

imusa®

ES

EN



Speedy Cook

www.imusa.com.co

GRACIAS POR PREFERIR IMUSA

¡Bienvenido al mundo de la cocina fácil y deliciosa!

Con Speedy Cook, aceptamos el desafío de facilitar la preparación de la comida al mismo tiempo que mejoramos los sabores.

Diseñado para satisfacer a todos los usuarios, Speedy Cook permite ahorrar tiempo y preparar comidas caseras deliciosas de una manera totalmente simple y conveniente.

Gracias nuevamente por darnos la bienvenida a su cocina.

¡Ahora cocinemos juntos!

THANKS FOR CHOOSING IMUSA

Welcome to the world of easy & delicious cooking!

With Speedy Cook, we took up the challenge of facilitating the cooking while enhancing the flavors.

Designed to make every user happy, Speedy Cook 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!

CONTENIDO

Guía para un Inicio Rápido con Imágenes	4
IMUSA recomienda Priorizar la Seguridad	9
Todas las Piezas de Su Producto	17
Familiarícese con el Panel de Control	18
Guía de Uso y Limpieza	19
Guía de Resolución de Problemas Técnicos	36
Garantía Internacional Limitada de IMUSA	73

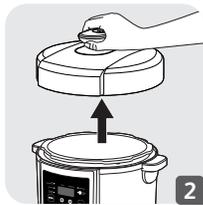
CONTENTS

Quick Start Guide in Images	4
IMUSA Recommends Safety First	39
All Parts of Your Product	47
Getting Familiar with the Control Panel	48
How To Use & Clean Guide	49
Technical Troubleshooting Guide	66
IMUSA International Limited Guarantee	73

1 ANTES DEL PRIMER USO



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



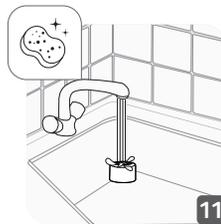
2
Levante la tapa



3
Coloque el aparato sobre una superficie plana y retire todos los materiales y accesorios de protección del interior del aparato.



10
Para limpiar la válvula de presión, retirela de la tubería en la parte superior de la tapa.



11
Limpíelo con una esponja suave y agua caliente con jabón.



12
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.

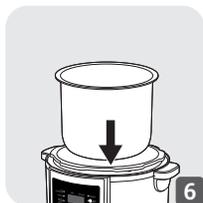
2 LIMPIEZA DEL PRODUCTO



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



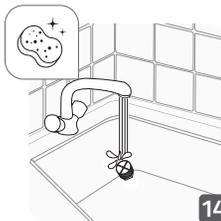
5
Seque la tapa, la olla y los accesorios con un paño suave.



6
Introduzca el tazón limpio y totalmente seco en el aparato



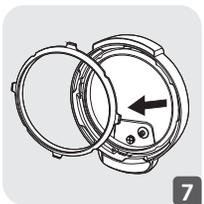
13
Para limpiar la tapa de la válvula de presión, desatornille la tapa de la válvula del interior de la tapa.



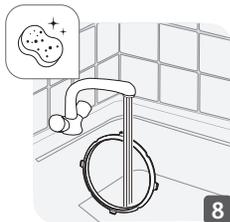
14
Limpíelo con una esponja suave y agua caliente con jabón.



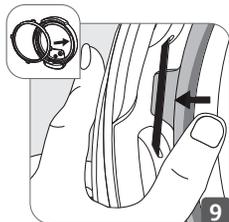
15
Una vez seco, asegúrese de que el conducto de la tubería esté limpio antes de atornillar la tapa de la válvula de límite de presión dentro de la tapa.



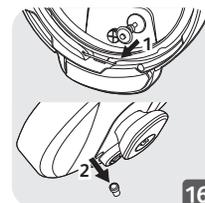
7
Retire la junta de sellado de la tapa



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



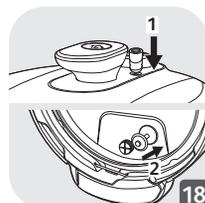
9
Coloque la junta de sellado en la tapa, inserte a presión las cuatro aletas en las cuatro ranuras. Presione firmemente hacia abajo para asegurarse de que las aletas estén ajustadas detrás de la barra metálica.



16
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.

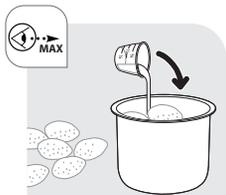


17
Limpie la junta de la válvula de flotador con una esponja suave y agua caliente con jabón.



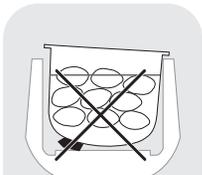
18
Una vez seco, inserte la válvula de flotador nuevamente en la tapa y vuelva a colocar la junta de la válvula de flotador en su lugar. Asegúrese de que la válvula de flotador esté bien colocada, debe poder moverse hacia arriba y hacia abajo.

3 USO DEL PRODUCTO



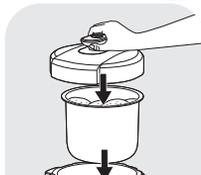
19

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.



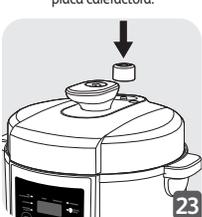
21

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



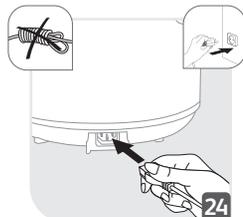
22

Tome la perilla de la tapa, coloque la tapa en el aparato y gírela hacia la derecha para bloquearla. Asegure que quede bien cerrada.



23

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



24

Desenrolle por completo el cable de alimentación, conecte un extremo en la carcasa del aparato y el otro extremo en la red eléctrica.

4 INICIO Y PROGRAMACIÓN DEL PRODUCTO



25

El aparato emitirá un sonido, la pantalla parpadeará y se mostrará la palabra "HELLO"



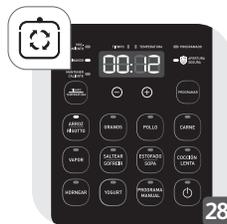
26

Cada programa tiene un tiempo y una temperatura predeterminados y requiere una posición de tapa específica. Consulte la tabla de programas de cocina.



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.



28

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.



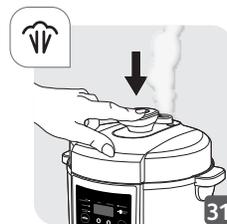
29

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



30

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.



31

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.



