



## OLLA DE PRESIÓN

Voltaje nominal: 120V ~ 60 Hz  
Potencia nominal: 1500 W

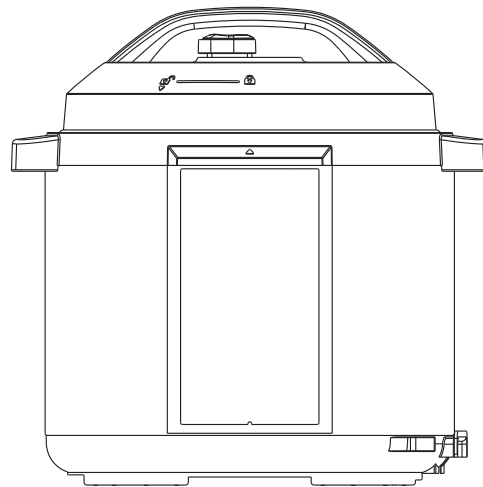
Frecuencia: 60 Hz  
Capacidad: 6 L

Advertencia: Antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y guárdelo para futuras consultas.

El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso con el fin de mejorar el producto. Consulte con su distribuidor o fabricante para obtener más detalles.

IMPORTADOR: MIDEA MÉXICO S. DE R.L. DE C.V.  
AV. EUGENIO GARZA SADA 3820  
COL. MAS PALOMAS  
MONTERREY, N.L.  
C.P. 64780 MÉXICO

## MANUAL DE USUARIO



**MPC6N2SDSS**

[www.midea.com.mx](http://www.midea.com.mx)



# CONTENIDO



## LEA ESTE MANUAL

Muchas gracias por elegir nuestros productos. Por favor lea las instrucciones antes de utilizar el producto. Este manual contiene información importante acerca del funcionamiento, cuidado y servicio del producto. Manténgalo en un lugar seguro para futuras consultas. Si el producto es vendido o transferido a otra persona, o usted se muda y deja el aparato, siempre asegúrese de dejar el manual de instrucciones junto al aparato, de modo que el nuevo propietario esté familiarizado con el funcionamiento del aparato y las advertencias pertinentes.

## CONTENIDO

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Instrucciones de seguridad..... | 03 |
| Componentes del producto.....   | 06 |
| Operación del equipo.....       | 07 |
| Preparación para cocinar.....   | 08 |
| Funcionamiento general.....     | 09 |
| Selección de funciones.....     | 10 |
| Pautas de operación.....        | 11 |
| Limpieza.....                   | 18 |
| Solución de problemas.....      | 19 |
| Especificaciones técnicas.....  | 20 |

Hemos incluido algunos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad. Este símbolo llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:



**PELIGRO**

Si no sigue las instrucciones de inmediato usted puede morir o sufrir una lesión grave.



**ADVERTENCIA**

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán como reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.





## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU EQUIPO

Estas advertencias se han ofrecido en el interés de la seguridad, por favor lea atentamente antes de instalar o utilizar el aparato.

Al usar electrodomésticos siempre se deben tomar algunas medidas de seguridad básica, incluidas las que se encuentran a continuación. Lea todas las instrucciones.

1. Este artefacto es solo para uso doméstico. No utilice este artefacto eléctrico en exteriores.
2. Utilice el artefacto solo para el fin previsto.
3. No coloque el artefacto sobre o cerca de una hornalla de gas o eléctrica ni de un horno caliente.
4. No lo use cerca del fuego o donde pueda salpicar agua. No lo use en un lugar expuesto directamente a la luz solar o a salpicaduras de aceite. Colóquelo lejos del alcance de los niños.
5. No la coloque en un lugar inestable. Queda terminantemente prohibido usarlo sobre papel de periódico, espuma u otro objeto que pueda bloquear el orificio de la ventilación del fondo.
6. Se requiere estricta supervisión cuando se utilice el artefacto cerca de los niños. Los adultos deberían supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
7. Este electrodoméstico no está previsto para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades reducidas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento, a menos que los acompañe otra persona responsable que vele por su seguridad.
8. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el artefacto eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
9. Asegúrese de que las asas estén montadas y sujetas de manera adecuada antes de usarlo. Las asas ajadas, rotas o quemadas se deben sustituir.
10. No utilice el artefacto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el artefacto no funciona correctamente o ha sido dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al Centro de Servicios de Mantenimiento para que lo examinen, reparen o ajusten.
11. No sustituya ningún repuesto dentro de la olla a presión sin autorización ya que esto podría provocar un cortocircuito, un incendio o causar lesiones.
12. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede causar lesiones personales.
13. Evite que el cable cuelgue por el borde de una mesa o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
14. Precaución: para reducir el riesgo de descarga eléctrica, solo cocine en el recipiente extraíble (el recipiente para cocinar).
15. Cada vez, antes de usar, asegúrese de verificar que ni la cubierta antibloqueo, ni la válvula flotante, ni la válvula de escape estén obstruidas; limpie la superficie del recipiente interior y la placa de calentamiento para confirmar que no tienen objetos extraños; asegúrese de que la válvula de escape se encuentra en el lugar de sellado.





## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

16. Verifique siempre que los dispositivos que liberan la presión no estén tapados. No cubra las válvulas de presión.
17. Remoje los alimentos secos antes de cocinarlos en el producto.
18. Tenga en cuenta que algunos alimentos, como la compota de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, las arvejas partidas, los fideos, los macarrones, el ruibarbo u otros espaguetis pueden hacer espuma, salpicar y tapar el dispositivo de liberación de presión. Estos alimentos solo se pueden cocinar en una olla a presión con precaución, con el recipiente interior lleno solo hasta la mitad y con la liberación natural.
19. No llene el artefacto por encima del nivel MAX (máx.) (2/3 lleno). Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, tales como el arroz o las verduras deshidratadas, no llene el artefacto más de la mitad (1/2). Al llenarlo demasiado se corre el riesgo de hacer que se tape la tubería de ventilación y que por ello se genere una presión excesiva. Consulte la sección «Preparación para cocinar».
20. Este electrodoméstico cocina a presión. El uso inadecuado puede causar lesiones por quemaduras. Asegúrese de que el artefacto esté debidamente cerrada antes de empezar a funcionar. Consulte la sección «Preparación para cocinar».
21. Nunca haga frituras sumergidas en aceite ni frituras a presión con aceite. Es peligroso y puede iniciar un incendio o causar daños graves.
22. No mueva este producto ni lo fuerce para extraer la tapa mientras se encuentra en funcionamiento.
23. Tenga especial cuidado cuando mueva un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
24. Evite tocar las superficies calientes. Utilice asas o perillas. No coloque las manos ni la cara sobre la válvula de escape o la válvula flotante a fin de evitar escaldaduras.
25. Después de cocinar, extraiga la tapa con sumo cuidado. El vapor que se encuentra dentro puede causar quemaduras graves.
26. Cuando abra la tapa después de cocinar, no toque el recipiente ni la cubierta interiores con las manos directamente para evitar escaldaduras.
27. No abra la olla a presión antes de que se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si se dificulta la separación de las asas, es un indicador de que la olla aún está presurizada, no fuerce la apertura. Cualquier presión que tenga la olla puede ser peligrosa. Consulte «Preparación para cocinar».
28. Para desconectar el artefacto, apague el control y retire el enchufe del tomacorriente.
29. Siempre que no lo use, desenchúfelo antes de extraer las piezas para limpiarlo. Deje enfriar el artefacto antes de colocar o retirar sus piezas, y antes de limpiarlo.
  - 1) Solo para uso en un mueble o mostrador.
  - 2) **ADVERTENCIA:** Tenga cuidado al derramar los alimentos ya que pueden provocar quemaduras graves. Mantenga el artefacto y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. No deje que el cable cuelgue





## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

sobre el borde de un mostrador ni utilice un tomacorriente que se encuentre debajo de un mostrador ni utilice un cable de extensión.

Se provee un cable eléctrico corto para evitar que los niños jalen el cable y reducir los riesgos de enredos o tropezos que pueda causar un cable largo.

30. Este artefacto tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto cuenta, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra correctamente en el tomacorriente, colóquelo al revés. Si aun así no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
31. No sumergir en agua
32. Cuando se alcance la presión de funcionamiento normal, gire para bajar el calor para que todo el líquido, que origina el vapor, No se evapore.
33. Destinado solo para uso sobre una mesa.
34. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantener Aparato y cable fuera del alcance de los niños. Nunca cubra el cable sobre el borde del mostrador, nunca use la salida debajo del mueble donde esté el equipo, y nunca lo use con un cable de extensión.

- Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de alcance por los niños, enredándose o tropezando con un cable más largo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



### ADVERTENCIA



#### Peligro de choque eléctrico

Conecte en un tomacorriente mural de tres terminales, aterrizado.

No corte la terminal de tierra

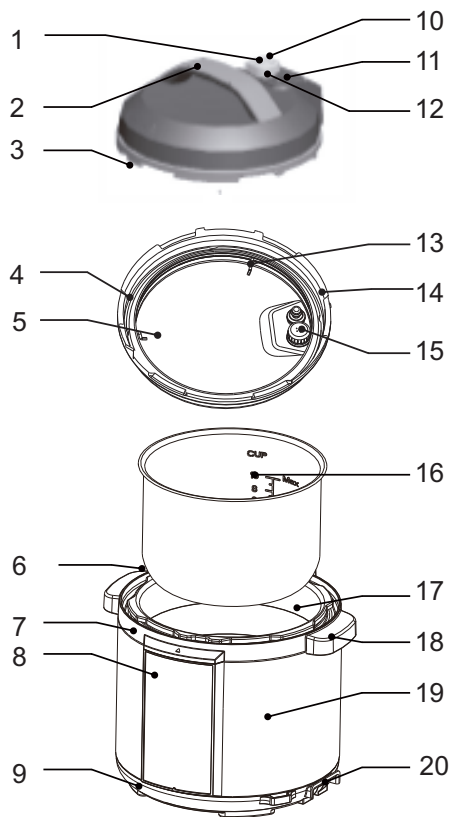
No use adaptador eléctrico

No use extensiones eléctricas.

No seguir estas instrucciones puede producir la muerte, incendio y/o choque eléctrico.



## COMPONENTES DEL PRODUCTO

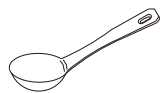


| No. | Description                |
|-----|----------------------------|
| 1   | Válvula de escape          |
| 2   | Asa de la tapa             |
| 3   | Tapa                       |
| 4   | Anillo de sellado          |
| 5   | Parte interna de la tapa   |
| 6   | Depósito de agua (nota)    |
| 7   | Diseño especial de la tapa |
| 8   | Panel de control           |
| 9   | Base                       |
| 10  | Válvula flotante           |
| 11  | Válvula de escape          |
| 12  | æVálvula de escape(nota)   |
| 13  | Anillo de sellado          |
| 14  | çSellado (nota)            |
| 15  | Cubierta antibloqueo       |
| 16  | Recipiente interior        |
| 17  | Olla exterior              |
| 18  | Asa de la olla             |
| 19  | Carcasa de la olla         |
| 20  | Toma corriente             |

