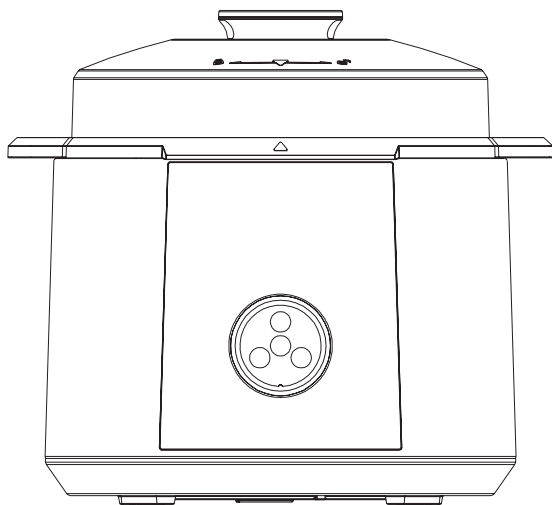


OLLA A PRESIÓN ELÉCTRICA

APOLO

SAP: 13596



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 +56 9 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

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	04
PARTES Y PIEZAS	06
INSTRUCCIONES DE USO	07
GUÍA DE COCINA	14
ADVERTENCIAS DE USO	20
LIMPIEZA Y CUIDADOS	23
MANTENIMIENTO	24
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	25
PÓLIZA DE GARANTÍA	28

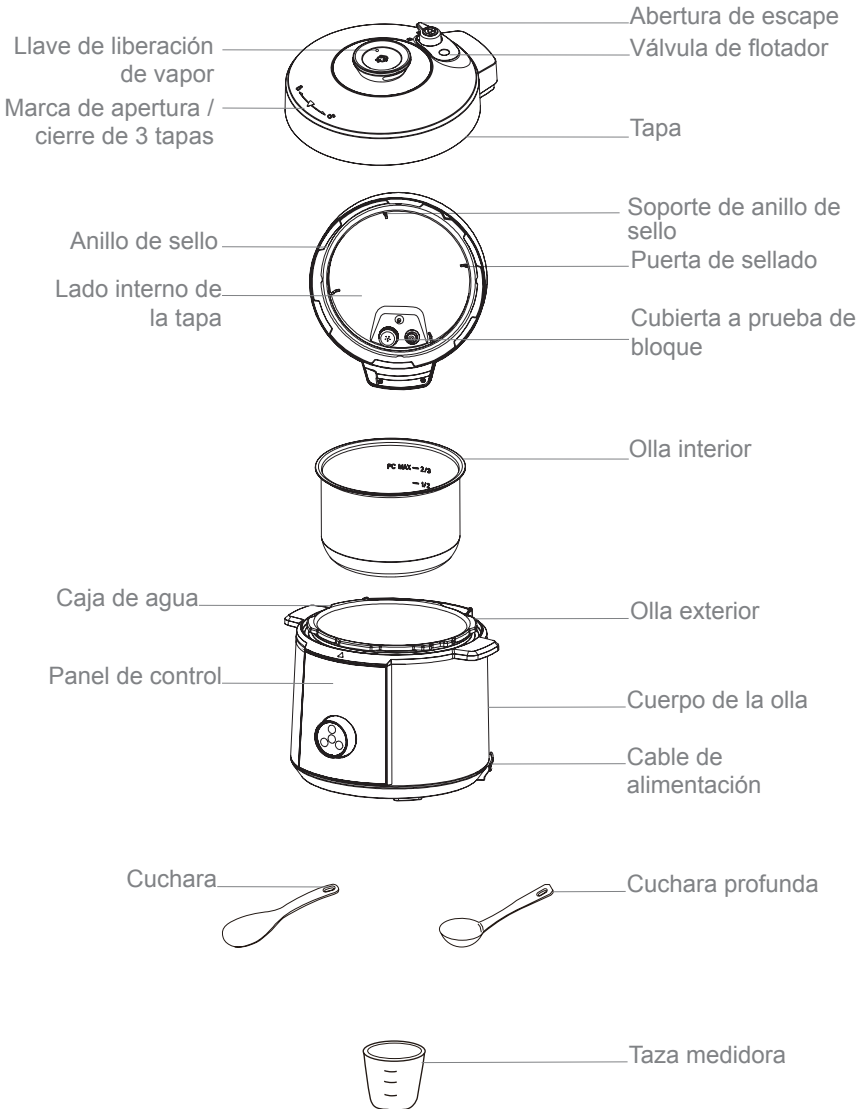
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea atentamente todas las instrucciones antes de operar el aparato por primera vez y guárdelo para futuras referencias.

