huevos colocándolos en la rejilla para hacer al vapor con aproximadamente dos dedos de agua en el fondo del recipiente de cocción. A continuación, coloque el recipiente en la multiolla.
2. Cierre la tapa; luego, asegúrela girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla en su sitio. Gire la perilla de la válvula a **Seal** (Sellado).
3. Pulse el botón **EGGS** (HUEVOS). 00:15 (15 minutos) aparecerá en la pantalla LED. Pulse los botones de más y menos (+) y (-) para cambiar el ajuste de tiempo. A continuación, espere 3 segundos. Se iniciará la cocción y el temporizador empezará la cuenta atrás.
4. Cuando la cocción haya terminado, la multiolla emitirá un sonido. Puede esperar dejando que la presión se libere por sí misma, o puede pulsar el botón Llave de escape para que la liberación sea rápida. No mantenga la perilla de la válvula abierta.

Nota de seguridad: Si utiliza el método de liberación rápida, liberará vapor muy caliente al aire. Esto puede producir quemaduras. Utilice manoplas térmicas para protegerse las manos y los brazos, y mantenga todas las partes del cuerpo, incluida la cara, alejadas de la válvula de vapor.

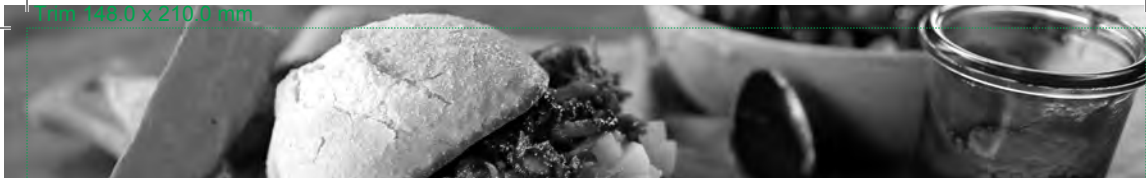
5. Una vez liberado el vapor, gire con cuidado la tapa en el sentido de las agujas del reloj para abrirla. Retire el recipiente de cocción con los guantes térmicos por seguridad.

Nota de seguridad: Recuerde no forzar nunca la apertura de la tapa. La tapa solo se abrirá cuando la presión se haya liberado completamente.

6. Si no quita la tapa, la multiolla cambiará automáticamente a KEEP WARM (MANTENER CALIENTE, 66). Puede pulsar el botón **CANCEL** (CANCELAR) para apagar la multiolla.

NE

ES



Programas de cocción especiales

Yogur

1. Prepare su receta de yogur en el recipiente de cocción extraíble o utilice una taza de yogur. Coloque el recipiente en la multiolla.
2. Cierre la tapa; luego, asegúrela girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla en su sitio. Gire la perilla de la válvula a **SEAL** (Sellado).
3. Pulse el botón **COOKING MODE** (MODO DE COCCIÓN) hasta que se ilumine la luz del indicador **YOGURT** (YOGUR). 10:00 aparecerá en la pantalla LED. Pulse los botones de más y menos (+) y (-) para cambiar el ajuste de tiempo. A continuación, espere 3 segundos. Se iniciará la cocción y el temporizador empezará la cuenta atrás.
4. Cuando la cocción haya terminado, la multiolla emitirá un sonido.

Fermentar

1. Prepare su receta en el recipiente de cocción extraíble. Coloque el recipiente en la multiolla.
2. Cierre la tapa; luego, asegúrela girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla en su sitio. Gire la perilla de la válvula a **ESCAPE**.
3. Pulse el botón **COOKING MODE** (MODO DE COCCIÓN) hasta que se ilumine la luz del indicador **FERMENT** (FERMENTAR). 3:00 aparecerá en la pantalla LED. A continuación, espere 3 segundos. La multiolla se calentará.

Esterilizar

1. Coloque los artículos que desea esterilizar en el recipiente de cocción.
2. Cierre la tapa; luego, asegúrela girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla en su sitio. Gire la perilla de la válvula a **SEAL** (Sellado).
3. Pulse el botón **COOKING MODE** (MODO DE COCCIÓN) hasta que se ilumine la luz del indicador **STERILIZE** (ESTERILIZAR). P2 (2 minutos) aparecerá en la pantalla LED. Pulse los botones de más y menos (+) y (-) para cambiar el ajuste de tiempo. A continuación, espere 3 segundos. Se iniciará el calentamiento y el tiempo comenzará su cuenta atrás.
4. Cuando el proceso de esterilización haya terminado, la multiolla emitirá un sonido. Puede esperar dejando que la presión se libere por sí misma, o puede pulsar el botón Llave de escape para que la liberación sea rápida. No mantenga la perilla de la válvula abierta.

