



Multi Cooker **OLLA DE PRESIÓN**

Manual de usuario
Modelo MC-06MF



Muchas gracias por seleccionar nuestro producto.
Por favor lea cuidadosamente este manual de instrucciones y consérvelo como referencia para el futuro.

CONTENIDO

Observaciones importantes	03
Advertencias de seguridad	04
Contenido del producto	08
Características de los componentes	09
Panel de control	10
Características técnicas generales	11
Dispositivos de seguridad	12
Preparación y preutilización	13
Instrucciones de instalación eléctrica	15
Cuidado de la Tapa	16
Operación	17
Válvula reguladora de presión	19
Función Mi Sabor	21
Métodos de liberar presión	23
Función Temporizador	27
Función Esterilizar	28
Cocción al vapor	29
Función Mi Receta	30
Función Mantener Caliente	30
Limpieza y mantenimiento	31
Solución de problemas	38
Garantía	41
Declaración especial	43
Contacto Navar	43

OBSERVACIONES IMPORTANTES

El manual de usuario que acompaña a su olla MultiCooker ha sido desarrollado con el objetivo de aclarar cualquier duda que pueda surgir durante su uso. Además, contiene información importante de seguridad que, si se sigue correctamente, puede garantizar el correcto funcionamiento del utensilio y, lo que es más importante, garantizar su seguridad.

Pensando en el consumidor, este manual fue elaborado con textos objetivos y claros, imágenes y fotografías que facilitan la comprensión de los procedimientos descritos y enfatizan las observaciones que requieren mayor atención para el mejor uso del aparato.

NOTA

Proporciona al usuario detalles sobre el funcionamiento de la olla, generalmente recomendaciones sobre el mejor uso del utensilio.

SUGERENCIA

Indica al usuario una breve Sugerencia y detalles específicos para el uso de la olla, generalmente ayudan en la mejor preparación de los alimentos.

IMPORTANTE

Indica al usuario observaciones muy importantes sobre la operación, evitando prácticas inseguras, que pueden resultar en daños menores a personas o bienes, pero también a la salud del usuario si no se realiza correctamente.

ATENCIÓN

Indica al usuario procedimientos que requieren mayor atención, recomendaciones y advertencias que no pueden dejar de ser realizadas para garantizar su seguridad e integridad física.



RIESGO

Indica al usuario prácticas inseguras en relación con el funcionamiento de la olla, que pueden dar lugar a un alto riesgo para la salud y/o accidentes graves o mortales. que deberá ser considerado.

NOTA

Algunas figuras y/o imágenes presentadas en este manual pueden haber sido hechas con equipos similares o con la eliminación de protecciones y/o componentes para facilitar la representación, sin embargo, el modelo real adquirido es el que deberá ser considerado.



SOSTENIBILIDAD

Los componentes de este producto y su embalaje son reciclables. No lo deseché en la basura ordinaria.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU MULTICOOKER POR PRIMERA VEZ.

Para reducir el riesgo de accidentes como descargas eléctricas, quemaduras, lesiones personales o daños en el equipo, siga las recomendaciones básicas de seguridad al usar este electrodoméstico.

IMPORTANTE

Este electrodoméstico no puede ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas sin la supervisión de un responsable. Los usuarios deben estar bien informados sobre los problemas de seguridad y también sobre los peligros de un uso inadecuado del electrodoméstico. Los niños deben ser supervisados para no jugar con la olla.

- Para evitar accidentes, mantenga todos los componentes del paquete fuera del alcance de los niños después de desembalar el electrodoméstico.
- Se recomienda observar a los niños para asegurarse de que no están jugando con la olla. Es necesario tener cuidado de que el electrodoméstico y su cable no estén al alcance de los niños durante el uso.
- No utilice la olla para fines distintos de los previstos en este Manual del Usuario.
- Nunca sumerja la olla en agua o en cualquier otro líquido.
- Antes de conectar el electrodoméstico a la red eléctrica, asegúrese de que la tensión de alimentación y el nivel de alimentación cumplen las especificaciones indicadas en la etiqueta situada en la olla.
- Para evitar accidentes como descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación ni enchufe en agua o en cualquier otro líquido.
- No permita que el cable de alimentación quede sobre bordes afilados de la mesa ni entre en contacto con superficies calientes.
- Para apagar la olla, pulse el Tecla "encender/apagar" y desenchufe de la toma de corriente. Siempre desconecte sujetando el enchufe, nunca tire a través del cable de alimentación.

ATENCIÓN

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el distribuidor autorizado o persona calificado con el fin de evitar riesgos o perder la garantía.

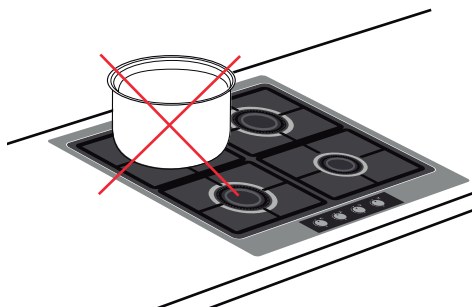
- No utilice el electrodoméstico en lugares con exceso de humedad, altas temperaturas, cerca o sobre fuentes de calor (tales como: estufas, quemadores, hornos, etc.).



RIESGO

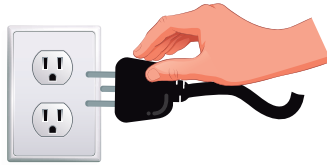
NO USAR la olla después de que haya presentado defectos, haya sido dañado o que el cable eléctrico o el enchufe hayan sufrido algún daño. Póngase en contacto con Servicio al cliente de Navar para realizar un diagnóstico, ajuste o reparación.

- No almacene ni use el aparato en ambientes externos o al aire libre.
- Para evitar daños o deformaciones, nunca utilice la olla directamente sobre una estufa o quemador.



- Tenga cuidado de no dejar caer agua u otros líquidos en el aparato, ya que esto puede causar un mal funcionamiento de la Multicooker o una descarga eléctrica.
- No apoye ni coloque objetos pesados en la olla cuando esté abierta, ya que esto puede provocar que se caiga.
- El volumen de alimentos no debe exceder el nivel máximo «Max» indicado en el recipiente interior.
- Cuando esté en uso, nunca deje las manos o la cara cerca de las válvulas para evitar quemaduras.
- Se requiere un cuidado extremo al mover la Multicooker cuando está en uso, es preferible esperar a que termine la cocción para moverla.
- Nunca cubra la olla completamente, utilice sólo la tapa cuando esté en funcionamiento, ya que cualquier tipo de tapa supondrá un riesgo de incendio y daños para en el utensilio y los usuarios.
- Evite tocar, cubrir u obstruir la respiración de vapor, en la parte superior del aparato, ya que se torna extremadamente caliente y puede causar quemaduras.
- Antes de cada uso, compruebe siempre la existencia de obstrucciones en el blindaje antibloqueo y en las válvulas del aparato. Asegúrese también de que la válvula reguladora de presión esté en la posición correcta.

- Desconecte la olla del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla.



- Deje que se enfríe siempre antes de limpiarla.
- Después de cocinar, abra la olla hasta que confirme que no hay más presión interna.

 **RIESGO**

Abrir la tapa de la olla con mucha presión interna pone en riesgo su salud, ya que podría ocasionar graves lesiones.

