



QUICK COOK 7

Olla a presión

MANUAL DE USUARIO



Enjoy it.

DISTRIBUTED BY

Argentina: Importa, distribuye y garantiza Someco Electronics S.A. CUIT: 30-70217915-3
Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH) - CABA - República Argentina Tel.: (54-11) 4655-3333
Chile: Importa, distribuye y garantiza - Electronica Megatel SA (Someco Andina),
Porvenir 140, Santiago Centro - Chile - contacto@somecoandina.cl



MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

AVISO DE SEGURIDAD IMPORTANTE: Cuando libere la presión de la unidad, asegúrese de usar un guante de horno y un utensilio de cocina para abrir gradualmente la válvula y liberar la presión. Tenga cuidado con el vapor que sale. No sumerja JAMÁS la base térmica, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

Cuando se utiliza cualquier artefacto eléctrico, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, entre estas se deben seguir las siguientes precauciones:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2. Este artefacto NO debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños. Los niños no deben jugar con el aparato. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimientos sólo si reciben supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que implica.
3. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del artefacto, o si se ha dañado de alguna manera. No intente reemplazar o ajustar un cable dañado. Devuelva el artefacto al fabricante (consulte la garantía) para su revisión, reparación o ajuste. Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirse por un cable o conjunto especial disponible a través de su agente de servicio técnico.
4. Este artefacto cocina bajo presión cuando se utilizan las funciones de cocción a presión. El uso incorrecto puede provocar lesiones por quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté bien cerrada antes de operarla. Consulte las instrucciones de funcionamiento.
5. Este artefacto genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Utilice asas.
6. No llene la unidad sobre la línea de llenado máxima a 2/3 de su capacidad. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz, frijoles, papas o vegetales secos, no llene la unidad más allá del nivel recomendado de 1/2 de su capacidad. El llenarla en exceso puede causar el riesgo de obstrucción de las válvulas y el desarrollo de exceso de presión. Siga todas las instrucciones de cocción y la receta.
7. Siempre verifique que los dispositivos de liberación de presión no estén obstruidos antes de su uso. Limpie según sea necesario.
8. Coloque la Olla de Cocción de modo que la Válvula de Liberación de Vapor esté posicionada lejos del cuerpo.
9. Nunca coloque ninguna parte del cuerpo, incluidas la cara, las manos y los brazos, sobre la Válvula de Liberación de Vapor. El vapor puede provocar quemaduras graves.
10. No opere la Olla sin alimentos o líquidos en la olla de cocción.
11. Para evitar el riesgo de lesiones debido a una presión excesiva, reemplace la junta de sellado de la tapa sólo según lo recomendado por el fabricante. Vea las instrucciones de Mantenimiento y Limpieza.
12. No use la tapa para transportar la Olla.
13. No mueva ni cubra la Olla mientras esté en funcionamiento.
14. Después de cocinar a presión, no abra la Olla hasta que la unidad se haya enfriado, se haya liberado toda la presión interna y la Válvula Flotante se haya asentado por completo. Si la tapa es difícil de quitar, esto indica que la olla todavía está presurizada, no la fuerce para abrir. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa. Vea Instrucciones de liberación de presión.
15. Tenga cuidado al levantar y retirar la tapa después de cocinar. Siempre incline la tapa lejos de usted ya que el vapor está caliente y puede provocar quemaduras graves. Nunca coloque la cara sobre la Olla.

16. No utilice esta olla a presión para freír con aceite.
17. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua u otro líquido.
18. No use la olla de cocción para guardar alimentos ni colocarla en el congelador.
19. Para evitar daños a su Olla, no use agentes de limpieza alcalinos cuando la limpie. Use un paño suave y un detergente delicado.
20. Enchufe siempre el cable eléctrico por completo en la Olla, luego enchufe el cable en el tomacorriente de la pared.
21. Desenchufe del tomacorriente cuando no la esté utilizando, antes de colocarle o retirarle partes y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de colocarle o retirarle partes, y antes de limpiarla. Para desconectarla, asegúrese de que la Olla esté APAGADA, luego desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente. No la desconecte tirando del cable.
22. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni entre en contacto con superficies calientes.
23. Se debe tener mucho cuidado al mover un electrodoméstico que contenga líquidos calientes.
24. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede causar lesiones.
25. No lo use en exteriores o con fines comerciales.
26. No coloque sobre o cerca de superficies mojadas, o fuentes de calor tales como un quemador de gas o eléctrico, o en un horno caliente.
27. No utilice la unidad para otro uso que no sea el previsto. El uso inadecuado puede causar lesiones. Este artefacto no está diseñado para freír alimentos.
28. **PRECAUCIÓN:** Para protegerse contra descargas eléctricas y daños al producto, no cocine directamente en la Base de Calentamiento. Cocine sólo en la Olla de Cocción extraíble provista.
29. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable lejos de los niños. Nunca cuelgue el cable sobre el borde del mostrador, nunca use el tomacorriente de debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.
30. No conecte ni encienda la Olla Multiuso sin tener la Olla de Cocción dentro de la Olla.
31. Esta unidad está destinada sólo para uso doméstico en mostradores. Mantenga 15.2 cm de distancia de la pared y de cada uno de los lados. Siempre use el electrodoméstico en una superficie seca, estable y nivelada.
32. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, arvejas, fideos, macarrones, ruibarbo o espagueti pueden formar espuma, hervor, salpicar y obstruir el dispositivo de liberación de presión (Válvula de Liberación de Vapor). Las recetas que usan estos ingredientes o alimentos se deben seguir cuidadosamente para evitar problemas.
33. Este aparato se destina a usarse para aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes:
 - a) Por el personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
 - b) Casas de campo.
 - c) Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.
 - d) Entornos de tipo dormitorio o comedor.
34. La olla no está diseñada para ser operada mediante un control remoto o temporizador externo

