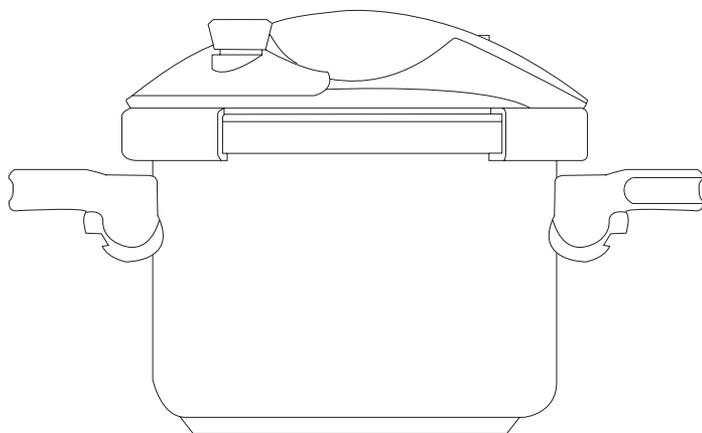


OLLA A PRESIÓN

NANTES 6 LTS | 9 LTS

SAP: 13459 | 14550



CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto KITCHEN CENTER.

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: _____ Número _____

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo vía mail, teléfono o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

	600 411 77 00		WhatsApp +[569] 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

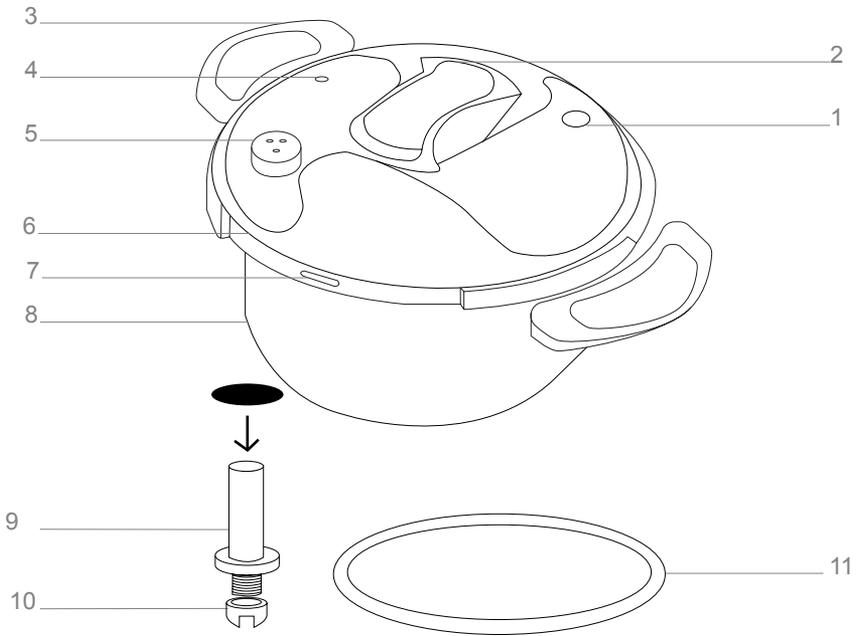
El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

KITCHEN CENTER S.P.A.

CONTENIDO

PARTES Y PIEZAS	04
USO HABITUAL	05
INSTRUCCIONES DE USO	08
GUIA DE COCINA	11
LIMPIEZA Y CUIDADOS	12
MANTENIMIENTO	13
PROBLEMAS Y SOLUCIONES	14
PÓLIZA DE GARANTÍA	15

PARTES Y PIEZAS



1. Indicador de nivel de presión
2. Manilla de la tapa
3. Asa de la olla
4. Válvula de seguridad
5. Regulador de presión
6. Tapa
7. Ventana de seguridad
8. Cuerpo de la olla
9. Ducto de ventilación
10. Tornillo de bloqueo
11. Sello de presión gasket para tapa