- Al abrir la tapa después de cocinar, **NO TOQUE** el recipiente interior y la parte interna de la tapa directamente con las manos, ya que podría aún estar muy calientes.



- No coloque la Multicooker en lugares inestables. Está estrictamente prohibido usarlo sobre periódicos, paños, objetos de espuma y otros materiales que puedan bloquear las aberturas de ventilación en la parte inferior de la olla.
- Nunca encienda la multicooker sin la olla interna correctamente colocada en su lugar; compruebe cuidadosamente antes de comenzar el uso.

NOTA

Los canales de la válvula reguladora de presión, que permite que el vapor escape, deben verificarse regularmente para asegurarse de que no estén bloqueados.

ATENCIÓN

Si la tapa o los sellos estuviesen dañados, no se debe utilizar el aparato. Póngase en contacto con SAC NAVAR para que se realicen las reparaciones necesarias.

- Este aparato está diseñado para uso domésticas y similares, tales como:
 - Cocinas de empleados en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo;
 - Para uso de clientes en hoteles, moteles, albergues y otros entornos residenciales;
 - Entornos de cama y desayuno;
 - Comedores y ambientes no comerciales similares.

IMPORTANTE

La Multicooker no está diseñada para su uso en entornos comerciales.

- El uso de accesorios no recomendados puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones, causar accidentes y daños al aparato y/o usuarios.

IMPORTANTE

¡Evite riesgos innecesarios!

Use para cocinar sólo la olla de cocimiento suministrada en su Multicooker.



RIESGO

- Durante el uso, el utensilio se calienta y alcanza altas temperaturas, para evitar quemaduras no toque las superficies calientes de la olla o la tapa; utilice siempre el mango.
- La superficie de la resistencia muestra calor residual después del uso.
- No utilice estabilizador o "Nobreak" de computadora, ya que pueden encender o dañar su aparato.
- Este aparato no está diseñado para funcionar por medio de un temporizador externo o de un sistema de control remoto independiente.
- La factura y el Certificado de Garantía son documentos importantes y deben conservarse para fines de garantía.

IMPORTANTE

Antes de usar su Multicooker, asegúrese SIEMPRE de que el exterior de la olla esté seco. Si se coloca en la olla cuando todavía está húmeda, puede dañar la resistencia o causarle algún desperfecto al electrodoméstico.

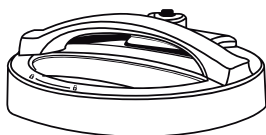
NOTA

Este aparato sólo será atendido por técnicos de servicio calificados. Póngase en contacto con SAC NAVAR para realizar un diagnóstico, reparación o ajuste.

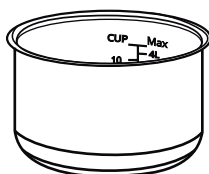
IMPORTANTE

La adaptación y preparación de sitios tales como muebles, preparación de la red eléctrica del medio ambiente (toma de corriente, disyuntor, manómetro, tubería, etc.) para la instalación del producto es responsabilidad exclusiva del usuario/consumidor.

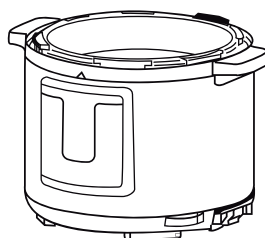
CONTENIDO DEL PRODUCTO



Tapa



Olla para cocinar



Cuerpo de la olla

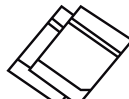
ACCESORIOS



Taza Medidora



Bandeja de vapor



Manual de usuario



Cucharón



Colector de Condensación



Estante de metal para estirización



Cable de alimentación

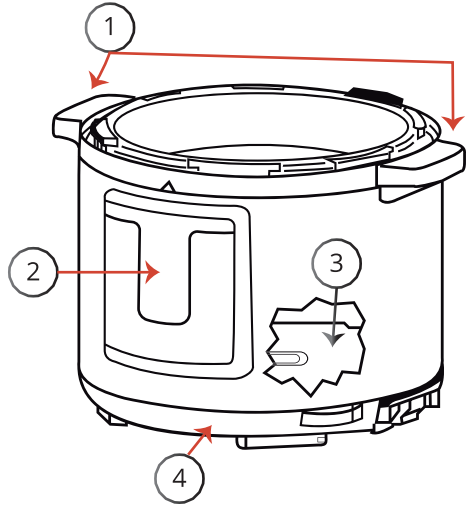


Cuchara

CARACTERÍSTICAS DE LOS COMPONENTES

Cuerpo de la olla

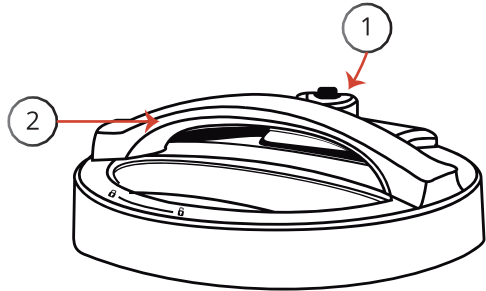
1. Manijas / Asas
2. Panel de control
3. Resistencia de calentamiento (ubicado internamente)
4. Base del cuerpo de la olla



