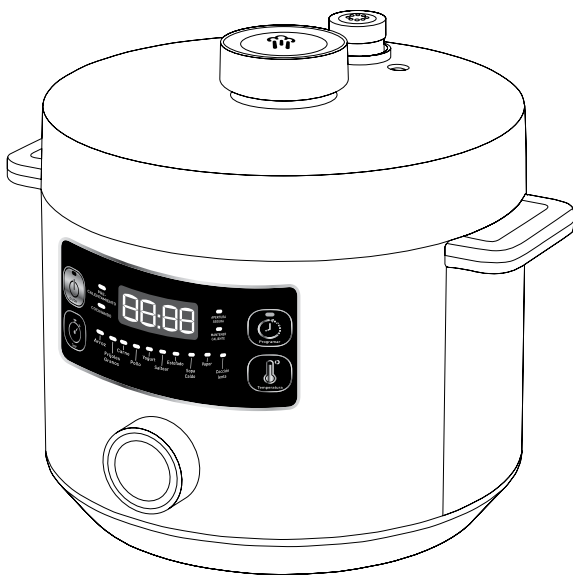


imusa®

ES

EN



MULTICHEF PRO CE75

www.imusa.com.co

GRACIAS POR ELEGIR IMUSA

¡Bienvenido al mundo de la cocina rápida y deliciosa!

Con MULTICHEF PRO, asumimos el reto de reinventar la olla: Más fácil. Más sabroso. ¡Simplemente mejor!

Diseñado con este principio básico, MULTICHEF PRO le permite ahorrar tiempo y cocinar deliciosas comidas caseras con total sencillez y comodidad.

Gracias nuevamente por recibirnos en su cocina.

¡Ahora cocinemos juntos!

THANKS FOR CHOOSING IMUSA

Welcome to the world of fast & delicious cooking!

With MULTICHEF PRO, we took up the challenge of reinventing the pot: Easier. Tastier. Just better!

Designed with this guiding principle, MULTICHEF PRO allows you to save time and cook homemade delicious meals in total simplicity and convenience.

Thanks again for welcoming us to your kitchen.

Now let's cook together!

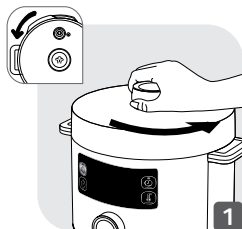
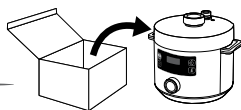
Índice

Guía de Inicio Rápido en Imágenes	04
IMUSA Recomienda la Seguridad Ante Todo	09
Todas las Partes de Su Producto	18
Conocimiento del Panel de Control.....	19
Guía de Uso y Limpieza	20
Guía Técnica de Resolución de Problemas	38
Garantía Limitada Internacional IMUSA	74

CONTENTS

Quick Start Guide in Images	04
IMUSA Recommends Safety First.....	41
All Parts of Your Product.....	49
Getting Familiar with the Control Panel.....	50
How To Use & Clean Guide	51
Technical Troubleshooting Guide	67
IMUSA International Limited Guarantee.....	74

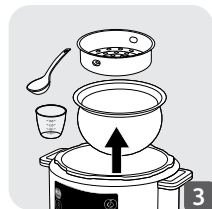
1 ANTES DEL PRIMER USO



1
Para abrir la olla, agarre la perilla de la tapa y gírela hacia la izquierda.



2
Levante la tapa.



3
Retire todos los materiales y accesorios de protección del interior del aparato.

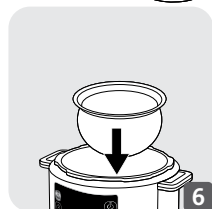
2 LIMPIEZA DEL PRODUCTO



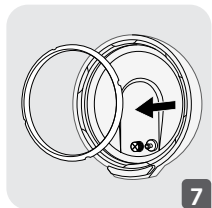
4
Limpie la tapa, la olla y los accesorios con una esponja suave y agua caliente con jabón.



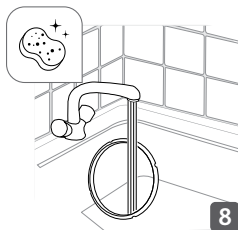
5
Seque la tapa, la olla y los accesorios con un paño suave.



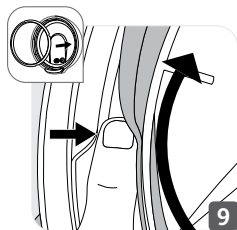
6
Introduzca el tazón limpio y totalmente seco en el aparato.



7
Retire la junta de sellado de la tapa.



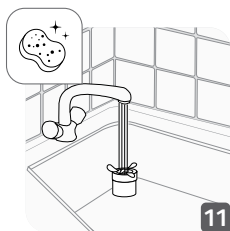
8
Lave la junta con una esponja suave y agua caliente con jabón.



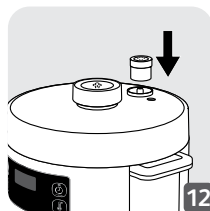
9
Coloque la junta de sellado sobre la rejilla y presiónela en su lugar. Presione firmemente para asegurarse de que no queden arrugas y que la junta de sellado esté ajustada detrás de la rejilla de la junta de sellado.



Para limpiar la válvula de presión, retirela de la tubería en la parte superior de la tapa.



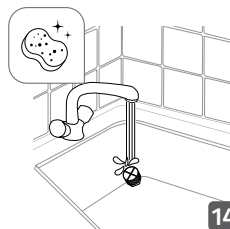
Límpielo con una esponja suave y agua caliente con jabón.



Una vez esta seca, asegúrese de que el conducto de la tubería esté limpio antes de volver a ubicar la válvula de presión en la tubería en la parte superior de la tapa. Asegúrese de que la válvula de presión esté bien colocada, debe poder moverse hacia arriba y hacia abajo.



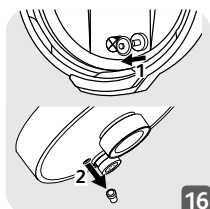
Para limpiar la tapa de la válvula de presión, desatornille la tapa de la válvula del interior de la tapa.



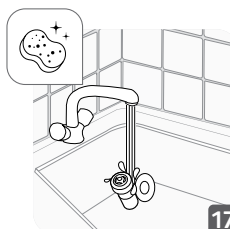
Límpielo con una esponja suave y agua caliente con jabón.



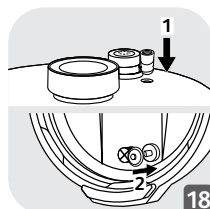
Una vez seco, asegúrese de que el conducto de la tubería esté limpio antes de atornillar la tapa de la válvula de límite de presión dentro de la tapa.



Para limpiar la válvula de flotador, retire la junta de la válvula de flotador del interior de la tapa, gire la tapa para que la válvula de flotador pueda salir de la tapa.

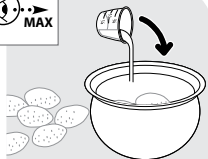


Limpie la junta de la válvula de flotador con una esponja suave y agua caliente con jabón.



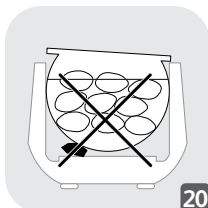
Una vez seco, inserte la válvula de flotador nuevamente en la tapa y vuelva a colocar la junta de la válvula de flotador en su lugar. Asegúrese de que la válvula de flotador esté bien colocada, debe poder moverse hacia arriba y hacia abajo.

3 USO DEL PRODUCTO



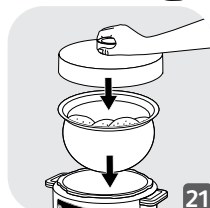
19

Tenga en cuenta que el nivel de alimentos y líquidos nunca debe exceder la marca de nivel máximo en la olla de cocción.



20

Asegúrese de que el fondo de la olla esté limpio y seco; y retire cualquier residuo de comida de la placa calefactora.



21

Coloque el tazón esférico dentro del cuerpo de la olla y luego coloque la tapa



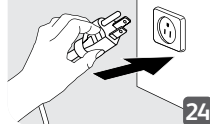
22

Asegure de que la tapa de la olla se haya cerrado correctamente.



23

Coloque correctamente la válvula de presión en la tapa. Tenga en cuenta que la válvula quedará algo floja, es normal.



24

Desenrolle completamente el cable de alimentación y conéctelo a la luz eléctrica.

4 INICIO Y PROGRAMACIÓN DEL PRODUCTO



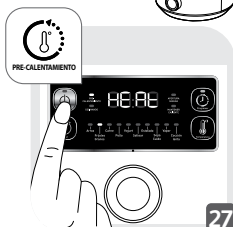
25

Al encender el producto, se emite un "pitido", la pantalla parpadea y muestra el mensaje "HELLO"



26

Cada programa tiene un tiempo y una temperatura predeterminados y requiere una posición específica de la tapa; consulte la tabla de programas de cocción.

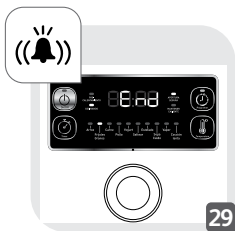


27

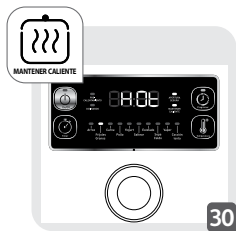
El aparato inicia la fase de precalentamiento. La pantalla muestra alternativamente "BLANK" y "HEAT" y se enciende el indicador luminoso de precalentamiento PRE-CALENTAMIENTO.



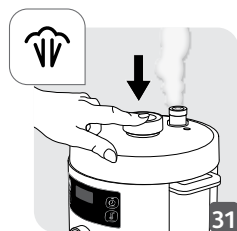
Una vez finalizada la fase de precalentamiento, el aparato pasa automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta regresiva y se enciende el indicador luminoso de cocción en curso COCINANDO.



Al final de la cuenta regresiva, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra "END".



Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la función mantener caliente. La pantalla muestra "HOT" y se enciende el indicador de luz de mantenimiento del calor: MANTENER CALIENTE.



Presione continuamente el botón de liberación de presión, en la parte superior de la tapa. Tardará de unos segundos a unos minutos dependiendo de la cantidad de alimentos dentro de la olla.



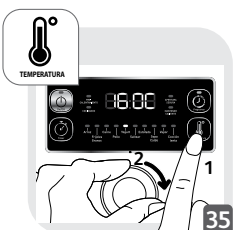
Para abrir la tapa, coloque su brazo paralelo a las asas laterales, agarre la perilla de la tapa.



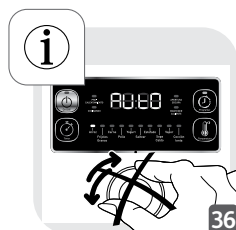
Gire en sentido antihorario y levante la tapa.



Programación de tiempo: Presione y configure el tiempo deseado girando la perilla del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para disminuir el tiempo).

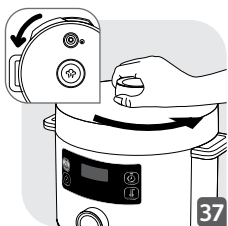


Programación de temperatura: Presione y configure la temperatura deseada girando la perilla del panel de control hacia la derecha (para aumentar la temperatura) o hacia la izquierda (para disminuir la temperatura).



Cuando se selecciona un programa automático con presión, la temperatura no se puede ajustar ya que esta viene establecida automáticamente.

5 RECOMENDACIONES DE USO



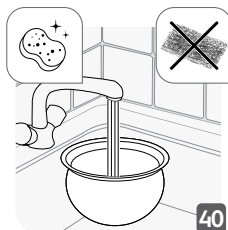
No intente abrir la tapa si la válvula de flotador está hacia arriba y si la luz indicadora de bajo presión está encendida.



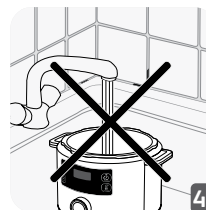
Después de colocar la junta de sellado en la tapa, si abre la tapa demasiado rápido, puede suceder que la olla se quede pegada a la tapa.



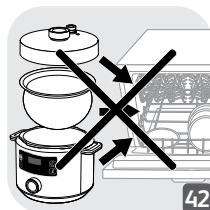
Espere unos segundos a que la olla se suelte de la tapa.



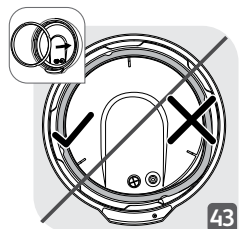
No utilice una esponja abrasiva para limpiar el tazón esférico, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente de la olla.