- *Este aparato es solo para uso doméstico. No utilizar al aire libre.*
- *Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del artefacto por parte de una persona responsable de su seguridad.*
- *Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños; Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.*
- *No permita que los niños se acerquen a la olla a presión cuando esté en uso.*
- *Este electrodoméstico está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, como: -Mantener áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -casas agrícolas; -por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.*
- *Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.*
- *Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo, mantenerlo o reubicarlo y cuando no esté en uso.*
- *No sumerja ninguna parte del aparato en agua u otro líquido.*
- *El regulador de presión que permite el escape de vapor debe verificarse regularmente para asegurarse de que no estén bloqueados.*
- *El recipiente no debe abrirse hasta que la presión haya disminuyó lo suficiente.*
- *La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después del uso, no tocar.*
- *Advertencia: evite derrames en el conector.*
- *Advertencia: El mal uso puede causar posibles lesiones.*
- *El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.*
- *No coloque la olla a presión en un horno caliente.*

- *calientes. Use las manijas y las perillas. Si es necesario, use protección.*
- *No use la olla a presión para un propósito que no sea para el que está destinado.*
- *Este aparato cocina bajo presión. Pueden producirse escaldaduras por el uso inapropiado de la olla a presión. Asegúrese de que la cocina esté bien cerrada antes de aplicar calor, consulte las “instrucciones de uso”.*
- *Nunca fuerce la apertura de la olla a presión. No abra antes de asegurarse de que su presión interna haya caído por completo. Consulte las “instrucciones de uso”.*
- *Nunca use su olla a presión sin agregar agua o comida, esto la dañaría seriamente.*
- *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.*
- *Use la (s) fuente (s) de calor apropiada (s) de acuerdo con las instrucciones de uso.*
- *Después de cocinar carne con una piel (por ejemplo, lengua de buey) que puede hincharse bajo el efecto de la presión, no pinche la carne que tiene la piel hinchada; usted podría ser escaldado.*
- *Al cocinar 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. Consulte las instrucciones de uso.*
- *Nunca use la olla a presión en su modo presurizado para freír alimentos a baja o poca profundidad.*
- *No manipule ninguno de los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento especificadas en las instrucciones de uso.*
- *Utilice solo piezas de repuesto del fabricante de acuerdo con el modelo correspondiente. En particular, use un cuerpo y una tapa del mismo fabricante indicado como compatible.*

PARTES Y PIEZAS



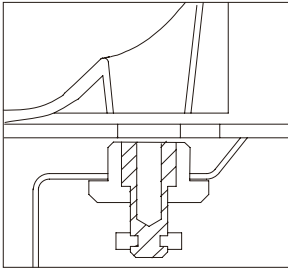
INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL PRIMER USO

Estructura

Diagrama de la estructura de la válvula flotante.

- Confirme que la válvula de flotador, la cubierta a prueba de bloque y el anillo de sello estén instalados correctamente antes de usar cada vez.
- Antes de colocar la olla interna en la olla cada vez, retire la suciedad y el agua del lado externo de la olla interna y del lado interno de la olla externa.
- Mueva el producto con el mango del cuerpo de la cocina.
- Retire el agua de la cubierta de la carcasa con un paño.



Nota:

Válvula de escape:

- Saque 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 flotación de la tapa con un cepillo y un paño al menos una vez al mes.

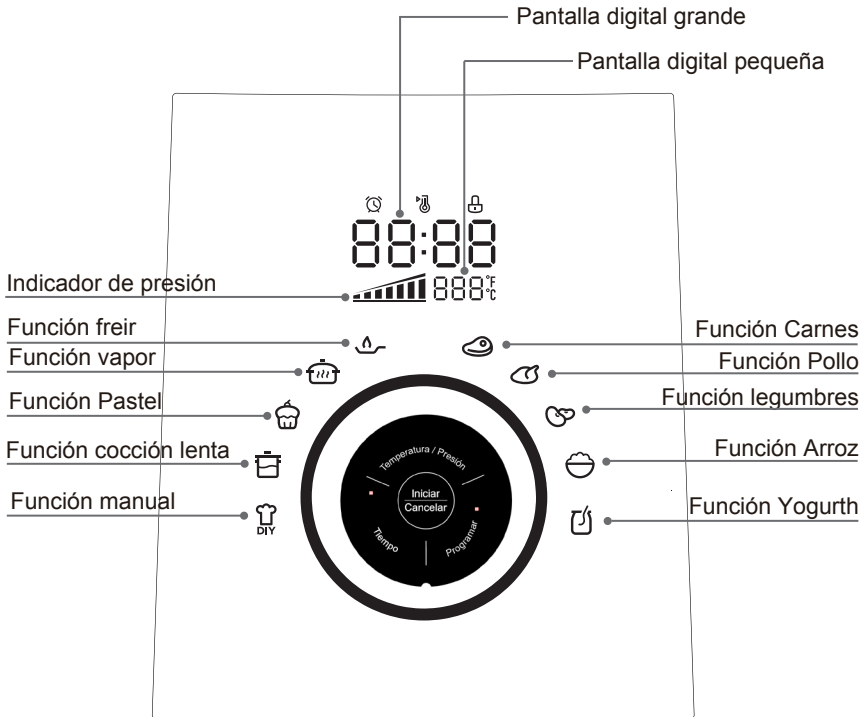
Puerta de sellado:

- elimine el aceite y la suciedad de la puerta de sellado con detergente y cepillo. El aceite y la suciedad que quedan pueden aparecer en color amarillento. Después del lavado, puede recuperarse al color original como el acero inoxidable. Se sugiere limpiar la compuerta de sellado una vez cada 2 meses.