Tapa

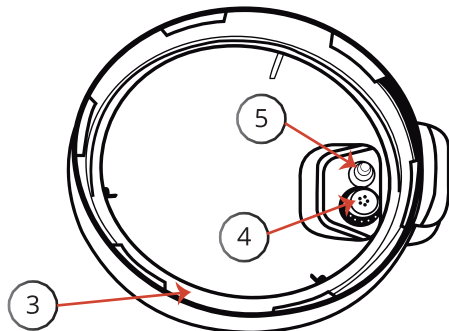
Vista Superior

1. Válvula de seguridad
2. Mango

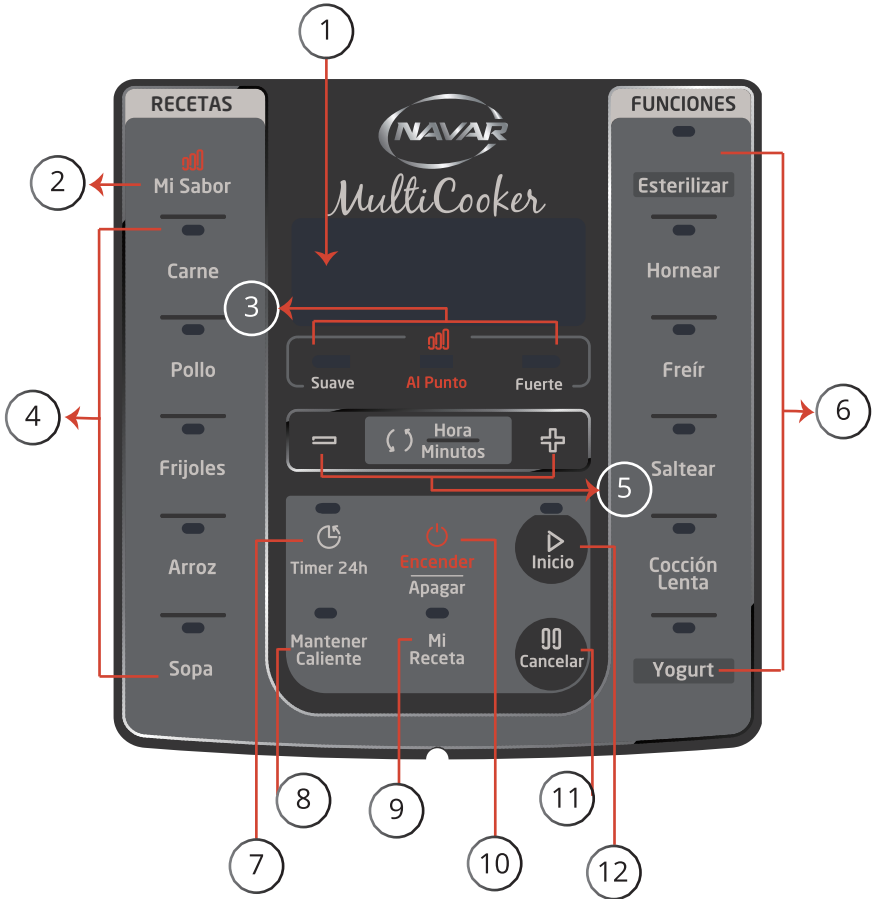


Vista Inferior

3. Sello / empaque de goma
4. Escudo antibloqueo
5. Válvula de seguridad con sello de goma



PANEL DE CONTROL



1. Pantalla indicadora de LED
2. Tecla Mi Sabor
3. Indicador LED de la función Mi Sabor [Suave - Al punto - Fuerte]
4. Teclas de recetas preprogramadas
5. Teclas para ajuste de temporizador y tiempos de cocción [menos - más]
6. Teclas de funciones preprogramadas
7. Tecla temporizador de 24 hrs
8. Tecla para mantener caliente
9. Tecla Mi Receta
10. Tecla Encendido y Apagado
11. Tecla Cancelar
12. Tecla Inicio

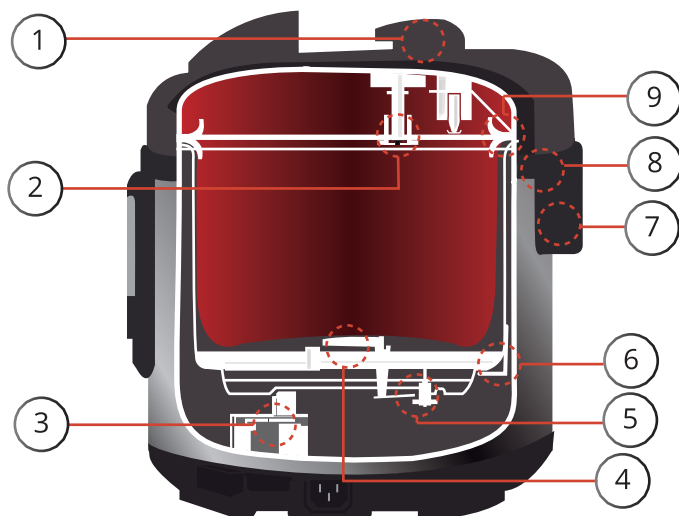
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES

Voltaje (V)	110~120
Frecuencia (Hz)	60
Potencia (W)	950
Capacidad del contenedor (L)	5,6
Dimensiones LxAxP (cm)	33x33x31,5
Peso neto (kg)	5,4

Dimensiones



DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD



1.Sistema de seguridad de presión: Cuando la presión dentro de la Multicooker excede el límite predeterminado, la válvula reguladora de presión liberará automáticamente el vapor, reduciendo así la presión interna del electrodoméstico.

2.Blindaje antibloqueo: Evita que los residuos o partículas entren en el sistema de seguridad de presión, lo que podría causar obstrucción y bloqueo de la válvula de regulación de presión.

3.Protección contra sobre corriente: Apaga la alimentación si hay una corriente eléctrica anormal, para evitar que el electrodoméstico se quemé.

4.Protección de Límite Térmico: Si la olla se enciende sin comida, se activará el mecanismo de limitación de temperatura y apagará la alimentación eléctrica.

5.Dispositivo de seguridad de Control de Presión: Mantiene la presión dentro de la unidad equilibrada (dentro de los límites predeterminados) mediante un interruptor de presión de regulación.

6.Sensor de Límite de Temperatura: Si la temperatura interna es demasiado alta, el fusible térmico se quema apagando la olla.

7.Sensor de Cierre: Sensor que asegura que el aparato no iniciará la presurización hasta que la tapa se haya cerrado y bloqueado correctamente (posición ▼🔒)

8.Aparato de Bloqueo de Tapa: Hay una válvula de liberación de tapa flotante (válvula de seguridad), que evita que se abra mientras el aparato está presurizado.

9.Alivio de Exceso de Presión: Si la presión es demasiado alta, por encima de lo normal, la olla de cocción automáticamente será movida hacia abajo, dejando un espacio entre el sello y esta, aliviando y bajando la presión interna.

PREPARACIÓN Y PREUTILIZACIÓN

Antes de conectar su Multicooker por Primera Vez se deben verificar los siguientes elementos:

- 1.Retire los materiales de embalaje y adhesivos, asegúrese de que todos los artículos/accesorios han sido recibidos en perfecto estado.
- 2.Rompa todas las bolsas de plástico, ya que pueden suponer un riesgo potencial para los niños.
- 3.Lave todos los accesorios con agua tibia y jabón. Enjuague y séquelos bien.
- 4.Retire la olla, lávela con agua tibia y jabón, enjuague y séquela bien antes de reemplazarla en el aparato.
- 5.Instale firmemente el colector de condensación, deslizándolo como lo indican las líneas discontinuas (figura **A**).



6.No intente acoplar el colector empujándolo de abajo hacia arriba, ya que las pestañas laterales del colector no permitirán el ajuste correcto a la Multicooker.



IMPORTANTE

- Limpie el cuerpo de la olla sólo con un paño húmedo, nunca lave con agua corriente o por inmersión; asegúrese que la olla interna esta bien seca.

NOTA

Retire la película protectora del panel de control de su Multicooker, quitándola desde una de sus esquinas.



Lugar de uso:

- 1.El lugar de uso del electrodoméstico debe ser plano (nivelado adecuadamente), seco (sin la presencia de humedad), limpio y resistente al calor.
- 2.Durante el uso, mantenga el electrodoméstico alejado de cortinas, toallas u otros materiales inflamables. Permita la libre circulación de aire por encima y alrededor de la olla.
- 3.El cable de alimentación debe estar bien conectado, tanto en el electrodoméstico como en la toma de corriente.
- 4.El electrodoméstico se conectará únicamente a un tomacorriente 110` 120V.



ATENCIÓN

- Nunca coloque ni utilice la olla en una ubicación o en una superficie inestable.
- Está estrictamente prohibido usar la olla sobre periódicos, paños, objetos de espuma y otros materiales que puedan bloquear fácilmente las aberturas de ventilación en la parte inferior del producto.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Este electrodoméstico está equipado con cable de alimentación y enchufe de puesta a tierra y debe estar conectado a una red eléctrica 110~ 120 V conectada a tierra de acuerdo con la norma NBR 5410 (instalaciones eléctricas de baja tensión).

NOTA

El cable de alimentación con enchufe 2P+T (2 polos + tierra) cumple con el nuevo estándar NBR 14136.

