PHILIPS

HD3095



La olla multifuncion Manual de usuario

Siempre estamos dis-puestos para ayudarle

Registre su producto y obtenga asistencia en www.philips.com/welcome

8823 095 8784 2



ESPAÑOL PRECAUCIONES IMPORTANTES

se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre ellas:

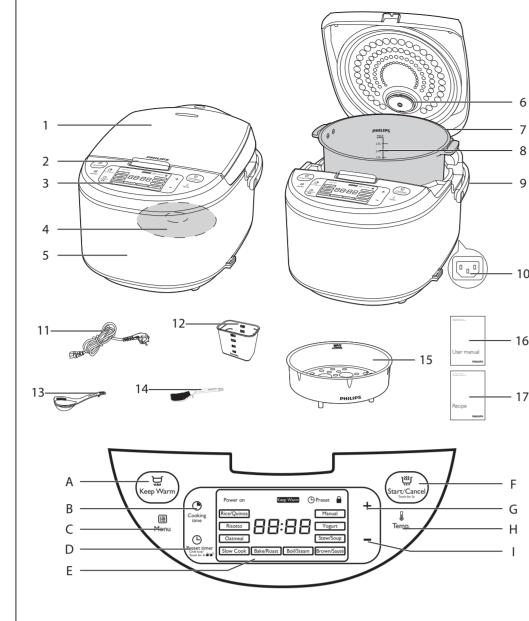
- 1. Lea todas las instrucciones.
- 2. No toque las superficies calientes. Utilice manillas o pomos. Utilice siempre guantes para horno cuando manipule material cali-
- Para protegerse contra las descargas eléctricas, no sumerja cables, enchufes o la base de aparato en agua u otro líquido. Si la base del aparato cae al agua, desconecte el cable de la toma inmediatamente. No sumerja las manos en el líquido.
- Se requiere una estricta supervisión cuando algún niño o persona discapacitada utilice los aparatos, o cuando se utilicen cerca de ellos. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar las piezas.
- No exponga la olla multifunción a altas temperaturas ni la ubique en una cocina encendida o que aún esté caliente.

No haga funcionar el aparato con un cable

- de alimentación o enchufe dañado, el recipiente interior, un anillo aislante o después de que el aparato no funciona correctamente o que se ha dañado de alguna manera o no funciona correctamente. Si se encuentra en Canadá o en Estados Unidos, comuníquese al 1-866-309-8817 para obtener asistencia. El uso de los accesorios no recomendados
- por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No bloquee los orificios de ventilación. Realice la instalación siguiendo con las instrucciones del fabricante.
- 10. No utilice en exteriores.

14_HD3095_Multicooker_ES.indd 1

- 11. Este aparato no es una freidora.
- 12. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que toque las superficies calientes.
- 13. No lo ponga sobre o cerca de gas caliente, un quemador eléctrico ni en un horno cali-



- 14. No haga funcionar ni sumerja el aparato en agua o bajo un flujo de agua.
- 15. Se debe tener mucho cuidado cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente, grasa u otros líquidos calientes.
- 6. No exceda el límite máximo de nivel de agua indicado en el recipiente interior para evitar el desborde
- 1. No coloque utensilios de cocina dentro del recipiente mientras cocina, mantiene caliente o recalienta un alimento.
- 18. Siempre conecte el enchufe al aparato primero y, a continuación, conecte el cable a la toma de pared. Para desconectarlo, gire el control a "Cancelar" y después retire el enchufe de la toma de la pared.
- 9. Asegúrese de que el elemento calefactor, el sensor de temperatura y la parte exterior del recipiente interior estén limpios y secos antes de conectar a la toma de la pared.
- 20. Asegúrese de que sus manos estén secas antes de conectar el aparato a una toma de corriente o antes de pulsar cualquier botón del panel de control.
- 21. No utilice este aparato para otro uso que no sea el permitido.
- 22. Tenga mucho cuidado cuando saque el recipiente interior y/o elimine grasa o líquidos calientes. El recipiente interior y el vaporizador pueden estar calientes y pesados durante y después del proceso de cocción.
- 23. No limpie con esponjas metálicas. Las piezas pueden romper la esponja y esta, a su vez, puede tocar las piezas eléctricas, lo que crea un riesgo de descarga eléctrica.
- 24. Utilice solo en tomas con salida a tierra. 25. Se debería utilizar una fuente de alimentación corta (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más
- 26. Se podrían utilizar cables de extensión si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de extensión: La clasificación eléctrica marcada del cable debe ser igual a la clasificación del aparato. El cable más largo se debe poner de tal manera que no cuelgue del borde de la mesa o encima de esta. ya que los niños lo pueden tirar o alguien se puede tropezar involuntariamente. Si el aparato tiene conexión a tierra, el cable de extensión debe tener salida a tierra y constar de 3 cables.
- 27. PRECAUCIÓN: Para garantizar una protección constante contra riesgos de descarga eléctrica, conéctese solo a tomas de corriente con conexión a tierra. Riesgo de descarga eléctrica, cocine solo en el recipi-
- ente interior extraíble. 28. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón,
- plástico y otros similares. 29. Este aparato no está diseñado para ser