No sumerja el aparato en agua.



No coloque la tapa y la olla en el lavavajillas.



Compruebe que la junta de sellado esté colocada de forma segura en la tapa.



Nunca use su aparato sin la junta de sellado.



Tenga cuidado con el vapor caliente que sale del aparato. Mantenga su cara y manos alejadas del vapor.

IMUSA RECOMIENDA LA SEGURIDAD ANTE TODO

La seguridad es nuestra prioridad primordial. Diseñamos y fabricamos nuestro producto con altos estándares de seguridad y tecnología. Sin embargo, al igual que con cualquier aparato eléctrico, existen algunos riesgos potenciales; por lo tanto, lo invitamos a tener cierto cuidado y a seguir las instrucciones a continuación.

ES

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Tómese el tiempo para leer todas las siguientes instrucciones con atención y guárdelas para futuras consultas.

- El uso inadecuado del aparato y sus accesorios puede dañar el aparato y causar lesiones.
- El aparato cocina los alimentos bajo presión. El uso incorrecto del aparato puede causar riesgos de quemaduras por el vapor.
- Para su seguridad, este producto cumple con todos los estándares y normativas aplicables (Directiva de Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales Compatibles con Alimentos, Medioambiente, ...).
- La fuente de calor necesaria para cocinar está incluida en el aparato.

1. ¿Dónde usarlo de manera segura?

- Solo uso interior.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. No está pensado para ser utilizado en las

siguientes situaciones, y la garantía no se aplicará a:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas u otros ambientes de trabajo;
 - granjas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - entornos de tipo de hostelería.
- No coloque el aparato en un horno caliente ni en una encimera caliente. No coloque el aparato cerca de una llama abierta o un objeto inflamable.
 - Úselo en una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor, lejos de salpicaduras de agua.

2. ¿Quién puede usarlo de manera segura?

- No está previsto que este aparato sea usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que reciban instrucciones relacionadas con el uso del artefacto por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Este aparato puede ser usado por personas sin experiencia ni conocimiento o con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, si han recibido supervisión o instrucciones relacionadas con el uso seguro del aparato y si están conscientes de los peligros involucrados.

- Este aparato no debe ser usado por niños. Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

ES

3. ¿Cómo utilizarlo de manera segura? Uso general

- No utilice el aparato para otro propósito que no sea el indicado.
- No utilice el aparato para freír alimentos en aceite. Solo se permite dorar alimentos.
- Este aparato no es un esterilizador. No lo use para esterilizar frascos.
- Este aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Para transportar el aparato, utilice siempre las dos asas laterales de la carcasa del aparato. Use guantes para horno si el aparato está caliente. Para mayor seguridad, asegúrese de que la tapa esté bloqueada antes de transportar el aparato.
- El fondo de la olla de cocción y la placa de calor deben estar en contacto directo. Retire cualquier objeto o residuo de comida que se encuentre entre la olla de cocción y la placa de calor, ya que esto podría afectar el rendimiento de la olla.

- Tenga en cuenta que ciertos tipos de alimentos, como puré de manzana, arándanos, ruibarbo, cebada perlada, avena u otros cereales, guisantes, fideos o pasta pueden hacer espuma, burbujas y chisporrotear, y obstruir las válvulas. Tenga cuidado al cocinar este tipo de alimentos, y después de su uso, limpie bien las válvulas.
- Tenga en cuenta que ciertas recetas que incluyen leche pueden hacer espuma, burbujas, desbordarse y obstruir las válvulas. Tenga cuidado al cocinar este tipo de recetas, y después de su uso, limpie bien las válvulas.
- Después de cocinar carne que tenga una capa externa de piel (como la lengua de buey), que podría hincharse con el efecto de la presión, no perforo la piel después de cocinarla si parece hinchada, ya que podría quemarse. Perfórela antes de cocinarla.
- No utilice el aparato vacío, sin su olla de cocción o sin ingredientes dentro de la olla de cocción. Esto podría causar serios daños al aparato.
- No llene el aparato sin la olla de cocción.
- Precaución: No derrame líquido sobre el enchufe.
- No caliente la olla de cocción con ninguna otra fuente de calor que no sea la placa de calor del aparato y no utilice ninguna otra olla. No utilice la olla de cocción con otros aparatos.
- Utilice ÚNICAMENTE la olla de cocción incluida en el aparato. No la utilice para cocinar en encimeras, hornos, etc.
- Utilice una cuchara de plástico o de madera para evitar daños en el revestimiento antiadherente de la olla.

No corte los alimentos directamente en la olla.

- No toque las válvulas, excepto durante la limpieza y el mantenimiento del aparato de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
- No coloque ningún objeto extraño en las válvulas ni en el botón de liberación de presión. No reemplace la válvula.
- Compruebe periódicamente los conductos de las válvulas que permiten la salida del vapor para asegurarse de que no estén bloqueados.
- No utilice un paño ni ningún otro elemento entre la tapa y la carcasa para dejar la tapa entreabierta. Esto puede dañar permanentemente la junta de sellado.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni toque superficies calientes.

ES

4. ¿Cómo utilizarlo de manera segura antes de cocinar?

- Antes de usar el aparato, verifique que la válvula de flotador y la válvula de alivio de presión estén limpias.
- Antes de usar el aparato, verifique que la junta de sellado se haya instalado correctamente en la tapa.
- Asegúrese de que el fondo de la olla de cocción y la placa de calor estén siempre limpias. Asegúrese de que la parte central de la placa de calor tenga movimiento.
- No llene el aparato más allá de la marca MAX en la olla de cocción.

- Siga las recomendaciones sobre el volumen de alimentos y agua para evitar el riesgo de que se desborden, lo que puede dañar el aparato y causar lesiones.
- Asegúrese de que el aparato esté bien cerrado antes de ponerlo a presión.

5. ¿Cómo utilizarlo de manera segura durante la cocción?

- No intente abrir la tapa hasta que la presión haya disminuido lo suficiente. No intente abrir la tapa hasta que la válvula de flotador esté abajo.
- Nunca fuerce el aparato para abrirlo.
- Durante la cocción y la liberación de vapor al final de la cocción, el aparato libera calor y vapor. Mantenga la cara y las manos alejadas del aparato para evitar quemaduras. No toque la tapa durante la cocción.
- No mueva el aparato cuando esté bajo presión. Tómelo de las asas cuando lo mueva y use guantes para horno, si es necesario. No utilice la perilla de la tapa para levantar el aparato.
- No retire la olla de cocción mientras el aparato esté funcionando.
- Tenga cuidado con los riesgos de quemaduras causadas por salpicaduras cuando agregue alimentos o ingredientes en la olla de cocción caliente, durante el modo de dorado.

6. ¿Cómo utilizar de manera segura después de cocinar?

- Cuando abra la tapa, sujétela siempre por la perilla. Coloque su brazo de forma paralela a las asas laterales. El agua hirviendo podría quedar atrapada entre la junta de sellado y la tapa, y podría causar quemaduras.
- También, tenga cuidado con el riesgo de quemaduras por el vapor que sale del aparato al abrir la tapa. Primero abra la tapa muy ligeramente para permitir que el vapor salga de manera suave.
- No toque las partes calientes del aparato. Después de su uso, la superficie de la placa de calor puede permanecer caliente hasta por 2 horas.
- Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas.

ES

7. ¿Cómo utilizar de manera segura? Limpieza

- Limpie el fondo de la olla de cocción y de la placa de calor después de cada uso.
- No sumerja el aparato en agua.
- Para limpiar el aparato, consulte las instrucciones de uso. Puede lavar la olla de cocción y la tapa en agua caliente con jabón; no las meta en el lavavajillas. Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo.
- Para limpiar la olla, use una esponja suave y agua caliente con jabón y evite esponjas abrasivas.

8. ¿Qué hacer en caso de avería?

- No opere ningún aparato que tenga un cable de alimentación o enchufe dañado, o después de que el aparato haya funcionado mal o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado en un Centro de Servicio Autorizado para evitar peligro. No reemplace el cable de alimentación suministrado por otros cables.
- No dañe la junta de sellado. Si está dañada, llévela a un Centro de Servicio Autorizado para que la reemplacen.
- Reemplace la junta de sellado cada 2 años, o antes si ve que está gastada o necesita ser reemplazada.
- Utilice únicamente repuestos originales correspondientes al modelo de su olla. Esto es particularmente importante para la junta y la olla. El uso de repuestos no originales puede provocar accidentes graves así como la pérdida de la garantía del producto. Esto es particularmente importante para la junta de sellado y la olla de cocción.
- Utilice únicamente repuestos originales que se pueden adquirir en nuestros Centros de Servicio Técnico autorizados. Para consultar el listado, puede ingresar a nuestro sitio web: www.imusa.com.co - Sección Centro de Servicios.
- El uso de aditamentos accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.

- No utilice otras ollas para cocinar en el aparato en lugar de la olla de cocción proporcionada. Sustituya la olla únicamente por una pieza de repuesto original que haya sido diseñada para ser utilizada con este producto.
- De acuerdo con la normativa vigente, antes de deshacerse de un aparato que ya no es necesario, este debe dejar de funcionar (desenchufándolo y cortando el cable de alimentación).

ES

La protección del medioambiente ante todo!



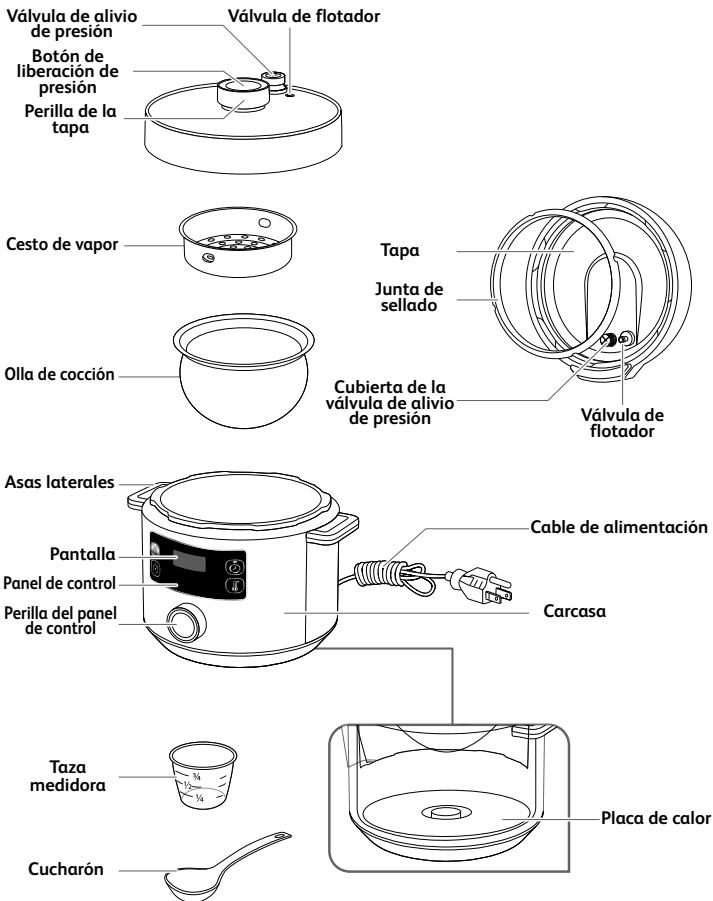
① Su aparato contiene materiales valiosos que se pueden recuperar o reciclar.

➔ Déjelo en un centro cívico de recolección de residuos local.

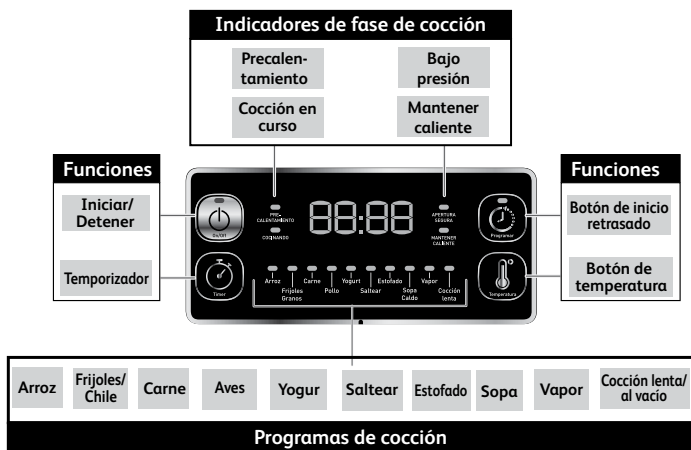
9. ¿Cuándo se aplica la garantía?