ATENCIÓN

- La toma de corriente, por razones de seguridad, debe ubicarse en un lugar de fácil acceso después de la instalación del electrodoméstico.
- Compruebe cuidadosamente la tensión antes de enchufarlo a la toma de corriente. Este electrodoméstico NO ostenta condición de doble voltaje.
- No utilice adaptadores, extensiones, benjamins o conectores «T».
- Conecte este electrodoméstico a una toma de corriente única.
- No extraiga el pasador de puesta a tierra del enchufe del cable de alimentación.
- La toma de corriente utilizada por el aparato debe estar conectada internamente de forma correcta con el cable de tierra para garantizar la conexión a tierra del aparato a través del enchufe del mismo.
- La conexión a tierra garantiza la protección del usuario contra descargas eléctricas a través de las partes metálicas del aparato.
- No seguir estas instrucciones puede ser potencialmente mortal, o ser causa de incendio o descarga eléctrica.

IMPORTANTE

Riesgo de descarga eléctrica!

No desarme el electrodoméstico. El desmontaje solo puede ser realizado por un técnico calificado y autorizado, debido a los componentes eléctricos que estarán expuestos durante la operación de desmontaje, pruebas, etc.

CUIDADO DE LA TAPA

Para su seguridad, compruebe los siguientes elementos en la tapa de la Multicooker Navar:

ATENCIÓN

Compruebe siempre que la goma de sellado, la protección antibloqueo (de la válvula reguladora de presión) y la goma de sellado de la válvula de seguridad estén correctamente instaladas y sin daños (desgarros, abolladuras, grietas, etc.).

El protector antibloqueo, la goma de sellado y la goma de sellado de la válvula de seguridad ya están firmemente instalados en sus posiciones de funcionamiento en la tapa del utensilio.



RIESGO

Si la goma de sellado, la protección antibloqueo y/o la goma del sello de la válvula de seguridad no están correctamente instalados y/o presentan daños por favor **NO UTILICE** su Multicooker.

Nunca tire vigorosamente de la goma de sellado, ya que puede producirse una deformación, lo que puede afectar al sello y causar un efecto directo sobre la presión. Después de su uso, retire los restos (restos de comida, especias, etc.) de la goma de sellado y el escudo antibloqueo.



OPERACIÓN

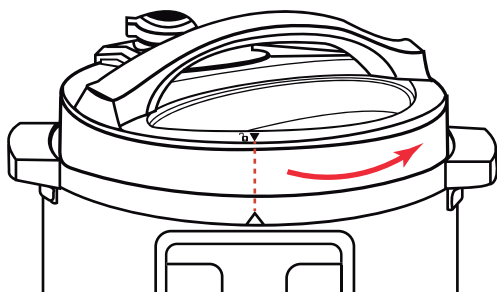
El electrodoméstico tiene varios dispositivos de seguridad, por lo que es extremadamente importante usar SOLO los componentes suministrados con él.

Para su seguridad, tenga en cuenta SIEMPRE:

ATENCIÓN

- Antes de cada uso, asegúrese de comprobar si hay obstrucción en el blindaje antibloqueo, la válvula de seguridad y la válvula reguladora de presión.
- Limpie y seque la superficie exterior de la olla y el elemento calefactor para confirmar que no contienen ningún rastro de uso previo.
- Compruebe el correcto posicionamiento de la válvula reguladora de presión de acuerdo con los requisitos de la receta a preparar.
- Se recomienda mantener la olla siempre limpia, para evitar el mal olor.

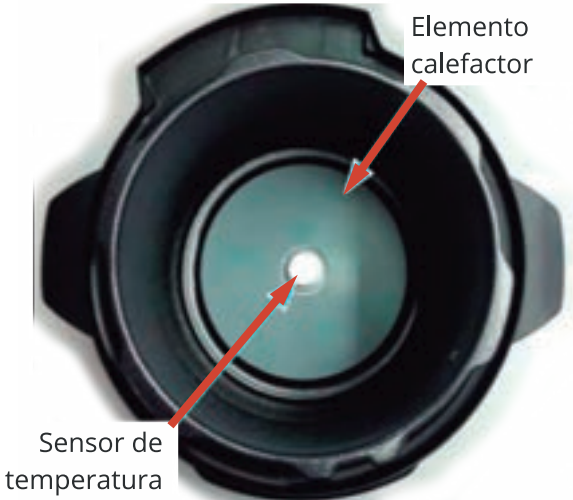
- Para abrir correctamente la tapa, sostenga el mango de la tapa con una mano y gire en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que la marca de la tapa  esté alineada con la flecha que marca  en el cuerpo de la olla, solo entonces levante la tapa.



IMPORTANTE

Al abrir la tapa hágalo con sumo cuidado, inclinando la tapa hacia adelante, con el fin de evitar posibles quemaduras con vapor caliente.

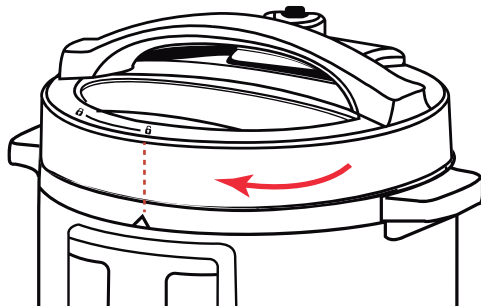
- Verificar que todos los dispositivos de seguridad de la tapa estén instalados correctamente.
- Compruebe que las válvulas de seguridad y de presión no están obstruidas.
- Asegúrese de que la goma de sellado de la tapa esté correctamente colocada.
- Asegúrese de que el exterior de la olla esté seco y limpio, y que no haya residuos en el elemento calefactor del utensilio.
- Asegúrese de que la olla esté en contacto con el elemento calefactor y el sensor de temperatura.



- Retire la olla para colocar comida y agua en ella.
- El volumen total de alimentos y agua no superará el nivel máximo "Max" indicado en la olla y no será inferior a la indicación del nivel "2" en la escala interna.



- Para cerrar la tapa, sostenga el mango con una mano y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que la marca de la tapa « ▼🔒 » esté alineada con la marca de la flecha « ▲ » en el cuerpo de la olla.



- Conecte el cable de alimentación a la Multicooker y, a continuación, a la toma de corriente. La olla emitirá un "pitido".

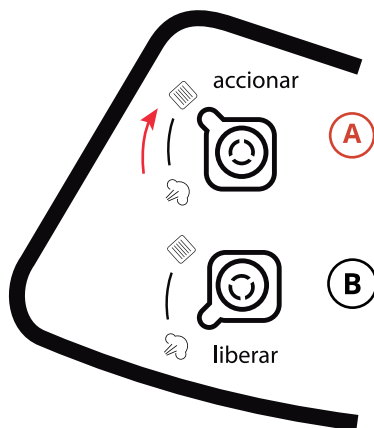
NOTA

La tapa de la olla emite un pitido durante el movimiento de bloqueo y también durante la apertura o cuando la tapa de la olla está colocada en el mecanismo de apertura y cierre.

Cuando la tapa está apenas colocada, y no está bloqueada, NO se podrá activar ningún comando del panel.

VÁLVULA REGULADORA DE PRESIÓN

- Durante el funcionamiento, asegúrese de que la válvula está en la posición «encendido» (ver la indicación «A» en el adhesivo) para asegurarse de que la Multicooker está debidamente sellada.