Nota de seguridad: Si utiliza el método de liberación rápida, liberará vapor muy caliente al aire. Esto puede producir quemaduras. Utilice manoplas térmicas para protegerse las manos y los brazos, y mantenga todas las partes del cuerpo, incluida la cara, alejadas de la válvula de vapor.

5. Una vez liberado el vapor; gire con cuidado la tapa en el sentido de las agujas del reloj para abrirla. Retire el recipiente de cocción con los guantes térmicos por seguridad.

Nota de seguridad: Recuerde no forzar nunca la apertura de la tapa.

La tapa solo se abrirá cuando la presión se haya liberado completamente.

6. Si no quita la tapa, la multiolla cambiará automáticamente a **KEEP WARM** (MANTENER CALIENTE, 66). Puede pulsar el botón **CANCEL** (CANCELAR) para apagar la multiolla.

Pastel

1. Prepare el pastel en el recipiente de cocción extraíble. Coloque el recipiente en la multiolla.
2. Cierre la tapa; luego, asegúrela girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla en su sitio. Gire la perilla de la válvula a **SEAL** (Sellado).



Programas de cocción especiales

3. Pulse el botón **COOKING MODE** (MODO DE COCCIÓN) hasta que se ilumine la luz del indicador **CAKE** (PASTEL). P48 (48 minutos) aparecerá en la pantalla LED. Pulse los botones de más y menos (+) y (-) para cambiar el ajuste de tiempo. A continuación, espere 3 segundos. Se iniciará el calentamiento y el tiempo comenzará su cuenta atrás.

Horneado

1. Prepare su receta de horneado en el recipiente de cocción extraíble. Coloque el recipiente en la multiolla.
2. Cierre la tapa; luego, asegúrela girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla en su sitio. Gire la perilla de la válvula a **SEAL** (Sellado).
3. Pulse el botón **COOKING MODE** (MODO DE COCCIÓN) hasta que se ilumine la luz del indicador **BAKING** (HORNEADO). P30 (30 minutos) aparecerá en la pantalla LED. Pulse los botones de más y menos (+) y (-) para cambiar el ajuste de tiempo. A continuación, espere 3 segundos. Se iniciará el calentamiento y el tiempo comenzará su cuenta atrás.
4. Cuando el pastel se haya terminado de hornear, la multiolla emitirá un sonido.

Pollo

1. Prepare su receta. A continuación, coloque la comida en el recipiente de cocción extraíble y coloque el recipiente en la multiolla.
2. Cierre la tapa; luego, asegúrela girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla en su sitio. Gire la perilla de la válvula a **SEAL** (Sellado).
3. Pulse el botón **COOKING MODE** (MODO DE COCCIÓN) hasta que se ilumine la luz del indicador **CHICKEN** (POLLO). P13 (13 minutos) aparecerá en la pantalla LED. Pulse los botones de más y menos (+) y (-) para cambiar el ajuste de tiempo. A continuación, espere 3 segundos. Se iniciará la cocción y el temporizador empezará la cuenta atrás.
4. Cuando la cocción haya terminado, la multiolla emitirá un sonido. Puede esperar dejando que la presión se libere por sí misma, o puede pulsar el botón Llave de escape para que la liberación sea rápida. No mantenga la perilla de la válvula abierta. Nota de seguridad: Si utiliza el método de liberación rápida, liberará vapor muy caliente al aire. Esto puede producir quemaduras. Utilice manoplas térmicas para protegerse las manos y los brazos, y mantenga todas las partes del cuerpo, incluida la cara, alejadas de la válvula de vapor.
5. Una vez liberado el vapor, gire con cuidado la tapa en el sentido de las agujas del reloj para abrirla. Retire el recipiente de cocción con los guantes térmicos por seguridad. Nota de seguridad: Recuerde no forzar nunca la apertura de la tapa. La tapa solo se abrirá cuando la presión se haya liberado completamente.
6. Si no quita la tapa, la multiolla cambiará automáticamente a **KEEP WARM** (MANTENER CALIENTE, 66). Puede pulsar el botón **CANCEL** (CANCELAR) para apagar la multiolla.

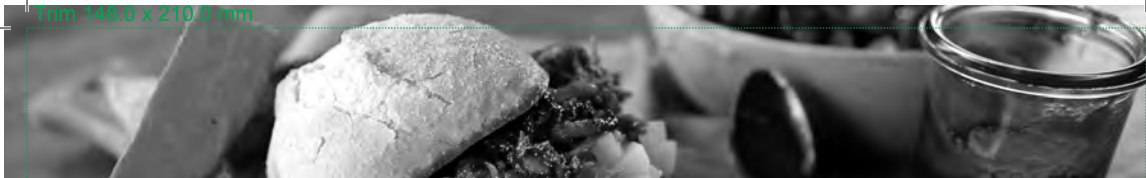
Instrucciones de ajuste de tiempo de retraso “BOTÓN PROGRAMAR”

La multiolla tiene una función de temporizador de retraso de hasta 24 horas. Es recomendable establecer el temporizador en menos de 12 horas. En caso de que el retraso programado sea mayor, los alimentos perecederos podrían no estar frescos.