- adicional
- resistente al calor, lejos del agua o de cualquier fuente de calor
- 31. Este aparato funciona a altas temperaturas que pueden causar quemaduras. No toque las superficies calientes, las piezas funcionamiento. Permita que el aparato
- manipularlo o limpiarlo. 32. Durante la cocción, saldrá vapor caliente por los orificios de salida del vapor o de salida de aire. No introduzca ningún del vapor.
- 33. Nunca utilice la olla multifunción sin el recipiente interior en su lugar. Coloque siempre el recipiente interior en la olla multifunción antes de enchufarla a la toma de corriente y encenderla. No utilice el recipiente interior si está torcido o defor-
- mado de cualquier manera. 34. Evite los cambios bruscos de tempera-
- refrigerados en una olla caliente. 35. Este producto es solo para uso doméstico.

GUARDE ESTAS

Consumir carnes crudas o poco cocidas, aves, alimentos de mar, pescados, mariscos o huevos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Felicitaciones por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para beneficiarse totalmente de la asistencia que ofrece Philips, registre su producto en www.Philips.com/welcome.

diversos platos sabrosos muy fácilmente.

Consulte el libro de recetas para obtener recetas, temperaturas de cocción, tiempos y consejos.

Descripción general de los productos

- 1 Tapa superior desmontable
- 2 Botón de apertura de la tapa 3 Panel de control
- A Botón Mantener caliente B Botón de tiempo de cocción
- C Botón de menú D Botón de temporizador predefinido y botón de bloqueo infantil

operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto 1

3

7

9

9 19

E Pantalla

F Botón Inicio/cancelar

G Botón de aumento

H Botón de temperatura

6 Tapa desmontable del orificio de salida del

12 Taza medidora de 180 ml (6 fl oz) de

Nota: La taza medidora incluida en la olla multifun-

ción no es una taza estándar de 8 oz, por lo tanto,

Uso de la olla multifunción

Antes del primer uso

Este producto es solo para uso doméstico.

o pomos.

2 Limpie las piezas de la olla multifunción com-

3 Añada agua hasta la mitad de la capacidad del

recipiente interior, cierre la tapa y utilice la

función "Hervir/Cocinar al vapor" para man-

tener el agua hirviendo durante 5 minutos

el recipiente se enfríe para verter el agua.

4 Desconecte el aparato y espere hasta que

vez (consulte el capítulo "Limpieza").

(consulte el capítulo "Hervir").

pletamente antes de utilizarla por primera

No toque las superficies

calientes. Utilice manillas

I Botón de disminución

8 Indicación del nivel de agua

4 Elemento calentador

5 Unidad principal

7 Recipiente interior

10 Toma de corriente

11 Cable de alimentación

14 Cuchara para arroz

16 Manual de usuario

17 Libro de recetas

15 Cesta de vapor multiuso

no debe ocuparse como tal.

9 Manija de la olla

capacidad

13 Cuchara

vapor

2

4

- 30. Utilícelo en una superficie plana, estable y
- ni el interior del aparato mientras esté en se enfríe por completo antes de moverlo,
- cuando se abra la tapa. Mantenga las manos y la cara lejos del vapor y de los orificios objeto o sustancia en el orificio de salida
- tura, como por ejemplo, agregar alimentos

INS I RUCCIONES

1 Saque todos los accesorios del recipiente interior. Retire todos los materiales de embalaie del recipiente interior.

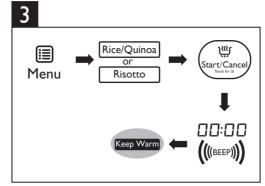
Introducción

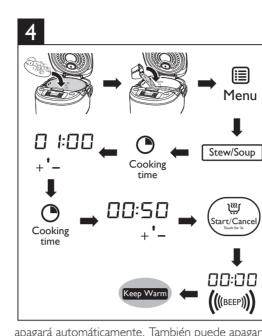
La olla multifunción de Philips está a punto de convertirse en su chef personal y podrá cocinar

> Nota: Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de comenzar a utilizar

Modo para mantener los alimentos calientes y desconexión automática

Cuando el tiempo de cocción programado o seleccionado finalice, oirá 4 pitidos. La olla multifuncional cambiará entonces automáticamente al modo "Mantener caliente" que dura 12 horas. En el modo "Mantener caliente", la pantalla hará un seguimiento del tiempo transcurrido hasta un máximo de 12 horas. A continuación, la olla multifunción se





la olla multifunción al desenchufar el cable de la

Escoger un programa o ajustar los tiempos de cocción

Cada programa o función **excepto** "Dorar/ Saltear" tiene un tiempo de cocción predeterminado. Puede escoger un programa con un tiempo predeterminado o establecer su propia cantidad de tiempo de cocción.