- Cuando sea necesario liberar la presión del aparato, mueva la válvula hacia abajo a la posición de "liberar» (ver la indicación «B» en el adhesivo) indicando que la Multicooker está liberando la presión.



- Para encender la Multicooker, presione la Tecla «Encendido». La pantalla mostrará el patrón «— — —» y el LED rojo sobre la Tecla «Mantener Caliente» parpadeará.


Encender




Mantener Caliente

NOTA

NUNCA encienda la olla sin comida y/o agua en su interior.

- Algunas opciones de «RECETAS» o «FUNCIONES» activan la función "mi sabor» (suave, al punto y fuerte) iluminando el LED rojo correspondiente. Para seleccionar la opción deseada simplemente presione la Tecla "mi sabor" repetidamente.



- La función no se puede activar sin seleccionar primero una receta que la acepte.
- Seleccione la receta/función deseada y configure con la Tecla "mi sabor"

MI SABOR

FUNCIÓN	Mi Sabor	PRESIÓN	TEMPORIZADOR
Carne	Sí	Sí	Sí
Pollo	Sí	Sí	Sí
Frijoles	Sí	Sí	Sí
Arroz	Sí	Sí	Sí
Sopa	No	Sí	Sí
Hornear	No	Sí	Sí
Freír	No	No	No
Saltear	No	No	Sí
Cocimiento lento	Sí	Sí	Sí
Yogurt	No	Sí	No

La opción **suave** está indicada para la preparación de alimentos tiernos, la opción **punto** es para alimentos de consistencia intermedia y la opción **fuerte** para alimentos con mayor dureza.

- La pantalla mostrará encendido «on» (excepto la función «esterilizar», que muestra la duración de la función).
- Seleccione la Tecla "iniciar", emitirá tres pitidos.
- La pantalla pasará a la « — — — » estándar hasta que alcance la presión de cocción.



NOTA

Si la tapa no está bien cerrada, la olla emite un pitido en secuencia hasta que la tapa se cierre correctamente.

No puede seleccionar ningún rol, ni siquiera cancelar el rol en curso.

- Cuando comience el tiempo de cocción, la pantalla mostrará la cuenta atrás del tiempo de preparación programado.



- Después de completar la preparación, la olla cambiará al modo Mantener caliente automáticamente, en la pantalla aparecerá "0H" y se encenderá el LED sobre la Tecla "Mantener caliente".

0H

Mantener
Caliente

ATENCIÓN

Libre la presión del aparato desplazando la válvula reguladora de presión hacia abajo mediante "liberar»

⚠ RIESGO

Para cambiar la posición de la válvula **NO HACERLO DIRECTAMENTE CON SUS MANOS**. Use guantes apropiados o incluso un utensilio, como un cubierto de cocina.

- El tiempo para alcanzar la presión de cocción varía dependiendo de los diferentes niveles de función. Cuanto mayor sea la cantidad de comida, mayor será el tiempo.
- El tiempo de preparación programado variará dependiendo de la opción elegida. Para "RECETAS" y "FUNCIONES" el tiempo está predeterminado por el propio dispositivo, para la opción "mi receta" el tiempo es el preferido por el usuario.

⚠ RIESGO

Asegúrese de que la válvula de seguridad esté levantada. Si lo está, la olla todavía está presurizada. **NUNCA INTENTE ABRIR LA TAPA DEL APARATO CUANDO COCINE A PRESIÓN**. En este modo la tapa se bloquea automáticamente y no se puede abrir.

Durante el funcionamiento es posible cancelar la opción actual en funcionamiento pulsando la Tecla «cancelar».



MÉTODOS DE LIBERAR LA PRESIÓN

Al final del tiempo de cocción a presión, el aparato cambiará automáticamente al modo Mantener Caliente.

La presión se puede liberar para que la tapa se pueda abrir de tres maneras: Método Natural, Método Rápido o una combinación de ambos métodos.

La elección del mejor método está determinada por la elección de los alimentos que se están cocinando y las instrucciones para prepararlo.

MÉTODO NATURAL: Después del final de la cocción bajo presión sonará una secuencia de 8 pitidos indicando que el proceso de cocción está terminado, la olla pasa automáticamente al modo Mantener Caliente. La presión comenzará a disminuir; el tiempo para el alivio de la presión dependerá de la cantidad de líquido. La liberación completa de la presión debe ocurrir dentro de 10 a 30 minutos, y durante este tiempo la cocción continúa. Cuando la presión se libera por completo, la válvula de seguridad descenderá y la tapa se desbloqueará, lo que permite que se abra.

IMPORTANTE

- NO INTENTE ABRIR la tapa hasta que la presión interna se libere correctamente.
- Nunca retire la válvula de presión durante la cocción.



En el caso de alimentos líquidos (papillas y líquidos más consistentes), no mueva la posición de la válvula de presión una vez que haya terminado la cocción; de lo contrario, los alimentos pueden ser expulsados a través del centro de la válvula, lo que puede causar accidentes. Recuerda presionar la Tecla «Encendido/Apagado» y permitir que la unidad se enfríe naturalmente según el método de apertura natural (descrito anteriormente).



Al cocinar una gran cantidad de alimentos, no comience la liberación de presión inmediatamente después de cocinar. Se recomienda abrir la tapa y retirar los alimentos después de algún tiempo de calentamiento constante.

ATENCIÓN

NUNCA forzar la abertura de la tapa. Espere el tiempo de alivio de presión, si aún no puede abrir la tapa después de una hora, póngase en contacto con SAC NAVAR.

MÉTODO RÁPIDO: Después del final de la cocción bajo presión sonará una secuencia de 8 pitidos indicando que el proceso de cocción ha terminado. Apague el aparato retirando el enchufe de la toma de corriente y moviendo la válvula reguladora de presión hacia abajo hasta la posición de «liberar» (ver la indicación en la etiqueta «a»). El vapor comenzará a liberarse a través de la válvula reguladora de presión.





RIESGO

MANTÉNGASE ALEJADO DE LA OLLA MIENTRAS ESTÉ LIBERANDO VAPOR.

Para cambiar la posición de la válvula NO HACER DIRECTAMENTE CON SUS MANOS. Use guantes adecuados o incluso un utensilio, como cubiertos de cocina.

Cuando la presión se libere por completo, la válvula de seguridad, que libera la tapa, descenderá y esta última se desbloqueará, lo que permite que se abra.


El método Rápido detiene inmediatamente la cocción bajo presión. Si es necesario continuar cocinando, el aparato puede reanudar la presión o la opción puede continuar preparándose a través de otra función/modo.



NOTA

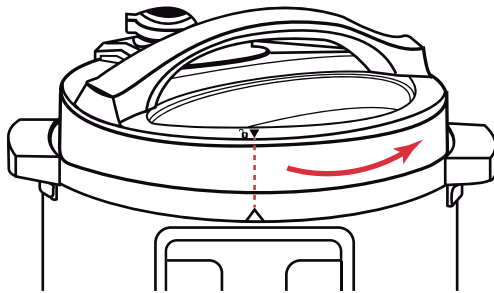
No se recomienda liberar la presión de la olla debajo de los gabinetes colgantes, la humedad y el vapor caliente pueden dañarlos.