Caja de agua:

- después de cocinar, el vapor puede permanecer en la caja de agua de la olla externa como agua. El agua en la caja debe eliminarse para evitar malos olores, límpiela con un paño limpio

PANEL DE CONTROL



Nota:

El tiempo máximo de conteo es de 10:00 minutos, una vez transcurrido este tiempo la batidora se apagará automáticamente. Para continuar con la batidora en funcionamiento debe girar nuevamente el mando a la posición '0' para restablecer el temporizador de cuenta ascendente y continuar la mezcla.

Mantenimiento de la presión o ajuste del tiempo de cocción:

- Primero, gire la perilla para seleccionar la función requerida, luego presione la tecla “Tiempo”, y luego ajuste el tiempo de mantenimiento de presión requerido o el tiempo de cocción girando la perilla.

Ajuste de presión o temperatura:

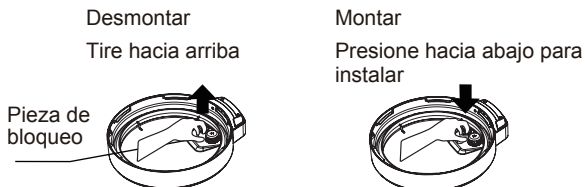
- Primero, gire la perilla para seleccionar la función deseada, luego presione la tecla “Temp / Pressure”, y luego ajuste la presión o temperatura de cocción girando la perilla.

Ajuste del temporizador:

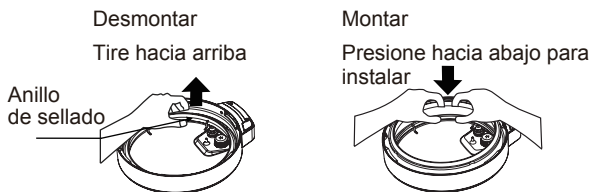
- Primero, gire la perilla para seleccionar la función requerida, luego presione la tecla “Preset” y luego ajuste el tiempo requerido girando la perilla.

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

- 1. Verifique si el anillo de sello y la cubierta a prueba de bloque están instalados correctamente en la cubierta superior antes de usar cada vez.
- 2. Después del uso, limpie el anillo de sello 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 distorsionado puede influir en el anillo de sello y en el efecto de presión.
- 2. No use el anillo de sellado dañado, reemplácelo en la oficina de reparación autorizada.



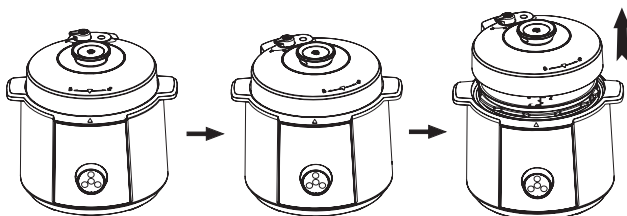
INSTRUCCIONES DE USO

1. Abra la tapa correctamente.

- Sosteniendo el asa de la tapa con la mano, gire aproximadamente 30 grados en sentido antihorario hasta que la tapa gire en sentido antihorario hasta la posición abierta y levante la tapa para abrirla.

2 Compruebe si las partes y accesorios de la tapa están bien instalados

- Compruebe si la válvula flotante y la válvula de escape están atascadas, confirme si el anillo de sellado y la cubierta a prueba de bloque están bien instalados.

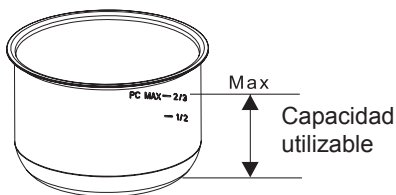


3. Saque la olla interior, ponga los alimentos y el agua en la olla interior.

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

4. Poner la olla interior en la olla

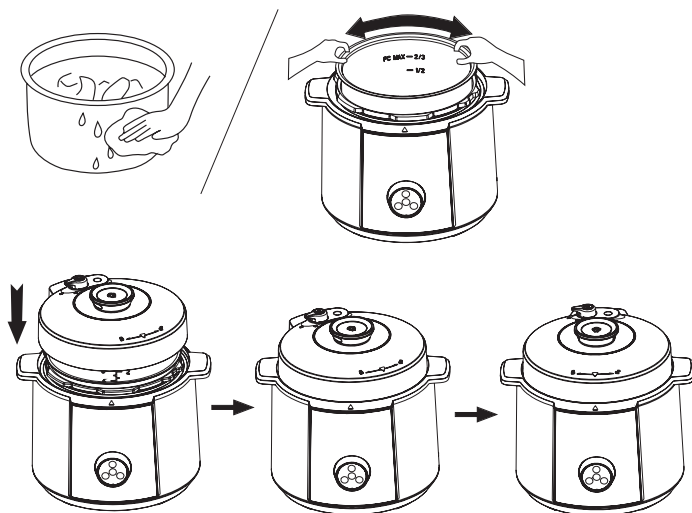
- Limpie para limpiar la superficie externa de la olla interna, no se permiten objetos extraños y agua en la superficie interna de la olla a presión eléctrica.
- Gire la olla interior a izquierda y derecha para garantizar un buen contacto con la placa calefactora.