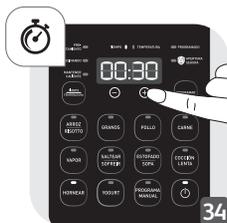
32

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



33

Gire en sentido antihorario y levante la tapa.



34

Programación de tiempo: Para configurar el tiempo deseado, presione - (para disminuir el tiempo) o + (para aumentar el tiempo).



35

Programación de temperatura: Para establecer la temperatura deseada, presione [TIEMPO/TEMPERATURA]. La luz indicadora de temperatura establecida [TEMPERATURA] se encenderá y en la pantalla aparecerá la temperatura predeterminada. Luego, presione - (para disminuir la temperatura) o + (para aumentar la temperatura).



36

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

5 RECOMENDACIONES DE USO



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



38 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.



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



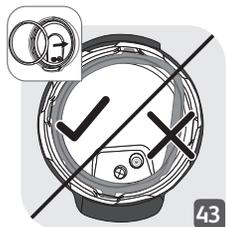
40 No utilice una esponja abrasiva para limpiar el tazón, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente de la olla.



41 No sumerja el aparato en agua.



42 No coloque la tapa y la olla en el lavavajillas.



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



44 Nunca use su aparato sin la junta de sellado.



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

IMUSA RECOMIENDA PRIORIZAR LA SEGURIDAD

La seguridad es nuestra mayor prioridad. Diseñamos y fabricamos nuestros productos 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 grado de cuidado y a seguir las instrucciones que se indican a continuación.

ES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Tómese el tiempo para leer atentamente todas las instrucciones que aparecen a continuación y consérvelas para consultas futuras.

- Es posible que el uso incorrecto del aparato y sus accesorios dañe el aparato y provoque lesiones.
- Con el aparato, se pueden cocinar alimentos a presión. Es posible que su uso incorrecto provoque riesgos de quemaduras debido al vapor.
- Para su seguridad, este producto cumple con todos los estándares y las normativas aplicables (Directiva de Bajo Voltaje, Compatibilidad Electromagnética, Materiales de Cumplimiento de Alimentos, Medioambiente, etc.).
- El aparato viene con la fuente de calor necesaria para cocinar.

1. ¿Dónde se puede usar de forma segura?

- Solo está destinado para uso en interiores.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. No está diseñado para su uso en las siguientes aplicaciones y la garantía no se aplicará a:
 - áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;

- granjas; Granjas industriales
- el uso de clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos de hospedaje.
- No coloque el aparato en hornos ni en quemadores calientes. No coloque el aparato cerca de una llama expuesta o un objeto inflamable.
- Use el aparato en una superficie de trabajo plana, estable, resistente al calor y lejos de cualquier salpicadura.

2. ¿Quién puede usar el aparato de forma segura?

- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, mental o sensorial reducida (adultos o niños), ni por personas que carezcan del conocimiento y la experiencia necesarios, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o les entregue instrucciones acerca del uso del aparato.
- Este aparato lo pueden utilizar personas con capacidad física, mental o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos ni la experiencia necesarios si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que conozcan los riesgos que conlleva su uso.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Se debe supervisar a los niños para procurar que no jueguen con el aparato.

3. ¿Cómo usar de forma segura? – Uso general

- No utilice el aparato para fines distintos a los previstos.
- No utilice el aparato para freír alimentos en aceite. Solo se permite su uso para el tostado.
- Este aparato no es un esterilizador. No lo utilice para esterilizar recipientes.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto independiente.
- Para transportar el aparato, utilice siempre las dos asas laterales de la carcasa. Utilice guantes de cocina si el aparato está caliente. Para mayor seguridad, procure que la tapa esté cerrada con seguro antes de transportar el aparato.
- La parte inferior del recipiente de cocción y la placa de calor deben estar en contacto directo. Retire cualquier objeto o residuo de alimentos ubicado entre el recipiente de cocción y la placa de calor que pueda afectar el rendimiento
- Tenga en cuenta que ciertos tipos de alimentos, como la compota de manzana, los arándanos, el ruibarbo, la cebada perlada, la avena u otros cereales, guisantes, fideos o pastas, pueden echar espuma, saltar y obstruir las válvulas. Tenga cuidado cuando cocine estos tipos de alimentos y limpie completamente las válvulas después del uso.
- Tenga en cuenta que en algunas recetas que incluyen leche, es posible que los alimentos echen espuma, se rebosen y obstruyan las válvulas. Tenga cuidado cuando prepare estas recetas y limpie completamente las válvulas después del uso.

- Después de cocinar carne que tenga una capa exterior de piel (como la lengua de buey), la cual puede hincharse con el efecto de la presión, no perfora la piel después de cocinarla si se ve hinchada, ya que podría quemarse. Perfórela antes de cocinar.
- No utilice el aparato vacío, sin el recipiente de cocción o sin ingredientes dentro de este. Debido a que podría dañar seriamente el aparato.
- No llene el artefacto sin el recipiente de cocción.
- Precaución: No derrame líquido en el enchufe.
- No caliente el recipiente de cocción con ninguna otra fuente de calor que no sea la placa de calor del aparato ni utilice algún otro recipiente. No utilice el recipiente de cocción con otros aparatos.
- Utilice el recipiente de cocción ÚNICAMENTE en el aparato. No lo utilice para cocinar en quemadores, en el horno, etc.
- Utilice una cuchara de plástico o de madera para evitar cualquier daño a la superficie del recipiente de cocción. No corte los alimentos directamente en el recipiente de cocción.
- No toque las válvulas, excepto cuando limpie y realice el mantenimiento del aparato según las instrucciones proporcionadas.
- No coloque objetos externos en las válvulas ni en el botón de despresurización. No reemplace las válvulas por su cuenta.
- Revise regularmente los conductos de las válvulas para permitir la salida de vapor y garantizar que no estén bloqueados.

- No utilice un paño ni cualquier otra cosa entre la tapa y la carcasa para dejar la tapa entreabierta. Debido a que ello puede dañar permanentemente la junta de sellado.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.

4. ¿Cómo usar de forma segura? – Antes de cocinar

- Antes de utilizar el aparato, compruebe que la válvula de flotador y la válvula de límite de presión estén limpias.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe que la junta de sellado esté correctamente instalada en la tapa.
- Procure que la parte inferior del recipiente de cocción y la placa de calor siempre estén limpias. Procure que la parte central de la placa de calor se pueda mover.
- No llene el aparato más allá de la marca MAX indicada en el recipiente de cocción.
- Siga las recomendaciones sobre el volumen de los alimentos y los líquidos para evitar el riesgo de desborde, el cual puede dañar el aparato y causar lesiones.
- Procure que el aparato esté bien cerrado antes de aplicarle presión.