MÉTODO COMBINADO: Para algunas opciones de alimentos puede ser necesaria la combinación de métodos. Sin embargo, tenga el mismo cuidado que el método rápido al liberar presión.

Cuando la válvula de seguridad baje completamente, sostenga la manija de la tapa con una mano y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la marca de la tapa  ▼ esté alineada con la marca de flecha ▲ en el aparato, solo entonces levante la tapa.

Mueva cuidadosamente la válvula reguladora de presión entre posiciones "accionar" y "liberar", usando guantes apropiados o incluso un utensilio de cocina. No debe producirse ruido ni salida de vapor.

A continuación, mueva ligeramente la tapa a ambos lados, hasta que la válvula seguridad baje finalmente.



IMPORTANTE

En caso de que la válvula de seguridad no descienda automáticamente después de la liberación de presión, asegúrese de que la válvula reguladora de presión esté en la posición de "liberar», espere hasta que la presión esté completamente liberada.

ATENCIÓN

Es importante recordar que se debe **NUNCA FORZAR LA APERTURA** de la tapa.

RIESGO

Use guantes apropiados (o incluso un utensilio, como cubierto de cocina) para cambiar la posición de la válvula. **NUNCA** lo haga directamente con sus manos.

Manténgase alejado del aparato mientras se libera vapor.

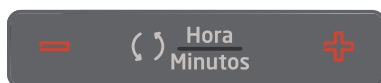
FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR

La Multicooker tiene una función de temporizador, que le permite programar el inicio de la opción de preparación dentro de 24 horas, siga el paso a paso a continuación para realizar la programación:

1. Coloque los alimentos dentro de la olla y cierre la tapa correctamente.
2. Seleccione la RECETA, FUNCIÓN o mi receta deseada o bien la opción de la tecla «mi sabor».
3. Cuando presione la Tecla "temporizador de 24 horas" por primera vez, la pantalla mostrará "02:00", es decir, la olla terminará de cocinar en dos horas.



4. Presione la tecla «+» o «-» hasta obtener el tiempo de cocción deseado. Para cambiar el cambio de horas a minutos (y viceversa), presione la Tecla «hora/minutos».



5. El LED rojo de la Tecla "iniciar" parpadeará hasta que se seleccione la Tecla. Después, espere hasta que oiga los 3 pitidos de confirmación para iniciar la cuenta regresiva de tiempo.



6. Una vez finalizado el conteo del temporizador, la pantalla mostrará la hora programada y el LED de la opción seleccionada permanecerá encendido.
7. Una vez que el tiempo de cocción predeterminado haya terminado, el aparato emitirá 10 pitidos y cambiará automáticamente al modo «Mantener Caliente», aparecerá el código «OH» en la pantalla y se encenderá el LED rojo sobre la Tecla.



NOTA

El tiempo predeterminado comienza a partir de 2 horas.

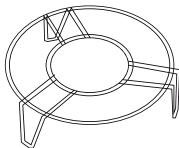
Por ejemplo, si la hora actual es 8:30am, la hora programada debe ser al menos 10:30am.

No se recomienda usar la función de temporizador con alimentos que puedan estropearse si se mantienen a temperatura ambiente.

FUNCIÓN DE ESTERILIZACIÓN

Adecuado para esterilizar vidrio templado y plásticos resistentes al calor. Se puede utilizar para la esterilización de botellas, frascos y utensilios.

1. Coloque el estante dentro de la olla de cocción
2. Coloque agua en el nivel inferior a la altura del estante de metal para la esterilización.



3. Coloque los objetos que se esterilizarán en la parte superior del estante.



4. Cierre la tapa, deje que la válvula de presión se suelte en el modo liberar.
5. Seleccione la función «Esterilizar» y luego la Tecla «Inicio».



Al presionar la Tecla «Inicio», la pantalla muestra el patrón «—» hasta que el aparato alcanza la temperatura correcta, luego comienza a contar el tiempo seleccionado.



Durante el funcionamiento es posible cancelar la opción actual en funcionamiento pulsando la Tecla «cancelar».

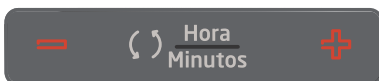


COCCIÓN AL VAPOR

1. Coloque agua en el nivel inferior a la altura del estante de metal.
2. Coloque la bandeja de vapor en la parte superior del estante de metal con la comida que se va a cocer al vapor.



3. Cierre la tapa, deje que la válvula de presión se suelte en el modo liberar.
4. Seleccione la Tecla Mi Receta y seleccione los teclas - y + para ajustar el tiempo. Recomendado alrededor de 15 minutos para cocinar legumbres.



5. Seleccione la tecla "Iniciar».



Cuidado al retirar la bandeja de vapor y el estante dentro de la olla, los dos estarán muy calientes y es necesario usar guantes.

Durante el funcionamiento es posible cancelar la opción actual en funcionamiento pulsando la Tecla «cancelar».



FUNCIÓN MI RECETA

Esta función se puede utilizar si las recetas o funciones predefinidas en el panel de control de la olla no satisfacen sus necesidades.

Puede seleccionar la duración de la presión a su criterio.

1. Coloque la comida dentro de la olla y cierre la tapa correctamente.
2. Presione la Tecla «mi receta».
3. Ajuste el tiempo de cocción, minuto a minuto, presionando las Teclas «+» y «-». El tiempo estándar inicia en 30 minutos y termina en 2h.
4. Después de configurar el tiempo de preparación, presione la tecla "Iniciar».



5. Después de 3 pitidos, la pantalla se moverá al valor predeterminado, el LED rojo de la opción Mi receta se encenderá y el aparato comenzará a contar el tiempo preestablecido hasta que alcance la presión de cocción.



6. Después de cocinar, abra la tapa de acuerdo con las instrucciones descritas .

FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

Después de completar cualquier RECETA o FUNCIÓN , el modo «mantener caliente» entra en funcionamiento automáticamente. Durante este modo, el LED rojo permanecerá encendido.



IMPORTANTE

- La temperatura de calentamiento varía de 60 °C a 80 °C. El tiempo óptimo para mantener un alimento caliente es de un máximo de 4 hrs.
- Mantener el modo caliente mantiene la comida bajo presión.

Durante el funcionamiento es posible cancelar la opción actual en funcionamiento pulsando la Tecla «cancelar».



APAGAR LA MULTICOOKER

Después de usar la Multicooker y antes de retirar la comida, presione la Tecla «ENCENDIDO/apagado», desconecte de la toma de corriente y, a continuación, desconecte el cable de alimentación del cuerpo de la olla.



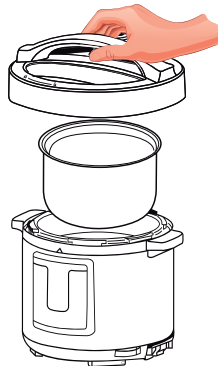
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

CUIDADOS GENERALES

ATENCIÓN

- Retire el enchufe de la toma de corriente antes de realizar cualquier servicio de limpieza o mantenimiento.
- Se hace la limpieza y/o mantenimiento únicamente cuando el aparato esté completamente frío.