PRECAUCIONES ANTES DE SU PRIMER USO

- No permita que los niños se acerquen a la olla a presión cuando esté en uso.
- Este producto solo puede ser operado por niños de 8 años o más, por personas con deficiencias mentales o físicas y por personas sin conocimiento o experiencia en el uso de este aparato, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre su funcionamiento seguro, y como resultado tener una comprensión clara de todos los riesgos relacionados. Los niños sin supervisión nunca deben limpiar o cuidar este aparato.
- Mueva la olla a presión en uso con el mayor cuidado posible. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos y si es necesario usar guantes.
- No use la olla a presión para un propósito diferente al que está destinado.
- Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de aplicar calor. Consulte las “Instrucciones de uso”.
- Nunca fuerce para abrir la olla a presión. No abra antes de asegurarse de que su presión interna haya caído completamente. ver “Instrucciones de uso”
- Nunca use su olla a presión sin agregar agua, esto podría dañarla seriamente.
- No ubique la olla a presión dentro de un horno caliente.
- No llene la olla más allá de 2/3 de su capacidad.
- Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras deshidratadas, no llene la olla a más de la mitad de su capacidad.
- Algunos vegetales, incluidos los guisantes, los frijoles y las verduras y frutas secas, deben limpiarse con agua antes de cocinarlos. Los platos que generan espuma mientras se cocinan deben primero hervirse en una olla sin la tapa, luego colar y solo luego cocinar en olla a presión.
- Use la (s) fuente (s) de calor apropiada (s) de acuerdo con las instrucciones de uso.
- Después de cocinar carne con piel que puede hincharse bajo el efecto de la presión, no pinche la carne mientras la piel está hinchada.
- Cuando cocine alimentos pastosos, agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar la expulsión de alimentos.
- Antes de cada uso, verifique que las válvulas no estén obstruidas. Vea las instrucciones de uso.
- Nunca use la olla a presión en su modo presurizado para freír alimentos en forma profunda o superficial.
- No manipule ninguno de los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento especificadas en las instrucciones de uso.
- Utilice únicamente piezas de repuesto del fabricante de acuerdo con el modelo correspondiente. En particular, use un cuerpo y una tapa del mismo fabricante que se indique que son compatibles.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- La olla a presión es solo para uso doméstico y no está permitido otro uso. Mantenga la olla alejada de los niños y de los usuarios sin experiencia en estos productos.
- No toque la superficie metálica, esta puede llegar a alta temperatura.
- El punto de ebullición de la olla a presión es inferior a 120 grados centígrados y puede producir gran cantidad de vapor, agua, sopa y jarabe, etc.
- No utilice la olla a presión para cocinar jugo de manzana, trigo, frijoles, etc., Estos pueden hacer muchas burbujas y puede bloquear la válvula. Evite cocinar este tipo de alimentos.
- Mantenga el regulador, la válvula de seguridad, sello de presión gasket, la válvula de parada, la tapa y el cuerpo secos.
- No ponga líquidos carbonatados directamente en la olla al cocinar (figura 2), no llene en exceso con aceite y/o vino. (figura 3).



Fig. 2



Fig. 3

- Asegúrese de cocinar en una encimera estable. Cuando se está cocinando en una encimera a gas, la llama de fuego no debe tocar la pared del cuerpo de la olla (figura 4). Cuando se cocine en una encimera eléctrica, el diámetro del plato debe ser más pequeño que el de la olla (figura 5).

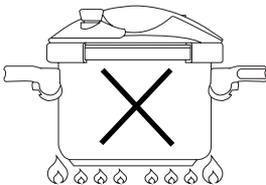


Fig. 4

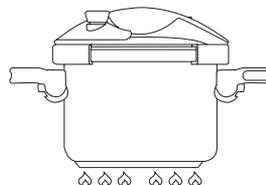


Fig. 5

- No utilice la olla a presión para freír y cocinar en seco, esto podría provocar daños y reducción de la vida útil del producto.
- Si el vapor se emite desde la válvula de seguridad o desde la ventana de seguridad, retire de el fuego inmediatamente. No usar hasta que se resuelva el problema.

- Tenga cuidado al mover la olla a presión llena de líquidos calientes en su interior. Ubique suavemente sobre la superficie plana. Evitar tirar, golpear y dejar caer.
- Nunca cubra la válvula del regulador. (figura 6)

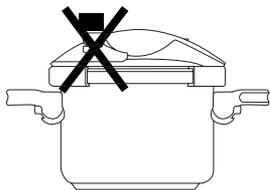


Fig. 6

- Al cocinar alimentos o agua esto no debe exceder de 2/3 del volumen (figura 7). Para cocinar arroz, vegetales y frijoles no exceder de 1/3.
- En cualquier caso, llene la olla al menos hasta 1/4 de volumen (figura 8)



Fig. 7

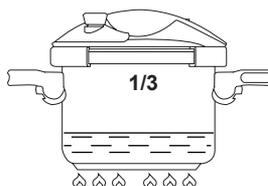


Fig. 8

- Nunca abra la tapa cuando haya presión dentro.
- Nunca caliente la olla cuando la tapa no esté en la dirección correcta.
- Evite conservar sal, vinagre, azúcar o agua de cocción durante mucho tiempo.
- Limpie siempre la olla después de usarla y manténgala seca.
- Revise cada parte de la olla a presión antes de usarla para evitar accidentes.
- Descongelar los alimentos congelados antes de cocinarlos. Lave los alimentos secos por adelantado.
- Baje la fuente de calor si el agua se desborda de la olla.