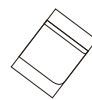
### Accesorios



Pala para  
arroz



Cuchara  
para sopa

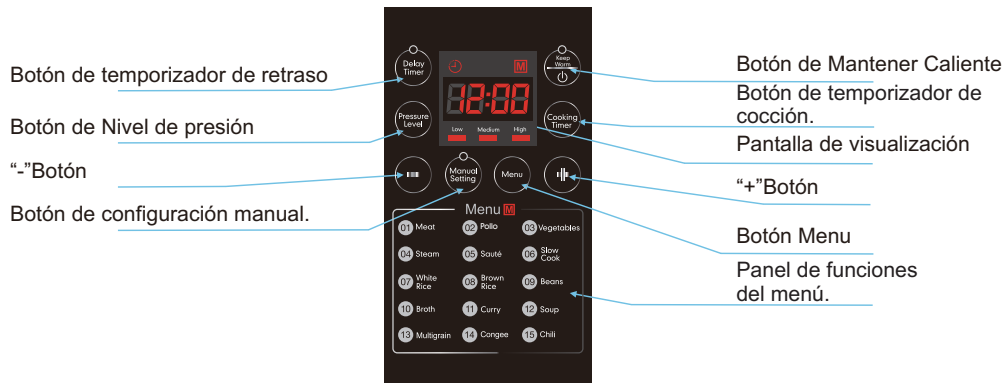


Manual de  
Usuario



Taza  
medidora

# OPERACIÓN DEL EQUIPO



## función de mantener presión opcional

Esta función permite configurar la presión manteniendo el tiempo de acuerdo con requisito personal, el tiempo de mantenimiento de la presión se ajusta presionando Botón "+" / "-".

## Función de temporizador de cocción

El tiempo de mantenimiento de la presión se ajusta presionando el botón "+" / "-", se requiere entrar en el estado de "Configuración manual".

## Función de temporizador de retardo

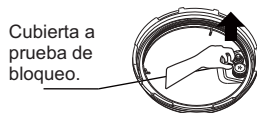
Establezca el tiempo de inicio de cocción presionando el botón "+" / "-"

## Desmontar e instalar la cubierta a prueba de bloqueo y el anillo de sellado

### Desmontar e instalar la cubierta a prueba de bloqueo.

#### Desmontar

Jale hacia arriba



#### Instalar

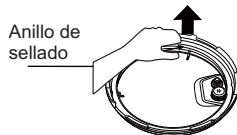
Presione hacia abajo para instalar



### Desmontar e instalar el anillo de sellado

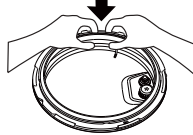
#### Desmontar

Jale hacia arriba



#### Instalar

Presione hacia abajo para instalar





1. Compruebe si el anillo de sello y cubierta a prueba de bloqueo están instalados correctamente en la cubierta superior antes de cada uso.
2. Después del uso, limpie el anillo de sellado y alrededor de la cubierta a prueba de bloqueo para evitar atascar el la tapa, mantenerlo limpio para evitar el mal olor.

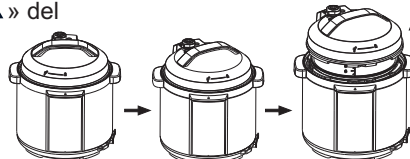
1. Por favor, no jale del anillo de sellado, de lo contrario, el anillo de sellado distorsionado puede influir en el efecto de presión
2. No use el anillo de sellado si está dañado, reemplácelo en un centro autorizado Midea.



## PREPARACIÓN PARA COCINAR

### 1. Abra la tapa

Mientras sostiene el asa de la tapa con la mano, gire aproximadamente 30 grados en sentido horario hasta que la marca «» del asa esté alineada con la marca «» del borde de la carcasa de la olla.

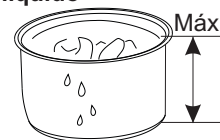


### 2. Verifique que todas las partes de la tapa estén debidamente montadas

Verifique que ni la válvula flotante ni la válvula de escape estén obstruidas. Asegúrese de que el anillo de sellado esté bien asentado dentro de su bastidor de soporte, que la cubierta antibloqueo esté debidamente colocada y que la válvula flotante se pueda mover hacia arriba y hacia abajo con facilidad.

### 3. Extraiga el recipiente interior y llénelo con los alimentos y el líquido

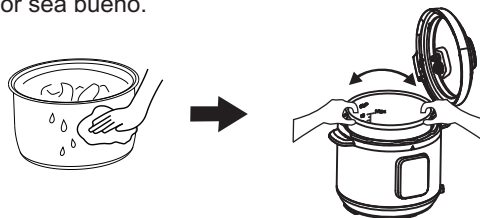
La cantidad total de alimentos y de agua NUNCA debe exceder la marca de nivel máximo del recipiente interior. Se recomienda no llenar el artefacto más de 2/3. Cuando cocine alimentos que se expandan durante su cocción tales como el arroz, las legumbres o los vegetales deshidratados, no llene el artefacto a más de 1/2. Llenarla en exceso puede poner a las tuberías de ventilación en riesgo de taparse y de generar presión excesiva. También podría provocar derrames y dañar el artefacto.







### 4. Coloque el recipiente interior dentro de la carcasa

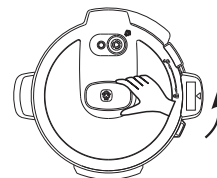
Antes de hacerlo, asegúrese de retirar los objetos extraños y de limpiar en seco la parte externa del recipiente interior y el dispositivo calentador que se encuentra dentro de la olla.

Al colocar el recipiente interior dentro de la carcasa, gire el recipiente interior levemente para asegurarse de que el contacto entre el recipiente interior y el dispositivo calentador sea bueno.



### 5. Cierre la tapa completamente

Tome el asa de la tapa y coloque la tapa en la olla, con la marca «» de la tapa y la marca «» del borde de la carcasa alineadas. Gire la tapa aproximadamente 30 grados en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la marca «» de la tapa esté alineada con la marca «» del borde de la carcasa.