5. Cierre la tapa de forma segura • Antes de cerrar la tapa, verifique si el anillo de sellado está bien instalado.

- Sujete el asa de la cubierta superior, apunte la marca "▼" en el borde de la cubierta superior apuntando a la marca "▲" en el borde de la cubierta de la carcasa, coloque la cubierta superior horizontalmente en el cuerpo de la cocina, gire

apunte el Marca “▼” en el borde de la cubierta de la carcasa en la marca “▲” en la tapa.

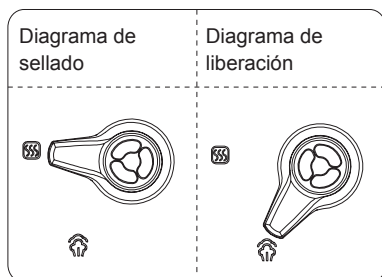


6. Instalar de manera correcta la válvula de escape.

- 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. cuando esté agotando, no mantenga las manos o la cara sobre la abertura del escape.

- Compruebe si la válvula del flotador cae antes de trabajar (antes de calentar, la válvula del flotador está abajo).



SELECCION DE FUNCIONES

1. Prepárese para cocinar de acuerdo con el método indicado en la anterior.



2. Encienda

En el modo de espera, gire la perilla grande al icono de menú requerido.

3. Seleccione la función requerida

Seleccione la función requerida y presione la tecla “Iniciar / Cancelar” para comenzar a cocinar.

4. Cuando deba cancelarse el proceso de cocción actual, presione y mantenga presionada la tecla “Iniciar / Cancelar” 2S para regresar al modo de espera.


Una vez completada la cocción, con la excepción de las funciones “” y “” que ingresan al modo de espera, el resto de las funciones entrarán en el modo mantener caliente.

Recomendaciones

- En cualquier estado, mantenga presionado el botón “Inicio / Cancelar” durante dos segundos para cancelar el estado de trabajo actual y volver al estado de espera.
- Cuando la cocina 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, agite la tapa para dejar caer la olla interna en el cuerpo de la cocina y luego retire la tapa.

Liberar presión en uno de los siguientes enfoques.

Lanzamiento rápido:

- Presione la tecla "Liberación de vapor"  en la manija de la tapa para dejar salir vapor hasta que la válvula del flotador caiga.
- *Precaución:*
- *Por favor, mantenga las manos y la cara alejadas del orificio en la parte superior de la válvula de escape cuando utilice la liberación rápida. El vapor que escapa está muy caliente y puede causar escaldaduras.*
- Nunca tire de la válvula de escape cuando esté dejando salir vapor.
- Tenga en cuenta que Quick Release no es adecuado para alimentos en grandes cantidades de líquido o con alto contenido de almidón (por ejemplo, gachas, congee, líquidos pegajosos, sopa, etc.). El contenido de los alimentos puede salpicar con vapor. Utilice Nature Release en su lugar.



Lanzamiento Natural:



- Permita que la cocina se enfríe naturalmente hasta que la válvula del flotador caiga. Esto puede tomar de 10 a 15 minutos después de que la cocción haya terminado y la cocina esté en modo Mantener caliente.
- Poner una toalla mojada en la tapa puede acelerar el enfriamiento.


Abra la tapa: sostenga el asa de la tapa, gire la tapa en sentido antihorario hasta la posición abierta y levante la tapa para abrirla.



- *Precaución: No abra la tapa hasta que la presión dentro de la olla se libere por completo. Como característica de seguridad, hasta que la válvula de flotación caiga, la tapa está bloqueada y no se puede abrir.*
- Si la válvula del flotador está atascada debido a restos de comida o pegajosidad, puede empujarla hacia abajo con un bolígrafo o palillos cuando esté seguro de que se ha liberado la presión presionando la tecla "Liberación de vapor" en el asa de la tapa