Programas con tiempos de cocción predefinidos

Pulse el botón "Menu" (Menú) para escoger un programa específico, con la correspondiente cantidad predeterminada de tiempo de cocción.

Tiempo

de inicio

predeterminado

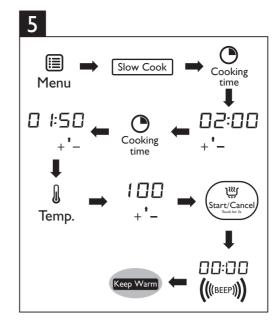
Programa Tiempo Tiempo

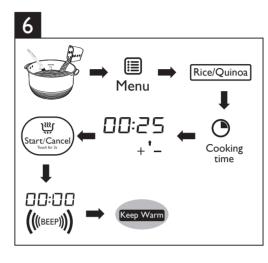
de cocción de

ajustable cocción

Arroz/ Quinoa	No	40 minutos	1 hora a 24 horas
Risotto	No	30 a 40 minutos	1 hora a 24 horas
Dorar/ Saltear	5 minu- tos a 1 hora	15 minutos	Abra la tapa durante la cocción. No se puede utilizar la función pre- determinada
Avena	5 minu- tos a 2 horas	10 minutos	1 hora a 24 horas
Estofado/ Sopa	20 minu- tos a 10 horas	1 hora	1 hora a 24 horas
Yoghurt	6 horas a 12 horas	8 horas	1 hora a 24 horas
Manual	5 minu- tos a 10 horas	2 horas	1 hora a 24 horas
Hervir/ Cocinar al vapor	5 minu- tos a 2 horas	45 minutos	1 hora a 24 horas
Mantener caliente	No		
Cocción lenta	1 hora a 15 horas	5 horas	1 hora a 24 horas
Hornear o asar	20 minu- tos a 2 horas	45 minutos	1 hora a 24 horas

210-230-250-270-285-300-320°F (aprox.) 40-50-60-70-80-90-100-110-120-130-140-150-160°C





Establecer su propio tiempo de cocción

- 1 Para establecer un tiempo de cocción diferente, pulse el botón "cooking time" (Tiempo de cocción). La unidad de hora comienza a parpadear en la pantalla.
- Pulse el botón aumentar (+) o disminuir (-) para ajustar la unidad de hora.
- Después de establecer la unidad de hora, pulse el botón "cooking time" (Tiempo de cocción) de nuevo, y la unidad de minuto comenzará a brillar en la pantalla.
- Pulse el botón aumentar (+) o disminuir (-) para ajustar la unidad de minuto.
- 2 Pulse y mantenga pulsado el botón "Start/ Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos para iniciar el proceso de cocción.
- 3 Cuando termine la cocción, oirá 4 pitidos y la olla multifunción cambiará a modo "Mantener caliente" automáticamente y en la pantalla se mostrarán los minutos transcurridos. Para apagar, desenchufe la olla multifunción.

Cocinar arroz, quinoa o risotto

Preparativos antes de la cocción (fig 2)

Antes de utilizar la olla multifunción, siga los pasos continuación:

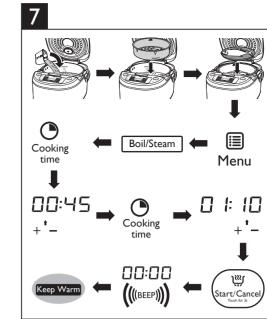
1 Mida el arroz, la quinoa o el risotto con la taza medidora que se suministra. La proporcíon recomendada entre arroz y agua es de 1 a 2. La cantidad de agua depende de la cantidad de arroz, quinoa, risotto o su preferencia.

- 2 Lave muy bien el arroz.
- 3 Ponga la quinoa, el risotto o el arroz ya lavado en el recipiente interior. Suavice la superficie.

Nota: No exceda el límite de nivel de agua indicado en el recipiente interior, ya que esto puede provocar que la olla multifunción se desborde.

- 4 Pulse el botón de apertura de la tapa para
- 5 Seque la parte exterior del recipiente interior y luego ubíquelo en la olla multifunción. 6 Cierre la tapa de la olla multifunción y

enchúfela a la toma de corriente.



Importante:

 Asegúrese de que el recipiente interior encaje en el cuerpo de la olla y que esté en contacto con el elemento calentador

- · Asegúrese de que la parte exterior del recipiente interior esté seca, limpia y que no hayan residuos extraños en el elemento calentador o en el interruptor magnético.
- Asegúrese de que la válvula de vapor está limpia y no bloqueada antes de cada proceso de cocción, y que esté correctamente cerrada durante la cocción.

Inicio de la cocción (fig 3)

- 1 Siga los pasos del 1 al 7 en la sección Preparativos antes de cocinar"
- 2 Pulse el botón "Menu" (Menú) hasta el que se muestre la función "Arroz/Quinoa" o "Risotto" en la pantalla, junto con el tiempo de cocción predeterminado.
- Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos para iniciar el proceso de cocción. 4 Cuando termine la cocción, oirá 4 pitidos y la

3 Pulse y mantenga pulsado el botón "Start/

- olla multifunción cambiará a modo "Mantener caliente" automáticamente y en la pantalla se mostrarán los minutos transcurridos.
- pulse y mantenga pulsado el botón "Start/ Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos. La olla multifunción se pondrá en modo de

Para cancelar el proceso de cocción en curso,

Para apagarla, desenchufe la olla multifunción.