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**

INSTRUCCIONES DEL CABLE ELÉCTRICO:

Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren, se enreden o se tropiecen con un cable más largo.

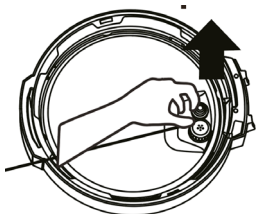
PRECAUCIONES:

1. Algunas superficies de mostradores y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la Olla caliente en una mesa de madera acabada. Le recomendamos que coloque una almohadilla térmica o bandeja debajo de su Olla para evitar posibles daños a la superficie.
2. Durante el primer uso de este artefacto, puede detectarse un ligero olor y/o humo. Esto es normal con muchos artefactos de calefacción y no volverá a ocurrir después de unos cuantos usos.
3. Tenga cuidado al colocar su Olla de Cocción en una cocina de vitrocerámica o de vidrio liso, mostrador, mesa u otra superficie. Puede rayar algunas superficies si no se usa precaución. Siempre coloque un protector acolchado resistente al calor debajo de la Olla de Cocción antes de colocarla sobre una mesa, mostrador u otra superficie.

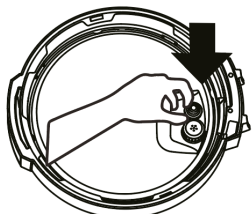
NOTAS

1. Mueva el producto con el mango del cuerpo de la olla;
2. Retire el agua de la tapa de la carcasa con un paño.
3. Válvula de escape: Extraiga la válvula de escape de la tapa. Limpie el lado interno de la válvula de escape y la válvula de escape y la válvula de flotador de la tapa con un cepillo y un paño al menos una vez al mes.
4. Anillo de sellado: elimine el aceite y la suciedad del anillo de sellado con detergente y un cepillo.
5. Caja de agua: después de cocinar, el vapor puede permanecer en la caja de agua de la olla externa como agua. El agua de la caja debe eliminarse para eliminar el mal olor, límpiela con un paño limpio.

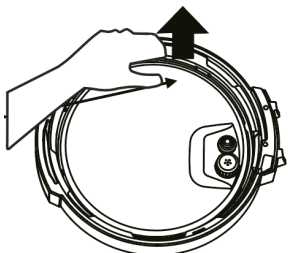
DESMONTE E INSTALE LA CUBIERTA A PRUEBA DE BLOQUEO Y EL ANILLO DE SELLO



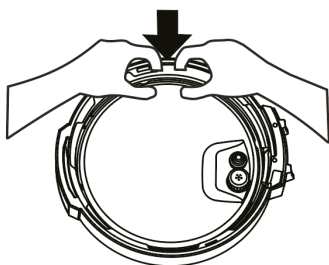
Desmonte e instale la cubierta a prueba de bloqueo
Desmontar
Sacar hacia arriba



Cubierta a prueba de bloqueo
Instalar
Presionar hacia abajo para instalar



Desarme e instale el anillo de sello
Desmontar
Sacar hacia arriba



Anillo de sello
Instalar
Presionar hacia abajo para instalar

1. Verifique si el anillo de sello y la cubierta a prueba de bloqueo están instalados correctamente en la cubierta superior antes de usar cada vez.

2. Después del uso, limpie el anillo de sellado y alrededor de la cubierta a prueba de bloques para evitar atascar la cubierta, manténgala limpia para evitar malos olores.