5. ¿Cómo usar de forma 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 su cara y sus manos alejadas del aparato para evitar quemaduras. No toque la tapa durante la cocción.

- No mueva el aparato cuando esté a presión. Utilice las manijas cuando lo mueva, además de guantes de cocina, si es necesario. No utilice la perilla de la tapa para levantar el aparato.
- No retire el recipiente de cocción mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Durante el tostado, procure no quemarse por las salpicaduras cuando agregue alimentos o ingredientes al recipiente de cocción caliente.

6. ¿Cómo usar de forma segura? – Después de la cocción

- Cuando abra la tapa, sosténgala siempre por su perilla. Coloque su brazo en paralelo a las manijas laterales. Es posible que el agua hervida quede entre la junta de sellado y la tapa, lo que podría provocar quemaduras.
- Procure no quemarse con el vapor que emana del aparato cuando abra la tapa. Primero abra la tapa ligeramente para permitir que el vapor escape de a poco.
- No toque las piezas calientes del aparato. Después de su uso, es posible que la superficie de la placa de calor permanezca caliente por hasta 2 horas.
- Desconéctela del tomacorriente cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas.

7. ¿Cómo usar de forma segura? – Limpieza

- Limpie la parte inferior del recipiente de cocción y la placa de calor después de cada uso.
- No sumerja el aparato.

- Para limpiar el aparato, consulte las instrucciones de uso. Puede lavar el recipiente de cocción y la tapa con agua caliente y jabón, pero no los coloque en el lavavajillas. Limpie la carcasa del aparato con un paño húmedo. Limpie la carcasa del aparato con un paño suave y esponjas libres de abrasión.

8. ¿Qué hacer en caso de daños?

- No utilice ningún aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, funcionan mal o presentan algún tipo de daño. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar en un centro de servicio autorizado para evitar peligros. No reemplace el cable de alimentación suministrado con otros cables.
- No dañe la junta de sellado. Si está dañada, reemplácela en un centro de servicio autorizado.
- Reemplace la junta de sellado cada 2 años o antes si observa que está desgastada o se debe reemplazar.
- Utilice únicamente piezas de repuestos originales correspondientes al modelo de su olla. El uso de repuestos no originales puede provocar accidentes graves así como la pérdida de la garantía del producto.
- 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.
- Es posible que el uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato cause lesiones.

- No utilice recipientes de cocción en el aparato que no sean el proporcionado. Reemplace el recipiente de cocción únicamente con una pieza de repuesto original diseñada para ser utilizada con este producto.
- De acuerdo con las normativas actuales, antes de desechar un aparato que no necesite, garantice su inoperancia (cortando su cable de alimentación cuando no esté conectado).

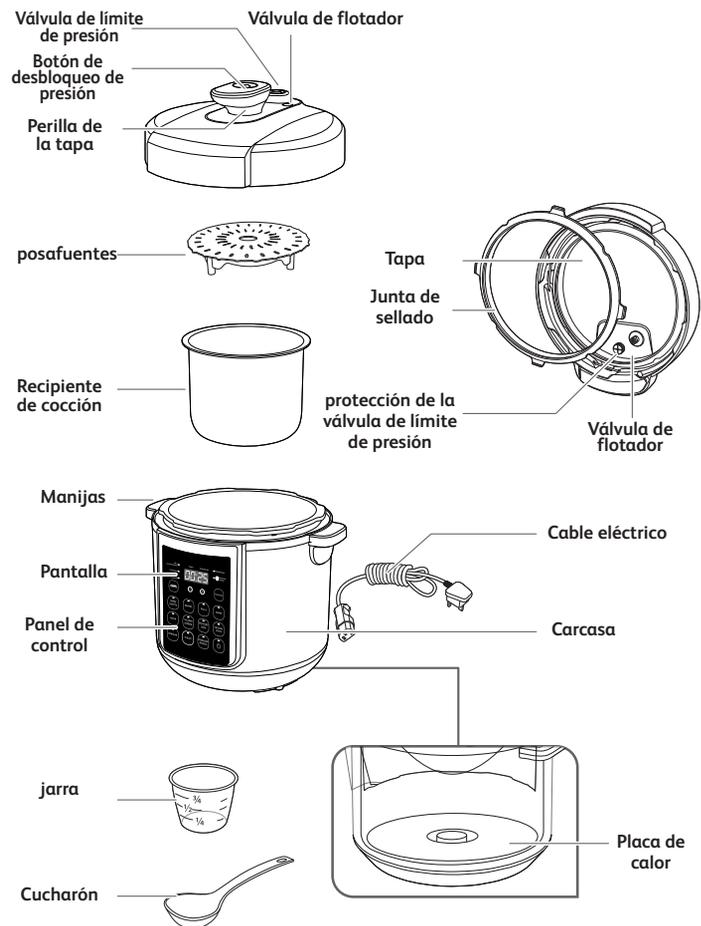
La protección del medioambiente es lo primordial.

- ① Su aparato contiene materiales valiosos que se pueden recuperar o reciclar.
 - ➔ Déjelo en un punto local de recolección de desechos cívicos.

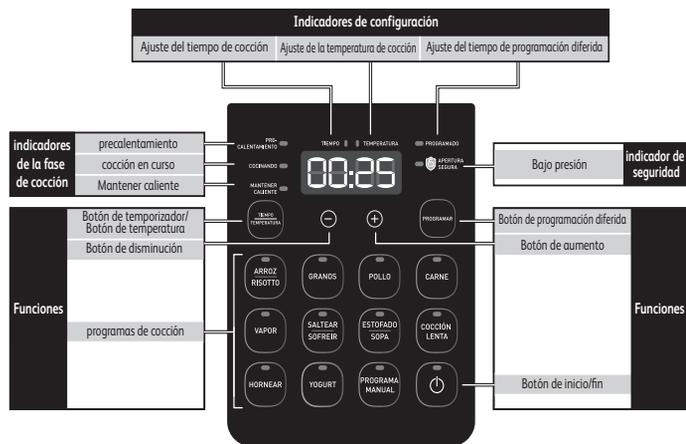
9. ¿Cuándo se aplica la garantía?