INSTRUCCIONES DE USO

- Lea el manual de instrucciones cuidadosamente antes del primer uso por seguridad.
1. Llene la olla a presión con la mitad de su capacidad de agua y cierre la tapa para calentar hasta que el vapor salga de la válvula de control.
 2. Retire la olla a presión de la encimera y déjela cerrada durante unos 10 minutos para sacar el olor de la olla nueva.
 3. Cuando la olla se enfríe, abra la tapade la olla ,mueva el agua y luego lave y seque la olla.
 4. Asegúrese de que el tubo de ventilación no esté bloqueado. Si hay un atasco, utilice algo pequeño para limpiarlo. Asegúrese de que la válvula de seguridad esté limpia. El sello de presión gasket debe instalarse en la posición correcta.
 5. La olla debe llenarse con al menos 1/4 de agua u otros líquidos para hacer vapor al usar la olla a presión. La comida o el agua no pueden exceder los 2/3 volúmenes de la olla. Si la comida hace vapor fácilmente, el alimento no puede exceder de 1/2 volumen.
 6. Ponga la tapa sobre el cuerpo de la olla y enrosque la perilla con la flecha, en este momento s e emitirá un sonido, esto significa que la tapa está totalmente cerrada. Si es necesario, use la mano para empujar y ayudar a cerrar y abrir la tapa.

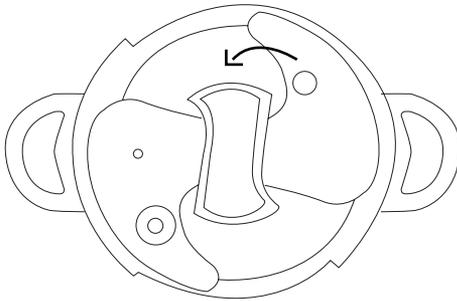


Fig. 9

7. No deje la olla a presión desatendida mientras se encuentra en funcionamiento.
8. Por razones de seguridad, siga las reglas anteriores en caso de que los líquidos se vaporicen para quemar y bloquear la válvula de seguridad.
9. Cuando termine la cocción, apague la encimera y la válvula de control dejará de emitir el vapor (este también es el tiempo de cocción)

Consejos

1. Para hacer que la temperatura aumente inmediatamente, use fuego fuerte.
2. Para calentar y hacer que la válvula de control funcione, la llama o el fuego no debería ser demasiado fuerte. Después de calentar por un tiempo comenzará a salir un poco de vapor de la válvula de control, esto es normal. Si la válvula de control funciona en condiciones normales, no debe salir vapor.
3. Cuando la válvula de control tenga vapor y funcione (calcule el tiempo de calentamiento ahora), baje el nivel de calor de la encimera a uno más bajo para ahorrar energía durante la cocción.
4. Si la válvula de control deja de emitir vapor durante la cocción, suba el nivel de calor. Si la válvula de control emite el vapor rápidamente, reduzca el nivel de calor.

Enfriamiento

1. Enfriamiento instantáneo: Para reducir la temperatura y la presión al instante, puede presionar el botón para hacer que la válvula de control libere vapor o poner la olla en agua fría para enfriarla. Luego puede girar el botón en sentido antihorario para abrir la tapa.
2. Enfriamiento normal: Después de cocinar, retire la olla de la encimera y deje que se enfríe hasta llegar a temperatura ambiente.

Como abrir la olla a presión

1. Por favor, opere con cuidado y será preferible usar guantes para evitar quemarse.
2. Una vez que la olla a presión se enfríe y llegue a temperatura ambiente, gire el botón en sentido antihorario y abra la tapa.
3. Agite ligeramente la olla para equilibrar la diferencia en el interior. Especialmente cuando cocina papilla o cualquier otro alimento pegajoso.
4. No gire el botón a la fuerza, esta acción debe ser lentamente para evitar que surja cualquier accidente.
5. No abra la tapa con excesiva fuerza.

Utilización de la guía

Utilícela en los siguientes casos:

- Utilízela si hay vapor de alrededor de la zona, la válvula de control no puede funcionar.
- Utilícela en caso que la tapa no esté correctamente bloqueada, verifique y vuelva a cerrarla de la manera correcta.
- El sello de presión gasket fue instalado incorrectamente o fue tiene daño. Verifique el sello y póngala en la posición correcta o reemplace una nueva.
- El sello de presión gasket se debe reemplazar una vez cada uno o dos años. Si hay daños, grietas o arrugas, reemplácelos inmediatamente.
- Atención: Nunca utilice sustituto cuando reemplace los componentes. por favor, póngase en contacto con el proveedor original de inmediato.