1. No tire del anillo de sello, de lo contrario, el anillo de sello deformado puede influir en el sello y el efecto de presión.

2. No use el anillo de sello dañado, reemplácelo en el servicio técnico autorizado.

USAR Y MANTENER LA OLLA INTERIOR

1. No vaciar

Puede causar una olla interior amarillenta y manchada o un fondo distorsionado si está vacía durante mucho tiempo.

2. No lo use para almacenar ácidos, álcalis y alimentos en conserva durante un período prolongado

Aunque la olla interior tiene un excelente rendimiento anticorrosión, puede causar corrosión en cierto grado, el tiempo sugerido para mantener el calor no debe exceder las 2 h.

USO Y MANTENIMIENTO DE LA OLLA INTERIOR

3. Manténgalo limpio para prolongar la vida útil.

No lo sumerja en agua durante un período prolongado. Limpie la olla interior con jabón, detergente suave o agua tibia para eliminar el polvo, el aceite y la suciedad.

4. No utilice una pala de metal u otra herramienta dura, de lo contrario dañará la superficie interior de la olla.

PREPARACIÓN DE COCCIÓN

1 Abrir la tapa correctamente

- Sostenga el asa de la tapa superior, gírela en sentido antihorario unos 30 ° hasta que la tapa se desbloquee y luego levante la tapa superior.

2 Compruebe si las piezas y los accesorios de la tapa están bien instalados.

- Verifique si la válvula de flotador y la válvula de escape están atascadas, confirme si el anillo de sellado y la cubierta a prueba de bloqueo están bien instalados.

3. Saque la olla interior, ponga los alimentos y el agua en la olla interior.

- La cantidad total de alimentos y agua no debe exceder el máximo marcado en la olla interior.

4 Ponga la olla interior en la olla.

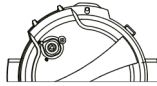
- Limpie para limpiar la superficie externa de la olla interior, no se permiten objetos extraños y agua en la superficie interior de la olla a presión eléctrica;
- Gire la olla interior hacia la izquierda y hacia la derecha para asegurar un buen contacto con la placa calefactora.

5 Cierre la tapa de forma segura

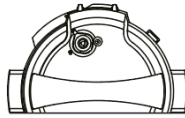
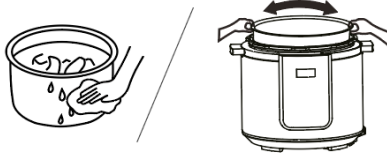
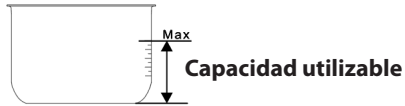
- Antes de cerrar la tapa, compruebe si el anillo de estanqueidad está bien instalado.
- Sostenga el asa de la tapa superior, apunte la tapa como "estado de desbloqueo", coloque la tapa superior horizontalmente en el cuerpo de la olla, gire la tapa superior en el sentido de las agujas del reloj durante unos 30 ° hasta el lugar de bloqueo como "Estado de bloqueo".

6 Ponga bien la válvula de escape

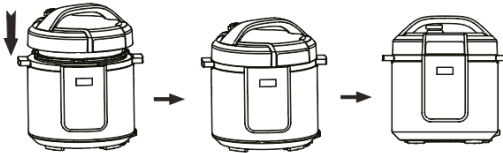
- Cuando trabaje, gire la válvula de escape al lugar de sellado, lo que significa que la olla a presión eléctrica se mantiene en estado de sellado;
- Para el escape manual, gire la manija de la válvula de escape hacia el lugar de escape, la olla a presión eléctrica se mantiene en el estado de escape;



Estado de desbloqueo



Estado de bloqueo

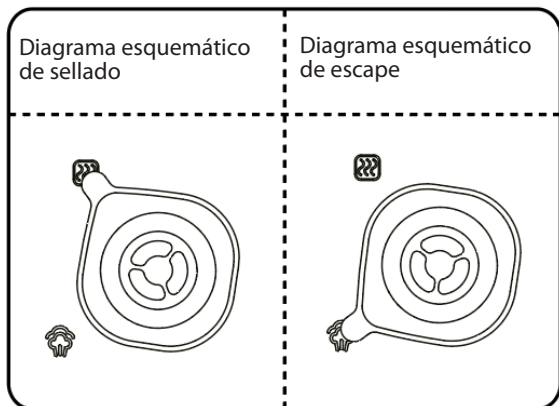


(La imagen es solo para referencia, el producto real puede diferir de la imagen que se muestra)

PREPÁRATE PARA COCINAR

Al despresurizar, no mantenga las manos o la cara por encima de la abertura de escape;

• Compruebe si la válvula de flotador cae antes de trabajar (antes de calentar, la válvula de flotador está bajada).