## FUNCIONAMIENTO GENERAL

---



1.- Preparación para cocinar de acuerdo al método en la página 8

2.- Encienda el equipo

Si los botones están inactivos durante el uso, confirme si la tapa está cerrada en el lugar correcto, los botones están inactivos si la tapa no está cerrada correctamente.

3. Seleccione la función requerida

En el estado de espera, presione el botón "Menú" para seleccionar la función, presione el botón "+" / "-" para cambiar la función;

Una función diferente requiere un tiempo de cocción diferente, cuanto más sea la cantidad de alimentos, mayor será el tiempo de cocción.

4. Presione un botón de función, 10 segundos después, la olla a presión eléctrica comienza a seleccionar el programa de la función correspondiente

10 segundos después de seleccionar la función, la olla a presión eléctrica comienza a funcionar.

Cuando la olla está funcionando, presione el botón "Mantener caliente / APAGADO" para cancelar el estado de trabajo actual y lo regresa al modo de espera.

5. Después de cocinar, la olla puede entrar automáticamente en el estado de modo caliente. El tiempo de calentamiento no debe exceder las 2h.

Después de cocinar, el indicador de la función correspondiente se apaga, y la luz indicadora del modo calientes se enciende, la olla emite un sonido y entra en el estado de mantener caliente.

En el modo de espera, presione el botón "Mantener caliente / APAGADO".

las luz indicadora de mantener calientes se encienden, y la olla emite un sonido y entra en el modo de mantener caliente.

### Tips:

Bajo cualquier modo, presione el botón "Mantener Caliente/Apagado " para cancelar el modo de trabajo en desarrollo y regresar al modo en espera.

Cuando la olla está funcionando, es normal que haga un sonido de "chasquido", por favor, tranquilice su corazón cuando lo use.

Para cocinar una pequeña cantidad de alimentos, es posible que la olla interna se levante al abrir la tapa. Por favor, agite la tapa para dejar caer la olla interna en el cuerpo de la cocina y luego retire la tapa.





## SELECCIÓN DE FUNCIONES

### Apertura segura de la tapa

#### 1. Corte la fuente de alimentación o retire el enchufe

#### 2. Método de escape

- A. Abra rápidamente la tapa. Gire la válvula de escape hacia el lugar determinado para el vacío, hasta que la válvula del flotador caiga (para alimentos no fluidos).
- B. Con cuidado, abra la tapa. Ponga la olla a presión eléctrica a enfriar naturalmente hasta que la válvula del flotador caiga.

#### 3. Abra la tapa.

Gire la tapa superior en sentido contrario a las agujas del reloj con la mano izquierda, gírela hacia el lugar límite de la tapa abierta. Levante la tapa superior con la mano derecha para abrir la tapa.

**IMPORTANTE:** No abra la tapa antes de que la presión en la olla se haya liberado por completo. No abra la tapa forzosamente si es difícil de abrir. No jale de la válvula de escape cuando la esté girando.

Después de cocinar alimentos líquidos (atoles y sopas), no gire la válvula de escape, primero corte la fuente de alimentación para que se enfríe naturalmente hasta que el flotador caiga, antes de abrir la tapa.

Después de cocinar una gran cantidad de alimentos, no libere la presión inmediatamente. Se sugiere mantener el calor durante un momento antes de abrir la tapa.

### Pautas de operación

| Función        | Pautas de operación   |
|----------------|---|
| Modo de espera | Después de suministrar energía, el valor predeterminado es el estado en espera. La pantalla digital parpadea "----"   |
| Carne          | <p>1. Cocción normal: En modo de espera, presione el botón "Menú". El indicador " " se enciende y la pantalla digital parpadea "P01". 10 segundos más tarde, si no se presiona botón alguno, el producto comienza a cocinar automáticamente en "Carne". La pantalla digital muestra "P01" y comienza la cuenta regresiva cuando la presión aumenta en la olla.</p> <p>2. Cocción preestablecida: En modo de espera, presione el botón "Menú" y oprima el botón "Temporizador de retardo" nuevamente. El indicador "Temporizador de retraso" parpadea y la pantalla digital parpadea el tiempo. Ajuste el tiempo preestablecido, presione el botón "+" / "-" para ajustar los minutos, presiónelo una vez para ajustarlo a 10 minutos. 10 segundos después de la configuración, el producto comienza a cocinar automáticamente en "Carne". La pantalla digital muestra el tiempo de finalización y comienza la cuenta regresiva.</p> <p>3. Salga del estado de trabajo: Presione el botón "Mantener caliente" para salir del estado de trabajo actual.</p> |