GUIA DE COCINA

- El tiempo de cocción se calcula a partir de la válvula de control que emite vapor normalmente. Este estará restringido por la cantidad de alimentos, la temperatura y la fuerte de calor, por lo que el tiempo es solo para su referencia.

Tipo de Alimentos	Tiempo Cocción (min)	Comentarios
Sopas		
Sopa de frijol	10 - 20	Los frijoles se hinchan en agua, por lo que se recomienda remojarlos en agua limpia antes de cocinarlos. Llene la olla 1/2 de su volumen cuando cocine bajo presión
Sopa de goulash	15 - 20	
Sopa de verduras	4 - 8	
Sopa de repollo	15	
Sopa de tomate	4 - 8	
Sopa de pollo	15 - 20	
Sopa de pescado	6 - 8	
Sopa de papas	6 - 8	
Verduras		
Bruselas	4	Para los vegetales que producen espuma mientras se cocinan, comience a cocinarlos de manera tradicional (sin la presión generada) y luego retire la espuma.
Remolacha	20 - 25	
Guisantes verdes	3 - 5	Cuanto más pequeñas son las piezas, más corto es el tiempo de cocción. Si desea que sus verduras estén más crujientes, reduzca el tiempo de cocción. Recomendamos cocinar verduras al vapor (el nivel de agua indica la cantidad mínima en la escala de medición interna).
Coliflor	3 - 5	
Repollo	8 - 10	
Zanahorias	3 - 7	
Papas	10	

Tipo de Alimentos	Tiempo Cocción (min)	Comentarios
Carnes Codillo de cerdo	30 - 40	La carne se debe freír primero en la olla con la tapa cerrada. A continuación, vierta agua (stock) en él. Las porciones grandes se pueden cortar en pedazos más pequeños.
Estofado	15 - 25	
Chuleta de cerdo	10 - 12	
Pollo entero	20 - 25	
Lenguas de ternera	10 - 15	
Ternera asada	20 - 25	
Cordero asado	25 - 30	
Cerdo asado	20 - 30	
Carne asada	40 - 50	
Muslo de pavo	25 - 35	
Carne hervida	35 - 45	
Costillas	10 -12	
Pescados Pescado entero	4	
Estofado pescado	4 - 8	
Filete de pescado	3	

LIMPIEZA Y CUIDADO

Cuerpo de la olla:

- Use detergente para limpiar las áreas sucias.
- Secar la olla.
- No toque el cuerpo de la olla directamente con herramientas de metal.
- No deje que la olla toque metales relacionados con el hierro.

Sello de presión gasket:

- Use detergente para limpiar las impurezas en la tapa.
- Secar el sello totalmente.
- Instale el sello en la posición correcta.
- Use detergente o agua para lavarlo después de usarla. Después de secar el sello, ubíquela en la posición correcta en la tapa y manténgala plana.
- Reemplace la junta original después de un largo tiempo de uso.

Regulador, tubo de ventilación, válvula de seguridad:

- Si el regulador, la tubería de ventilación y la válvula de seguridad están atascados por alimentos residuales u otras materias, use un palo pequeño para limpiar y asegúrese de que el agua pueda pasar con fluidez. Asegúrese de que la tuerca de la abrazadera sea flexible o no, si es flexible, vuelva a ensamblarla.
- Limpie la válvula del regulador después de cada uso. Destornille la tuerca para asegurarse de que el tubo de ventilación baje, de modo que se pueda sacar el regulador. Deje de abrir la válvula también necesita limpiar a tiempo. Es fácil de desatornillar de la tapa para limpiar, después de terminar la limpieza, atornille la válvula de manera original. No solo limpie sino que también necesita verificar si la válvula puede caer libremente o no.
- La válvula de seguridad debe limpiarse regularmente, mientras que para la limpieza se puede desmontar de la tapa e instalar. Antes de su uso hay que invertir la tapa para inspeccionar si la tapa roja puede caer libremente o no.

Interior de la olla:

- Se recomienda utilizar utensilios de madera o silicona.
- Si quedaron restos quemados dentro de la olla y están lo suficientemente pegajosas, deje la olla al sol para que se seque, luego sumérgala en el aceite por completo y luego sumérgala en agua caliente durante un rato y retire las materias quemadas. No utilice herramientas afiladas para sacarlas.