FUNCIÓN GENERAL

1. Encienda

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 para el producto de esta serie.

2. Después de cocinar, la olla puede entrar automáticamente en el estado de mantener caliente.

Después de cocinar, la olla puede entrar automáticamente en el mantener caliente.

estado (alguna función). y el indicador muestra "0H (0 horas), 1 H (1 hora), 2H (2 horas) ..." o "L0: 00 (0 min), L0: 01 (1 min) ..."

CONSEJOS:

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

ABRA LA TAPA DE FORMA SEGURA

1. Cortar la fuente de alimentación o quitar el enchufe de alimentación

2. Método de escape

A. Abra rápidamente la tapa (para alimentos no líquidos)

Gire la válvula de escape al lugar de escape para el escape. Algunas unidades presionan el botón de liberación de vapor "O" hasta que la válvula de flotador descienda.

B. Generalmente abra la tapa

Mantenga la olla a presión eléctrica fría de forma natural hasta que la válvula de flotador baje.

3. Abra la tapa

Gire la tapa superior en sentido antihorario con la mano izquierda, gírela hasta el límite de apertura de la tapa, levante la tapa superior con la mano derecha para abrir la tapa.

No abra la tapa antes de que la presión en la olla se haya liberado por completo, no abra la tapa con fuerza si es difícil de abrir.

No tire de la válvula de escape cuando gire la válvula de escape.

Después de cocinar alimentos fluidos (papilla y sopa), no gire la válvula de escape ni presione el botón de liberación de vapor, corte la fuente de alimentación para que se enfríe naturalmente hasta que el flotador caiga antes de abrir la tapa.

DATOS TÉCNICOS

Modelo: Quick Cook 7

Capacidad: 5.7L

Tensión: 220-240V~; 50-60Hz; 1000-1200W

Tamaño de Recipiente Interior 8.66"

Presión de trabajo: 60kPa

Temperatura de función "Keep Warm": 60°C ~ 80°C

ACCESORIOS



Cuchara

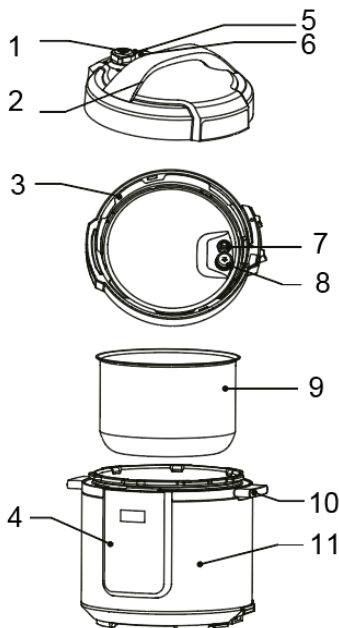


Manual



Cable de alimentación

ESTRUCTURA DEL PRODUCTO

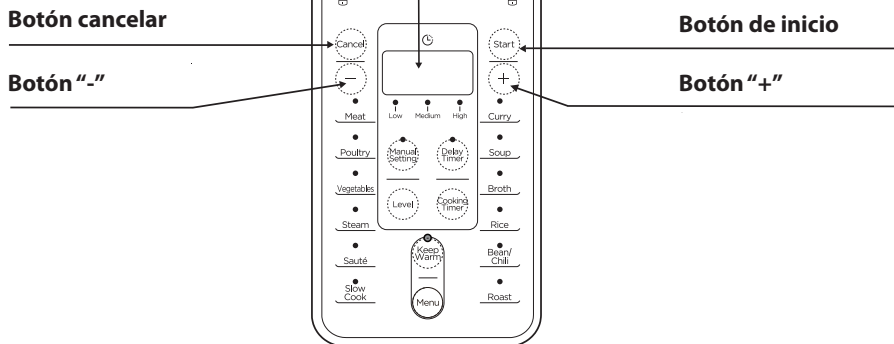


DESCRIPCIÓN

1. Mango de la válvula de escape
2. Asa de la tapa superior
3. Anillo de sello
4. Caja de control
5. Apertura de escape
6. Válvula de flotación
7. Anillo de sellado
8. Cubierta a prueba de bloques
9. Olla interior
10. Asa del cuerpo de la cocina
11. Cuerpo de cocina