- Este producto cuenta con dos (2) años de garantía que aplican únicamente al funcionamiento eléctrico del producto.
- La garantía del producto no cubre el desgaste por uso normal de los accesorios como empaques, valvulas ni el desgaste el tazón de cocción con recubrimiento de antiadherente.
- Lea detenidamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez. La garantía excluye cualquier daño ocasionado por no aplicar las recomendaciones expuestas en el manual de uso.
- El producto esta diseñado unicamente para uso domestico, el uso comercial o industrial acarrea la perdida de la garantía contractual, así como el uso incorrecto, daños ocasionados por caidas o golpes y manifiesto de maltrato o abuso del producto.

TODAS LAS PIEZAS DEL PRODUCTO



FAMILIARÍCESE CON EL PANEL DE CONTROL



MENSAJES DE ESTADO

	Mensaje de bienvenida cuando el aparato se enciende.
	Pantalla de tiempo. En este ejemplo: 1 hora y 30 minutos.
	Pantalla de temperatura. En este ejemplo: 114 grados Celsius.
	Indica que el programa tiene un ajuste automático predeterminado de temperatura/tiempo. No se puede modificar.
	Indica que la temperatura está aumentando durante la fase de precalentamiento.
	Indica que el aparato se está precalentando.
	Indica que el programa ha finalizado.
	Indica que el aparato está en la fase de conservación de calor.
	Indica que el programa se ha interrumpido.
	Indica que el aparato está en modo de standby.

GUÍA DE USO Y LIMPIEZA

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

ES

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire el embalaje

- Saque el aparato del embalaje y lea el manual de instrucciones antes de usarlo por primera vez.
- Retire los adhesivos promocionales (si los hubiera) del aparato antes de utilizarlo por primera vez.

2. Abra la tapa

- Para abrir la tapa, sostenga la perilla de la tapa, gírela hacia la izquierda y levante la tapa (Fig. 1 y 2).

Nota: Cuando levante la tapa, es posible que el recipiente de cocción no se despegue de la tapa. Es normal y simplemente demuestra una buena hermeticidad del producto. Para evitar que el recipiente de cocción caiga pesadamente sobre el producto cuando abra la tapa, levántela siempre con cuidado.

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

3. Limpie todas las piezas del aparato

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

- Limpie la tapa, el recipiente de cocción y los accesorios con una esponja suave y agua caliente con jabón (Fig. 4).
- Seque la tapa, el recipiente de cocción y los accesorios (Fig. 5)

- No utilice esponjas abrasivas para limpiar el recipiente de cocción, ya que podría dañar la superficie del recipiente de cocción (Fig. 40).
- No sumerja el aparato (Fig. 41).
- Si sumerge de manera accidental el aparato o derrama líquido directamente sobre la placa de calor, llévelo a un centro de servicio autorizado para repararlo.
- No coloque la tapa ni el recipiente de cocción en el lavavajillas (Fig. 42).
- Solo los accesorios (el cucharón, la jarra graduada y el posafuentes) se pueden lavar en el lavavajillas.

3b. Limpie la junta de sellado

- Quite la junta de sellado de la tapa y límpiela con una esponja suave y agua caliente con jabón (Fig. 7 y 8).
- Séquela bien.
- Para colocar la junta de sellado en la tapa, inserte a presión las cuatro aletas en las cuatro ranuras (Fig. 9). Presione firmemente hacia abajo para asegurarse de que las aletas estén ajustadas detrás de la barra metálica.
- Después de colocar la junta de sellado en la tapa, si abre la tapa demasiado rápido, es posible que el recipiente de cocción siga adherido a esta (Fig. 37 y 38). Espere unos segundos hasta que el recipiente de cocción se suelte de la tapa (Fig. 39).

Nota: Es normal y simplemente demuestra una buena hermeticidad del producto. Para evitar que el recipiente de cocción caiga pesadamente sobre el producto cuando abra la tapa, levántela siempre con cuidado.

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

3c. Limpie las válvulas

- Para limpiar la válvula de límite de presión, retírela de la tubería situada 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, procure que el conducto de la tubería esté limpio antes de volver a conectar la válvula de límite de presión en la tubería de la parte superior de la tapa (Fig. 12). Procure que la válvula de límite de presión esté bien colocada. Debe tener la capacidad de moverse hacia arriba y hacia abajo.
- Para limpiar la tapa de la válvula de límite de presión, desenróscuela 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, procure que el conducto de la tubería esté limpio antes de volver a conectar la tapa de la válvula de límite de presión dentro de la tapa (Fig. 15).
- Para limpiar la válvula de flotador, quite la junta de la válvula de flotador desde el interior de la tapa y gírela para sacar la válvula de flotador de la tapa (Fig. 16). Limpie la válvula de flotador y su junta con una esponja suave y agua caliente con jabón (Fig. 17). Una vez que estén secas, vuelva a insertar la válvula de flotador en la tapa y su junta en su ubicación (Fig. 18). Procure que la válvula de flotador esté bien colocada. Debe tener la capacidad de 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 (Fig. 41).
- Limpie la placa de calor con un paño seco.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque los ingredientes en el recipiente de cocción

- Retire el recipiente de cocción de la carcasa.
- Coloque los ingredientes en el recipiente de cocción.
- Tenga en cuenta que el nivel de los alimentos y los líquidos nunca debe exceder la marca MAX del recipiente de cocción (Fig. 19).

2. Coloque el recipiente de cocción en la carcasa

- Asegúrese de que la parte inferior del recipiente de cocción esté limpia y seca y retire cualquier residuo de alimento de la placa de calor (Fig. 20).
- Coloque el recipiente de cocción en la carcasa (Fig. 21).
- Nunca utilice el aparato sin el recipiente de cocción.

3. Cierre y coloque el seguro a la tapa

- Compruebe que la junta de sellado esté bien colocada en la tapa (Fig. 43).
- Tome la perilla de la tapa, coloque la tapa en el aparato y gírela hacia la derecha para bloquearla (Fig. 22).

4. Conecte la válvula de límite de presión

- Coloque correctamente la válvula de límite de presión en la tapa (Fig. 23). Tenga en cuenta que la válvula permanecerá un poco suelta y que esto es normal.

5. Encienda el aparato

- Desenrolle por completo el cable de alimentación, conecte un extremo en la carcasa del aparato y el otro extremo en la red eléctrica (Fig. 24).
- El aparato emitirá un sonido, la pantalla parpadeará y se mostrará .