Cocinar estofados (fig 4)

- 1 Coloque los ingredientes para el estofado en el recipiente interior.
- 2 Añada el agua, el caldo o la sopa al recipiente interior. La cantidad de líquido depende de la cantidad de comida en el recipiente interior y de su propia elección o receta.

Nota: No exceda el límite de nivel de agua indicado en el recipiente interior, ya que esto puede provocar que la olla multifunción se desborde.

- 3 Siga los pasos 6 y 7 de la sección Preparativos antes de cocinar".
- 4 Pulse el botón "Menu" (Menú) hasta que la función "Estofado/sopa" se muestre en la pantalla, junto con el tiempo de cocción predeterminado.
- Para establecer un tiempo de cocción diferente, pulse el botón "cooking time" (tiempo de cocción) y siga las instrucciones de la sección "Establecer su propio tiempo de cocción".
- 5 Pulse y mantenga pulsado el botón "Start/ Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos para iniciar el proceso de cocción.
- 6 Cuando la cocción haya terminado, escuchará 4 pitidos y la olla multifunción cambiará automáticamente al modo "Mantener caliente" y los minutos transcurridos se mostrarán en la pantalla.
- Para cancelar el proceso de cocción en curso, pulse y mantenga pulsado el botón "Start/ Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos. La olla multifunción se pondrá en modo de
- Para apagarla, desenchufe la olla multifunción.

Modo manual (fig 5)

Puede utilizar el modo manual para cocinar los alimentos con más control sobre el tiempo de cocción y la temperatura.

- 1 Coloque los ingredientes en el recipiente
 - 2 Siga los pasos 6 y 7 de la sección Preparativos antes de cocinar".
- 3 Pulse el botón "Menu" (Menú) hasta que aparezca la función de cocción deseada en la
- Para establecer un tiempo de cocción diferente, pulse el botón "Cooking time" (tiempo de cocción) y siga las instrucciones de la sección "Establecer su propio tiempo de cocción".
- Para establecer otra temperatura de cocción, pulse el botón "Temp" (Temperatura) y, a continuación, pulse el botón de aumento (+) o disminución (-) para ajustar la temperatura deseada.
- La temperatura de cocción predeterminada es de 210 °F / 100 °C. Puede seleccionar la temperatura de 105 °F/ 40 °C a 320 °F/ 160 °C.
- 4 Pulse y mantenga pulsado el botón "Start/ Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos para iniciar el proceso de cocción.
- 5 Cuando la cocción haya terminado, escuchará 4 pitidos y la olla multifunción cambiará automáticamente al modo "Mantener caliente" y los minutos transcurridos se mostrarán en la pantalla.
- Para cancelar el proceso de cocción en curso, pulse y mantenga pulsado el botón "Start/ Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos. La olla multifunción se pondrá en modo de
- Para apagarla, desenchufe la olla multifunción.

Importante:

• Al cocinar a una temperatura superior a 272 °F/130 °C y durante más de 1 hora, se debe abrir la tapa superior durante la cocción.

Recalentamiento (fig 6)

- 1 Distribuya uniformemente los alimentos en el interior del recipiente.
- 2 Si la comida está seca, agregue un poco de agua o caldo para evitar que se seque demasiado o que se pegue. La cantidad de agua o de caldo depende de la cantidad de alimentos o de sus propias preferencias.
- 3 Siga los pasos 6 y 7 de la sección 'Preparativos antes de cocinar".
- 4 Pulse el botón "Menu" (Menú) hasta que aparezca la función de cocción deseada en la pantalla, junto con el tiempo de cocción predeterminado.
- Para establecer un tiempo de cocción diferente, pulse el botón "Cooking time" (tiempo de cocción) y siga las instrucciones de la sección "Establecer su propio tiempo de cocción".
- 5 Pulse y mantenga pulsado el botón "Start/ Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos para iniciar el proceso de cocción.
- 6 Cuando la cocción termine, escuchará 4 pitidos y la olla multifunción cambiará automáticamente al modo "Mantener caliente" y los minutos transcurridos se mostrarán en la pantalla.
- pulse y mantenga pulsado el botón "Start/ Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos. La olla multifunción se pondrá en modo de

▶ Para cancelar el proceso de cocción en curso,

Para apagarla, desenchufe la olla multifunción.

Cocinar al vapor (fig 7)

1 Llene un par de tazas de agua con la taza de medición proporcionada con la olla multifun-

La cantidad de agua depende de la cantidad de comida de la cesta de vapor.

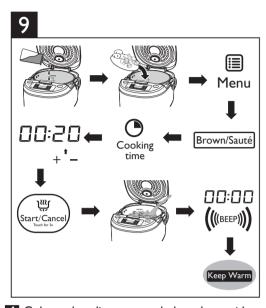
No sumerja la cesta de vapor en agua.