OPERACIÓN

Pantalla de visualización



SELECCIÓN DE FUNCIÓN

Función	Directrices de operación
Cancelar	En cualquier estado, presione el botón "Cancelar" para cancelar el estado de trabajo y estado de espera de vuelta.
Mantener caliente	En el estado de espera, presione el botón "Mantener caliente", la luz indicadora está encendida y la pantalla digital muestra el tiempo de trabajo predeterminado. Presione el botón "Temporizador de cocción", luego presione el botón "+" o "-" para ajustar el tiempo de trabajo. Presione el botón "Inicio" para entrar en el estado de mantener caliente. La luz indicadora "Keep Warm" está encendida y la pantalla digital muestra el tiempo de trabajo predeterminado. Presione el botón "+" o "-" para ajustar el tiempo de trabajo.
Saltar	En el estado de espera, presione el botón "Menú", la luz indicadora se enciende y la pantalla digital muestra el tiempo de trabajo predeterminado. Presione el botón "Temporizador de cocción", luego presione el botón "+" o "-" para ajustar el tiempo de trabajo. Presione el botón "Inicio" para ingresar al estado de cocción. La pantalla digital comienza la cuenta regresiva tan pronto como la temperatura sube a la temperatura de trabajo. Entra en mantener caliente cuando termina de funcionar.
Asar	En el estado de espera, presione el botón "Menú", la luz indicadora se enciende y la pantalla digital muestra el tiempo de trabajo predeterminado. Presione el botón "Temporizador de cocción", luego presione el botón "+" o "-" para ajustar el tiempo de trabajo. Presione el botón "Inicio" para ingresar al estado de cocción. La pantalla digital comienza la cuenta regresiva tan pronto como la temperatura sube a la temperatura de trabajo. Entra en mantener caliente cuando termina de funcionar.

Función	Directrices de operación
Cocinar a fuego lento	En estado de espera, presione el botón de función, la luz indicadora se enciende y la pantalla digital muestra el tiempo de trabajo predeterminado. Presione el botón "Temporizador de cocción", luego presione el botón "+" o "-" para ajustar el tiempo de trabajo. Presione el botón "Inicio" para ingresar al estado de cocción. La pantalla digital inicia la cuenta atrás y la unidad entra para mantenerse caliente cuando termina de funcionar.
Carne Curry Sopa Sopa / Caldo Vapor Verduras Aves de corral Frijol / Chile Arroz Manual Configuración	En el estado de espera, presione el botón "Menú", la luz indicadora se enciende y la pantalla digital muestra el tiempo de trabajo predeterminado. Presione el botón "Temporizador de cocción", luego presione el botón "+" o "-" para ajustar el tiempo de trabajo. Presione el botón "Inicio" para ingresar al estado de cocción. La pantalla digital comienza la cuenta regresiva tan pronto como la presión sube a la presión de trabajo. Entra en mantener caliente cuando termina de funcionar.
Temporizador de retardo	Retraso de cocción: antes de que comience el programa, presione el botón "Retardo del temporizador". La pantalla muestra la hora de inicio preestablecida. Presione el botón "Cocción del temporizador", luego presione el botón "+" o "-" para ajustar el tiempo de retraso. Luego presione el botón "Temporizador de retraso" para cambiar la hora y los minutos. Presione el botón "Inicio", la unidad inicia la cuenta regresiva del tiempo de retraso. Cuando llega al final, el programa comienza a funcionar. Nota: La función Saltear, Asar, Mantener Caliente no puede configurar el temporizador de retardo.
Nivel	Antes de que comience el programa, puede presionar el botón "Nivel" para cambiar el sabor de los alimentos a "Bajo", "Medio" o "Alto".

REVISIÓN Y MANTENIMIENTO DIARIOS

Para utilizar el producto de forma segura con una vida útil más larga, revíselo y manténgalo con cuidado.

Si ocurre lo siguiente	Soluciones
<ul style="list-style-type: none"> • El cable de alimentación y el enchufe están expandidos, deformados, dañados y su color cambia. • Una parte del cable de alimentación y el enchufe están más calientes. • El cable de alimentación es flexible con fuente de alimentación discontinua. • La olla a presión eléctrica tiene un calentamiento anormal y genera mal olor. • Hay ruidos o vibraciones anormales cuando se suministra energía. 	Deje de usarlo y repárelo en el centro de reparación autorizado.
Hay polvo o suciedad en el enchufe o la toma.	Quite el polvo o la suciedad.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para evitar lesiones personales y pérdidas materiales, asegúrese de observar las siguientes precauciones de seguridad.

• Significados de las marcas:

 Significado Artículos "prohibidos"	 Prohibición general	 Prohibición de desmontaje	 Prohibición de manos húmedas
	 Prohibición de contacto	 Prohibición de rosear agua	
 Significado Elementos "prohibidos"	 Debe ser ejecutado	 Desconectar el conector de alimentación	

• El peligro causado por un uso incorrecto si se ignoran las siguientes advertencias incluye dos grados

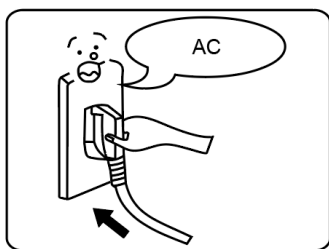
ADVERTENCIA:

Es posible que se produzcan lesiones graves o la muerte si se desobedecen los elementos que se calientan.