6. Seleccione e inicie un programa de cocina

- Cada programa tiene un tiempo y una temperatura predeterminados y requiere una posición de tapa específica. Consulte la tabla de programas de cocina:

TABLA DE PROGRAMAS DE COCINA

Nombre del programa de cocina	Tiempo de cocción predeterminado	Tiempo ajustable	Temperatura predeterminada	Temperatura ajustable	Presión predeterminada	Inicio aplazado de 10 min a 12 h	Conservación de calor por hasta 24 h	Estado de la tapa		
								Tapa cerrada y con seguro	Tapa cerrada, pero no con seguro	Tapa abierta
ARROZ/ RISOTTO	12 min	de 1 min a 2 h	114 °C	No	70 kPa	Sí	Sí	•		
GRANOS	20 min	de 1 min a 2 h	114 °C	No	70 kPa	Sí	Sí	•		
POLLO	8 min	de 1 min a 2 h	114 °C	No	70 kPa	Sí	Sí	•		
CARNE	40 min	de 1 min a 2 h	114 °C	No	70 kPa	Sí	Sí	•		
VAPOR	10 min	de 1 min a 1 h	114 °C	No	70 kPa	Sí	Sí	•		
SALTEAR/ SOFREÍR	10 min	de 1 min a 1 h	160 °C	Sí de 100 a 160 °C	No	No	No			•
ESTOFADO/ SOPA	15 min	de 1 min a 2 h	114 °C	No	70 kPa	Sí	Sí	•		
COCCIÓN LENTA	4 h	de 1 a 10 h	60 °C	Sí de 55 a 80 °C	No	Sí	No	•		
HORNEAR	30 min	de 1 min a 2 h	160 °C	Sí de 100 a 160 °C	No	Sí	Sí		•	
YOGURT	8 h	de 30 min a 24 h	45 °C	Sí de 22 a 49 °C	No	No	No	•		
MANUAL DE PROGRAMACIÓN	30 min	de 1 min a 4 h	80 °C	Sí de 40 a 160 °C	No	No	No	•	•	•

Nota: Cuando cocine, es posible que note una ligera emanación de vapor de la tapa, especialmente desde la válvula de límite de presión. Esto es normal y se produce cuando se acumula presión. Consulte las figuras de la Guía para el Inicio Rápido (de la Fig. 25 a la 36)

ARROZ/RISOTTO

- Coloque los ingredientes en el recipiente de cocción, cierre completamente la tapa y coloque su seguro.
- Presione el botón del programa [ARROZ/RISOTTO]. En la pantalla aparece el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Para configurar el tiempo deseado, presione \ominus (para disminuir el tiempo) o \oplus (para aumentar el tiempo).
- Presione \odot para iniciar el programa de cocina.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. En la pantalla, se muestra alternativamente  y , y se enciende la luz indicadora de precalentamiento [PRE-CALENTAMIENTO].
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. En la pantalla, se muestra la cuenta regresiva y se enciende la luz indicadora de cocción en curso [COCINANDO].
- Durante el proceso de cocción, se acumula presión en el aparato, lo cual eleva la válvula de flotador. La luz indicadora de presión [APERTURA SEGURA] se enciende para notificar que la tapa no se puede abrir antes de liberar la presión.
- Cuando termine la cuenta regresiva, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase de conservación de calor. Se muestra la pantalla  y se enciende la luz indicadora de conservación de calor [MANTENER CALIENTE].
- Presione \odot durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

GRANOS

- Coloque los ingredientes en el recipiente de cocción, cierre completamente la tapa y coloque su seguro.
- Presione el botón del programa [GRANOS]. En la pantalla aparece el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Para configurar el tiempo deseado, presione \ominus (para disminuir el tiempo) o \oplus (para aumentar el tiempo).
- Presione \odot para iniciar el programa de cocina.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. En la pantalla, se muestra alternativamente  y , y se enciende la luz indicadora de precalentamiento [PRE-CALENTAMIENTO].
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. En la pantalla, se muestra la cuenta regresiva y se enciende la luz indicadora de cocción en curso [COCINANDO].
- Durante el proceso de cocción, se acumula presión en el aparato, lo cual eleva la válvula de flotador. La luz indicadora de presión [APERTURA SEGURA] se enciende para notificar que la tapa no se puede abrir antes de liberar la presión.
- Cuando termine la cuenta regresiva, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase de conservación de calor. Se muestra la pantalla  y se enciende la luz indicadora de conservación de calor [MANTENER CALIENTE].
- Presione \odot durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

POLLO

- Coloque los ingredientes en el recipiente de cocción, cierre completamente la tapa y coloque su seguro.
- Presione el botón del programa [POLLO]. En la pantalla aparece el tiempo de cocción predeterminado.

- Opcional: Para configurar el tiempo deseado, presione \ominus (para disminuir el tiempo) o \oplus (para aumentar el tiempo).
- Presione \odot para iniciar el programa de cocina.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. En la pantalla, se muestra alternativamente **COCC** y **HERB**, y se enciende la luz indicadora de precalentamiento [PRE-CALENTAMIENTO].
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. En la pantalla, se muestra la cuenta regresiva y se enciende la luz indicadora de cocción en curso [COCINANDO].
- Durante el proceso de cocción, se acumula presión en el aparato, lo cual eleva la válvula de flotador. La luz indicadora de presión [APERTURA SEGURA] se enciende para notificar que la tapa no se puede abrir antes de liberar la presión.
- Cuando termine la cuenta regresiva, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá **END**.
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase de conservación de calor. Se muestra la pantalla **HRDE** y se enciende la luz indicadora de conservación de calor [MANTENER CALIENTE].
- Presione \odot durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

CARNE

- Coloque los ingredientes en el recipiente de cocción, cierre completamente la tapa y coloque su seguro.
- Presione el botón del programa [CARNE]. En la pantalla aparece el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Para configurar el tiempo deseado, presione \ominus (para disminuir el tiempo) o \oplus (para aumentar el tiempo).
- Presione \odot para iniciar el programa de cocina.

- El aparato inicia la fase de precalentamiento. En la pantalla, se muestra alternativamente **COCC** y **HERB**, y se enciende la luz indicadora de precalentamiento [PRE-CALENTAMIENTO].
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. En la pantalla, se muestra la cuenta regresiva y se enciende la luz indicadora de cocción en curso [COCINANDO].
- Durante el proceso de cocción, se acumula presión en el aparato, lo cual eleva la válvula de flotador. La luz indicadora de presión [APERTURA SEGURA] se enciende para notificar que la tapa no se puede abrir antes de liberar la presión.
- Cuando termine la cuenta regresiva, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá **END**.
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase de conservación de calor. Se muestra la pantalla **HRDE** y se enciende la luz indicadora de conservación de calor [MANTENER CALIENTE].
- Presione \odot durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

VAPOR

- Coloque 150 ml de agua (3/4 de una taza) en el recipiente de cocción, coloque el posafuentes en la parte inferior del recipiente de cocción y ponga los ingredientes en este. Cierre completamente la tapa y coloque su seguro.
- Presione el botón del programa [VAPOR]. En la pantalla aparece el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Para configurar el tiempo deseado, presione \ominus (para disminuir el tiempo) o \oplus (para aumentar el tiempo).
- Presione \odot para iniciar el programa de cocina.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. En la pantalla, se muestra alternativamente **COCC** y **HERB**, y se enciende la luz indicadora de precalentamiento [PRE-CALENTAMIENTO].

- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. En la pantalla, se muestra la cuenta regresiva y se enciende la luz indicadora de cocción en curso [COCINANDO].
- Durante el proceso de cocción, se acumula presión en el aparato, lo cual eleva la válvula de flotador. La luz indicadora de presión [APERTURA SEGURA] se enciende para notificar que la tapa no se puede abrir antes de liberar la presión.
- Cuando termine la cuenta regresiva, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase de conservación de calor. Se muestra la pantalla  y se enciende la luz indicadora de conservación de calor [MANTENER CALIENTE].
- Presione  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

SALTEAR/SOFREÍR

- Presione el botón del programa [SALTEAR/SOFREÍR]. En la pantalla aparece el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Para configurar el tiempo deseado, presione  (para disminuir el tiempo) o  (para aumentar el tiempo).
- Opcional: Para establecer la temperatura deseada, presione [TIEMPO/TEMPERATURA]. La luz indicadora de temperatura establecida [TEMPERATURA] se encenderá y en la pantalla aparecerá la temperatura predeterminada. Luego, presione  (para disminuir la temperatura) o  (para aumentar la temperatura).
- Presione  para iniciar el programa de cocina.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. En la pantalla, se muestra alternativamente  y , y se enciende la luz indicadora de precalentamiento [PRE-CALENTAMIENTO].

- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. En la pantalla, se muestra la cuenta regresiva y se enciende la luz indicadora de cocción en curso [COCINANDO].
- Coloque los ingredientes en el recipiente de cocción y mantenga la tapa abierta para sofreír.
- Cuando termine la cuenta regresiva, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente al modo de standby. Aparece la pantalla .
- Presione  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

ESTOFADO/SOPA

- Coloque los ingredientes en el recipiente de cocción, cierre completamente la tapa y coloque su seguro.
- Presione el botón del programa [ESTOFADO/SOPA]. En la pantalla aparece el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Para configurar el tiempo deseado, presione  (para disminuir el tiempo) o  (para aumentar el tiempo).
- Presione  para iniciar el programa de cocina.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. En la pantalla, se muestra alternativamente  y , y se enciende la luz indicadora de precalentamiento [PRE-CALENTAMIENTO].
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. En la pantalla, se muestra la cuenta regresiva y se enciende la luz indicadora de cocción en curso [COCINANDO].
- Durante el proceso de cocción, se acumula presión en el aparato, lo cual eleva la válvula de flotador. La luz indicadora de presión [APERTURA SEGURA] se enciende para notificar que la tapa no se puede abrir antes de liberar la presión.
- Cuando termine la cuenta regresiva, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá .

- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase de conservación de calor. Se muestra la pantalla [H0E] y se enciende la luz indicadora de conservación de calor [MANTENER CALIENTE].
- Presione  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

COCCIÓN LENTA

- Coloque los ingredientes en el recipiente de cocción, cierre completamente la tapa y coloque su seguro.
- Presione el botón del programa de cocción [COCCIÓN LENTA]. En la pantalla aparece el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Para configurar el tiempo deseado, presione  (para disminuir el tiempo) o  (para aumentar el tiempo).
- Opcional: Para establecer la temperatura deseada, presione [TIEMPO/TEMPERATURA]. La luz indicadora de temperatura establecida [TEMPERATURA] se encenderá y en la pantalla aparecerá la temperatura predeterminada. Luego, presione  (para disminuir la temperatura) o  (para aumentar la temperatura).
- Presione  para iniciar el programa de cocina.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. En la pantalla, se muestra alternativamente  y , y se enciende la luz indicadora de precalentamiento [PRE-CALENTAMIENTO].
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. En la pantalla, se muestra la cuenta regresiva y se enciende la luz indicadora de cocción en curso [COCINANDO].
- Cuando termine la cuenta regresiva, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente al modo de standby. Aparece la pantalla .

- Presione  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

HORNEAR

- Coloque la preparación en el recipiente de cocción y cierre la tapa, pero no coloque el seguro.
- Presione el botón del programa [HORNEAR]. En la pantalla aparece el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Para configurar el tiempo deseado, presione  (para disminuir el tiempo) o  (para aumentar el tiempo).
- Opcional: Para establecer la temperatura deseada, presione [TIEMPO/TEMPERATURA]. La luz indicadora de temperatura establecida [TEMPERATURA] se encenderá y en la pantalla aparecerá la temperatura predeterminada. Luego, presione  (para disminuir la temperatura) o  (para aumentar la temperatura).
- Presione  para iniciar el programa de cocina.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. En la pantalla, se muestra alternativamente  y , y se enciende la luz indicadora de precalentamiento [PRE-CALENTAMIENTO].
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. En la pantalla, se muestra la cuenta regresiva y se enciende la luz indicadora de cocción en curso [COCINANDO].
- Cuando termine la cuenta regresiva, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente a la fase de conservación de calor. Se muestra la pantalla [H0E] y se enciende la luz indicadora de conservación de calor [MANTENER CALIENTE].
- Presione  durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

YOGURT

- Coloque los ingredientes en el recipiente de cocción, cierre completamente la tapa y coloque su seguro.
- Presione el botón del programa [YOGURT]. En la pantalla aparece el tiempo de cocción predeterminado.
- Opcional: Para configurar el tiempo deseado, presione \ominus (para disminuir el tiempo) o \oplus (para aumentar el tiempo).
- Opcional: Para establecer la temperatura deseada, presione [TIEMPO/TEMPERATURA]. La luz indicadora de temperatura establecida [TEMPERATURA] se encenderá y en la pantalla aparecerá la temperatura predeterminada. Luego, presione \ominus (para disminuir la temperatura) o \oplus (para aumentar la temperatura).
- Presione \odot para iniciar el programa de cocina.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. En la pantalla, se muestra alternativamente $\overline{0000}$ y \overline{HEAT} , y se enciende la luz indicadora de precalentamiento [PRE-CALENTAMIENTO].
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. En la pantalla, se muestra la cuenta regresiva y se enciende la luz indicadora de cocción en curso [COCINANDO].
- Cuando termine la cuenta regresiva, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá \overline{END} .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente al modo de standby. Aparece la pantalla $\overline{0000}$.
- Presione \odot durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

MANUAL DE PROGRAMACIÓN

- Coloque los ingredientes en el recipiente de cocción y coloque la tapa según lo indique la receta.
- Presione el botón [PROGRAMA MANUAL]. En la pantalla aparece el tiempo de cocción predeterminado.