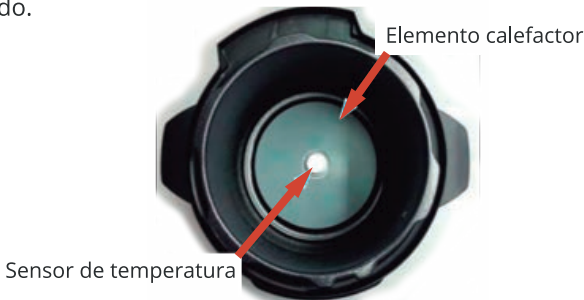
1. Después de cada uso, se recomienda hacer una limpieza adecuada del aparato.
2. Retire la tapa y la olla, lávelos con detergente y un cepillo suave o una esponja, enjuague solo con agua limpia y seque con una franela o un paño suave.



3. Utilice agua limpia para lavar el interior de la tapa (incluyendo junta de goma, protector antibloqueo, válvula de presión y válvula de seguridad).
4. Seque todo con un paño suave antes de volver a colocarlos en sus posiciones..



5. La parte interna del aparato, donde se encuentran el elemento calefactor y el sensor de temperatura, debe limpiarse solo con un paño ligeramente humedecido.



6. Después de la limpieza y/o mantenimiento, vuelva a instalar todas las piezas correctamente en los lugares adecuados, como la válvula reguladora de presión, el sello de goma, el escudo antibloqueo, etc.

IMPORTANTE

- NUNCA vierta agua directamente en la parte interna del cuerpo de la olla.
- El cuerpo de esta olla no es lavable en lavavajillas, sin embargo, la olla interna es apta para lavavajillas.
- Para evitar el mal olor, mantenga la olla siempre limpia.
- Nunca limpie la olla con líquidos inflamables como alcohol, queroseno, gasolina, tñer, disolventes, removedores o productos químicos como detergentes con amoníaco, ácidos, vinagres, refrescos o abrasivos que puedan liberar vapores químicos corrosivos y/ o tóxicos.
- No utilice cepillos de cerdas gruesa, esponjas de plástico o acero, lana de acero o productos no aptos para su uso en revestimientos antiadherentes.

CUIDADOS DE LA TAPA

LA VÁLVULA REGULADORA DE PRESIÓN

La válvula reguladora de presión solo se asienta en su posición de funcionamiento



Para realizar su limpieza:

1. Retire la válvula tirando de ella hacia arriba.
2. Limpie solo con un cepillo de cerdas suaves y agua corriente.



3. En la tapa de la olla limpie el área alrededor del ajuste de la válvula .
4. Retire y vuelva a insertar la válvula en su posición y realice una comprobación para asegurarse de que se mueve libremente hacia arriba y hacia abajo.

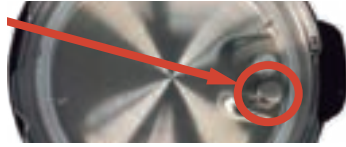


IMPORTANTE

Antes de cada uso, asegúrese de que la válvula reguladora de presión está instalada correctamente en la tapa de la olla.

PROTECTOR ANTIBLOQUEO DE LA VÁLVULA REGULADORA DE PRESIÓN

El blindaje antibloqueo está firmemente instalado en su posición de funcionamiento.



Para realizar su limpieza:

1. Retire el blindaje tirando de ella hacia arriba.
2. Límpialo con un cepillo de cerdas firme y agua corriente.



3. En la tapa de la olla limpie el área alrededor del ajuste de la válvula .
4. Al final de la limpieza, es importante realizar una prueba pasando agua corriente a través del orificio pasante de vapor, si hay alguna restricción u obstrucción, use un objeto puntiagudo muy delgado (por ejemplo, un clip) para limpiarlo.

Orificio pasante
de vapor

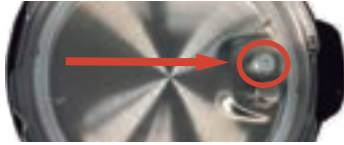


IMPORTANTE

- Antes de cada uso, asegúrese de que el blindaje antibloqueo está instalado correctamente en la tapa de la olla.
- Después de su uso, retire siempre los objetos extraños del escudo antibloqueo, asegúrese que el orificio pasante de vapor no esté obstruido.

VÁLVULA DE SEGURIDAD

La válvula de seguridad tiene un movimiento libre pero restringido y está instalada en su posición de funcionamiento, el movimiento de la válvula está restringido por la presencia de la goma de sellado.



Para realizar su limpieza:

1. Retire la válvula tirando de la goma de sellado hacia arriba, desenchufándola de la válvula.
2. Limpie la válvula y la goma de sellado con un cepillo de cerdas suaves y agua corriente.



Se recomienda hacer la retirada sobre un mostrador (fregadero, mesa, etc.) o incluso colocar la mano en el lado opuesto de la tapa, ya que la válvula se aflojará y «caerá» desde su posición.

3. Coloque nuevamente la válvula a su posición desde la parte superior de la tapa y vuelva a colocar la goma de sellado en la válvula de seguridad.



4. Efectúe una prueba para asegurarse de que la válvula se mueve libremente como antes de su extracción.

5. Los orificios de las válvulas de seguridad se quedarán sin obstrucción alguna.



IMPORTANTE

- Antes de cada uso, asegúrese de que la válvula de seguridad está correctamente instalada en la tapa de la olla.
- Después del uso, siempre retire cualquier objeto extraño de la válvula.

GOMA DE SELLADO DE TAPA

La goma de sellado está firmemente instalada en su posición de funcionamiento.



1. Retire la goma tirando cuidadosamente de ella como se indica en la imagen
2. Limpie en toda la longitud de la goma, interna y externamente, con jabón suave, cepillo de cerdas suaves y agua corriente.



3. Vuelva a insertar la goma en su posición ajustándola alrededor de la parte interior de la tapa.



IMPORTANTE

- Antes de cada uso, asegúrese de que la goma de sellado está instalada en la tapa superior.
- Después del uso, retire los objetos extraños de la goma de sellado.
- Nunca tire de la goma, ya que puede haber una deformación, que puede afectar el sello y causar efecto de presión.
- Si la goma está dañada, no se debe usar la olla. Póngase en contacto con SAC NAVAR para el reemplazo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

NAVAR está siempre a tu disposición. Sin embargo, si su olla tiene un problema de funcionamiento, consulte la tabla siguiente para ver causas probables. Haga cualquier corrección que se pueda hacer en casa. Si el problema persiste, póngase en contacto con SAC NAVAR.

PROBLEMA	Dificultad para cerrar la tapa
CAUSA POSIBLE	a. Goma de sellado mal posicionada. b. Mecanismo de apertura y el cierre obstruido. c. Presión restante dentro de la olla.
SOLUCIÓN	a. Coloque la goma de sellado correctamente. b. Compruebe el mecanismo y límpielo. c. Desplace la válvula reguladora de presión suave y repetidamente para liberar la presión dentro de la bandeja.

PROBLEMA	Dificultad para abrir la tapa
CAUSA POSIBLE	a. La válvula de seguridad no cayó después de la liberación de vapor. b. Hay presión dentro de la olla.
SOLUCIÓN	Desplace la válvula reguladora de presión suave y repetidamente para liberar la presión dentro de la bandeja.