GUIA DE COCINA

Función	Guía de Operación
En espera	Después de suministrar energía, el valor predeterminado es el estado de espera, la pantalla digital parpadea.
<p>Carne/ Pollo/ Legumbres/ Vapor</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocción normal: gire la perilla grande al ícono de menú correspondiente y el ícono se ilumina, la pantalla digital muestra el tiempo de mantenimiento de presión del menú actual; presione la tecla “Tiempo”, luego gire la perilla grande para ajustar el tiempo requerido para mantener la presión; presione la tecla “Temp / Pressure”, gire la perilla grande para ajustar la presión. Consulte el ícono de presión  cuantas más barras de presión, mayor es la presión y viceversa; Presione brevemente la tecla “Iniciar / Cancelar” para comenzar a cocinar, el timbre suena 3 veces, aparece la pantalla digital grande, cuando el producto inicia la presión, la pantalla digital grande muestra tiempo de cuenta regresiva para mantener la presión. Cuando se completa la cuenta regresiva, la cocción finaliza y el timbre suena 10 veces. • Cocción programada: gire la perilla hacia el ícono de menú correspondiente y el ícono se ilumina, presione la tecla “Preset”, el ícono parpadea y la pantalla digital grande muestra la hora programada predeterminada como “2:00”. Gire la perilla grande para configurar el tiempo de cocción programado. El tiempo programado es ajustable de 0: 10-24: 00. Presione la tecla “Inicio / Cancelar” para comenzar la cocción programada. El timbre suena 3 veces, el ícono se ilumina y permanece. La pantalla digital muestra la cuenta regresiva del tiempo de cocción programado. Cuando se completa la cuenta regresiva, comienza la cocción. • Salga del estado de trabajo actual: mantenga presionada la tecla “Inicio / Cancelar” durante 2 segundos para salir del estado de trabajo actual y volver al modo de espera.

Función	Guía de Operación
<p data-bbox="109 594 283 675">Hazlo tu mismo o Función manual</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="304 250 954 1105"> <p>• Gire la perilla grande al ícono  y el ícono se ilumina, la pantalla digital grande muestra "0:30", la pantalla digital pequeña muestra 140 ° C, lo que significa que el tiempo de mantenimiento de presión predeterminado es 30 minutos, el la temperatura de cocción predeterminada es 140 °; presione la tecla "Tiempo", luego gire la perilla grande para ajustar el tiempo de retención de presión requerido; presione la tecla "Temp / Pressure", gire la perilla grande para configurar la temperatura de cocción, la pequeña pantalla digital muestra la temperatura de cocción actual, presione la tecla "Temp / Pressure" nuevamente para ajustar la presión. Consulte el icono de presión, cuantas más barras de presión, mayor es la presión y viceversa; El modo de cocción a presión y el modo de cocción a temperatura solo pueden elegir uno del otro, no coexistir al mismo tiempo; presione brevemente la tecla "Iniciar / Cancelar" para comenzar a cocinar, el timbre suena 3 veces, se muestra la pantalla digital grande, al seleccionar la cocción a presión, se apaga la pantalla digital pequeña, se muestra dinámicamente el icono de la barra de presión. Cuando el producto inicia la presión, elLa gran pantalla digital muestra el tiempo de cuenta regresiva para mantener la presión. Cuando se completa la cuenta regresiva, la cocción finaliza y el timbre suena 10 veces. Al seleccionar la temperatura de cocción, el icono se apaga, la pequeña pantalla digital muestra la temperatura de cocción programada actualmente. Cuando el producto alcanza la temperatura programada, la gran pantalla digital inicia la cuenta regresiva del tiempo de retención de presión. Cuando se completa la cuenta regresiva, suena el timbre 10 veces y termina la cocción.</p> <li data-bbox="304 1138 954 1446"> <p>• Cocción programada: gire la perilla hasta que el ícono de la función se ilumine, presione la tecla "Preset", el ícono parpadea y la pantalla digital grande muestra la hora programada predeterminada como "2:00". Gire la perilla grande para configurar el tiempo de cocción programado. El tiempo programado es ajustable desde 0: 10-24: 00. Presione brevemente la tecla "Iniciar / Cancelar" para comenzar la cocción programada. El timbre suena 3 veces, el ícono se ilumina y permanece. La pantalla digital muestra la cuenta regresiva del tiempo de cocción programado. Cuando se completa la cuenta regresiva, comienza la cocción.</p>

Función	Guía de Operación
<p>Arroz</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Salga del estado de trabajo actual: mantenga presionada la tecla “Inicio / Cancelar” durante 2 segundos para salir del estado de trabajo actual y volver al modo de espera <ul style="list-style-type: none"> • Cocción normal: gire la perilla grande hasta que se ilumine el icono de la función, la pantalla digital grande muestra el tiempo de mantenimiento de presión del menú actual; Presione la tecla “Temp / Pressure”, gire la perilla grande para ajustar la presión. Consulte el icono de presión, cuantas más barras de presión, mayor es la presión y viceversa; Presione brevemente la tecla “Inicio / Cancelar” para comenzar a cocinar, el timbre suena 3 veces, el icono del reloj aparece la pantalla digital grande, cuando el producto inicia la presión, la pantalla digital grande muestra el tiempo de cuenta regresiva para mantener la presión. Cuando se completa la cuenta regresiva, la cocción finaliza y el timbre suena 10 veces. • Cocción programada: gire la perilla hasta que el ícono de la función se ilumine, presione la tecla “Preset”, el ícono parpadea y la gran pantalla digital muestra la hora programada predeterminada como “2:00”. Gire la perilla grande para configurar el tiempo de cocción programado. El tiempo programado es ajustable de 0: 10-24: 00. Presione brevemente la tecla “Iniciar / Cancelar” para comenzar la cocción programada. El timbre suena 3 veces, el ícono del reloj se ilumina y permanece. La pantalla digital muestra la cuenta regresiva del tiempo de cocción programado. Cuando se completa la cuenta regresiva, comienza la cocción. • Salga del estado de trabajo actual: mantenga presionada la tecla “Inicio / Cancelar” durante 2 segundos para salir del estado de trabajo actual y volver al modo de espera.