- La garantía no cubre el desgaste normal de los accesorios del producto, como juntas, válvulas y el revestimiento antiadherente del tazón esférico.
- Lea atentamente estas instrucciones acerca del uso del aparato antes de utilizarlo por primera vez. La garantía excluye cualquier daño causado por no aplicar las recomendaciones establecidas en el manual de usuario.
- El producto está diseñado solo para uso doméstico. El uso comercial o industrial con lleva a la pérdida de la garantía contractual, así como un uso incorrecto, daños causados por caídas o golpes y abuso del producto.

TODAS LAS PARTES DE SU PRODUCTO



CONOCIMIENTO DEL PANEL DE CONTROL



ES

MENSAJES DE ESTADO

HEHO

Mensaje de bienvenida cuando el aparato está encendido.

01:30

Visualización de la hora. En este ejemplo: 1 hora 30 minutos.

114C

Visualización de la temperatura. En este ejemplo: 114 grados centígrados.

AUTO

Indica que el programa tiene un ajuste de temperatura/tiempo automático predeterminado. No se puede modificar.

00:00

Indica que la temperatura está aumentando durante la fase de precalentamiento.

HEHE

Indica que el aparato se está precalentando.

EEAD

Indica que el programa ha terminado.

HOE

Indica que el aparato está en fase de conservación de calor.

SEOP

Indica que el programa se ha interrumpido.

88:88

Indica que el aparato está en modo de standby.

GUÍA DE USO Y LIMPIEZA

No dude en consultar las figuras indicadas como (Fig.2) en la parte de Guía de Inicio Rápido.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire el embalaje

- Saque el aparato de su embalaje y tómese un tiempo para leer el manual de instrucciones antes del primer uso.
- Retire los adhesivos promocionales (si los hubiera) del aparato antes del primer uso.

2. Abra la tapa

- Para abrir la tapa, agarre la perilla de la tapa, gírela en sentido antihorario y levante la tapa (Fig. 1 y 2).

Nota: Al levantar la tapa, puede suceder que la olla de cocción quede pegada a la tapa. Es normal y simplemente demuestra que el producto posee una buena hermeticidad. Para evitar que la olla caiga fuertemente sobre el producto al abrir la tapa, abra siempre la tapa con cuidado.

- Coloque el aparato sobre una superficie plana. Retire todos los accesorios y materiales de protección del interior del aparato (Fig. 3).

3. Limpie todas las partes del aparato

3a. Limpie la tapa, la olla de cocción y los accesorios

- Limpie la tapa, la olla de cocción y los accesorios con una esponja suave y agua caliente con jabón (Fig. 4).
- Seque la tapa, la olla de cocción y los accesorios (Fig. 5)
- No utilice un estropajo o una esponja abrasiva para limpiar la olla de cocción, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente de la olla (Fig. 40).

- No sumerja el aparato en agua (Fig. 41).
- Si, sin darse cuenta, sumerge el aparato en agua o derrama agua directamente sobre la placa de calor, llévelo a un Centro de Servicio Autorizado para su reparación.
- No meta la tapa ni la olla en el lavavajillas (Fig. 42).
- Tenga en cuenta que solo los accesorios (cucharón, taza de medición y cesto de vapor) son aptos para lavavajillas.

3b. Limpie la junta de sellado

ES

- Retire la junta de sellado de la tapa y límpiela con una esponja suave y agua caliente con jabón (Fig. 7 y 8).
- Séquela bien.
- Coloque la junta de sellado sobre la rejilla de la junta de sellado y presiónela en su lugar (Fig. 9). Presione firmemente hacia abajo para asegurarse de que no haya arrugas y de que la junta de sellado esté ajustada detrás de la rejilla de esta.
- Después de colocar la junta de sellado en la tapa, puede suceder que la olla de cocción permanezca pegada a la tapa si es que la abre demasiado rápido (Fig. 37 y 38). Espere unos segundos a que la olla se suelte de la tapa (Fig. 39).

Nota: Es normal y simplemente demuestra que el producto posee una buena hermeticidad. Para evitar que la olla caiga fuertemente sobre el producto al abrir la tapa, abra siempre la tapa con cuidado.

ADVERTENCIA: Nunca use el aparato sin la junta de sellado (Fig. 44)

3c. Limpie las válvulas

- Para limpiar la válvula de alivio de presión, retírela del tubo en la parte superior de la tapa (Fig. 10). Límpiela con una esponja suave y agua caliente con jabón (Fig. 11). Una vez que esté seca, asegúrese de que el conducto de la tubería esté limpio antes de volver a conectar la válvula de alivio de presión a la tubería en la parte superior de la tapa (Fig. 12). Asegúrese de que la válvula de alivio de presión esté bien colocada; debe poder moverse hacia arriba y hacia abajo.

- Para limpiar la cubierta de la válvula de alivio de presión, desatornille la cubierta de la válvula desde el interior de la tapa (Fig. 13). Límpiela con una esponja suave y agua caliente con jabón (Fig. 14). Una vez que esté seca, asegúrese de que el conducto de la tubería esté limpio antes de atornillar la cubierta de la válvula de alivio de presión dentro de la tapa (Fig. 15).
- Para limpiar la válvula de flotador, retire la junta de la válvula de flotador desde el interior de la tapa y gire la tapa para que la válvula de flotador pueda salir (Fig. 16). Limpie la junta de la válvula de flotador y la válvula de flotador con una esponja suave y agua caliente con jabón (Fig. 17). Una vez que esté seca, inserte la válvula de flotador nuevamente en la tapa y coloque la junta de la válvula de flotador de regreso en su lugar (Fig. 18). Asegúrese de que la válvula de flotador esté bien colocada; debe poder moverse hacia arriba y hacia abajo.

3d. Limpie la carcasa del aparato

- Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo.
- No sumerja el aparato en agua (Fig. 41).
- Limpie la placa de calor con un paño seco.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Ponga los ingredientes en la olla de cocción

- Retire la olla de cocción de la carcasa.
- Ponga los ingredientes dentro de la olla de cocción.
- Tenga en cuenta que el nivel de alimentos y líquidos nunca deben exceder la marca de nivel máximo que indica la olla de cocción (Fig. 19).

2. Coloque la olla de cocción en la carcasa

- Asegúrese de que el fondo de la olla de cocción esté limpio y seco, y retire cualquier residuo de comida de la placa de calor (Fig. 20).

- Coloque la olla de cocción dentro de la carcasa (Fig. 21).
- Nunca utilice el aparato sin la olla de cocción.

3. Cierre y asegure la tapa


- Compruebe que la junta de sellado esté bien colocada en la tapa (Fig. 43).
- Sujete la perilla de la tapa, coloque la tapa en el aparato y gírela en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla (Fig. 22).

ES

4. Conecte la válvula de alivio de presión

- Coloque correctamente la válvula de alivio de presión en la tapa (Fig. 23). Tenga en cuenta que la válvula quedará un poco suelta, esto es normal.

5. Encienda el aparato

- Desenrolle completamente el cable de alimentación y conéctelo a la red eléctrica (Fig. 24).
- El aparato emite un “pitido”, la pantalla parpadea y muestra .

6. Seleccione y dé inicio a un programa de cocción

- Cada programa tiene un tiempo y una temperatura predeterminados y requiere de una posición específica de la tapa; consulte la tabla de programas de cocción:

TABLA DE PROGRAMAS DE COCCIÓN

Ícono iluminado en el panel	Programa de cocción	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo ajustable	Temperatura predeterminada	Temperatura regulable*	Nivel de presión predeterminado	Posición de tapa asociada		Posible con inicio demorado	Conservación de Calor Automática
							Cerrado y Asegurado	Cerrado, pero no asegurado		
Arroz	Arroz	12 min	Desde 5 min hasta 4 horas (pasos de 1 min)	114 °C	No	70 KPa	•		Desde 10 min hasta 12 horas (pasos de 10 min)	Hasta 24 h
Frijoles/ Chile	Frijoles/ Chile	40 min	Desde 15 min hasta 4 horas (pasos de 1 min)	114 °C	No	70 KPa	•		Desde 10 min hasta 12 horas (pasos de 10 min)	Hasta 24 h
Carne	Carne	1 hora	Desde 5 min hasta 4 horas (pasos de 1 min)	114 °C	No	70 KPa	•		Desde 10 min hasta 12 horas (pasos de 10 min)	Hasta 24 h
Pollo	Aves	25 min	Desde 10 min hasta 4 horas (pasos de 1 min)	114 °C	No	70 KPa	•		Desde 10 min hasta 12 horas (pasos de 10 min)	Hasta 24 h
Yogur	Yogur y fermentación	12 horas	Desde 30 min hasta 24 horas (pasos de 30 min)	45 °C	Desde 22 °C hasta 49 °C (pasos de 1 °C)	NO	•		Desde 10 min hasta 12 horas (pasos de 10 min)	No
Saltear	Saltear	10 min	Desde 1 min hasta 30 min (pasos de 1 min)	160 °C	Desde 100 °C hasta 160 °C (pasos de 5 °C)	NO		•	No	No
Estofado	Estofado	35 min	Desde 10 min hasta 4 horas (pasos de 1 min)	114 °C	No	70 KPa	•		Desde 10 min hasta 12 horas (pasos de 10 min)	Hasta 24 h








* Los programas que utilizan cocción a presión no pueden tener temperatura ajustable; sin embargo, el tiempo de cocción siempre se puede ajustar para personalizar los resultados de cocción




Sopa/ caldo	Sopa/caldo	30 min	Desde 1 min hasta 4 horas (pasos de 1 min)	114 °C	No	70 KPa	•		Desde 10 min hasta 12 horas (pasos de 10 min)	Hasta 24 h
Vapor	Vapor	10 min	Desde 1 min hasta 4 horas (pasos de 1 min)	114 °C	No	70 KPa	•		Desde 10 min hasta 12 horas (pasos de 10 min)	Hasta 24 h
Cocción lenta	Cocción lenta/al vacío	4 horas	Desde 30 min hasta 20 horas (pasos de 30 min)	60 °C	Desde 55 °C hasta 80 °C (pasos de 1 °C)	NO	•		Desde 10 min hasta 12 horas (pasos de 10 min)	No

ES





Consulte las figuras de la Guía de Inicio Rápido (de la Fig. 25 a la Fig. 36)

PROGRAMA PARA COCINAR ARROZ

- Coloque los ingredientes en la olla de cocción y cierre y asegure completamente la tapa.
- Para preparar arroz común, consulte las marcas en el recipiente de cocción. Por ejemplo, coloque 2 tazas completamente llenas de arroz lavado en el recipiente de cocción (use el accesorio de taza medidora provisto) y solo agregue agua hasta alcanzar las marcas correspondientes del recipiente de cocción:  2. Para preparar 4 tazas de arroz, llene el nivel de agua hasta las marcas del recipiente de cocción que indican 4, y así sucesivamente.
- Gire la perilla del panel de control hacia la derecha para llegar al programa  ARROZ. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Presione  y configure el tiempo deseado girando la perilla del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para disminuir el tiempo).
- Luego presione  para comenzar el programa de cocción.
- El aparato iniciará la fase de precalentamiento. La pantalla muestra  y  alternativamente y la luz indicadora de precalentamiento  PRE-CALENTAMIENTO se enciende.
- Una vez finalizada la fase de precalentamiento, el aparato pasa automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra

- la cuenta regresiva y la luz indicadora de cocción en curso
= COCINANDO se enciende.
- Durante la fase de precalentamiento, la presión se acumula en el aparato. La luz indicadora de bajo presión = APERTURA SEGURA se enciende una vez iniciada la cuenta regresiva de la fase de cocción. Esta notifica que la tapa no se puede abrir sin liberar primero la presión.
 - Al final de la cuenta regresiva, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
 - Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase de conservación de calor. La pantalla muestra  y la luz indicadora de mantener caliente = MANTENER CALIENTE se enciende.
 - Presione  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

PROGRAMA PARA COCINAR FRIJOLES/CHILE

- Coloque los ingredientes en la olla de cocción y cierre y asegure completamente la tapa.
- Gire la perilla del panel de control hacia la derecha para llegar al programa = FRIJOLES - GRANOS. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Presione  y configure el tiempo deseado girando la perilla del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para disminuir el tiempo).
- Luego presione  para comenzar el programa de cocción.
- El aparato iniciará la fase de precalentamiento. La pantalla muestra  y  alternativamente y la luz indicadora de precalentamiento = PRE-CALENTAMIENTO se enciende.
- Una vez finalizada la fase de precalentamiento, el aparato pasa automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta regresiva y la luz indicadora de cocción en curso = COCINANDO se enciende.