## PAUTAS DE OPERACIÓN



| Función   | Pautas de operación  |
|-----------|--|
| Pollo     | <p>1. Cocción normal: En modo de espera, presione el botón "Menú". El indicador " " se encenderá, la pantalla digital parpadeará "P01" y luego presione "+" una vez. La pantalla digital mostrará "P02". 10 segundos después, si no se presiona botón alguno, el producto comienza a cocinar automáticamente en "Pollo", la pantalla digital muestra "P02" y comienza la cuenta regresiva cuando la presión aumenta en la olla.</p> <p>2. Cocción preestablecida: En modo de espera, presione el botón "Menú", luego presione "+" una vez, la pantalla digital muestra "P02", presione nuevamente el botón "Temporizador de retardo". El indicador "Temporizador de retardo" parpadea y la pantalla digital parpadea el tiempo. Ajuste el tiempo preestablecido, presione el botón "+ " / " - " para ajustar los minutos, presiónelo una vez para ajustar en 10 minutos. 10 segundos después de la configuración, el producto comienza a cocinar automáticamente en "Carne". La pantalla digital muestra el tiempo de finalización y comienza la cuenta regresiva.</p> <p>3. Salga del estado de trabajo: Presione el botón "Mantener caliente" para salir del estado de trabajo actual.</p>                   |
| Vegetales | <p>1. Cocción normal: En modo de espera, presione el botón "Menú". El indicador " " se encenderá, la pantalla digital parpadeará "P01", luego presione "+" dos veces. La pantalla digital mostrará "P03". 10 segundos después, si no se presiona botón alguno, el producto comienza a cocinar automáticamente en "Vegetales", la pantalla digital muestra "P03" y comienza la cuenta regresiva cuando la presión aumenta en la olla.</p> <p>2. Cocción preestablecida: En modo de espera, presione el botón "Menú", luego presione "+" dos veces, la pantalla digital mostrará "P03", presione nuevamente el botón "Temporizador de retardo". El indicador "Temporizador de retardo" parpadea y la pantalla parpadea el tiempo. Ajuste el tiempo preestablecido, presione el botón "+ " / " - " para ajustar los minutos, presiónelo una vez para ajustar en 10 minutos. 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Vegetales". La pantalla digital muestra el tiempo de finalización y comienza la cuenta regresiva.</p> <p>3. Salga del estado de trabajo: Presione el botón "Mantener caliente" para salir del estado de trabajo actual.</p> |





## PAUTAS DE OPERACIÓN

| Función        | Pautas de operación  |
|----------------|--|
| Vapor          | <p>1. Cocción normal: En modo de espera, presione el botón "Menú". El indicador " " se encenderá, la pantalla digital parpadeará "P01", luego presione "+" tres veces. La pantalla digital mostrará "P04". 10 segundos después, si no se presiona botón alguno, el producto comienza a cocinar automáticamente a "Vapor", la pantalla digital muestra "P04" y comienza la cuenta regresiva cuando la presión aumenta en la olla.</p> <p>2. Cocción preestablecida: En modo de espera, presione el botón "Menú", luego presione "+" tres veces, la pantalla digital mostrará "P04", presione nuevamente el botón "Temporizador de retardo". El indicador "Temporizador de retardo" parpadea y la pantalla parpadea el tiempo. Ajuste el tiempo preestablecido, presione el botón "+" / "-" para ajustar los minutos, presiónelo una vez para ajustar en 10 minutos. 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Vapor". La pantalla digital muestra el tiempo de finalización y comienza la cuenta regresiva.</p> <p>3. Salga del estado de trabajo: presione el botón "Mantener caliente" para salir del estado de trabajo actual.</p> |
| Saltear        | <p>1. Cocción normal: En modo de espera, presione el botón "Menú". El indicador " " se encenderá, la pantalla digital parpadeará "P01", luego presione "+" cuatro veces, la pantalla digital mostrará "P05". 10 segundos después, si no se presiona botón alguno, el producto comienza a cocinar automáticamente en "Saltear", la pantalla digital muestra la cuenta regresiva "0:30".</p> <p>2. Salga del estado de trabajo: presione el botón "Mantener caliente" para salir del estado de trabajo actual.</p>   |
| Cocción lenta. | <p>1. Cocción normal: En modo de espera, presione el botón "Menú". El indicador " " se encenderá, la pantalla digital parpadeará "P01", luego presione "+" cinco veces, la pantalla digital mostrará "P06". 10 segundos después, si no se presiona botón alguno, el producto comienza a cocinar automáticamente en "Cocción lenta", la pantalla digital muestra la cuenta regresiva "8:00".</p> <p>2. Salga del estado de trabajo: presione el botón "Mantener caliente" para salir del estado de trabajo actual.</p>  |
| Arroz Blanco   | <p>1. Cocción normal: En modo de espera, presione el botón "Menú". El indicador " " se encenderá, la pantalla digital parpadeará "P01", luego presione "+" seis veces, la pantalla digital mostrará "P07". 10 segundos después, si no se presiona botón alguno, el producto comienza a cocinar automáticamente en "Arroz blanco", la pantalla digital muestra "P07" y comienza la cuenta regresiva cuando la presión aumenta en la olla.</p>   |





## PAUTAS DE OPERACIÓN

| Función      | Pautas de operación   |
|--------------|---|
| Arroz Blanco | <p>2. Cocción preestablecida: En modo de espera, presione el botón "Menú", luego presione "+" seis veces, la pantalla digital mostrará "P07", presione nuevamente el botón "Temporizador de retardo". El indicador "Temporizador de retardo" parpadea, el indicador digital parpadea el tiempo. Ajuste el tiempo preestablecido, presione el botón "+" /" - "para ajustar los minutos, presiónelo una vez para ajustar en 10 minutos. 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Arroz blanco". La pantalla digital muestra el tiempo de finalización y comienza la cuenta regresiva.</p> <p>3. Salga del estado de trabajo: presione el botón "Mantener caliente" para salir del estado de trabajo actual.</p>  |
| Lentejas     | <p>1. Cocción normal: En modo de espera, presione el botón "Menú". El indicador " " se encenderá, la pantalla digital parpadeará "P01", luego presione "+" siete veces, la pantalla digital mostrará "P08". 10 segundos después, si no se presiona botón alguno, el producto comienza a cocinar automáticamente en "Lentejas", la pantalla digital muestra "P08" y comienza la cuenta regresiva cuando la presión aumenta en la olla.</p> <p>2. Cocción preestablecida: En modo de espera, presione el botón "Menú", luego presione "+" siete veces, la pantalla digital mostrará "P08", presione nuevamente el botón "Temporizador de retardo". El indicador "Temporizador de retardo" parpadea, el indicador digital la pantalla parpadea el tiempo. Ajuste el tiempo preestablecido, presione el botón "+" /" - "para ajustar los minutos, presiónelo una vez para ajustar en 10 minutos. 10 segundos después de la configuración, el producto comienza a cocinar automáticamente en "Lentejas". La pantalla digital muestra el tiempo de finalización y comienza la cuenta regresiva.</p> <p>3. Salga del estado de trabajo: presione el botón "Mantener caliente" para salir del estado de trabajo actual.</p> |
| Frijoles     | <p>1. Cocción normal: En modo de espera, presione el botón "Menú". El indicador " " se encenderá, la pantalla digital parpadeará "P01", luego presione "+" ocho veces, la pantalla digital mostrará "P09". 10 segundos después, si no se presiona botón alguno, el producto comienza a cocinar automáticamente en "Frijoles", la pantalla digital muestra "P09" y comienza la cuenta regresiva cuando la presión aumenta en la olla.</p> <p>2. Cocción preestablecida: En modo de espera, presione el botón "Menú", luego presione "+" ocho veces, la pantalla digital muestra "P09", presione nuevamente el botón "Temporizador de retardo". El indicador "Temporizador de retardo" parpadea y la pantalla parpadea el tiempo. Ajuste el tiempo preestablecido, presione el botón "+" /" - "para ajustar los minutos, presiónelo una vez para ajustar en 10 minutos. 10 segundos después de la configuración, el producto comienza a cocinar</p>   |