<p>Función</p>	<p>Guía de Operación</p>
<p>Yogurth</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocción normal: gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que se encienda la luz del icono y la pantalla digital grande muestre “6:00”, lo que indica que el tiempo de cocción es de 6 horas. Presione la tecla “Tiempo”, luego gire la perilla para configurar el tiempo de cocción; presione la tecla “Inicio / Cancelar” para comenzar a cocinar, el timbre suena 3 veces, la pantalla digital muestra el tiempo de cocción y comienza la cuenta regresiva. Cuando se completa la cuenta regresiva, se completa la cocción y suena el timbre 10 veces. • Salga del estado de trabajo actual: presione y la tecla “Inicio / Cancelar” durante 2 segundos para salir del estado de trabajo actual.
<p>Cocción lenta</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocción normal: gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que se ilumine el icono de la función, la pantalla digital pequeña muestre 95 ° C y la pantalla digital grande muestre “4:00”, lo que indica que el tiempo de cocción es de 4 horas. • Presione la tecla “Tiempo”, luego gire la perilla para configurar. Tiempo de mantenimiento de presión; presione la tecla “Temp / Pressure”, luego gire la perilla para ajustar la temperatura de cocción; presione la tecla “Inicio / Cancelar” para comenzar a cocinar, suena el timbre 3 veces, la pantalla digital muestra el tiempo de cuenta regresiva de cocción. Cuando se completa la cuenta regresiva, se completa la cocción y suena el timbre 10 veces. • Cocción programada: gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj en el estado de espera, el ícono de la función se enciende, presione la tecla “Preset”, el ícono se ilumina y la pantalla digital muestra la hora programada predeterminada como “2:00”. En este momento, la perilla se puede usar para configurar el tiempo de cocción programado. El tiempo programado es ajustable de 0: 10-24: 00. Presione la tecla “Inicio / Cancelar” para comenzar la cocción programada. El timbre suena 3 veces. La pantalla digital muestra la cuenta regresiva del tiempo de cocción programado. Cuando se completa la cuenta regresiva, comienza la cocción.

Función	Guía de Operación
Pastel 	<ul style="list-style-type: none"> • Salga del estado de trabajo actual: presione y la tecla “Inicio / Cancelar” durante 2 segundos para salir del estado de trabajo actual. <ul style="list-style-type: none"> • Cocción normal: gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que se ilumine el icono de la función, la pantalla digital pequeña muestre 140 ° C y la pantalla digital grande muestre “0:40”, lo que indica que el tiempo de cocción que mantiene la presión es de 40 minutos. Presione la tecla “Tiempo”, luego gire la perilla para configurar el tiempo de mantenimiento de la presión; presione la tecla “Temp / Pressure”, luego gire la perilla para ajustar la temperatura de cocción; presione la tecla “Inicio / Cancelar” para comenzar a cocinar, el timbre suena 3 veces y aparece la pantalla digital. Cuando el producto entra en el estado de retención de presión, la pantalla digital muestra el tiempo de retención de presión y comienza la cuenta atrás. Cuando el se completa la cuenta regresiva, se completa la cocción y suena el timbre 10 veces. • Salga del estado de trabajo actual: mantenga presionada la tecla “Inicio / Cancelar” durante 2 segundos para salir del estado de trabajo.
Freir 	<ul style="list-style-type: none"> • Cocción normal: gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que se ilumine el icono de la función, la pantalla digital pequeña muestre 160 ° C y la pantalla digital grande muestre “0:30”, lo que indica que el tiempo de cocción de mantenimiento de presión es de 30 minutos. Presione la tecla “Tiempo”, luego gire la perilla para configurar el tiempo de mantenimiento de la presión; presione la tecla “Temp / Pressure”, luego gire la perilla para ajustar la temperatura de cocción; presione la tecla “Inicio / Cancelar” para comenzar a cocinar, el timbre suena 3 veces y aparece la pantalla digital. Cuando el producto entra en el estado de retención de presión, la pantalla digital muestra el tiempo de retención y comienza la cuenta regresiva. Cuando se completa la cuenta regresiva, se completa la cocción y suena el timbre 10 veces.

Función**Guía de Operación**

- Salga del estado de trabajo actual: presione y la tecla “Inicio / Cancelar” durante 2 segundos para salir del estado de trabajo actual.
- Observaciones: cuando utilice la función, no cierre la tapa. Una vez que se cierra la tapa, informará un error y dejará de calentar. Una vez que comienza la cocción, se debe colocar la olla interior, de lo contrario, se informará un error.