2 Vierta el agua en el recipiente interior.

3 Coloque la cesta de vapor en el recipiente

La cesta de vapor tiene una parte inferior extraíble. Puede soltar la parte inferior de la cesta de vapor y ponerla en el recipiente interior para cocer los alimentos al vapor directamente. No sumerja la parte inferior en el agua.

10/15/14 3:49 PM



- 4 Coloque los alimentos o el plato de comida sobre la parte inferior de la cesta de vapor.
- 5 Siga los pasos 6 y 7 en "Preparativos antes de cocinar".
- 6 Pulse el botón "Menu" (Menú) hasta que la función "Hervir/Cocinar al vapor" se muestre en la pantalla, junto con el tiempo de cocción predeterminado.
- Para establecer un tiempo de cocción diferente, pulse el botón "cooking time" (tiempo de cocción) y siga las instrucciones de la sección "Establecer su propio tiempo de cocción".
- El tiempo de cocción no iniciará el seguimiento hasta que el agua comience a hervir. Una vez que el agua empiece a hervir, la olla multifunción mantendrá la temperatura de ebullición durante 10 minutos o durante el tiempo de cocción elegido.
- 7 Pulse y mantenga pulsado el botón "Start/ Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos para iniciar el proceso de cocción.
- 8 Cuando la cocción termine, escuchará 4 pitidos y la olla multifunción cambiará automáticamente al modo "Mantener caliente" y los minutos transcurridos se mostrarán en la pantalla.
- Para cancelar el proceso de cocción en curso, pulse y mantenga pulsado el botón "Start/ Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos. La olla multifunción se pondrá en modo de
- Para apagarla, desenchufe la olla multifunción.
- 9 Abra la tapa y extraiga con cuidado los alimentos del plato o de la cesta de vapor.

Importante:

 Mantenga las manos y la cara lejos del vapor y de los orificios de salida de aire.

- No cocine los alimentos en el recipiente interior utilizando la cesta de vapor al mismo tiempo, de lo contrario, la parte inferior desmontable puede entrar en contacto con los alimentos.
- Durante la cocción a vapor, asegúrese de que los alimentos en la cesta de vapor no excedan la indicación máxima al interior de esta, de lo contrario, el orificio de escape del vapor se tapará y se juntará tanta presión dentro del

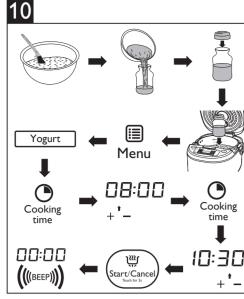
aparato que la tapa saldrá despedida.

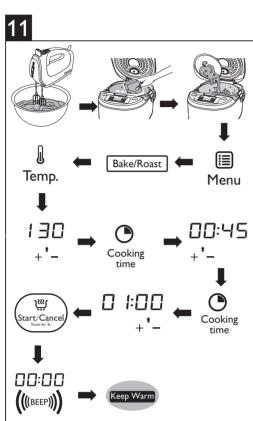
 No ponga más de 2 kg (4,5 lb) de alimentos en la cesta de vapor, ya que esta podría caer en el recipiente interior y también se puede caer la parte inferior extraíble.

Hervir (fig 8)

1 Coloque los ingredientes y el agua en el recipiente interior.

Nota: No exceda el límite de nivel de agua indicado en el recipiente interior, ya que esto puede provocar que la olla multifunción se desborde.





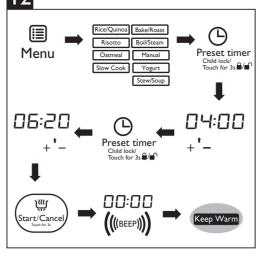
- 2 Siga los pasos 6 y 7 en "Preparativos antes de
- 3 Pulse el botón "Menu" (Menú) hasta que aparezca la función de cocción deseada en la pantalla, junto con el tiempo de cocción pre-
- Para establecer un tiempo de cocción diferente, pulse el botón "Cooking time" (tiempo de cocción) y siga las instrucciones de la sección "Establecer su propio tiempo de cocción".
- ▶ El tiempo de cocción no iniciará el seguimiento hasta que el agua comience a hervir. Una vez que el agua empiece a hervir, la olla multifunción mantendrá la temperatura de ebullición durante 10 minutos o durante el tiempo de
- 4 Pulse y mantenga pulsado el botón "Start/ Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos para iniciar el proceso de cocción.
- 5 Cuando la cocción termine, escuchará 4 pitidos y la olla multifunción cambiará automáticamente a modo "Mantener caliente" y los minutos transcurridos se mostrarán en la pantalla.
- Para cancelar el proceso de cocción en curso, pulse y mantenga pulsado el botón "Start/ Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos. La olla multifunción se pondrá en modo de
- Para apagarla, desenchufe la olla multifunción.