- Durante la fase de precalentamiento, la presión se acumula en el aparato. La luz indicadora de bajo presión = APERTURA SEGURA se enciende una vez iniciada la cuenta regresiva de la fase de cocción. Esta notifica que la tapa no se puede abrir sin liberar primero la presión.
- Al final de la cuenta regresiva, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra **END**.
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase de conservación de calor. La pantalla muestra **HOLD** y la luz indicadora de mantener caliente = MANTENER CALIENTE se enciende.
- Presione **⏸** durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

ES

PROGRAMA PARA COCINAR CARNE

- Coloque los ingredientes en la olla de cocción y cierre y asegure completamente la tapa.
- Gire la perilla del panel de control hacia la derecha para llegar al programa = CARNE. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Presione **⌚** y configure el tiempo deseado girando la perilla del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para disminuir el tiempo).
- Luego presione **▶** para comenzar el programa de cocción.
- El aparato iniciará la fase de precalentamiento. La pantalla muestra **COOK** y **HEAT** alternativamente y la luz indicadora de precalentamiento = PRE-CALENTAMIENTO se enciende.
- Una vez finalizada la fase de precalentamiento, el aparato pasa automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta regresiva y la luz indicadora de cocción en curso = COCINANDO se enciende.
- Durante la fase de precalentamiento, la presión se acumula en el aparato. La luz indicadora de bajo presión = APERTURA

SEGURA se enciende una vez iniciada la cuenta regresiva de la fase de cocción. Esta notifica que la tapa no se puede abrir sin liberar primero la presión.

- Al final de la cuenta regresiva, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra **END**.
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase de conservación de calor. La pantalla muestra **HEAT** y la luz indicadora de mantener caliente = MANTENER CALIENTE se enciende.
- Presione **○** durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

PROGRAMA PARA COCINAR AVES




- Coloque los ingredientes en la olla de cocción y cierre y asegure completamente la tapa.
- Gire la perilla del panel de control hacia la derecha para llegar al programa = POLLO. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Presione **⊗** y configure el tiempo deseado girando la perilla del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para disminuir el tiempo).
- Luego presione **○** para comenzar el programa de cocción.
- El aparato iniciará la fase de precalentamiento. La pantalla muestra **CCCC** y **HEAT** alternativamente y la luz indicadora de precalentamiento = PRE-CALENTAMIENTO se enciende.
- Una vez finalizada la fase de precalentamiento, el aparato pasa automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta regresiva y la luz indicadora de cocción en curso = COCINANDO se enciende.
- Durante la fase de precalentamiento, la presión se acumula en el aparato. La luz indicadora de bajo presión = APERTURA SEGURA se enciende una vez iniciada la cuenta regresiva de la fase de cocción. Esta notifica que la tapa no se puede abrir sin liberar primero la presión.

- Al final de la cuenta regresiva, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra **End**.
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase de conservación de calor. La pantalla muestra **Hold** y la luz indicadora de mantener caliente = **MANTENER CALIENTE** se enciende.
- Presione **⏸** durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.






ES




PROGRAMA PARA HACER YOGUR

- El programa para hacer Yogur y fermentación se puede utilizar para hacer yogur o hacer subir el pan o la masa de hojaldre.
- Al hacer yogur, coloque los ingredientes en la olla de cocción y cierre completamente la tapa, pero no la asegure.
- Cuando haga subir la masa, puede amasarla directamente en la olla de cocción, luego colocar la olla en la carcasa y cerrar y asegurar la tapa por completo.
- Gire la perilla del panel de control hacia la derecha para llegar al = programa YOGURT.
- La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Presione **⌚** y configure el tiempo deseado girando la perilla del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para disminuir el tiempo).
- Opcional: Presione **🌡** y configure la temperatura deseada girando la perilla del panel de control hacia la derecha (para aumentar la temperatura) o hacia la izquierda (para disminuir la temperatura).
- Luego presione **⏸** para comenzar el programa de cocción.
- El aparato iniciará la fase de precalentamiento. La pantalla muestra **COOK** y **HEAT** alternativamente y la luz indicadora de precalentamiento = **PRE-CALENTAMIENTO** se enciende.





- Una vez finalizada la fase de precalentamiento, el aparato pasa automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta regresiva y la luz indicadora de cocción en curso
 ◦ COCINANDO se enciende.
- Al final de la cuenta regresiva, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente al modo de standby. La pantalla muestra .
- Presione  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

PROGRAMA PARA SALTEAR

- Gire la perilla del panel de control hacia la derecha para llegar al ◦ programa SALTEAR. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Presione  y configure el tiempo deseado girando la perilla del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para disminuir el tiempo).
- Opcional: Presione  y configure la temperatura deseada girando la perilla del panel de control hacia la derecha (para aumentar la temperatura) o hacia la izquierda (para disminuir la temperatura).
- Luego presione  para comenzar el programa de cocción. No cierre la tapa.
- El aparato iniciará la fase de precalentamiento. La pantalla muestra  y  alternativamente y la luz indicadora de precalentamiento ◦ PRE-CALENTAMIENTO se enciende.
- Según su receta, en esta etapa puede agregar un poco de aceite que se calentará durante la fase de precalentamiento.

- Una vez finalizada la fase de precalentamiento, el aparato pasa automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta regresiva y la luz indicadora de cocción en curso = COCINANDO se enciende.
- Coloque los ingredientes en la olla de cocción y mantenga la tapa abierta para saltearlos hasta obtener el color deseado.
- Al final de la cuenta regresiva, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente al modo de standby. La pantalla muestra .
- Presione  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

PROGRAMA PARA COCINAR ESTOFADO

- Coloque los ingredientes en la olla de cocción y cierre y asegure completamente la tapa.
- Gire la perilla del panel de control hacia la derecha para llegar al = programa ESTOFADO. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Presione  y configure el tiempo deseado girando la perilla del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para disminuir el tiempo).
- Luego presione  para comenzar el programa de cocción.
- El aparato iniciará la fase de precalentamiento. La pantalla muestra  y  alternativamente y la luz indicadora de precalentamiento = PRE-CALENTAMIENTO se enciende.
- Una vez finalizada la fase de precalentamiento, el aparato pasa automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta regresiva y la luz indicadora de cocción en curso = COCINANDO se enciende.

- Durante la fase de precalentamiento, la presión se acumula en el aparato. La luz indicadora de bajo presión = APERTURA SEGURA se enciende una vez iniciada la cuenta regresiva de la fase de cocción. Esta notifica que la tapa no se puede abrir sin liberar primero la presión.
- Al final de la cuenta regresiva, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra **ERR**.
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase de conservación de calor. La pantalla muestra **HEAT** y la luz indicadora de mantener caliente = MANTENER CALIENTE se enciende.
- Presione **⏸** durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

PROGRAMA PARA COCINAR SOPA






- Coloque los ingredientes en la olla de cocción y cierre y asegure completamente la tapa.
- Gire la perilla del panel de control hacia la derecha para llegar al programa = SOPA - CALDO. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Presione **⏸** y configure el tiempo deseado girando la perilla del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para disminuir el tiempo).
- Luego presione **⏸** para comenzar el programa de cocción.
- El aparato iniciará la fase de precalentamiento. La pantalla muestra **COOK** y **HEAT** alternativamente y la luz indicadora de precalentamiento = PRE-CALENTAMIENTO se enciende.
- Una vez finalizada la fase de precalentamiento, el aparato pasa automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta regresiva y la luz indicadora de cocción en curso = COCINANDO se enciende.

- Durante la fase de precalentamiento, la presión se acumula en el aparato. La luz indicadora de bajo presión = APERTURA SEGURA se enciende una vez iniciada la cuenta regresiva de la fase de cocción. Esta notifica que la tapa no se puede abrir sin liberar primero la presión.
- Al final de la cuenta regresiva, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra **END**.
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase de conservación de calor. La pantalla muestra **HOLD** y la luz indicadora de mantener caliente = MANTENER CALIENTE se enciende.
- Presione **⏸** durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.








ES




PROGRAMA PARA COCINAR AL VAPOR

- Coloque los ingredientes en la olla de cocción y cierre y asegure completamente la tapa.
- Gire la perilla del panel de control hacia la derecha para llegar al = programa VAPOR. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Presione **⌚** y configure el tiempo deseado girando la perilla del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para disminuir el tiempo).
- Luego presione **▶** para comenzar el programa de cocción.
- El aparato iniciará la fase de precalentamiento. La pantalla muestra **COOK** y **HEAT** alternativamente y la luz indicadora de precalentamiento = PRE-CALENTAMIENTO se enciende.
- Una vez finalizada la fase de precalentamiento, el aparato pasa automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta regresiva y la luz indicadora de cocción en curso = COCINANDO se enciende.

- Durante la fase de precalentamiento, la presión se acumula en el aparato. La luz indicadora de bajo presión  APERTURA SEGURA se enciende una vez iniciada la cuenta regresiva de la fase de cocción. Esta notifica que la tapa no se puede abrir sin liberar primero la presión.
- Al final de la cuenta regresiva, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase de conservación de calor. La pantalla muestra  y la luz indicadora de mantener caliente  MANTENER CALIENTE se enciende.
- Presione  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

PROGRAMA PARA COCCIÓN LENTA



- Coloque los ingredientes en la olla de cocción y cierre, pero no asegure la tapa.
- Gire la perilla del panel de control hacia la derecha para llegar al  programa de COCCIÓN LENTA. La pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Presione  y configure el tiempo deseado girando la perilla del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para disminuir el tiempo).
- Opcional: Presione  y configure la temperatura deseada girando la perilla del panel de control hacia la derecha (para aumentar la temperatura) o hacia la izquierda (para disminuir la temperatura).
- Luego presione  para comenzar el programa de cocción.
- El aparato iniciará la fase de precalentamiento. La pantalla muestra  y  alternativamente y la luz indicadora de precalentamiento  PRE-CALENTAMIENTO se enciende.

- Una vez finalizada la fase de precalentamiento, el aparato pasa automáticamente a la fase de cocción. La pantalla muestra la cuenta regresiva y la luz indicadora de cocción en curso
 - COCINANDO se enciende.
- Al final de la cuenta regresiva, el aparato emite un pitido y la pantalla muestra .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente al modo de standby. La pantalla muestra .
- Presione  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.


ES

7. Utilice la función de inicio retrasado

El inicio retrasado puede resultar útil para configurar el aparato, de manera que empiece a cocinar más tarde.

- Primero seleccione un programa siguiendo los pasos descritos anteriormente en la parte 6.
- Antes de iniciar el programa seleccionado, presione . La pantalla muestra la hora predeterminada para el inicio retrasado.
- Configure el tiempo deseado girando la perilla del panel de control hacia la derecha (para aumentar el tiempo) o hacia la izquierda (para disminuir el tiempo).
- Presione . La pantalla muestra la cuenta regresiva del inicio retrasado. Una vez transcurrido el tiempo preestablecido, el aparato comenzará a cocinar automáticamente.

8. Abra la tapa

- No intente abrir la tapa si la válvula de flotador está hacia arriba y si la luz indicadora de bajo presión  está encendida.
- La presión se puede liberar de 2 formas diferentes al final de la cocción:

Liberación natural: Al final de la cocción o después de detener el programa, el aparato se enfriará por sí solo y la presión se liberará de forma natural. Durante la liberación natural, los alimentos se pueden cocinar de más debido a la presión restante en la olla. Use la liberación manual para detener el proceso de cocción inmediatamente.

Liberación manual: Presione continuamente el botón de liberación de presión, en la parte superior de la tapa. Tardará de unos segundos a unos pocos minutos según la cantidad de comida dentro de la olla de cocción (Fig. 31).

ADVERTENCIA: Tenga cuidado con el vapor caliente que sale del aparato. Mantenga la cara y las manos alejadas de la salida de vapor (Fig. 45).

• Para abrir la tapa, coloque su brazo de forma paralela a las asas laterales, sujete la perilla de la tapa, gire en sentido antihorario y levante la tapa (Fig. 32 y 33).