Tapa de la olla:

- No lavar la tapa de la olla en el lavavajillas.
- Coloque aceite comestible en el sello de presión para prolongar la vida útil y mejorar el rendimiento.
- No cierre la tapa después de usarla o la junta no funcionará.

MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS

- No intente desmontar ni reparar el producto usted mismo, ya que esto puede ser peligroso.

RECOMENDACIONES

- Para cualquier actividad de cuidado o mantenimiento no indicado en este manual consulte a nuestro servicio de asistencia técnica.

	600 411 77 00		WhatsApp +[569] 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problema	Causa	Solución
Luego de calentarse un rato, el regulador emite un sonido, pero no sale vapor.	<ul style="list-style-type: none"> • El regulador está bloqueado. • Los alimentos permanecen en la zona de Ventilación. • Cocción seca. • La cocina se apagó. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el bloqueo del regulador. • Retirar alimentos de la válvula con una aguja. • Apaguey ponga la olla en posición plana y deje que la válvula de control se incline para liberar la presión, luego abra la tapa para verificar. • Ponga la olla en una superficie plana.
La válvula de seguridad emite vapor.	<ul style="list-style-type: none"> • El orificio del ventilador está bloqueado. • Hay mucha comida dentro. • La llama es demasiado fuerte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el bloqueo del regulador. • Retire una parte de la comida. • Use fuego medio para calentar, ajuste la válvula de control y elija la presión adecuada.
Emisiones de vapor de alrededor del área.	<ul style="list-style-type: none"> • La válvula de control y la válvula de seguridad no funcionan. • El sello fue puesto incorrectamente. • El sello fue destruido. • El sello no está limpio. • La tapa no está completamente sellada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirar con aguja. • Ponga el sello en la posición correcta. • Reemplace por un nuevo sello. • Limpie el sello. • Selle la tapa correctamente

POLIZA DE GARANTÍA

Esta sección explica la póliza de garantía de este producto y como hacerla efectiva.

ALCANCE DE LA GARANTÍA

Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada Kitchen Center S.p.A.

OBJETO DE LA GARANTÍA

Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto de este manual de uso por un periodo de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto. Esto en conformidad con la Ley no 19.496.

Kitchen Center reparará fallas causadas por defectos de la fabricación, calidad de materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso al que está destinado, por un periodo de 1 año desde la fecha de adquisición. Esto en conformidad con la

PERÍODOS DE GARANTÍA

Los periodos de garantía mencionados, inician en la fecha de adquisición del producto según aparece indicado en la boleta, factura o acta de recepción, y expira en el aniversario respectivo.

Estos periodos de garantía no son renovables, ni prorrogables debido a reparaciones efectuadas, sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 19.496, por el artículo 41.

COSTO DE LAS REPARACIONES POR GARANTÍA

El servicio de reparación es proporcionado en forma gratuita, incluyendo la mano de obra y el valor de los repuestos, materiales, partes, piezas averiadas, componentes que presenten defectos de fabricación y problemas de calidad, siempre y cuando:

El deterioro no sea por hechos imputables al cliente, y/o terceros.

La solicitud sea canalizada a través de nuestro SAT.

El servicio de reparación domiciliaria, excluye el costo del desplazamiento del técnico SAT. Este costo se cobra al cliente.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Queda excluido de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del cliente el costo total de la reparación en los siguientes casos:

Averías producidas por mal uso del producto o negligencia por parte del cliente y/o terceros.

Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a condiciones meteorológicas adversas.

Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y/o mantenimiento inadecuado.

Defectos derivados de manipulación, corte y/o instalación de forma no adecuada.

Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.

Daños ocasionados por la acumulación de sustancias residuales por el uso del producto.

Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, y/o limpia hornos que dañan el esmalte.

Manipulación, reparación o instalación por persona no autorizada o servicios

COMO HACER EFECTIVA ESTA GARANTÍA

Para hacer efectiva esta garantía el cliente debe:

Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.

Presentar el comprobante de adquisición:

Para productos comprados: la boleta o factura original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) con el número de la misma legible, o simplemente el número que usted escribió correctamente en la primera hoja de este manual.

Para productos adquiridos con acta de recepción: el original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) del acta con la fecha y la descripción de la obra nueva legibles.

Dar acceso a los técnicos SAT o del servicio técnico autorizado:

Para servicio domiciliario, será responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios que posibiliten el acceso para efectuar la reparación.

Para entrega del producto en nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT, en la tienda en que lo compró o en el servicio técnico autorizado indicado por SAT, será responsabilidad del cliente llevar el producto a dicho lugar.



WWW.KITCHENCENTER.CL