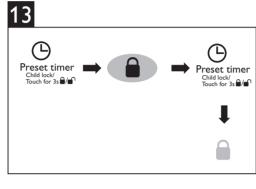
Dorar/Saltear (fig 9)

La tapa debe estar abierta cuando los alimentos se cocinen a una temperatura superior a 270 °F/ 130 °C, cuando se cocinen por más de 50 minutos o cuando se doren/salteen a una temperatura superior a 210 °F/ 100 °C durante más de 1 hora.

Esta función no se puede utilizar para freír abundantemente y la cantidad de aceite no puede superar el nivel de agua de 0,5 L (2 c) como se indica en el interior del recipiente.

- 1 Vierta de aceite de cocina en el interior del
- 2 Coloque los alimentos y los ingredientes en el recipiente interior.
- 3 Siga el paso 6 en "Preparativos antes de coci-





- 4 Conecte el enchufe en la toma de corriente.
- 5 Pulse el botón "Menu" (Menú) hasta que la función "Dorar/Saltear" se muestre en la pantalla, junto con el tiempo de cocción pre-
- Para establecer un tiempo de cocción diferente, pulse el botón "Cooking time" (tiempo de cocción) y siga las instrucciones de la sección "Establecer su propio tiempo de cocción".
- 6 Pulse y mantenga pulsado el botón "Start/ Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos para iniciar el proceso de cocción.
- 7 Durante la cocción, revuelva la comida constantemente con una espátula (se recomienda una espátula de madera). 8 Cuando la cocción termine, escuchará 4 piti-
- dos y la olla multifunción cambiará automáticamente al modo "Mantener caliente" y los minutos transcurridos se mostrarán en la Para cancelar el proceso de cocción en curso,
- pulse y mantenga pulsado el botón "Start/ Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos. La olla multifunción se pondrá en modo de
- Para apagarla, desenchufe la olla multifunción.

Preparar yoghurt (fig 10)

Puede preparar yoghurt ya sea directamente en el recipiente interior o con botellas y frascos de

- 1 Bata bien los ingredientes para el yoghurt y viértalos directamente en el recipiente inte-
- Si prefiere utilizar un recipiente de vidrio, vierta la mezcla en uno seguro para microondas. Tape el recipiente. Coloque el recipiente de vidrio en el recipiente interior. Vierta suficiente agua en el recipiente interior para asegurarse de que la mitad del recipiente de vidrio se sumerja en
- 2 Siga los pasos 6 y 7 en "Preparativos antes de
- 3 Pulse el botón "Menu" (Menú) hasta que la función "Yogurt" (Yoghurt) se muestre en la pantalla, junto con el tiempo de cocción predeterminado.
- Para establecer un tiempo de cocción diferente, pulse el botón "cooking time" (tiempo de cocción) y siga las instrucciones de la sección "Establecer su propio tiempo de cocción".
- 4 Pulse y mantenga pulsado el botón "Start/ Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos para iniciar el proceso de cocción.
- 5 Cuando haya terminado la cocción, oirá 4 pitidos y la olla multifunción cambiará a modo de espera automáticamente.

Para cancelar un proceso de cocción en curso,

pulse y mantenga pulsado el botón "Start/ Cancel" durante 3 segundos. La olla multifunción se pondrá en modo de espera. Para apagar, desenchufe la olla multifunción.

Hornear/asar (Fig. 11)

- 1 Coloque los ingredientes a hornear en el recipiente interior.
- 2 Siga el paso 6 en "Preparativos antes de coci-

Importante: Mantenga cerrada la tapa superior cuando hornee un pastel

- La tapa debe estar abierta cuando los alimentos se horneen a una temperatura superior a 270 °F/ 130 °C, cuando se horneen por más de 50 minutos o cuando se horneen a una temperatura superior a 210 °F/ 100 °C durante más de I hora.
- 3 Conecte el enchufe en la toma de corriente.
- 4 Pulse el botón "Menu" (Menú) hasta que la función "Hornear/asar" aparezca en la pantalla, junto con el tiempo de cocción prede-
- Para establecer un tiempo de cocción diferente, pulse el botón "Cooking time" (tiempo de cocción) y siga las instrucciones de la sección "Establecer su propio tiempo de cocción".
- La temperatura para hornear predeterminada es de 270 °F/ 130 °C. Puede seleccionar la temperatura entre 105 °F/ 40 °C a 320 °F/ 160 °C.
- Para establecer otra temperatura de cocción, pulse el botón "Temp" (Temperatura) y, a continuación, pulse el botón de aumento (+) o disminución (-) para ajustar la temperatura

Sugerencia: Hornear un pastel a 270 °F/ 130 °C durante 45 minutos por lo general ofrece el mejor resultado.