1. Esta función se puede utilizar para retrasar el inicio del tiempo de cocción de media hora a 24 horas pulsando repetidamente los botones „+“/“-“ para ajustar el tiempo de programación.
2. Ejemplo: Si desea activar la multiolla automáticamente en 3 horas, pulse el botón **PRESET** (PROGRAMAR) pulsando „+“ hasta que la pantalla LED muestre 03:00. El intervalo de tiempo es de 0,5 horas. El tiempo de retraso máximo es 24 horas.
3. Después de haber seleccionado el temporizador y el programa, espere 3 segundos; el botón de programa se iluminará y la unidad iniciará la cuenta atrás.

NE

ES



Limpieza y mantenimiento

PRECAUCIÓN:

Los alimentos perecederos como la carne, las aves de corral, el pescado, el queso y otros productos lácteos no se pueden dejar a temperatura ambiente durante más de 2 horas o más de 1 hora si la temperatura ambiente está por encima de los 89°F (32°C).

Instrucciones de ajuste de tiempo de cocción

El tiempo de cocción es la cantidad de tiempo que el recipiente cocina la comida después de que la presión interior alcance el nivel deseado. El botón „Cooking Time“ (Tiempo de cocción) le ofrece la opción de personalizar aún más el tiempo de cocción dependiendo de la cantidad de alimentos y líquido en el recipiente. El tiempo de cocción también se puede establecer en función de nuestra preferencia por la textura de la comida y lo tierno que queramos los alimentos. Normalmente, cuanto más cantidad de comida y líquido se coloquen en el recipiente, mayor tiempo será necesario para su cocción completa.

1. Siga los pasos de las instrucciones de manejo.

2. Pulse el botón „Cooking Time“ (Tiempo de cocción) para establecer el tiempo de cocción. Cada vez que pulse el botón „+“ o „-“, el tiempo de cocción aumentará o disminuirá en 1 minuto. Pulse repetidamente el botón „+“ o „-“ hasta alcanzar la cantidad de tiempo deseada en minutos.

Si la función de tiempo de retraso es necesaria, pulse el botón „Preset“ (Programar) para establecer el valor de tiempo de retraso a los 5 minutos de haber pulsado por última vez el botón. Consulte las instrucciones de tiempo de retraso para establecer el tiempo de retraso.

3. Cocción finalizada. Se produce un sonido audible cuando la preparación haya finalizado; la luz del indicador rojo de „Cooking Time“ (Tiempo de cocción) se apaga y se enciende la luz del indicador amarillo del botón „Keep Warm“ (Mantener caliente). La olla entra automáticamente en el estado de mantener caliente. Si no es necesario mantener caliente, pulse el botón „Keep Warm/Cancel“ (Mantener caliente/Cancelar) para cancelar la función „Keep Warm“ (Mantener caliente). Abra la tapa siguiendo las instrucciones para abrir la tapa de forma segura. Consulte Instrucciones para abrir la tapa de forma segura.

Función “Keep Warm” (Mantener caliente)

Después de cocinar, la luz del indicador de la función de cocción seleccionada (roja) se apagará y la olla producirá un sonido audible. La luz amarilla del indicador „Keep Warm“ (Mantener caliente) se encenderá para indicar que la olla ha iniciado la función „Keep Warm“ (Mantener caliente). En modo en espera, la función Mantener caliente se puede iniciar pulsando el botón „Keep Warm/Cancel“ (Mantener caliente/Cancelar). La temperatura del estado „Keep Warm“ (Mantener caliente) es 60-80°C (140-176°F). Mantener la comida caliente durante mucho tiempo no es recomendable, ya que puede afectar negativamente a la textura o al gusto de los alimentos.

Función de bloqueo

Utilice esta función para bloquear todos los botones con el fin de impedir que los niños utilicen la multiolla. Pulse el botón LOCK (BLOQUEO) una vez para bloquearla. Desbloquéela manteniendo pulsado el botón LOCK (BLOQUEO) durante 3 segundos.

Limpieza y mantenimiento

1. Desconecte el cable de alimentación antes de realizar la limpieza.

2. Limpie la estructura exterior con un paño suave como un trozo de papel de rollo de cocina o un paño de microfibra. No sumerja la estructura exterior en agua o eche agua sobre ella.