ADVERTENCIA: Tenga cuidado con el vapor caliente que sale de la olla.

9. Desenchufe el aparato

• Después de utilizarlo, desenchufe el aparato y déjelo enfriar durante al menos 2 horas antes de limpiarlo.

10. Limpie después de usar

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Antes de limpiar, deje que el aparato se enfríe durante al menos 2 horas.
- Para obtener instrucciones de limpieza, consulte la parte 3. Limpie todas las partes del aparato que indica la sección ANTES DEL PRIMER USO.

11. Consejos de mantenimiento

• Para garantizar la durabilidad de la olla de cocción con el paso del tiempo, no corte alimentos en ella.

- Utilice los accesorios proporcionados. No use ningún utensilio metálico, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente de la olla.
- Después del uso, la junta de sellado puede impregnarse con el olor de su plato. Esto es normal; la silicona tiene pequeños poros que se abren cuando se expone a altas temperaturas y se vuelven a cerrar cuando la temperatura baja. Para eliminar el olor de la junta de sellado, puede hacer lo siguiente:
 - Poner el anillo de silicona en el lavavajillas.
 - Agregar 1 taza de vinagre, 1 taza de agua y 1 limón cortado en trozos grandes en la olla, ejecutar un programa para cocinar al vapor durante 2 minutos y, luego dejar que el vapor se libere naturalmente.
- Se recomienda cambiar la junta de sellado al menos una vez al año dependiendo del uso del producto.

ES

GUÍA TÉCNICA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Razones posibles	Soluciones
No se puede abrir la tapa	No se puede abrir debido a la presión en la olla.	Presione continuamente el botón de liberación de presión para eliminar la presión dentro de la olla de cocción. Pueden pasar unos minutos hasta que la presión se libere por completo.
	La presión en la olla se libera por completo, pero la válvula de flotador está atascada porque está demasiado sucia y, por lo tanto, no puede bajar.	<p>a. Asegúrese de que la presión se libere por completo dejando que el aparato se enfríe durante al menos 2 horas.</p> <p>b. Empuje suavemente la válvula de flotador hacia abajo insertando una brocheta o un objeto largo en la abertura de la válvula de flotador. Si esto no funciona, envíe el aparato a un Centro de Servicio Autorizado.</p> <p>c. La próxima vez que lo use, limpie y seque bien la válvula de flotador.</p>
No se puede cerrar la tapa	La junta de sellado no está instalada correctamente.	Instale la junta de sellado correctamente.
	La olla de cocción contiene ingredientes calientes que generan vapor.	Espere a que se enfríen los ingredientes de la olla antes de intentar cerrar la tapa nuevamente.
	La válvula de flotador está atascada porque está demasiado sucia y, por lo tanto, no puede bajar.	<p>a. Empuje suavemente la válvula de flotador hacia abajo insertando una brocheta o un objeto largo en la abertura de la válvula de flotador. Si esto no funciona, envíe el aparato a un Centro de Servicio Autorizado.</p> <p>b. La próxima vez que lo use, limpie y seque bien la válvula de flotador.</p>
	La posición o dirección en la que se cerró la tapa es incorrecta.	Cierre la tapa en la dirección correcta de acuerdo con el manual de instrucciones.

Problema	Razones posibles	Soluciones
Al abrir la tapa, la olla de cocción permanece pegada a la tapa.	La junta de sellado creó un efecto de succión.	La olla se desprenderá de la tapa por sí sola. Es normal y simplemente demuestra que el producto posee una buena hermeticidad. Para evitar que la olla caiga fuertemente sobre el producto al abrir la tapa, abra siempre la tapa con cuidado.
Liberación intensa de presión de la válvula de alivio de presión.	La válvula de alivio de presión está en una posición incorrecta.	Gire/presione con cuidado la válvula de alivio de presión para que encaje en su lugar. Cuidado con el vapor caliente. Colóquese de manera segura y use guantes para horno.
	El control de presión defectuoso dio como resultado una liberación de presión.	Envíe el aparato a un Centro de Servicio Autorizado para su reparación.
Liberación continua de presión de la válvula de flotador.	Residuos en la válvula de flotador.	<p>a. Presione continuamente el botón de liberación de presión para eliminar la presión dentro de la olla de cocción. Pueden pasar unos minutos hasta que la presión se libere por completo.</p> <p>b. Deje que el aparato se enfríe durante al menos 2 horas.</p> <p>c. Limpie y seque la válvula de flotador antes de volver a utilizar la olla.</p>
	La válvula de flotador está atascada.	<p>a. Presione continuamente el botón de liberación de presión para eliminar la presión dentro de la olla de cocción. Pueden pasar unos minutos hasta que la presión se libere por completo.</p> <p>b. Deje que el aparato se enfríe durante al menos 2 horas.</p> <p>c. Limpie y seque la válvula de flotador antes de volver a utilizar la olla.</p>

Problema	Razones posibles	Soluciones
Hay una fuga de vapor por la tapa.	La junta de sellado no está instalada correctamente.	Retire la junta de sellado, límpiela y vuelva a instalarla en la posición correcta.
	La junta de sellado está sucia.	Retire la junta de sellado, límpiela y vuelva a instalarla en la posición correcta.
	La junta de sellado está dañada o el borde de la olla de cocción está dañado.	Envíe el aparato a un Centro de Servicio Autorizado para su reparación.
La comida está cruda	La proporción de ingredientes sólidos/líquidos es incorrecta.	Inténtelo de nuevo siguiendo exactamente las cantidades que indica la receta.
	No hay electricidad del suministro de corriente.	Verifique el circuito eléctrico de su hogar.
E0 se muestra en la pantalla digital.	El interruptor de presión está averiado.	Envíe el aparato a un Centro de Servicio Autorizado para su reparación.
E1 se muestra en la pantalla digital.	El sensor de temperatura está dañado.	Envíe el aparato a un Centro de Servicio Autorizado para su reparación.
E2 se muestra en la pantalla digital.	La tapa no está colocada correctamente para su programa de cocción. Cada programa requiere una posición específica de la tapa.	Verifique y ajuste la posición de la tapa requerida por su programa de cocción, consulte la tabla de programas de cocción en la parte 6 de este manual. Reinicie su programa una vez que la tapa esté ubicada correctamente. Si el problema persiste, envíe el aparato a un Centro de Servicio Autorizado para su reparación.

IMUSA RECOMMENDS SAFETY FIRST

Safety is our number one priority. We design and manufacture our product with high safety and technology standards. However, as with any electric appliance there are some potential risks, we therefore invite you to exercise a degree of care and to adhere to the following instructions.

SAFETY INSTRUCTIONS

EN

Take the time to read all the following instructions carefully and save them for future reference.

- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
- The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- The heat source necessary for cooking is included in the appliance.

1. Where to use safely?

- Indoor use only.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.
- Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.
- Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes.

2. Who to use safely?

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

3. How to use safely – general usage?

- Do not use appliance for other than the intended purpose.
- Do not use the appliance to fry food in oil. Only browning is allowed.
- This appliance is not a steriliser. Do not use it to sterilise jars.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To carry the appliance always use the two side handles on the housing of the appliance. Wear oven mitts if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- The bottom of the cooking pot and the heating plate should be in direct contact. Remove any object or food residue located between the cooking pot and the heating plate, it could affect performance
- Be aware that certain types of food, such as applesauce, cranberries, rhubarb, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, or pasta can foam, froth and sputter, and clog the valves. Use caution when cooking these types of food and after use clean valves thoroughly.
- Be aware that certain recipes which include milk can foam, froth, overflow and clog the valves. Use caution when cooking these recipes and after use clean valves thoroughly.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell with the effect of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.

EN

- Do not use the appliance empty, without its cooking pot or without ingredients inside the cooking pot. This could cause serious damage to the appliance.
- Do not fill up your appliance without its cooking pot.
- Caution: do not spill liquid on the plug.
- Do not heat the cooking pot with any other heat source than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.
- Use the cooking pot in the appliance ONLY. Do not use it to cook on stovetops, in the oven etc.
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the cooking pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- Do not touch the valves, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Do not place any foreign objects in the valves and pressure release button. Do not replace the valve.
- Check regularly the ducts in the valves allowing the escape of steam to ensure that they are not blocked.
- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to leave the lid ajar. This can permanently damage the sealing gasket.
- Do not let the power cord hang over the edge of table or counter; or touch hot surfaces.

4. How to use safely – before cooking?

- Before using your appliance, check that the float valve and the pressure limit valve are clean.
- Before using your appliance, check that the sealing gasket has been correctly installed on the lid.
- Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating plate are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.
- Do not fill your appliance more than the MAX mark on the cooking pot.
- Please follow the recommendations on the volume of food and water to avoid the risk of boiling over which can damage your appliance and cause injury.
- Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure.

EN

5. How to use safely – during cooking?

- Do not try to open the lid until the pressure has decreased sufficiently. Do not try to open the lid until the float valve is down.
- Never force the appliance open.
- During cooking and steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid burns. Do not touch the lid during cooking.
- Do not move the appliance when it is under pressure. Use the handles when moving it and wear oven mitts, if necessary. Do not use the lid knob to lift the appliance.

- Do not remove the cooking pot while the appliance is working.
- In browning mode, be careful of risks of burns caused by spattering when you add food or ingredients into the hot cooking pot.

6. How to use safely – after cooking?

- When you open the lid, always hold it by the lid knob. Position your arm parallel to the side handles. Boiling water could remain trapped between the sealing gasket and the lid and could cause burns.
- Be careful also about the risk of burns from the steam coming out of the appliance when you open the lid. First open the lid very slightly to allow the steam to escape gently.
- Do not touch hot parts of the appliance. After use, heating plate surface can remain hot for up to 2 hours.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

7. How to use safely – cleaning?

- Wipe clean the bottom of the cooking pot and the heating plate after every use.
- Do not immerse the appliance in water.
- For cleaning your appliance, please refer to instructions for use. You can wash the cooking pot and the lid in soapy hot water, do not put them in the dishwasher. Clean the housing of the appliance using a damp cloth.

8. What to do in case of damage?

- Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Approved Service Centre for examination, repair or adjustment.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by an Approved Service Centre in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.
- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.
- Replace the sealing gasket every 2 years, or sooner if you see the sealing gasket is worn or in need of replacement.
- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket and the cooking pot.
- Use only spare parts sold in an Approved Service Centre.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use other cooking pots in the appliance in place of the provided cooking pot. Only replace the cooking pot with an original spare part designed to be used with this product.
- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the power cord).

EN

Environment protection first!



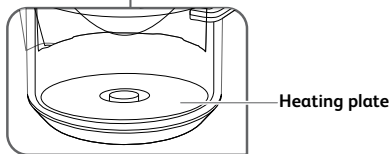
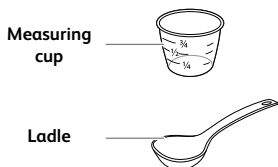
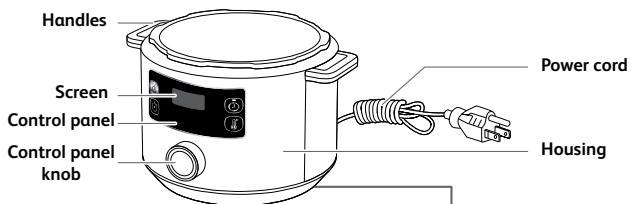
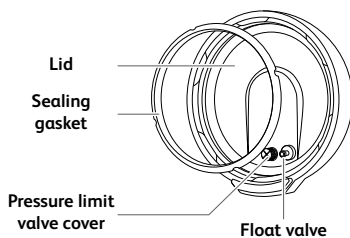
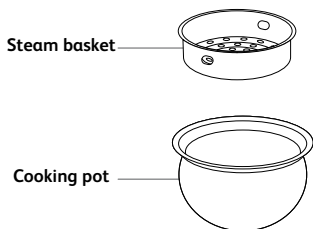
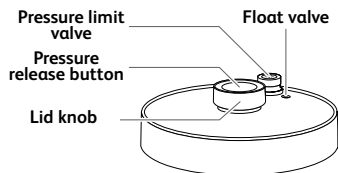
① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➔ Leave it at a local civic waste collection point.