PROBLEMA	Fuga en la tapa
CAUSA POSIBLE	a. Goma de sellado faltante o mal posicionada. b. Restos de comida permanecen unidos a la goma de sellado. c. Goma de sellado desgastada. d. La tapa no está cerrada herméticamente.
SOLUCIÓN	a. Compruebe e instale la goma de sellado como se indica en este manual. b. Limpie la goma de sellado. c. Sustituya la goma de sellado. d. Compruebe que, al cerrar la tapa, la bandeja haya emitido una señal sonora.

PROBLEMA	Fuga en la válvula de seguridad
CAUSA POSIBLE	a. Restos de comida permanecen unidos a la goma de sellado de la válvula de seguridad. b. Goma de sellado desgastada en la válvula de seguridad.
SOLUCIÓN	a. Limpie la goma de sellado de la válvula de seguridad. b. Sustituya la goma de sellado de la válvula de seguridad.

PROBLEMA	La válvula de seguridad no se eleva
CAUSA POSIBLE	a. Poco volumen de comida y agua en el recipiente interior. b. Fuga en la tapa o en la válvula reguladora de presión.
SOLUCIÓN	a. Poner comida y agua cómo se indica en este manual. b. Contactar a SAC NAVAR para el diagnóstico y las medidas.

PROBLEMA	Escape en la válvula reguladora de presión
CAUSA POSIBLE	a. La. La válvula no está en la posición de sellado. b. Fallo en el control de presión.
SOLUCIÓN	a. Pase la válvula a la posición de sellado. b. Contactar a SAC NAVAR para el diagnóstico y las medidas.

PROBLEMA	El aparato no se enciende
CAUSA POSIBLE	Rompimiento del fusible térmico del sensor de temperatura, evitando el paso de la corriente eléctrica.
SOLUCIÓN	Contactar a SAC NAVAR para el diagnóstico y las medidas.

PROBLEMA	No emite señal sonora (pitido) después de encenderse.
CAUSA POSIBLE	Mal contacto con la toma de corriente eléctrica.
SOLUCIÓN	Inspeccione la toma de corriente.

PROBLEMA	Todas las luces parpadean
CÓDIGOS	C1, C2 O C6 en la pantalla.
CAUSA	Falla del sensor o del interruptor de presión.
SOLUCIÓN	Póngase en contacto con SAC NAVAR para el diagnóstico y las medidas.
CÓDIGOS	C5 en la pantalla.
CAUSA	a.La temperatura es elevada porque no hay agua en la olla. b.La temperatura es elevada porque la olla no se ha colocado en el cuerpo de la Multicooker.
SOLUCIÓN	a. Ponga agua en la olla. b. Coloque la olla correctamente colocada en el cuerpo de la olla.

GARANTÍA

La Multicooker Navar está garantizada, por un período de dos años en la resistencia y un año en todos los demás componentes.

La fecha de inicio de la garantía es la misma de la venta del artículo es decir, a partir de la emisión de la Factura al Consumidor.

Las garantías legales y/o especiales incluyen la sustitución de piezas y mano de obra necesaria para la reparación de defectos debidamente establecidos por el fabricante o por la Asistencia Técnica Autorizada de NAVAR como defectos de fabricación.

El fabricante no concede ninguna forma y/o tipo de garantía para los productos no acompañados de una factura de consumo, ni para los productos cuya factura se rellena incorrectamente.

Las garantías serán automáticamente inválidas si:

- Las instrucciones y recomendaciones contenidas en el Manual del Usuario no se observan en el uso del producto.
- Factura no válida.
- En la instalación del producto, no se observan las especificaciones y recomendaciones del Manual del Usuario con respecto a las condiciones de instalación del producto, tales como nivelación del producto, idoneidad del sitio para la instalación, voltaje; tensión eléctrica compatible con el producto, etc
- Poner el producto en uso comercial.
- Corrosión comprobada causada por peligros, deformaciones o similares derivados del uso indebido del producto, así como por acontecimientos derivados de la aplicación de productos químicos, abrasivos o productos similares que dañen la calidad o el material componente.
- El producto está dañado, mal utilizado o sufre alteraciones, modificaciones o reparaciones realizadas por personas o empresas no autorizadas por NAVAR.
- El defecto es causado por accidente o mal uso del producto por parte del consumidor.
- Hay signos de violación del producto, eliminación y/o manipulación del número de serie o de la etiqueta de identificación del producto.

Las garantías no cubren:

- Gastos en la instalación del producto;
- Apertura del producto o reparación hecho por un agente no autorizado por nuestra compañía que haya causado el daño del mismo.
- Transporte del producto al sitio de instalación;
- Gastos derivados y consecuente instalación de piezas y accesorios, aunque sean comercializados por NAVAR;
- Problemas causados por las personas o por un mal uso
- Gastos de mano de obra, materiales, piezas y adaptaciones necesarias para la preparación del local para la instalación del producto, es decir, redes eléctricas, de gas e hidráulicas, mampostería, puesta a tierra y adaptaciones de los mismos;
- Daño causado por uso incorrecto, almacenaje o mantenimiento por parte del cliente.
- Fallos en el funcionamiento del producto por insuficiencia, interrupciones, problemas o falta de suministro eléctrico, servicios y/o gastos de mantenimiento y/ o limpieza del producto;
- Daño causado por insectos.
- Fallas en el funcionamiento normal del producto debido a la falta de limpieza y exceso de residuos, o debido a la existencia de objetos en su interior ajenos a su funcionamiento y propósito de uso;
- Hacer uso del producto en un ambiente que no sea doméstico.
- Productos o partes que hayan sido dañados como consecuencia de la remoción, manipulación, caídas o actos derivados de la naturaleza;
- Los gastos de los procedimientos de inspección y diagnóstico, incluida la tarifa de visita del técnico, determinando que el fallo del producto fue causado por razones no cubiertas por esta garantía;
- El desplazamiento por servicios de productos instalados fuera de la sede de la ciudad de la asistencia autorizada, que puede cobrar la tarifa de traslado del técnico, previamente aprobada por el consumidor;
- Las partes sujetas a desgaste natural, desechables o consumibles, piezas móviles o extraíbles en uso normal, como lámparas, filtros, botones, mangos, así como la mano de obra utilizada en la aplicación de estas piezas y las consecuencias derivadas de tales incidencias;
- Daños causados por un manejo incorrecto y averías de transporte.

Si ocurre algún problema con el producto, por favor contacte nuestro sitio especializado de reparación y mantenimiento.

Para aquellos productos a los cuales se les ha vencido la garantía, el centro de servicio al cliente de nuestra compañía aún lo atenderá con gran placer.

DECLARACIÓN ESPECIAL

Si hay una mejora o cambio en el producto, este será editado en las versiones futuras del manual de instrucciones. Por favor considere que no les informaremos a los clientes de forma independiente. Si la apariencia o color del producto es modificado, por favor refiérase al producto real como un estándar.

Para su tranquilidad, conserve y mantenga el Manual de Usuario con estos Términos de Garantía, Factura de Compra y Comprobante de Entrega del producto en un lugar seguro y de fácil acceso.

CONTACTO NAVAR

SAC NAVAR

SERVICIO AL CLIENTE NAVAR

☎ (506) 8833 0065

☎ (506) 2453 2323

✉ postventa1@navarcr.com

GRUPO NAVAR
www.gruponavar.com

 /navarcostarica

 /navarcostarica

 /navarcostarica