- Opcional: Para configurar el tiempo deseado, presione \ominus (para disminuir el tiempo) o \oplus (para aumentar el tiempo).
- Opcional: Para establecer la temperatura deseada, presione [TIEMPO/TEMPERATURA]. La luz indicadora de temperatura establecida [TEMPERATURA] se encenderá y en la pantalla aparecerá la temperatura predeterminada. Luego, presione \ominus (para disminuir la temperatura) o \oplus (para aumentar la temperatura).
- Presione \odot para iniciar el programa de cocina.
- El aparato inicia la fase de precalentamiento. En la pantalla, se muestra alternativamente $\overline{0000}$ y \overline{HEAT} , y se enciende la luz indicadora de precalentamiento [PRE-CALENTAMIENTO].
- Cuando finaliza la fase de precalentamiento, el aparato cambia automáticamente a la fase de cocción. En la pantalla, se muestra la cuenta regresiva y se enciende la luz indicadora de cocción en curso [COCINANDO].
- Cuando termine la cuenta regresiva, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá \overline{END} .
- Después de unos segundos, el aparato cambiará automáticamente al modo de standby. Aparece la pantalla $\overline{0000}$.
- Presione \odot durante 3 segundos para detener el programa en cualquier momento.

7. Utilice la función de inicio aplazado

- El inicio aplazado puede resultar útil para programar que el aparato comience a cocinar más tarde.
- En primer lugar, seleccione un programa según los pasos descritos anteriormente en la sección 6.
- Antes de iniciar el programa seleccionado, presione [PROGRAMAR]. La luz indicadora de ajuste de tiempo de inicio aplazado se enciende [PROGRAMADO] y en la pantalla se muestra el tiempo predeterminado para el inicio aplazado.

- Para configurar el tiempo deseado, presione ⊖ (para disminuir el tiempo) o ⊕ (para aumentar el tiempo).
- Presione ⏸. En la pantalla se muestra la cuenta regresiva programada.
- Cuando haya 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 presión [APERTURA SEGURA] está encendida.
- La presión puede liberarse de dos maneras diferentes al final de la cocción:

Liberación natural: Al final de la cocción o después de detener el programa, el aparato se enfriará por su cuenta y la presión se liberará de forma natural. Durante la liberación natural, los alimentos pueden cocinarse en exceso debido a la presión restante en el recipiente. 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 unos segundos o unos minutos según la cantidad de alimentos dentro del recipiente de cocción (Fig. 31).

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

- Para abrir la tapa, coloque el brazo en paralelo a las manijas laterales, sostenga la perilla de la tapa, gírela hacia la izquierda y levante la tapa (Fig. 32 y 33).

ADVERTENCIA: Tenga cuidado con el vapor caliente que emane del recipiente de cocción.

9. Desconecte el aparato

- Después de utilizarlo, desconecte el aparato y deje que se enfríe durante al menos 2 horas antes de limpiarlo.

10. Límpielo después de usarlo

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Antes de limpiarlo, deje que el aparato se enfríe durante al menos 2 horas.
- Para ver las instrucciones de limpieza, consulte la sección 3. Limpie todas las piezas del artefacto que se indiquen en la sección ANTES DEL PRIMER USO.

11. Consejos de mantenimiento

- Para garantizar la durabilidad del recipiente de cocción con el paso del tiempo, no corte alimentos en este.
- Utilice los accesorios suministrados. No utilice utensilios metálicos, ya que podrían dañar la superficie del recipiente.
- Después de cada uso, existe la posibilidad de que la junta de sellado conserve el olor de su plato. Esto es normal; la silicona tiene pequeños poros que se abren cuando se exponen a altas temperaturas y se cierran cuando la temperatura desciende. Para eliminar el olor de la junta, puede:
 - Colocar el anillo de silicona en el lavavajillas
 - Agregar 1 taza de vinagre, 1 taza de agua y 1 rodaja grande de limón en el recipiente de cocción y ejecutar un programa de vapor durante 2 minutos, luego dejar que el vapor emane de forma natural.
- Recomendamos cambiar la pieza: junta de sellado al menos una vez cada año o cada seis meses dependiendo del uso del producto.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS

Problema	Posibles motivos	Soluciones
No se puede abrir la tapa	No se puede abrir debido a la presión en el recipiente de cocción.	Presione continuamente el botón de liberación de presión para eliminar la presión en el recipiente de cocción. La presión puede tardar unos minutos en liberarse por completo.
	La presión en el recipiente de cocción se libera por completo, pero la válvula de flotador queda atascada por estar demasiado sucia y por lo tanto, no se puede bajar.	<p>a. Procure liberar la presión 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 un pincho 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. Para el próximo uso, limpie y seque bien la válvula de flotador.</p>
No se puede cerrar la tapa	La junta de sellado no está colocada correctamente.	Coloque la junta de sellado correctamente.
	El recipiente de cocción contiene ingredientes calientes que generan vapor.	Espere que los ingredientes en el recipiente de cocción se enfríen antes de volver a intentar cerrar la tapa.
	La válvula de flotador está atascada porque está demasiado sucia, por lo que no puede bajar.	<p>a. Empuje suavemente la válvula de flotador hacia abajo insertando un pincho 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. Para el próximo uso, limpie y seque bien la válvula de flotador.</p>
	La posición o la dirección en que se cerró la tapa es incorrecta.	Cierre la tapa en la dirección correcta según el manual de instrucciones.
Cuando se abre la tapa, el recipiente de cocción no se despega de la tapa.	La junta de sellado creó un efecto de succión.	El recipiente de cocción se despegará de la tapa por sí solo. Es normal y simplemente demuestra una buena hermeticidad del producto. Para evitar que el recipiente de cocción caiga pesadamente sobre el producto cuando abra la tapa, levántela siempre con cuidado.