9. When does warranty apply?

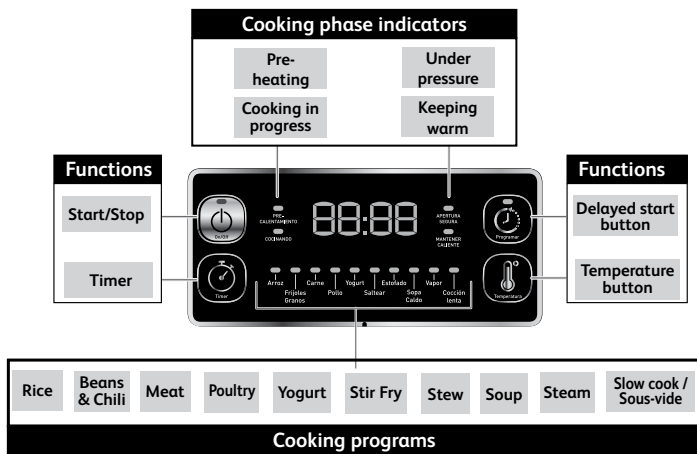
- The warranty does not cover the abnormal wear and tear of the cooking pot.
- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability and void the warranty.
- In case of commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.

ALL PARTS OF YOUR PRODUCT



EN

GETTING FAMILIAR WITH THE CONTROL PANEL



STATUS MESSAGES

HE10

Welcome message when appliance is turned on.

01:30

Time display. In this example: 1 hour 30 minutes.

114C

Temperature display. In this example: 114 degrees Celsius.

AUTO

Indicates that the program has a default automatic temperature/ time setting. It cannot be modified.

88:88

Indicates that temperature is rising during pre-heating phase.

HEAT

Indicates that the appliance is pre-heating.

EEAD

Indicates that the program is finished.

EH0E

Indicates that the appliance is in keep warm phase.

SEOP

Indicates that the program has been interrupted.

88.88

Indicates that the appliance is in standby mode.

HOW TO USE & CLEAN GUIDE

Feel free to refer to the figures indicated as (Fig.x) from Quick Start Guide part.

BEFORE FIRST USE

1. Remove packaging

- Take your appliance out of its packaging and please take time to read the instruction manual before first use.
- Remove promotional stickers (if any) from your appliance before first use.

EN

2. Open the lid

- To open the lid, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up (Fig.1 & 2).

Note: When lifting the lid, it can happen that the cooking pot remains attached to the lid. It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

- Place your appliance on a flat surface. Remove all protective materials and accessories from the inside of the appliance (Fig.3).

3. Clean all parts of the appliance

3a. Clean the lid, the cooking pot and the accessories

- Clean the lid, the cooking pot and the accessories with a soft sponge and soapy hot water (Fig.4).
- Dry off the lid, the cooking pot and the accessories (Fig.5)

- Do not use a scourer or abrasive sponge to clean the cooking pot as it could damage the non-stick coating in the cooking pot (Fig.40).
- Do not immerse the appliance in water (Fig.41).
- If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating plate, take it to an Approved Service Centre for repair.
- Do not put the lid and the cooking pot in the dishwasher (Fig.42).
- Be aware, only the accessories: ladle, measuring cup and steam basket are dishwasher safe.

3b. Clean the sealing gasket

- Remove the sealing gasket from the lid and clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.7 & 8).
- Dry it off thoroughly.
- Place the sealing gasket over the sealing gasket rack and press it into place (Fig.9). Press down firmly to ensure there is no puckering and that the sealing gasket is snug behind the sealing gasket rack.
- After placing the sealing gasket on the lid, if you open the lid too quickly, it can happen that the cooking pot remains attached to the lid (Fig.37 & 38). Wait few seconds for the cooking pot to free itself from the lid (Fig.39).

Note: It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

WARNING: Never use your appliance without the sealing gasket (Fig.44)

3c. Clean the valves

- To clean the pressure limit valve, remove the pressure limit valve from the pipe on top of the lid (Fig.10). Clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.11). Once dry, take care that the duct of the pipe is clean before plugging the pressure limit valve back on the pipe on top of the lid (Fig.12). Ensure that the pressure limit valve is well put in place, it must be able to move up and down.
- To clean the pressure limit valve cover, unscrew the limit valve cover from inside of the lid (Fig.13). Clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.14). Once dry, take care that the duct of the pipe is clean before screwing the pressure limit valve cover back inside of the lid (Fig.15).
- To clean the float valve, remove the float valve gasket from inside of the lid, flip the lid so that the float valve can come out of the lid (Fig.16). Clean the float valve gasket and the float valve with a soft sponge and soapy hot water (Fig.17). Once dry, insert the float valve back on the lid and put the float valve gasket back in place (Fig.18). Ensure that the float valve is well put in place, it must be able to move up and down.

3d. Clean the housing of the appliance

- Clean the housing of the appliance using a damp cloth.
- Do not immerse the appliance in water (Fig.41).
- Wipe clean the heating plate using a dry cloth.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Place ingredients in the cooking pot

- Remove the cooking pot from the housing.
- Put ingredients into the cooking pot.
- Please note that the level of food and liquids should never exceed the max level marking on the cooking pot (Fig.19).

2. Place the cooking pot in the housing

- Ensure the bottom of the cooking pot is clean and dry; and remove any food residue from the heating plate (Fig.20).
- Place the cooking pot into the housing (Fig.21).
- Never use your appliance without the cooking pot.


3. Close and lock the lid

- Check that the sealing gasket is securely placed on the lid (Fig.43).
- Take hold of the lid knob, place the lid on the appliance and turn it clockwise to lock it (Fig.22).

4. Attach the pressure limit valve

- Properly place the pressure limit valve on the lid (Fig.23). Please note that the valve will remain somewhat loose, it is normal.

5. Switch on the appliance

- Fully unwind the power cord and plug it into the mains (Fig.24).
- The appliance makes a 'beep' sound, the screen flashes and displays .

6. Select and launch a cooking program

- Each program has a default time and temperature and requires a specific lid position, please have a look at the cooking programs table:

COOKING PROGRAMS TABLE














Icon lighted on panel	Cooking program	Default cooking time	Adjustable time	Default temperature	Adjustable temperature*	Default pressure level	Associated lid position			Possible wit delayed start	Automatic Keep Warm
							Closed & Locked	Closed but not locked	Open		
Arroz	Rice	12 min	From 5 min to 4 hours (steps of 1min)	114C	No	70KPa	•			From 10min to 12 hours (steps of 10 min)	Up to 24h
Frijoles / Chile	Bean / Chili	40 min	From 15 min to 4 hours (steps of 1min)	114C	No	70KPa	•			From 10min to 12 hours (steps of 10 min)	Up to 24h
Carne	Meat	1 hour	From 5 min to 4 hours (steps of 1min)	114C	No	70KPa	•			From 10min to 12 hours (steps of 10 min)	Up to 24h
Pollo	Poultry	25 min	From 10 min to 4 hours (steps of 1min)	114C	No	70KPa	•			From 10min to 12 hours (steps of 10 min)	Up to 24h
Yogurt	Yogurt & fermentation	12 hours	From 30 min to 24 hours (steps of 30min)	45C	From 22C to 49C (steps of 1C)	NO	•			From 10min to 12 hours (steps of 10 min)	No
Saltear	Stir Fry	10 min	From 1 min to 30 min (steps of 1min)	160C	From 100C to 160C (steps of 5C)	NO		•		No	No
Estofado	Stew	35 min	From 10 min to 4 hours (steps of 1min)	114C	No	70KPa	•			From 10min to 12 hours (steps of 10 min)	Up to 24h
Sopa / Caldo	Soup / broth	30 min	From 1 min to 4 hours (steps of 1min)	114C	No	70KPa	•			From 10min to 12 hours (steps of 10 min)	Up to 24h
Vapor	Steam	10 min	From 1 min to 4 hours (steps of 1min)	114C	No	70KPa	•			From 10min to 12 hours (steps of 10 min)	Up to 24h
Cocción lenta	Slow cook / Sous-vide	4 hours	From 30 min to 20 hours (steps of 30min)	60C	From 55C to 80C (steps of 1C)	NO	•			From 10min to 12 hours (steps of 10 min)	No

* Programs using pressure cooking can not have adjustable temperature, however cooking time can always be adjusted to customize cooking results








EN

Please refer to the figures from Quick Start Guide (from Fig.25 to Fig.36)

RICE PROGRAM

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- For plain rice, refer to the markings in the cooking bowl. For example, put 2 fully filled cups of washed rice in the cooking bowl (use the measuring cup accessory provided), and simply add water to reach the corresponding markings in the cooking bowl : 2. For 4 cups of rice, fill the water level up to the cooking bowl markings indicating 4, and so on.
- Turn the control panel knob to the right to reach  ARROZ program. The screen panel displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  PRE-CALENTAMIENTO turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  COCINANDO turns on.
- During the pre-heating phase, the pressure builds up in the appliance. The under-pressure light indicator  APERTURA SEGURA turns on once the cooking phase count down starts. It notifies that the lid can not be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  MANTENER CALIENTE turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

BEANS / CHILE PROGRAM

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach **FRIJOL** - GRANOS program. The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator **PRE-CALENTAMIENTO** turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator **COCINANDO** turns on.
- During the pre-heating phase, the pressure builds up in the appliance. The under-pressure light indicator **APERTURA SEGURA** turns on once the cooking phase count down starts. It notifies that the lid can not be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator **MANTENER CALIENTE** turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

EN











MEAT PROGRAM

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.


- Turn the control panel knob to the right to reach **☉ CARNE** program. The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press **⊕** and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press **⊕** to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively **☐☐☐☐** & **HEAT** and the pre-heating light indicator **☉ PRE-CALENTAMIENTO** turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator **☉ COCINANDO** turns on.
- During the pre-heating phase, the pressure builds up in the appliance. The under-pressure light indicator **☉ APERTURA SEGURA** turns on once the cooking phase count down starts. It notifies that the lid can not be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays **☐END**.
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays **☐H0E** and the keeping warm light indicator **☉ MANTENER CALIENTE** turns on.
- Press **⊕** for 3 seconds to stop the program at any time.









POULTRY PROGRAM

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach **☉ POLLO** program. The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press **⊕** and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).




- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- During the pre-heating phase, the pressure builds up in the appliance. The under-pressure light indicator  turns on once the cooking phase count down starts. It notifies that the lid can not be opened without releasing the pressure first..
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.








YOGHURT PROGRAM

- Yogurt & Ferment program can be used to make yogurt or raise bread/pastry dough.
- When making yogurt, place the ingredients in the cooking pot and completely close but don't lock the lid.
- When raising dough, you can knead the dough directly in the cooking pot, then place the cooking pot in the housing and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach  program.
- The screen displays the default cooking time.







- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press  and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator = PRE-CALENTAMIENTO turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator = COCINANDO turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

STIR FRY PROGRAM

- Turn the control panel knob to the right to reach = SALTEAR program. The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press  and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press  to start the cooking program. Do not close the lid.

- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- Depending on your recipe, at this stage you can add a little bit of oil that will be heated during the pre-heating phase.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- Place the ingredients in the cooking pot and keep the lid open to stir-fry it until desired coloration.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.






STEW PROGRAM

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach  program. The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance









- switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator = COCINANDO turns on.
- During the pre-heating phase, the pressure builds up in the appliance. The under-pressure light indicator = APERTURA SEGURA turns on once the cooking phase count down starts. It notifies that the lid can not be opened without releasing the pressure first.
 - At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays **End**.
 - After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays **HEAT** and the keeping warm light indicator = MANTENER CALIENTE turns on.
 - Press **⏻** for 3 seconds to stop the program at any time.

SOUP PROGRAM

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach = SOPA - CALDO program. The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press **⌚** and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press **⏻** to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively **COOK** & **HEAT** and the pre-heating light indicator = PRE-CALENTAMIENTO turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator = COCINANDO turns on.

- During the pre-heating phase, the pressure builds up in the appliance. The under-pressure light indicator  APERTURA SEGURA turns on once the cooking phase count down starts. It notifies that the lid can not be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  MANTENER CALIENTE turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

STEAM PROGRAM



- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach  VAPOR program. The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  PRE-CALENTAMIENTO turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  COCINANDO turns on.
- During the pre-heating phase, the pressure builds up in the appliance. The under-pressure light indicator  APERTURA SEGURA turns on once the cooking phase count down starts.

It notifies that the lid can not be opened without releasing the pressure first.

- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays **[End]**.
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays **[H00]** and the keeping warm light indicator = MANTENER CALIENTE turns on.
- Press **[⏻]** for 3 seconds to stop the program at any time.