PRECAUCIÓN:

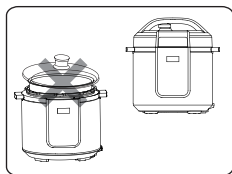
Puede causar lesiones físicas o daños a la propiedad si se desobedecen los elementos de precaución.

ADVERTENCIA:



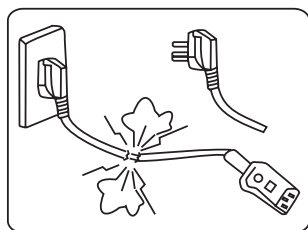
Utilice una toma de corriente correcta (consulte la etiqueta)

- No utilizar la electricidad correcta puede provocar un incendio o descarga eléctrica.
- Peligro de incendio si se adopta el enchufe defectuoso.



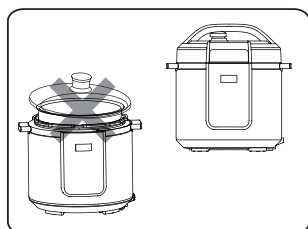
Deje de usar si el cable de alimentación está dañado

- Está estrictamente prohibido utilizar otra tapa para calentar, y en el proceso (encendido), no se permite el uso de tapa no original.
- Ya que esto puede causar descargas eléctricas o riesgos de seguridad.



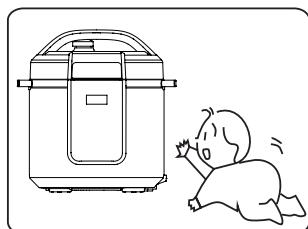
Deje de usar si el cable de alimentación está dañado

- Reemplace el cable de alimentación dañado con un cable suave especial o reemplácelo con un conjunto especial comprado al fabricante o al centro de reparación autorizado.



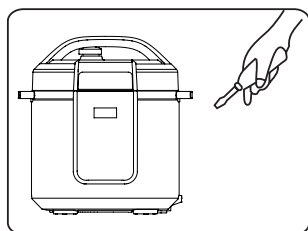
No coloque objetos extraños

- Está prohibido insertar virutas de metal, agujas y otras materias extrañas en el espacio.
- Como esto puede causar una descarga eléctrica o movimiento



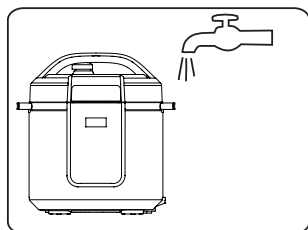
Coloque el aparato en un lugar fuera del alcance de los niños

- Coloque el aparato en un lugar fuera del alcance de los niños.
- Para evitar descargas eléctricas y escaldaduras.



Prohibida la modificación

- Se prohíbe la modificación o reparación por parte de personas no profesionales.
- La infracción puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- La reparación o sustitución de piezas se realizará en un centro de servicio designado.

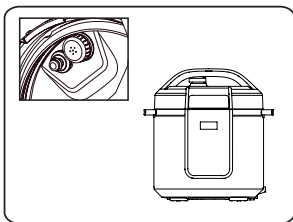


Los productos no se pueden sumergir ni rociar en agua.

- Hacerlo podría causar descargas eléctricas y cortocircuitos eléctricos.

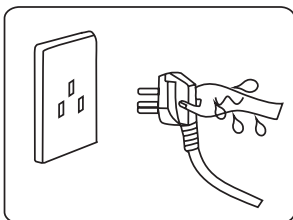
ADVERTENCIA AL ABRIR LA TAPA

Cuando la olla a presión eléctrica no funciona, no hay presión en la olla, la válvula de flotador está bajada; Cuando la olla a presión eléctrica esté funcionando, presión en la olla sube, la válvula de flotador sube; no abra la tapa con fuerza antes de que la presión se haya liberado por completo. Si le resulta difícil abrir la tapa, no la abra con fuerza, de lo contrario, podría provocar quemaduras o lesiones físicas.



Verifique periódicamente

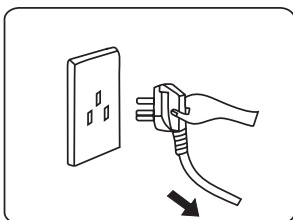
- Asegúrese de revisar periódicamente la tapa a prueba de bloqueo y el núcleo de la válvula de escape para asegurarse de que no estén bloqueados.
- No cubra la válvula de escape con un objeto pesado ni la reemplace con otro objeto.