ADVERTENCIAS DE USO

Si ocurren las siguientes situaciones, deje de usar la olla y contáctese con el servicio técnico Kitchen Center:

- 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 una fuente de alimentación discontinua.
- La olla a presión eléctrica tiene un calentamiento anormal y genera mal olor.
- Hay ruido o vibración anormales cuando se suministra energía.
- Hay polvo o suciedad en el enchufe o la toma, elimine el polvo o la suciedad.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Para evitar lesiones personales y pérdida de propiedad, asegúrese de observar las siguientes precauciones de seguridad.
- Significados de las marcas.

 Significa "Prohibido"	 Prohibiciones Generales	 Prohibido Desarmar	 Prohibido manos mojadas
	 Contacto Prohibido	 No rociar agua	
 Significa "Obligatorio"	 Debe ser ejecutado	 Remover el enchufe	

- El peligro causado por el uso erróneo si se descuidan las siguientes advertencias incluye dos grados:
- Advertencia: Posiblemente puede causar la muerte o lesiones graves si se desobedecen los elementos de calentamiento.
- Precaución: Puede causar lesiones físicas o daños a la propiedad si se desobedecen los elementos de precaución.
- Utilice una toma de corriente de 220-240V ~ 50 / 60Hz • Si no se utiliza CA 220-240V ~ 50 / 60Hz, la electricidad puede provocar incendios o descargas eléctricas.
- Peligro de incendio si se adopta el enchufe defectuoso.
- Está estrictamente prohibido usar otra tapa

- Está estrictamente prohibido usar otra tapa para calentar, y En el proceso (encendido), no se permite el uso de tapas no originales, 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 blando especial o reemplácelo con un ensamblaje especial adquirido del fabricante o centro de reparación autorizado.
- No poner objetos extraños.
- Está prohibido insertar virutas de metal, agujas y otras materias extrañas en el espacio, esto puede causar descargas eléctricas o anomalías de movimiento.
- Coloque el aparato en un lugar fuera del alcance de los bebés.
- Para evitar descargas eléctricas y escaldaduras, Se prohíbe la modificación. • La modificación o reparación por personas no profesionales está prohibida. • La violación puede provocar un incendio o una descarga eléctrica. La reparación o el reemplazo de piezas se realizarán en un centro de servicio designado.
- Los productos no pueden sumergirse ni rociarse 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 abajo.
- Cuando la olla a presión eléctrica está funcionando, la presión en la olla aumenta, la válvula de flotación asciende; no abra ferozmente la tapa antes de que la presión se haya liberado por completo;
- Si es difícil abrir la tapa, no la abra ferozmente, de lo contrario, podría causar escaldaduras o lesiones físicas.
- **Verificar periódicamente**
- •Asegúrese de revisar periódicamente la tapa a prueba de bloque y el núcleo de la válvula de escape para asegurarse de que no estén bloqueados.
- No cubra la válvula de escape con objetos pesados ni la reemplace con otro objeto.
- Nunca tire del enchufe con las manos mojadas. Para evitar descargas eléctricas.
- Al tirar del enchufe, debe apretar el enchufe. No tire del cable de alimentación, de lo contrario dañará el cable, causando descargas eléctricas y cortocircuitos.

- Desenchufar cuando no está en uso De lo contrario, puede producir fugas, incendios o fallas.
- Al trabajar, nunca mueva las manos para cerrar el puerto de escape.
- En 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 y otros artículos.
- Cuando la cocina esté funcionando, no toque la tapa, estala tapa tiene alta temperatura, no la toque de lo contrario, puede causar escaldaduras.
- La cantidad total de alimentos y agua no puede exceder la escala máxima; de lo contrario, los alimentos pueden cocinarse de manera desconocida o causar un mal funcionamiento.
- No use una olla que no sea la olla original, Cuando hay un objeto extraño en el fondo de la olla y superficie de la placa de calentamiento, retire el objeto extraño antes de usar De lo contrario, puede causar sobrecalentamiento y anomalías en el trabajo, etc.
- No ponga la olla interior en otro aparato para calentar, para evitar deformaciones o fallas. Utilice la olla interior especial.
- Cuando mueva el producto, sostenga el mango del cuerpo de la cocina, al mover el producto, no sostenga directamente el asa de la tapa para evitar que se caiga
- No se acerque a la estufa para evitar incendios.

No usar 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 use en lugares expuestos a la luz solar directa y salpicaduras de aceite.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

- Limpie periódicamente la cocina y elimine el aceite y la suciedad si está almacenada en la mesa.
- Coloque la olla a presión eléctrica a 30 cm de distancia de otros aparatos de cocina.
- Limpiar después de cada uso.
- Antes de la limpieza y el mantenimiento, desenchufe el cable de alimentación hasta que el producto se enfríe.
- Retire la tapa y la olla interior, limpie primero con detergente, luego enjuague bien con agua y seque con un paño suave.
- Limpie el lado interno de la tapa con agua, el anillo de sellado, la cubierta a prueba de bloque, el núcleo de la válvula de escape y la válvula de flotador se pueden quitar para lavarlos, oportuna e instalarlos correctamente después del lavado, y luego seque el lado interno de la tapa con un paño .
- Limpie el cuerpo de la cocina con un trapo, y está prohibido remojar el cuerpo de la cocina en agua o rociarlo con agua.