COCCINA LENTA PROGRAM

- Place the ingredients in the cooking pot and close but don't lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach = COCCION LENTA program. The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press **[⌚]** and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press **[🌡️]** and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press **[⏻]** to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively **[0000]** & **[HEAT]** and the pre-heating light indicator = PRE-CALENTAMIENTO turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator = COCINANDO turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays **[End]**.


- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

7. Use the delayed start function

Delayed start can be useful to preset the appliance to start cooking later.

- First select a program following the steps described above in part 6. EN
- Before starting the selected program, press . The screen displays the default time for delayed start.
- Set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press . The screen displays the delayed start count down. When preset time is elapsed, the appliance will start cooking automatically.

8. Open the lid

- Do not attempt to open the lid if the float valve is up and if the under pressure light indicator  is turned on.
- The pressure can be release in 2 different ways at the end of the cooking:

Natural release: At the end of the cooking or after stopping the program, the appliance will cool down by itself, and the pressure will release naturally. During natural release, food might overcook due to the remaining pressure in the pot. Use manual release to stop cooking process immediately.

Manual release: Press continuously the pressure release button, on top of the lid. It will take a few seconds to a few minutes depending on the amount of food inside of the cooking pot (Fig.31).

WARNING: Be careful of the hot steam coming out from the appliance. Keep your face and hands away from the steam output (Fig.45).

- To open the lid, position your arm parallel to the side handles, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up (Fig.32 & 33).

WARNING: Be careful of the hot steam coming out from the cooking pot.

9. Unplug the appliance

- After usage, unplug the appliance and let it cool down for at least 2 hours before cleaning.

10. Clean after use

- Clean your appliance after each use.
- Before cleaning, let your appliance cool down for at least 2 hours.
- For cleaning instructions, refer to part 3. Clean all parts of the appliance in BEFORE FIRST USE section.

11. Maintenance tips

- To ensure the durability of the cooking pot time over time, do not cut food in it.
- Use the provided accessories. Do not use any metallic utensil as it could damage the nonstick coating in the pot.
- After usage, the sealing gasket may keep the smell of your dish. It is normal; silicone has little pores that open up when exposed to high temperature and close back once temperature drops. To eliminate the smell from the sealing gasket, you can:
 - Put the silicone ring in the dishwasher
 - Add 1 cup of vinegar, 1 cup of water and 1 lemon cut in large pieces into the cooking pot and launch a steam program for 2 minutes, then let the steam release naturally.
- Change the sealing gasket every 2 years or earlier in case of damage.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible reasons	Solutions
Unable to open lid	Unable to open because of pressure in the cooking pot.	Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.
	Pressure in the cooking pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	<ul style="list-style-type: none"> a. Be sure the pressure is totally released by letting the appliance cool down for at least 2 hours. b. Gently push the float valve down by inserting a skewer or a long object into the float valve opening. If this does not work, send the appliance to an Approved Service Centre. c. For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.
Unable to close lid	The sealing gasket is not properly installed.	Install the sealing gasket properly.
	The cooking pot contains hot ingredients generating steam.	Wait for the ingredients in the cooking pot to cool down before trying to close the lid again.
	The float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	<ul style="list-style-type: none"> a. Gently push the float valve down by inserting a skewer or a long object into the float valve opening. If this does not work, send the appliance to an Approved Service Centre. b. For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.
	Position or direction at which the lid was closed is incorrect.	Close the lid in the correct direction according to the instruction manual.
When opening the lid, the cooking pot remains attached to the lid.	The sealing gasket created a suction effect.	The cooking pot will free from the lid by itself. It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

EN

Problem	Possible reasons	Solutions
Intense release of pressure from the pressure limit valve.	The pressure limit valve is in an incorrect position.	Carefully rotate/press the pressure limit valve to make it fall into place. Be careful of the hot steam. Position yourself safely and wear oven mitts.
	Faulty pressure control resulted in release of pressure.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
Continuous pressure release from the float valve.	Residue in the float valve.	<p>a. Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.</p> <p>b. Let the appliance cool down for at least 2 hours.</p> <p>c. Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.</p>
	The float valve is stuck.	<p>a. Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.</p> <p>b. Let the appliance cool down for at least 2 hours.</p> <p>c. Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.</p>
Steam leakage from lid.	The sealing gasket is not properly installed.	Remove the sealing gasket, clean it and reinstall it in the correct position.
	The sealing gasket is dirty.	Remove the sealing gasket, clean it and reinstall it in the correct position.
	The sealing gasket is damaged, or the edge of the cooking pot is damaged.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.

Problem	Possible reasons	Solutions
Food is uncooked	Solid/liquid ingredients ratio is incorrect.	Try again by following precisely the quantities of the recipe.
	No electricity from the power supply.	Check your home electric circuit.
E0 displayed on the digital screen.	Pressure switch is faulty.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
E1 displayed on the digital screen.	The temperature sensor is faulty.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
E2 displayed on the digital screen.	The lid is not properly positioned for your cooking program. Each program requires a specific lid position.	Check and adjust the lid position required by your cooking program, refer to the cooking programs table in part 6 of this manual. Restart your program once the lid is correctly positioned. If the issue remains, send the appliance to an Approved Service Center for repair.

EN



CENTROS DE SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADOS

imusa

Para acceder al listado más
actualizado de Centros de Servicio a
nivel nacional ingrese a
www.imusa.com.co

ACACIAS

CENTRAL DE REPUESTOS

At. Sr. Pedro Castro
Calle 15 N° 17-15 Tel: (98) 6566152/Cel: 313-3208498
pedro_7207@hotmail.com

AGUACHICA

ELECTROESTUFAS

At. José Luis Jaimes Lobo
Calle 7 15-53 Barrio Olaya Herrera Tel: 5661071/Cel: 3177109424
Correo: csealectroestufas@gmail.com

APARTADO

ALMACÉN Y TALLER SAMURAI AZUL

At. Sr. Oscar Andrés Restrepo
Calle 97 N° 95-76 Parque La Martina/Cel: 3104302982
samuraiazul2@hotmail.com

ARMENIA

LA LICUADORA

At. Sr. Sandra Milena Tabares
Calle 20 N° 18-53 Esquina Tel: (96) 7411866/Cel: 3145626066
Fax: 314-5626066
armenia@lalicuadora.com.co

BARRANQUILLA

LA CASA DEL REPUESTO

At. Sr. César Vanegas
Calle 38 N° 40-17 L3 Tel: (95)379 9252/Cel: 3017863572
cdvanegas@hotmail.com

REPUESTOS Y SERVICIO ELECTRÓNICO C & M

At. Sr. Marisol Lizarazo Pabón
Calle 70 N° 45-29 Tel: (95)3564010-3564080/Cel: 3002179310
Cra. 44 CL 82-199 Tel: (95) 3350494/Cel: 3162516309
cymrepuestosyservicios@hotmail.com

BARRANCABERMEJA

ELECTRO PÉREZ

At. Sr. Héctor Alfonso Pérez
Calle 54 N° 20 15 PMTORCOROMA LCS
Tel:(7) 6015433/Cel: 3017578315-3004939420
electroperez1@hotmail.com

BELLO

ALM Y CENTRO REPARACIONES LA SOLUCIÓN

At. Sr. Julio Moncada
Cra. 50 N° 46-107 Tel: 4516863/Cel: 3182912065
almcenasolucion.gerencia@gmail.com

BOGOTÁ

TECNALTN

At. Sr. Jhon Jairo Luna
Av. Caracas N° 33-05 Tel: 6086175/2889414/5625175/Cel: 3108130721
tecnaltlda@gmail.com

REPARÁNDOLO

At. Sr. Dorvey Trujillo
Av. Caracas # 60-05 / Cel: 3057220790
reparandolo@reparandolo.com

BUGARAMANGA

PRODUCTOS ORING

At. Sr. Jaime Aparicio Viña
Carrera 22 N° 28-32 Barrio Alarcón Tel:(7) 6350790
Cel:3153741337/3157823369
javr_oring@hotmail.com

SERVITES ELECTRONIC

At. Sr. Luis Alberto Vale
Carrera 18 N° 36-64
Tel:(97) 6803988/6803987/6803988/Cel: 3186992663
servites@hotmail.com

BUENAVENTURA

REFRI PARTES

At. Sr. Jhon Freddy Galvis
Calle 3 N° 3A-08
Cel: 3142739064/3142739064
almacenrefripartes@hotmail.com

BUGA

TECNIHOGAR BUGA

At. Sra. Luz Elena castaño
Cra. 11 N° 7-16 Barrio José María Cabel
Tel: 2386395 / Cel: 3107467499
tecn.hogar@hotmail.com

CALI

DISTRI ELECTROLUX

At. Sr. Harold Eder Mera Lasso
Av. Vásquez Cobo N° 25N-36 Tel: (92) 6671687/6610630
Cel: 3154182970
comercializadoraederm@live.com

CENTRAL DE LICUADORAS

At. Sr. Marino Pantoja
Av. Roosevelt N° 29-126
Tel: (92) 5140879-5565967/018000-228-229/Cel: 3173612206
centraldelicuadoras.cali@hotmail.com

CENTRAL DE LICUADORAS

At. Sr. Juan Sebastián Guerrero
Av. GN N° 47 AN-06 Barrio La Flora
Tel: (92) 3087608/Cel: 3226693762
sedenorte@centraldelicuadoras.com

CENTRAL DE LICUADORAS

At. Sr. Marino Pantoja
Carrera 10 N° 8-24
Tel: (92) 8963924/8997564/8817763/Cel: 3166280809
Garantías@centraldelicuadoras.com/
sedecentro@centraldelicuadoras.com

SERVICIO TÉCNICO SC

At. Sra. Katherin Fonseca
Autopista Sur N° 52A-23 Tel: (1) 5635978/Cel: 3022851963
serviciosc2010@hotmail.com

CENTRO VIMAQ

At. Sr. Victor Quinche
Calle 137 N°47-65 Tel: 5206641/Cel: 3134108850
vimaq4@hotmail.com

R & M LTDA SERVICIO MASTER

At. Gerardo Jiménez/Ana María Jiménez
Calle 24 con Cra. 72 B-91 Av. La Esperanza
Tel: 7528226/Cel: 3214685017-3214688609-3214685031
servicio@rym.com.co/soportetecnico@rymcom.co

DISTRIBUCIONES P.J.R.E

At. Sra. Deissy Muñoz/Pablo Jose Reinstag Estrada
Cra. 65B N° 16-55 Local 2 El Mayorista zona industrial Puente Aranda
Tel: 4050000/Cel: 3173321208
centralmallorista@gmail.com

REDELEC

At. Sr. Elvis Canaval
Cra 11 # 189-72 Local 11
Tel: (1) 6727585 - (1) 5109896/Cel: 3152244492
dayan@redelecservicio.com.co

R & M SERVICIOS INTEGRADOS DEL HOGAR LA COLINA

At. Sra. Amparo Jiménez / Sandra Roa
Av. Las Villas Cra. 58 N°132-18 Tel: 6136247/4763837/Cel: 3223044792
s_l_h Ltda@yahoo.es

R & M TECNIUNICENTRO

At. Sr. Jhon Alexander Vásquez
Av. Cra. 15 Calle 122 Esquina Local 203-204
Tel: 215593/2155730/Cel: 3118872646
tecniciuncentro@live.com

SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO / SARRIA Y ACEVEDO

At. Sra. Myriam Acevedo
Calle 19B Sur N° 18-45 Tel: 4071248/2390983/Cel: 3203443684
Serviciotecnicoautorizado@hotmail.com.