Precaución

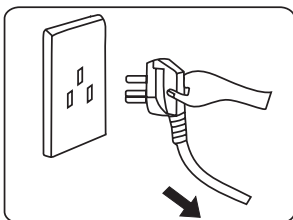
Nunca tire del enchufe con las manos mojadas.

- Para evitar descargas eléctricas.



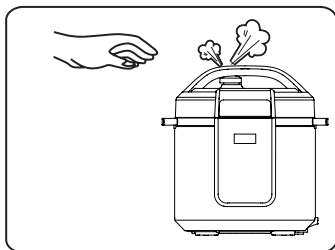
Al tirar del enchufe, debe pellizcar el enchufe

- Al tirar del enchufe, debe pellizcar el enchufe;
- No tire del cable de alimentación, de lo contrario dañará el cable y provocará una descarga eléctrica y un cortocircuito.



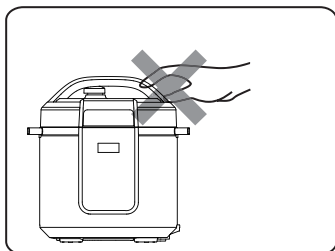
Desenchufar cuando no está en uso

- De lo contrario, puede producirse una fuga, un incendio o un fallo.



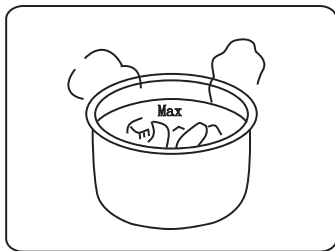
Al trabajar, nunca mueva las manos para cerrar el puerto de escape.

- Durante el proceso de cocción, nunca mueva las manos para cerrar el puerto de escape para evitar quemaduras.
- Durante la cocción, no cubra la ventilación con un paño u otros artículos.



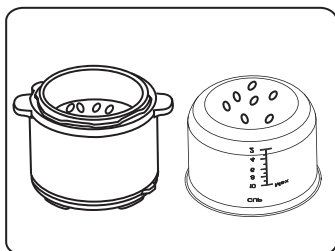
Cuando la olla esté funcionando, no toque la tapa.

- Cuando la olla está funcionando, la tapa tiene alta temperatura, no la toque;
- De lo contrario, es posible que se produzcan quemaduras.



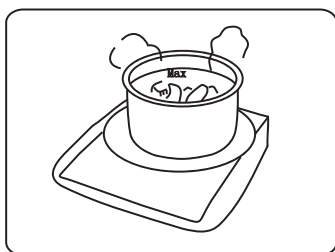
La cantidad total de comida y agua no puede exceder la escala máxima.

- La cantidad total de comida y agua no puede exceder la escala máxima; de lo contrario, la comida puede cocinarse de forma desconocida o causar un mal funcionamiento.



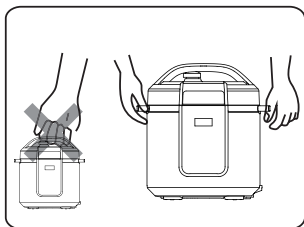
No use una olla que no sea la olla dedicada

- Cuando haya un objeto extraño en el fondo de la olla y en la superficie de la placa calefactora, retírelo antes de usarlo.
- De lo contrario, puede causar sobrecalentamiento y anomalías en el trabajo, etc.



No coloque la olla interior sobre otro aparato para calentar

- Para evitar deformaciones o averías.
- Utilice la olla interior especial.



Al mover el producto, sujete el mango del cuerpo de la olla.

- Al mover el producto, no sujete directamente el asa de la tapa para evitar que se caiga.

NO LO USE EN LAS SIGUIENTES UBICACIONES

- No lo use en lugares inestables;
- No lo use en lugares cercanos al agua y al fuego;
- No lo use cerca de paredes y muebles;
- No lo utilice en lugares expuestos a la luz solar directa ni a salpicaduras de aceite.
- No se acerque a la estufa para evitar el fuego.

ENTORNO PARA ALMACENAR EL PRODUCTO

- Limpie periódicamente la olla y elimine el aceite y la suciedad si se almacena en la mesa.
- Coloque la olla a presión eléctrica a 30 cm de otros electrodomésticos de cocina.