- 5 Pulse y mantenga pulsado el botón "Start/ Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos para iniciar el proceso de cocción.
- 6 Cuando la cocción termine, escuchará 4 pitidos y la olla multifunción cambiará automáticamente al modo "Mantener caliente" y los minutos transcurridos se mostrarán en la
- Para cancelar el proceso de cocción en curso, pulse y mantenga pulsado el botón "Start/ Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos. La olla multifunción se pondrá en modo de
- Para apagar, desenchufe el aparato.

una cocción tardía (fig 12)

Puede predeterminar el tiempo de cocción tardía en los diferentes modos de cocción. El temporizador predeterminado está disponible desde 10

- ▶ El temporizador predeterminado no está disponible para el modo "Dorar/Saltear".
- ▶ Si el tiempo predeterminado es más corto que el tiempo de cocción, la olla multifunción iniciará el proceso de cocción de inmediato.
- 1 Siga los pasos 6 y 7 en "Preparativos antes de
- 2 Pulse el botón "Menu" (Menú) hasta que la función de cocción deseada aparezca en la
- 3 Pulse el botón "Preset timer" (Temporizador predeterminado)
- ▶ El tiempo predeterminado de la función escogiestra en la pantalla
- 4 Pulse el botón aumentar (+) o disminuir (-) para ajustar el tiempo predeterminado.
- 5 Pulse y mantenga pulsado el botón "Start/ Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos para confirmar el temporizador predetermi-
- Después de establecer el tiempo predeterminado, puede pulsar y mantener pulsado el botón "Start/Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos para desactivar la función predeter-
- 6 La cocción habrá terminado cuando haya transcurrido el tiempo predeterminado. Oirá 4 pitidos y la olla multifunción cambiará al modo mantener caliente o al modo de espera automáticamente.
- Para apagarla, desenchufe la olla multifunción.

Configuración de bloqueo infantil

Para evitar que su hijo utilice la olla multifunción, puede configurar la función de bloqueo infantil.

- 1 Pulse y mantenga pulsado el botón "Preset timer" (Temporizador preseleccionado) durante 3 segundos para acceder al modo de bloqueo infantil.
- ▶ El icono de bloqueo infantil aparecerá en la pantalla.
- 2 Para desbloquear, pulse y mantenga pulsado el botón "Preset timer" (Temporizador predeterminado) durante 3 segundos nueva-
- ▶ El icono de bloqueo infantil desaparecerá de la

1odo "Mantener caliente" y modo "de espera"

La olla multifunción le permite controlar fácilmente la función "Mantener caliente".

- Una vez que haya seleccionado la función de cocción, si pulsa y mantiene pulsado el botón "Start/Cancelar" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos directamente, se iluminará el indicador "Mantener caliente". Luego de la cocción, la olla multifunción cambiará al modo Mantener caliente directamente.
- Una vez que haya seleccionado la función de cocción, si pulsa el botón "Keep Warm" (Mantener caliente) antes de pulsar el botón "Start/Cancelar" (Inicio/Cancelar), el indicador "Mantener caliente" se apagará. Luego de la cocción, la olla multifunción pasará al modo "en espera". Si la pantalla indica "ECO", significa que el aparato esta en modo de espera.
- Para apagar, desenchufe la olla multifunción.

- · Salvo la función para preparar yoghurt, todas las funciones de cocción permitirán que el producto pase a modo "Mantener caliente".
- En el modo "en espera", puede pulsar el botón "Mantener caliente" para entrar en aquel modo.
- En el modo "Mantener caliente", puede pulsar el botón "Mantener caliente" para entrar en modo "en espera".

Limpieza y mantenimiento

Desconecte la olla multifunción y espere hasta que se haya enfriado lo suficiente antes de limpiarla.

Interior

Para limpiar el interior de la tapa exterior y el cuerpo principal:

Limpie con un paño húmedo. Asegúrese de retirar todos los residuos de comida pegada a la olla multifunción.

Elemento calentador:

Limpie con un paño húmedo. ▶ Elimine los restos de alimentos con un paño húmedo o con un palillo.

Exterior del cuerpo principal:

- Limpie con un paño humedecido con agua tibia
- Utilice únicamente un paño suave y seco para limpiar el panel de control.
- Asegúrese de eliminar todos los residuos de comida en el panel de control.

Accesorios

- ▶ Empape la cuchara para el arroz, la cuchara, el recipiente interior, la cesta de vapor y tapa del orificio de salida del vapor con agua caliente y jabón, y limpie con un paño suave o una espon-
- ▶ Todos los accesorios también son aptos para el lavavajillas.

Este aparato no contiene otras piezas que pueda reparar el usuario. Si se encuentra en Canadá o en Estados Unidos, comuníquese al 1-866-309-8817 para obtener asistencia.

Medio ambiente

No tire el aparato junto con la basura normal del hogar al final de su vida útil, sino que deposítela en un punto de recogida oficial para su reciclado. Por medio de esto, puede ayudar a preservar el medio ambiente.

Especificaciones

Número de modelo: HD3095 Potencia de salida nominal: 860 W Capacidad nominal: 4 L / 4 gt

Para información de tensión y frecuencia nominal, consulte la placa de especificaciones del producto. La información del producto está sujeta a cambios

Solución de problemas

Problema Solución

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir con el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite www.philips.com/support o en los EE. UU. o Canadá, llame al 1-866-309-8817 para obtener asistencia.