MANTENIMIENTO

Esta sección explica como cuidar y mantener su producto después de usarlo en forma habitual.

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 indicada en este manual contacte a nuestro SAT.

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL		WWW.KITCHENCENTER.CL
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA , SANTIAGO, CHILE.		

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
Dificultad para cerrar la tapa	<ul style="list-style-type: none"> • Anillo sellando no instalado correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque bien el anillo de sellado
	<ul style="list-style-type: none"> • La válvula flotante sujeta la varilla de empuje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Empuje ligeramente la varilla de empuje
Dificultad para abrir la tapa	<ul style="list-style-type: none"> • Válvula de flotador en la posición emergente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presione la válvula del flotador ligeramente con un palillo.
	<ul style="list-style-type: none"> • Existe presión dentro de la olla. 	<ul style="list-style-type: none"> • Abra la tapa después de que la presión se libere por completo.
Vapor sale por la tapa	<ul style="list-style-type: none"> • Anillo de sellado instalado incorrectamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Instale el anillo de sellado según sea necesario.
	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos de alimentos unidos al anillo de sellado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el anillo de sellado.
	<ul style="list-style-type: none"> • Anillo está dañado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace el anillo de sellado.
	<ul style="list-style-type: none"> • Tapa no cierra correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cerrar la tapa correctamente.
Vapor sale por la válvula flotante	<ul style="list-style-type: none"> • Residuos de alimentos en la junta de la válvula de flotador. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie la junta de la válvula de flotador.
	<ul style="list-style-type: none"> • Junta de válvula de flotador desgastada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace la junta de la válvula de flotador.
Válvula flotante no se eleva	<ul style="list-style-type: none"> • Muy poca comida y agua en la olla interior. 	<ul style="list-style-type: none"> • Agregue agua y comida de acuerdo a la receta..
	<ul style="list-style-type: none"> • Hay fugas de vapor desde la tapa o la válvula de escape. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enviar al centro de servicio para reparación

Vapor sale de la válvula de escape sin parar.	<ul style="list-style-type: none"> • La válvula de escape no está en posición de sellado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire la válvula de escape a la posición de sellado.
	<ul style="list-style-type: none"> • El control de presión falla. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enviar al centro de servicio para reparación.
Botón encendido no prende.	<ul style="list-style-type: none"> • Toma de corriente mal contacto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprueba la toma de corriente
Arroz a medio cocer o muy duro.	<ul style="list-style-type: none"> • Falla del sensor inferior. 	<ul style="list-style-type: none"> • Agregue agua en consecuencia
	<ul style="list-style-type: none"> • Tapa abierta prematuramente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Después de completar el ciclo de cocción, deje la tapa puesta por 5 minutos más.
Arroz muy blando	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada agua 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce el agua en consecuencia
Pantalla muestra E1	<ul style="list-style-type: none"> • Circuito abierto del sensor inferior. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enviar al centro de servicio para reparación
Pantalla muestra E5	<ul style="list-style-type: none"> • Sensor en el circuito abierto de la tapa. 	
Pantalla muestra E6	<ul style="list-style-type: none"> • Sensor en la tapa cortocircuito. 	
Pantalla muestra E8	<ul style="list-style-type: none"> • Falla del interruptor de presión 	
Pantalla muestra E11	<ul style="list-style-type: none"> • Falla de comunicación de PCB de control y lanzamiento de PCB. 	
Pantalla muestra E12	<ul style="list-style-type: none"> • Reciba PCB y lance comunicación PCB. 	

Pantalla muestra E13	<ul style="list-style-type: none"> • Sensor de flotación abierto / cortocircuito. 	
Pantalla muestra E14	<ul style="list-style-type: none"> • Falla de corrección del sensor de flotación S 	
Pantalla muestra E15	<ul style="list-style-type: none"> • Sensor de temperatura en error de recepción de PCB. 	
Pantalla muestra E17	<ul style="list-style-type: none"> • Recibir falla de PCBde PCB 	
Pantalla muestra E18	<ul style="list-style-type: none"> • Lanzamiento de falla de PCB 	
Pantalla muestra Pot	<ul style="list-style-type: none"> • No hay olla 	<ul style="list-style-type: none"> • Póngalo en la Olla
Pantalla muestra Lid	<ul style="list-style-type: none"> • La tapa está en la posición de error. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque en la posición correcta
Pantalla muestra E30	<ul style="list-style-type: none"> • Después de que la prueba de presión no puede cubrir 	<ul style="list-style-type: none"> • Después del lanzamiento de la prensa, comunicación anormal entre la placa y la placa receptora, indetectable en la portada

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

1. 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.
2. 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:

1. Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.
2. 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.*
3. 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

SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA **SAT 600 411 77 00** | POSTVENTA@KITCHENCENTER.CL