## PAUTAS DE OPERACIÓN

| Función  | Pautas de operación   |
|----------|---|
| Frijoles | <p>automáticamente en "Frijoles". La pantalla digital muestra el tiempo de finalización y comienza la cuenta regresiva.</p> <p>3. Salga del estado de trabajo: presione el botón "Mantener caliente" para salir del estado de trabajo actual.</p>   |
| Caldo    | <p>1. Cocción normal: En modo de espera, presione el botón "Menú". El indicador " " se encenderá, la pantalla digital parpadeará "P01", luego presione "+" nueve veces, la pantalla digital mostrará "P10". 10 segundos después, si no se presiona botón alguno, el producto comienza a cocinar automáticamente en "Caldo", la pantalla digital muestra "P10" y comienza la cuenta regresiva cuando la presión aumenta en la olla.</p> <p>2. Cocción preestablecida: En modo de espera, presione el botón "Menú", luego presione "+" nueve veces, la pantalla digital muestra "P10", presione nuevamente el botón "Temporizador de retardo". El indicador "Temporizador de retardo" parpadea y la pantalla parpadea el tiempo. Ajuste el tiempo preestablecido, presione el botón "+ " / " - " para ajustar los minutos, presiónelo una vez para ajustar en 10 minutos. 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Caldo", la pantalla digital muestra el tiempo de finalización y comienza la cuenta regresiva.</p> <p>3. Salga del estado de trabajo: presione el botón "Mantener caliente" para salir del estado de trabajo actual.</p> |
| Pasta    | <p>1. Cocción normal: En modo de espera, presione el botón "Menú". El indicador " " se encenderá, la pantalla digital parpadeará "P01", luego presione "+" diez veces, la pantalla digital mostrará "P11". 10 segundos después, si no se presiona botón alguno, el producto comienza a cocinar automáticamente en "Pasta", la pantalla digital muestra "P11" y comienza la cuenta regresiva cuando la presión aumenta en la olla.</p> <p>2. Cocción preestablecida: En modo de espera, presione el botón "Menú", luego presione "+" diez veces, la pantalla digital mostrará "P11", presione nuevamente el botón "Temporizador de retardo". El indicador "Temporizador de retardo" parpadea y la pantalla parpadea el tiempo. Ajuste el tiempo preestablecido, presione el botón "+ " / " - " para ajustar los minutos, presiónelo una vez para ajustar en 10 minutos. 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Pasta", la pantalla digital muestra el tiempo de finalización y comienza la cuenta regresiva.</p> <p>3. Salga del estado de trabajo: presione el botón "Mantener caliente" para salir del estado de trabajo actual.</p>  |





## PAUTAS DE OPERACIÓN



| Función | Pautas de operación  |
|---------|--|
| Pastel  | <p>1. Cocción normal: En modo de espera, presione el botón "Menú". El indicador " " se encenderá, la pantalla digital parpadeará "P01", luego presione "+" doce veces, la pantalla digital mostrará "P13". 10 segundos después, si no se presiona botón alguno, el producto comienza a cocinar automáticamente en "Pastel", la pantalla digital muestra "P13" y comienza la cuenta regresiva cuando la presión aumenta en la olla.</p> <p>2. Cocción preestablecida: En modo de espera, presione el botón "Menú", luego presione "+" doce veces, la pantalla digital mostrará "P13", presione nuevamente el botón "Temporizador de retardo". El indicador "Temporizador de retardo" parpadea y la pantalla parpadea el tiempo. Ajuste el tiempo preestablecido, presione el botón "+ " / " - " para ajustar los minutos, presiónelo una vez para ajustar en 10 minutos. 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Pastel", la pantalla digital muestra el tiempo de finalización y comienza la cuenta regresiva.</p> <p>3. Salga del estado de trabajo: presione el botón "Mantener caliente" para salir del estado de trabajo actual.</p>   |
| Yogurt  | <p>1. Cocción normal: En modo de espera, presione el botón "Menú". El indicador " " se encenderá, la pantalla digital parpadeará "P01", luego presione "+" trece veces, la pantalla digital mostrará "P14". 10 segundos después, si no se presiona botón alguno, el producto comienza a cocinar automáticamente en "Yogurt", la pantalla digital muestra "P14" y comienza la cuenta regresiva cuando la presión aumenta en la olla.</p> <p>2. Cocción preestablecida: En modo de espera, presione el botón "Menú", luego presione "+" trece veces, la pantalla digital mostrará "P14", presione nuevamente el botón "Temporizador de retardo". El indicador "Temporizador de retardo" parpadea y la pantalla parpadea el tiempo. Ajuste el tiempo preestablecido, presione el botón "+ " / " - " para ajustar los minutos, presiónelo una vez para ajustar en 10 minutos. 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Yogurt", la pantalla digital muestra el tiempo de finalización y comienza la cuenta regresiva.</p> <p>3. Salga del estado de trabajo: presione el botón "Mantener caliente" para salir del estado de trabajo actual.</p> |