Hay un problema de conexión.
Compruebe que el cable de alimentación esté conectado correctamente a la olla y que el enchufe está bien introducido en la toma de corriente. La luz no funciona. Si se encuentra en Canadá o en Estados Unidos, comuníquese al
1-866-309-8817 para obtener asistencia. La olla multifunción no
está conectada a la fuente de alimentación. Si no hay alimentación, la función de respaldo en caso de corte eléctrico no funciona y la pantalla no se enciende. Compruebe que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la olla, que el enchufe esté bien introducido a una toma de corriente y que la salida funcione. La pantalla tiene una falla. Si se encuentra en Canadá o en Estados Unidos, comuníquese al 1-866-309-8817 para obtener asistencia.
No presionó ni mantuvo presionado el botón "Start/ Cancel" (Inicio/Cancelar) durante 3 segundos antes de cocinar. Asegúrese de que no existan

residuos extraños en el elemento calentador y en la parte exterior del recipiente interior antes de encender la olla multifunción. El recipiente interior no está en contacto adecuado con el elemento calentador. Asegúrese de que el recipiente interior encaje en las cavidades del cuerpo de la olla. El elemento calentador está dañado o el recipiente interior está deformado. Si se encuentra

		en Canadá o en Estados Unidos, comuníquese al 1-866-309-8817 para obtener asistencia.
	La cocina no cambia al modo "Mantener caliente" automá-	Ha pulsado el botón "Keep Warm" (Mantener caliente) antes de pulsar el botón "Start/Cancel" (Comenzar/Cancelar). Consulte el capítulo del modo "Mantener caliente".
	ticamente.	El control de temperatura está defectuoso. Si se encuentra en Canadá o en Estados Unidos, comuníquese al 1-866-309-8817 para obtener asistencia.
	El arroz se quemó.	No lavó bien el arroz. Enjuague el arroz hasta que el agua salga limpia.
	Derrame de agua de la olla presión durante la cocción.	Asegúrese de que el agua no exceda el límite de nivel de agua indicado en el recipiente interior, ya que esto puede causar que el agua del aparato se desborde durante la cocción.
	El pastel es demasiado duro.	Bata bien la mezcla del pastel y siga las instrucciones del manual de usuario.
	No puedo acceder a la función de cocción deseada.	Pulse el botón "Menu" (Menú) para seleccionar la función deseada, tal como se muestra en la pantalla.

El arroz huele Limpie el recipiente interior con

en la pantalla multifunción. Si se encuentra en

de error (E1, comuníquese al 1-866-309-8817

un mensaje Canadá o en Estados Unidos,

Se muestra Hay una falla en la olla

E2, E3 o E4). para obtener asistencia.

de la cocción. tibia.

mal después detergente para lavavajillas y agua

Después de la cocción, asegúrese

orificio de salida del vapor, la tapa

superior y el recipiente interior.

de limpiar a fondo la tapa del

Garantía y servicio

Garantía limitada de un año

Si necesita información, ayuda o si tiene un problema, visite www.philips.com/support o solamente en los EE.UU. o Canadá, llame al 1-866-309-8817 para obtener asistencia.

Philips garantiza que este producto estará libre de defectos en los materiales, mano de obra y ensamblaje, en condiciones normales de uso, en conformidad con las especificaciones y advertencias, por un período de un año desde la fecha de compra. Esta garantía se extiende solo al comprador original del producto y no es transferible. Para ejercer sus derechos en virtud de esta garantía, debe proporcionar la prueba de compra mediante un recibo de compra original en el que se indique el nombre del producto y la fecha de compra. Para obtener el servicio de atención al cliente o para obtener el servicio de garantía, visite nuestro sitio web www.philips.com/support. NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. La responsabilidad de Philips se limita a la reparación o, a su exclusiva discreción, la sustitución del producto. Los daños accidentales, especiales y consecuentes carecerán de valor donde la ley lo permita. Esta garantía le concede derechos legales específicos. También puede tener otros derechos que varían dependiendo del estado, la provincia o el país.

Solo en EE. UU. Fabricado por: Philips Consumer Lifestyle Una división de Philips Electronics North America Corporation P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

Solo en Canadá Fabricado por: Philips Electronics Ltd. 281 Hillmount Road Markham, ON L6C 2S3

Fabricado por:

- Colombia: 01-800-700-7445 - Costa Rica: 0800-507-7445
- República Dominicana: 1-800-751-2673 - Ecuador: 1-800-10-1045
- El Salvador: 800-6024
- Guatemala: 1-800-299-0007 - Honduras: 8002-791-9273
- Mexico: 01800504 6200
- Nicaragua: 1-800-507-0018 - Panamá: 800-8300

PHILIPS y Philips Shield son marcas registradas de Koninklijke Philips N.V. © 2014 Philips Electronics North America Corporation. Todos los derechos reservados.

14_HD3095_Multicooker_ES.indd 2 10/15/14 3:49 PM