OPERACIONES GENERALES SURAMERICANA

At. Camilo Acevedo / Karen Torres
Cra. 72 N° 146 B-25 Exitto La Colina Tel: 2260446/3078285
Cel: 3184534644/servicioposventaacolina@posventaexitto.com.co
cacevedor@sura.com.co

LICUAVENT

At. Sra. Miryam Forero
Calle 37 Sur N° 78 H 36/ Barrio Kennedy Tel: 4751680/Cel: 3123180149
serviciotecnico@licuavent.com

CENTRAL DE LICUADORAS

At. Sr. Andrés Pulido
Cra.10 N° 19-69 Edificio Camacol
Tel: 2846357-3425582/Cel: 3155046454
centraldelicadoras2008@hotmail.com

ELÉCTRICOS EL PAISA

At. Sr. José Jesús Parra Duque / Rigoberto Anaconda
Calle 15 N° 8-120 Tel: (92) 8807461/ (92) 8831507
Fax: 5584643/5583734/Cel: 3182062838
electricoselpaisa_2@hotmail.com

CARTAGENA

LICUACENTRO LTDA
At. Sr. Javier Pantoja
San Pedro Manzaná 6 Local 13 Frente a Santa Lucia
Tel: (95) 6631100/6612406 FAX: (95) 6631390/Cel: 3154359038
licuacentro.servicios@gmail.com

CARTAGO

LA LICUADORA
At. Sra. Lizeth Capera Carmona
Cra 4 N° 9-93 Tel: (92) 2133939/Cel: 3145623586
cartago@lalicuadora.com.co

CÚCUTA

SERVIHOGAR EL TIGRE
At. Sr. Jhon Alexander Galvis
Av. 8 N° 12-81 centro Tel: (97) 5924150/Cel: 3138062909
Jhon.agc@gmail.com/servihogareltigre@gmail.com

CAUCASIA

ALMACEN Y CENTRO DE SERVICIOS LA ONIX
At. Sr. Oscar Jiménez
Cra. 1 N° 18-43 Tel: (94) 8392565/8393165/Cel: 3154122718
onix.supervisor@gmail.com

CHÍA

ELECTROLLAVES LIMAR
At. Sr. Luis Martínez
Calle 9 N° 10-52 Tel:(91) 8631062/Cel: 3102309680
electrollaveslimar@gmail.com

EL BANCO

N&L SOLUCIONES
At. Sra. Luz del Mar Rangel
Cra. 2A N° 13-10 La Candelaria
Cel: 3145434121/3145434121
info@nysoluciones.com

ENVIGADO

SUPERLICUADORAS
At. Sra. Doris Claudia Ladino
Calle 37 Sur N° 45 A 06 Tel: (94) 4136290/4167866
Cel: 3145254883/3113070537
superlicuadoras@hotmail.com

OPERACIONES GENERALES SURAMERICANA - PRINCIPAL

At. Uldany Rueda / Sebastián Cardona
Cra. 48 N° 34 Sur-29 Tel:4446985/Cel: 3137091246
jpecheverri@sura.com.co
servicioposventaenvigado@posventaexitto.com.co

EN



CENTROS DE SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADOS

Imusa

ESPINAL

ALMACÉN Y TALLER EL VENTILADOR
At. Sr. Hernando Barragán
Calle 9 N° 5-02 Centro / Cel: 316737 71 49
almacenyallereventilador@hotmail.com

FLORENCIA

TALLER EL SEGURO
At. Sr. José Píensgos
Calle 18 N° 10-72 Tel: (98) 4348830/4353119 / Cel: 3158853951
tallerelseguro@hotmail.com

FLORIDA

TECNIFRIO FLORIDA
At. Sr. Jorge Ivan Osorio
Calle 8 N° 14-63 Tel: (92) 2638906 / Cel: 3113040430
tecnifrioflorida@hotmail.es

FUNZA

CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO GMO
At. Sr. Guillermo Jiménez
Calle 14 # 11-57 Funza Centro
Tel: 8674302/8262359 / Cel: 3133092196
serviciogmo@gmail.com

GIRARDOT

LA CASA DEL VENTILADOR
At. Sra. Esperanza Urquiza
Cra. 10 N° 18-43 B/Centro Tel: (91) 8351135/8312677
Cel: 3118479665/3114412658
la.casa.delventilador@hotmail.com

HONDA

ALMACÉN SIGLO XX
At. Sr. Jesús Caldas
Cra. 12 A N° 12-39 / Cel: 3103188575
anledeca@hotmail.com

IBAGUÉ

TODO REPUESTO DEL TOLIMA
At. Sr. Teresa Tovar
Calle 17 N° 3-58 Tel: (98) 2613355 / FAX: 2625842 / Cel: 3183541794
todorepuestosdeltolima@hotmail.com

ITAGUÍ

LICUADORAS Y VENTILADORES BITAGUI
At. Sr. Antonio Torres
Cra. 50 N° 54-06 Tel: (94) 2812471/2815776 / Cel: 3147525133
benhuran@hotmail.com

MAGANGUÉ

ELECTRÓNICA ASOCIADOS
At. Sr. Rodrigo Mejía Sánchez
Calle Junin N° 9-37 Tel: (95) 6875740
Cel: 3182997454/3017272613/3103512135
electronicaasociados@gmail.com

PEREIRA

LA LICUADORA
At. Sra. Paula Andrea Gil
Calle 21 N° 9-73 Tel: (96) 3835092/(96) 3356604 / Cel: 3145623593
garantias@lalicuadora.com.co

LA BRILLADORA

At. Sra. Adriana Maria Puertos Ramos
Calle 31 N° 9-10 Tel: (096) 3413028
Cel: 3015272012
labrilladora-pereira@hotmail.com

PUERTO BOYACÁ

ALMACÉN Y CENTRO DE SERVICIO FLORIDO
At. Sr. Uriel Florido
Cra. 4 N° 12-22 Tel: (98) 7386263 / Cel: 3112337865
almacenflorido@hotmail.com

RIOHACHA

TECNISERVICIOS RIOHACHA
At. Sra. Margelis Navarro
Calle 14A N° 12A-27 Barrio Libertador
Tel: (95) 7270038 / Cel: 3215176554/3042501229
tecniserviciosriohacha@hotmail.com

RIONEGRO

HMO SERVICIO TECNICO S.A.S
At. Sr. Jaidier Alexander Monsalve Ladino
Cra. 45 N° 51 A-56 Sector La Pola
Tel: 5623133/5320340 / Cel: 3105224035
hmoseviciotecnico@gmail.com/hmhogar@gmail.com

SANTA MARTA

DISTRIBUIDORES Y HERRAMIENTAS G&G
At. Sr. Carlos Arturo Gómez
Calle 10 N° 8-15 Mercado Público Cel: (95) 4307583
distribuidorsherramientas.gyg@hotmail.com

SERVICIO TÉCNICO SC

At. Sr. José Fernando Corpas (SOLO DOMICILIO)
Tel: (5) 4343710 / Cel: 3105649443
serviciosc2018@gmail.com

SINCELEJO

REFRIGERACIÓN IRIARTE
At. Sr. Néstor de Jesús Iriarte
Calle 23A N° 10A-108 Barrio Santa Catalina
Cel: 3103529474/312669639/3103529474
refriariarte@gmail.com

MANIZALES

CENTRO DE SERVICIOS LA PIPA
At. Sr. Carlos Mario Flórez Orrego
Cra. 18 N° 22-30 Tel: (96) 2718268/270 77 80/Cel: 3113549509
centroserviciolapipa@hotmail.com

MEDELLÍN

FAMILIAR DE REPUESTOS LTDA.
At. Sra. Claudia Mabel
Calle 50 N° 55-92 Tel: (94) 5116171/5112721/Cel: 3042429822
familiarderepuestos@hotmail.com

REPUESTOS Y SERVICIO WP

At. William Moreno / Ana Patricia López Marulanda
Calle 44 N° 92-08 Tel: (94) 4923961/Cel: 3162876564
lopezmarulanda2@hotmail.com/morenovargas50@hotmail.com

ELÉCTRICOS ATENAS

At. Sr. Jaime Hernández
Calle 50 N° 52-53 Tel: (94) 2931303/2318902/Cel: 3137873169
auxiliar@electricosatenas.com.co

SUPERLICUADORAS

At. Sra. Doris Claudia Ladino
Cra. 81 N° 42C-17 Tel: (94) 4136290
superlicuadoras@hotmail.com

MONTERÍA

TECNICOSER
At. Sr. John Jaime Isaza Ospina
Calle 31A N° 1-50 Tel: (94) 7825735/Cel: 3135787878
tecnicosermonteria@hotmail.com

NEIVA

EL PORTAL DE LAS LICUADORAS
At. Sr. Jefferson Torres
Cra. 2 N° 10-63 Tel: (98)8720524/(98)8630014
Cel: 3153199542/3153014179
servicio.tecnico@portallicuadoras.com

PALMIRA

ALMACÉN CARTAGENA
At. Sr. William Urquiza
Calle 29 N° 26-60 centro - al frente Electro Japonesa
Tel: (92) 2711984/2728996/Cel: 3154056410
cartagena.cs@hotmail.com/almcartagena@hotmail.com.

PASTO

ELÉCTRICOS PRAGA LTDA
At. Sr. Libardo Vallejo
Calle 18 N° 17-55 Tel: (92) 7219448/7212016
Cel: 3148300922/3173004766
epraga800@gmail.com

TULUÁ

LICUADORAS Y PLANCHAS ELECTRONIC
At. Sr. Alexander Álvarez
Calle 30 N° 21-60 Barrio Sajonia
Tel: (92)2333777/Cel: 3137997586/3163134683
lp-electronic@hotmail.com

TUMACO

MR ELECTRONICS
At. Sr. Camilo Martínez
Av. La Playa Barrio la Paz Tel : (2)7272662
Cel: 315285464/3184309269
mao.261@hotmail.com

VALLEDUPAR

SHIMASU
At. Sr. Jhon Jairo Reales
Cra 9 N° 17 -76 centro Tel: 3114018819/Cel: 3175563133
jhonjairoreales@yahoo.com/jhonrealesjr@gmail.com

VILLAVICENCIO

SERVITER AF
At. Sra. Miriam Morena
Cra. 26 N° 35-09 local 3 Edificio
Tel: (98) 6624867/Cel: 3213703113
serviter.af@gmail.com

EN

Línea de atención al cliente
para Colombia 01 8000 520022
atencionalcliente@groupeseb.com

Imusa

Certificado Único de Garantía Total de Dos Años

1. Groupe SEB Andean S.A. garantiza todo producto al consumidor final (usuario) contra defectos originales de fabricación o materiales durante 2 años a partir de la fecha de compra, bajo normal uso doméstico, al voltaje indicado.
2. El costo de la mano de obra necesaria para su diagnóstico y restablecimiento del electrodoméstico es totalmente gratuito para el usuario, dentro del tiempo de garantía.
3. Favor leer detenidamente los puntos referentes a instrucciones de manejo, recomendaciones de uso y limpieza. Los daños causados por no aplicar correctamente las instrucciones, no están cubiertos por la garantía.
4. La cobertura de la garantía corresponde únicamente al cuerpo técnico de los Centros de Servicio Técnico Autorizados SEB. Cualquier parte que a juicio del Centro de Servicio Técnico Autorizado SEB, resulte defectuosa durante el periodo y condición de garantía, será reemplazada sin costo alguno para el usuario.
5. No se cubre en garantía lo siguiente:
 - Accidente (suceso imprevisto que altera la marcha normal o prevista del producto).
 - Mal trato o manifiesto de mal trato.
 - Rotura por caída o golpe.
 - Uso incorrecto o inadecuado, mal uso o abuso del producto.
 - Conexión a voltaje diferente al indicado.
 - Manipulación por personas ajenas a los Centro de Servicio Técnico Autorizado. Uso de piezas de repuestos no originales.
 - La no operación del aparato acorde al manual de instrucciones.
 - La no observación de las advertencias tanto en el aparato como el los manuales de instrucción.

- Ausencia o alteración de la plaqueta de identificación.
 - Uso industrial, comercial, fines de lucro.
 - La degradación del producto y sus partes por efectos ambientales e higiénicos: Oxido.
 - El desgaste de uso normal de las siguientes piezas:
 - En licuadoras: Vaso, empaque caucho y tapa con dosificador.
 - En cafeteras: Jarra y filtro.
 - En batidoras: Accesorios batidores.
 - En exprimidores: Jarra y tapa de jarra.
 - En ventiladores: Malla y aspa de ventaviola.
- 6.** Vencido el periodo de garantía o las casuales para su cobertura, los gastos de mantenimiento y reparación correrán por cuenta de usuario o interesado en restituir el producto.
- 7.** Ninguna responsabilidad será asumida por el fabricante por daños personales o al producto por el uso de repuestos diferentes a los suministrados por Groupe SEB Andean S.A. a través de sus distribuidores Centro de Servicio Técnico Autorizado.
- 8.** Si su producto sufre cualquier falla técnica dentro del período de cobertura de la garantía y no aplica ninguna causa de anulación de la misma, debe llevar el producto a cualquiera de nuestros Centros de Servicio Autorizados; allí harán diagnóstico de la falla y reparación de las partes necesarias para el restablecimiento del producto.

EN

imusa[®]

www.imusa.com.co

3203000220