## PAUTAS DE OPERACIÓN



| Función              | Pautas de operación   |
|----------------------|---|
| Chili                | <p>1. Cocción normal: En modo de espera, presione el botón "Menú". El indicador " " se encenderá, la pantalla digital parpadeará "P01", luego presione "+" catorce veces, la pantalla digital mostrará "P15". 10 segundos después, si no se presiona botón alguno, el producto comienza a cocinar automáticamente en "Chili", la pantalla digital muestra "P15" y comienza la cuenta regresiva cuando la presión aumenta en la olla.</p> <p>2. Cocción preestablecida: En modo de espera, presione el botón "Menú", luego presione "+" catorce veces, la pantalla digital mostrará "P15", presione nuevamente el botón "Temporizador de retardo". El indicador "Temporizador de retardo" parpadea y la pantalla parpadea el tiempo. Ajuste el tiempo preestablecido, presione el botón "+ " / " - " para ajustar los minutos, presiónelo una vez para ajustar en 10 minutos. 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Chili", la pantalla digital muestra el tiempo de finalización y comienza la cuenta regresiva.</p> <p>3. Salga del estado de trabajo: presione el botón "Mantener caliente" para salir del estado de trabajo actual.</p>  |
| Configuración manual | <p>1. Cocción normal: En modo de espera, presione el botón "Configuración manual". Las luces indicadoras "Configuración manual" y "Alta" se encienden, así como la pantalla digital muestra "30". 10 segundos después, si no se presiona botón alguno, el producto comienza a cocinar automáticamente en "Configuración Manual", la pantalla digital muestra "xx " y comienza la cuenta regresiva cuando la presión aumenta en la olla.</p> <p>2. Cocción preestablecida: En modo de espera, presione el botón "Configuración Manual". Las luces indicadoras "Configuración Manual" y "Alta" se encenderán, así como la pantalla digital mostrará "30". Presione el botón "Temporizador de retardo" nuevamente, el indicador "Temporizador de retardo" parpadeará, y la pantalla parpadea el tiempo. Ajuste el tiempo preestablecido, presione el botón "+ " / " - " para ajustar los minutos, presiónelo una vez para ajustar por 10min. 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Configuración Manual", la pantalla digital muestra el tiempo de finalización y comienza la cuenta regresiva.</p> <p>3. Selección de presión: en estado de espera, presione el botón "Configuración Manual", las luces indicadoras "Configuración Manual" y "Alta" se encienden, la pantalla digital muestra "30". Ajuste la presión con "Nivel de presión", las luces "Alto" apagadas, las luces "Bajo" encendidas. 10 segundos después, si no se presiona ningún botón, el producto comienza a cocinar automáticamente en "Configuración manual". La pantalla digital muestra " " y comienza la cuenta regresiva cuando la presión aumenta en la olla.</p> <p>4. Salga del estado de trabajo: presione el botón "Mantener caliente" para salir del estado de trabajo actual.</p> |







## Función de mantener caliente



### Función Mantener Caliente

1. Después de cocinar, la olla a presión eléctrica entra automáticamente en modo "Mantener Caliente". En modo "Mantener Caliente", la luz indicadora se enciende.
2. En modo de espera, también puede presionar el botón "Mantener caliente" para mantener los alimentos calientes.
3. La temperatura en modo "Mantener Caliente" es 140 ° F ~ 176 ° F.
4. El modo "Mantener Caliente" no debe exceder las 2h.

## CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

El cuidado o mantenimiento regular es esencial para garantizar que este producto sea seguro para usar. Si sucede cualquiera de los siguientes casos, deje de usar el electrodoméstico inmediatamente y póngase en contacto con un representante de servicio de mantenimiento autorizado.

- El cable de alimentación y el enchufe están expandidos, deformados, decolorados, dañados, etc.
- Una parte del cable de alimentación o del enchufe se calienta más de lo normal.
- La olla a presión eléctrica no calienta de forma normal y emana olor a quemado.
- Cuando se enciende, se perciben ruidos o vibraciones inusuales.

Si hay polvo o suciedad en el enchufe o en la toma, extraiga el polvo o la suciedad con un cepillo seco.