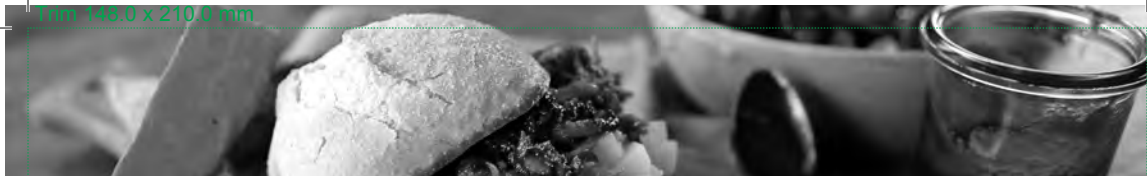
Solución de problemas

3. Retire y limpie el colector de condensación y, a continuación, vuelva a instalarlo. Limpie el anillo central con una toalla húmeda.
4. Enjuague con agua el reverso de la tapa, incluidos el anillo de sellado, la válvula de límite de presión, la placa antibloqueo, el escape de aire y la válvula de flotador. Séquelos completamente.
5. Para limpiar a mano el recipiente de cocción, utilice una esponja o un cepillo suave que no sea de metal y una bayeta. Tenga cuidado de no dañar el recubrimiento interior. Un cuidado o mantenimiento regulares son básicos a la hora de garantizar que el producto sea seguro de utilizar.

Solución de problemas

Código del indicador	Razones
E1	Circuito del sensor dañado
E2	Corto circuito del sensor
E3	Sobrecalentamiento
E4	Fallo en válvula de presión

N/S	Síntoma	Posibles motivos	Soluciones
1	La tapa no cierra	El anillo de sellado no está correctamente instalado El flotador está detenido por la varilla de empuje	Vuelva a instalar el anillo de sellado Empuje la varilla con las manos
2	No se puede abrir la tapa tras el escape de aire	El flotador sigue abierto	Pulse el flotador
3	Escapa aire del borde de la tapa	El anillo de sellado no se ha instalado Residuos de comida en el anillo de sellado Anillo de sellado desgastado La tapa no se ha cerrado correctamente	Instale la junta Limpie el anillo de sellado Sustituya el anillo de sellado Gire la tapa completamente
4	Escapa aire de la válvula de flotador	Hay comida pegada al anillo de sellado de la válvula de flotador El anillo de sellado de la válvula de flotador está desgastado	Limpie el anillo de sellado Sustituya el anillo de sellado
5	El flotador no se elevará	No hay suficiente comida ni agua Escapa aire del borde de la tapa y de la válvula de límite de presión	Consulte la receta para ver la cantidad adecuada Llame al Servicio técnico del cliente



Dirección del servicio técnico

Cuando se producen las siguientes circunstancias	Soluciones
El cable de alimentación y el conector sufren ampliación, deformación, cambio de color, etc.	Deje de usar el producto de inmediato envíenoslo al servicio técnico más cercano.
Una parte del cable de alimentación o el conector se calienta más de lo normal.	
La multiolla eléctrica caliente de forma anormal, emitiendo un olor a quemado.	
Al encenderla, hay sonidos o vibraciones raros.	Quite el polvo o la suciedad con un cepillo seco.
Hay polvo o suciedad en el conector o la toma	

Advertencia:

Cualquier otra reparación deberá ser realizada por un servicio técnico autorizado

Warranty

En caso de tener preguntas sobre el producto o si hay algún defecto en el material, no dude en ponerse en contacto directamente con el servicio técnico de Fissler:

Enviándonos un correo electrónico: cs@fisslerusa.com o escribiendo un mensaje de texto/llamándonos al (704) 842-9608.

Póngase en contacto con nosotros antes de hacerlo con el comerciante o la tienda donde haya adquirido el producto.

El servicio técnico de Fissler estará encantado de contestar todas sus preguntas sobre productos de Fissler.

Fissler America, Inc.

103 Paradise Hills Circle

Mooresville, NC 28115

EE.UU.

Tel: 704 842-9608

Correo electrónico: cs@fisslerusa.com

Garantía limitada de 12 meses:

VALIDEZ:

La Garantía no cubre daños al Producto causados por accidente, alteración, maltrato o mal uso.

La Garantía se considerará no válida si:

El Producto no se ha utilizado siguiendo las Instrucciones de manejo del Fabricante.

El Producto ha sido mantenido, reparado, abierto o manipulado por una Persona no autorizada.

Correcciones/Alteraciones no autorizadas en copia de Factura/Nota de Instalación/Número de Serie del Producto.

- Se han utilizado con el Producto accesorios no recomendados por el Fabricante.
- El Producto se ha utilizado para otro uso distinto al Doméstico o se ha sometido a una tensión y forma de onda distintas a 120 v/60 Hz.



Notes

EN

ES

Notes



Notes

EN

ES



Fissler

Fissler America, Inc., 103 Paradise Hills Circle, Mooresville, NC 28115 USA
Tel: 704 842-9608, Email: cs@fisslerusa.com
www.fissler.com/us