LIMPIAR DESPUES DE USAR

1. Limpiar después de cada uso.
2. Antes de la limpieza y el mantenimiento, desenchufe el cable de alimentación hasta que el producto se enfríe.
3. Quite la tapa y la olla interior, limpie primero con detergente, luego enjuague bien con agua y seque con un paño suave.
4. Limpie el lado interno de la tapa con agua, el anillo de sello, la cubierta a prueba de bloqueos, el núcleo de la válvula de escape y la válvula de flotador se pueden quitar para lavar, instalarlos oportuna y correctamente después del lavado, y luego secar el lado interno de la tapa con un paño.
5. Limpie el cuerpo de la olla con un trapo, y está prohibido remojar el cuerpo de la olla en agua o rociarlo con agua.

SOLUCIÓN A PROBLEMAS

Cuando ocurra lo siguiente, no es la falla de la cocina, por favor revísela cuidadosamente una vez antes de enviarla a reparar.

Problema	Razón	Solución
1- Difícil de cerrar la tapa	Anillo de sellado no instalado correctamente	Coloque bien el anillo de sellado
	La válvula flotante sujeta la varilla de empuje	Empuje ligeramente la varilla de empuje
2- Difícil de abrir la tapa	Válvula de flotador en posición emergente	Presione la válvula de flotador ligeramente con un palillo.
	Existe presión dentro de la olla	Abra la tapa después de que la presión se haya liberado por completo.
3- Fugas de vapor por la tapa	Anillo de sellado instalado incorrectamente	Instale el anillo de sellado según sea necesario
	Restos de comida adheridos al anillo de sellado	Limpia el anillo de sellado
	Anillo de sellado dañado	Reemplace el anillo de sellado
	La tapa no está cerrada correctamente	Cerrar la tapa correctamente
4- Fugas de vapor de la válvula de flotador	Restos de comida en la junta de la válvula de flotador	Limpia la junta de la válvula de flotador
	Junta de la válvula de flotador desgastada	Reemplace la junta de la válvula de flotador
5- La válvula de flotador no puede subir	Muy poca comida y agua en la olla interior	Agrega agua y comida según la receta.
	Fugas de vapor por la tapa o la válvula de escape	Enviar al centro de servicio para su reparación.
6- Sale vapor de la válvula de escape sin parar	Válvula de escape no en posición de sellado	Gire la válvula de escape a la posición de sellado
	El control de presión falla	Enviar al centro de servicio para su reparación.
7- El indicador de encendido no se enciende	Toma de corriente mal contacto	Comprueba la toma de corriente
8- La pantalla de visualización muestra E1	Fallo del sensor de fondo	Enviar al centro de servicio para su reparación.
8- La pantalla de visualización muestra E2		

Problema	Razón	Solución
8- La olla de la pantalla de visualización muestra C1	Alta temperatura porque no hay agua en la olla interior.	Agregue agua según el requisito
	Alta temperatura porque no hay agua en la olla interior.	Pon la olla interior correctamente
8- La pantalla de visualización muestra E8	Fallo del interruptor de presión	Enviar al centro de servicio para su reparación.
9- La pantalla de visualización muestra E8	Muy poca agua	Una vez finalizado el ciclo de cocción, deje la tapa puesta durante 5 minutos más.
	Tapa abierta prematuramente	
10- Arroz demasiado blando	Demasiada agua	Reducir el agua en consecuencia.

Si la falla no se elimina después de la verificación anterior, comuníquese con nuestro centro de servicio autorizado para su reparación.

OLLA A PRESIÓN

Modelo: Quick Cook 7

220-240V~; 50-60Hz; 1000-1200W

Hecho en China

DATOS Y ESPECIFICACIONES SUJETOS A MODIFICACIÓN SIN AVISO PREVIO

Nota: Depende de la región, ver etiqueta sobre producto

DISTRIBUTED BY

Argentina: Importa, distribuye y garantiza Someco Electronics S.A. CUIT: 30-70217915-3

Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH) - CABA - República Argentina Tel.: (54-11) 4655-3333

Chile: Importa, distribuye y garantiza - Electronica Megatel SA (Someco Andina),

Porvenir 140, Santiago Centro - Chile - contacto@somecoandina.cl

CONTACTO DE SERVICIO TÉCNICO

En Argentina

SOMECO ELECTRONICS S.A.
Servicio Técnico Central
Boulogne Sur Mer 61
(B1766FXA) La Tablada
e-mail: service@someco.com.ar
Tel.: 0800-333-8274
(5411) 7078-1080

En Chile

ELECTRONICA MEGATEL S.A.
Porvenir 140
Santiago Centro - Chile
Tel.: (56) 2-26350453
e-mail: contacto@somecoandina.cl

SOMECO ANDINA S.A.
Manzana 17 galpón 24
Recinto Amurallado
Tel.: (56) 572 724154
e-mail: contacto@somecoandina.cl

 ***BLAUPUNKT***