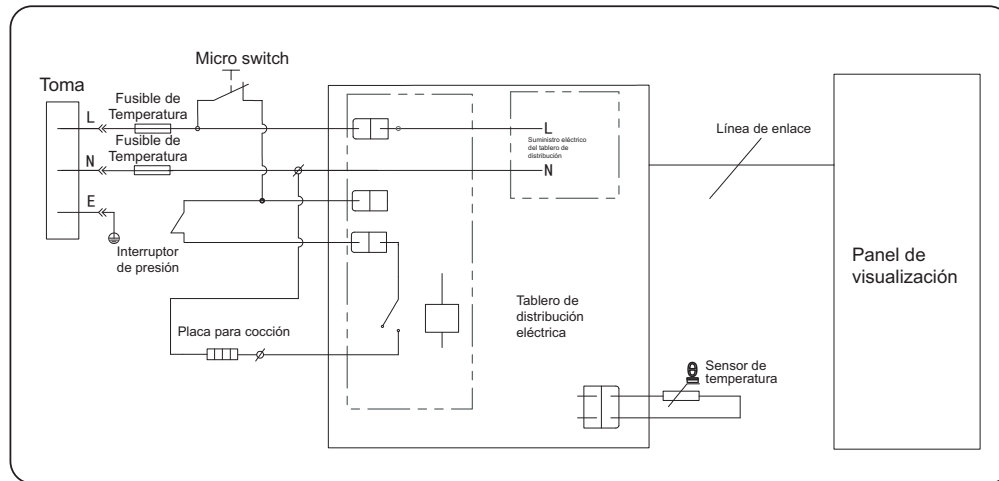


## LIMPIEZA

**Precaución:** asegúrese de que el electrodoméstico se haya enfriado y esté desenchufado antes de limpiarlo.

1. Limpie el producto siempre después de usar. Limpie en seco el borde y la ranura de la carcasa interior negra con un paño para evitar que se oxide el borde exterior del recipiente.
2. Extraiga la tapa y saque el recipiente interior, lávelos con detergente, enjuáguelos con agua limpia y después de limpiarlo séquelos con un paño suave.
3. Lave con agua la tapa, el anillo de sellado (que se puede extraer), la válvula de escape, la cubierta antibloqueo y séquelos con un paño suave seco. No desarme el montaje de la tubería de liberación del vapor.
4. Limpie el cuerpo de la olla con un paño húmedo limpio. No sumerja la olla en agua. No use un paño húmedo para limpiar el recipiente mientras el cable de alimentación está enchufado en la toma de corriente.

### Diagrama del circuito eléctrico



## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Los casos que se encuentran en las tablas a continuación no siempre indican que la olla está averiada. Examine la olla minuciosamente antes de solicitar asistencia para la reparación.

|    | Problema   | Motivo posible   | Solución  |
|----|--|--|---|
| 1  | Dificultad para cerrar la tapa                                       | El anillo de sellado no está debidamente colocado                        | Ubique bien el anillo de sellado  |
|    |  | La válvula flotante está en la posición emergente                        | Presione suavemente la válvula flotante hacia abajo   |
| 2  | Dificultad para abrir la tapa  | Hay presión dentro de la olla  | Use el asa de liberación del vapor para reducir la presión interna. Abra la tapa después de que la presión se haya liberado por completo. |
|    |  | La válvula flotante está atascada en la posición emergente               | Presione suavemente la válvula flotante con un bolígrafo o un palillo.  |
| 3  | El vapor se escapa por el costado de la tapa                         | No está el anillo de sellado   | Coloque el anillo de sellado  |
|    |  | El anillo de sellado está dañado   | Sustituya el anillo de sellado  |
|    |  | Hay restos de alimentos adheridos al anillo de sellado                   | Limpie el anillo de sellado   |
|    |  | La tapa no está correctamente cerrada                                    | Vuelva a abrir y cerrar la tapa   |
| 4  | Sale vapor por la válvula flotante durante más de 2 minutos          | Hay restos de alimentos en el sello de silicona de la válvula flotante   | Limpie el sello de silicona de la válvula flotante  |
|    |  | El anillo de silicona de la válvula flotante está desgastado             | Sustituya el sello de silicona de la válvula flotante   |
| 5  | La válvula flotante no se eleva                                      | Hay pocos alimentos o agua en el recipiente interior                     | Agregue agua según lo indique la receta   |
|    |  | El pasador de bloqueo de la tapa obstruye la válvula flotante            | Cierre la tapa completamente  |
| 6  | El vapor sale de la válvula de escape sin parar                      | El asa de liberación del vapor no se encuentra en la posición de sellado | Gire el asa de liberación a la posición de sellado  |
|    |  | Falla el control de la presión   | Póngase en contacto con el servicio de asistencia en línea  |
| 7  | La pantalla sigue vacía después de conectar el cable de alimentación | Mala conexión eléctrica o falta de electricidad                          | Inspeccione el cable de alimentación para asegurarse de que la conexión sea correcta, verifique que el toma de corriente esté activa.     |
|    |  | El fusible eléctrico de la olla se fundió                                | Póngase en contacto con el servicio de asistencia en línea  |
| 8  | Pantalla   | Código E1  | Abra el circuito del sensor inferior  |
|    |  | Código E2  | Cortocircuito del sensor inferior   |
|    |  | Código E8  | Rotura de los interruptores de presión  |
|    |  | Código C1  | Protección para el sobrecalentamiento   |
| 9  | Arroz semicocido o demasiado duro                                    | Agua demasiado sucia   | Ajuste la relación de arroz en seco y agua según la receta  |
|    |  | La cubierta se abrió con anticipadamente                                 | Después de que se complete el ciclo de cocción, deje la tapa colocada durante 5 minutos más.  |
| 10 | Arroz demasiado blando   | Exceso de agua   | Ajuste la relación de arroz en seco y agua según la receta  |

—If the fault is not removed after above check, please contact our authorized service center for repair.



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

|                                 |             |                                 |             |
|---------------------------------|-------------|---------------------------------|-------------|
| Voltaje/frecuencia              | 120 V~60 HZ | Alimentación                    | 1000 W      |
| Calibre del recipiente interior | 22 cm       | Volumen del recipiente interior | 6 L         |
| Presión de trabajo              | 70 kPa      | Temperatura media               | 60 °C~80 °C |

Gracias por adquirir un producto MIDEA, nuestra empresa está comprometida en brindarle la mejor atención y el servicio que usted se merece. Por lo cual contamos con el soporte de una amplia red de Centros de Servicio. Si usted requiere de algún servicio, le pedimos se comunique por favor a nuestro Call Center al

télefono:

**01 800 000 0808**

Para el interior de la República, lada sin costo.