Problema	Posibles motivos	Soluciones
Liberación intensa de la presión de la válvula de límite de presión.	La válvula de límite de presión está en una posición incorrecta.	Gire o presione con cuidado la válvula de límite de presión para que encaje en su lugar. Tenga cuidado con el vapor caliente. Ubíquese en una posición segura y use guantes de cocina.
	Un problema con el control de presión provocó la liberación de la presión.	Envíe el aparato a un centro de servicio autorizado para su reparación.
Liberación de presión continua desde la válvula de flotador.	Residuos en la válvula de flotador.	<p>a. Presione continuamente el botón de liberación de presión para eliminar la presión en el recipiente de cocción. La presión puede tardar unos minutos en liberarse 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 reiniciar la cocción.</p>
	La válvula de flotador está atascada.	<p>a. Presione continuamente el botón de liberación de presión para eliminar la presión en el recipiente de cocción. La presión puede tardar unos minutos en liberarse 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 reiniciar la cocción.</p>
Fuga de vapor desde la tapa.	La junta de sellado no está colocada correctamente.	Retire la junta de sellado, límpiela y vuelva a instalarla en la ubicación correcta.
	La junta de sellado está sucia.	Retire la junta de sellado, límpiela y vuelva a instalarla en la ubicación correcta.
	La junta de sellado o el borde del recipiente de cocción están dañados.	Envíe el aparato a un centro de servicio autorizado para su reparación.

Problema	Posibles motivos	Soluciones
La comida no está preparada	La proporción de los ingredientes sólidos/líquidos es incorrecta.	Vuelva a intentarlo siguiendo con precisión las cantidades de la receta.
	No se emite electricidad desde el suministro de corriente.	Compruebe el circuito eléctrico de su casa.
E0 se muestra en la pantalla digital.	El interruptor de presión presenta fallas.	Envíe el aparato a un centro de servicio autorizado para su reparación.
E1 se muestra en la pantalla digital.	El sensor de temperatura presenta fallas.	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 tu programa de cocción. Cada programa requiere una posición de tapa específica.	Compruebe y ajuste la posición de la tapa que requiera su programa de cocción; consulte la tabla de programas de cocción en la sección 6 de este manual. Reinicie el programa cuando la tapa esté colocada 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

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.

- 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 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 valves by yourself.
- 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 in 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 marking in 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.

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.
- While browning, 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).

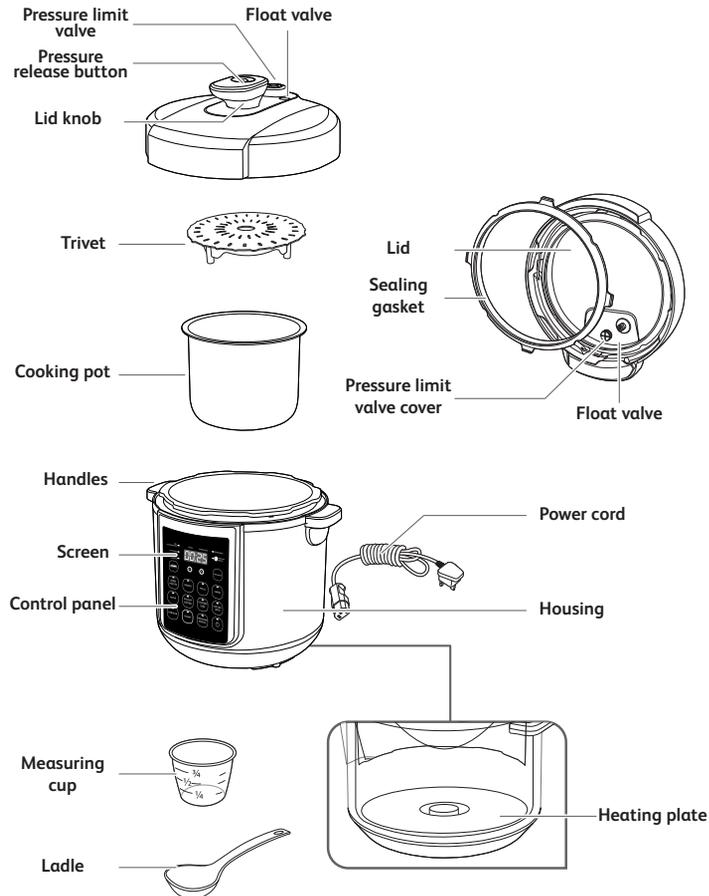
Environment protection first!

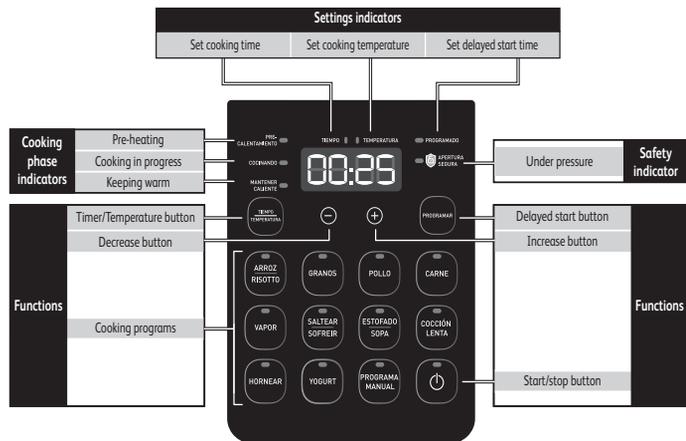
-  ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

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





STATUS MESSAGES

HE 10	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.
00:00	Indicates that temperature is rising during pre-heating phase.
HE HE	Indicates that the appliance is pre-heating.
EE AD	Indicates that the program is finished.
HH:00	Indicates that the appliance is in keep warm phase.
SE OP	Indicates that the program has been interrupted.
88:88	Indicates that the appliance is in standby mode.

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.

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 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 trivet 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 in the lid by pressing the four flaps inside the four gaps (Fig.9). Press down firmly to ensure that the flaps are snug behind the metal bar.
- After placing the sealing gasket in 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 marking in 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 in 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, plug one end into the housing of the appliance and the other end 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

Cooking program name	Default cooking time	Adjustable time	Default temperature	Adjustable temperature	Default pressure	Delayed start from 10min to 12h	Keep warm up to 24h	Lid status		
								Lid closed and locked	Lid closed but not locked	Lid open
ARROZ/RISOTTO	12min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
GRANOS	20min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
POLLO	8min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
CARNE	40min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
VAPOR	10min	from 1min to 1h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
SALTEAR/SOFREIR	10min	from 1min to 1h	160C	Yes from 100C to 160C	No	No	No			•
ESTOFADO/SOPA	15min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
COCCIÓN LENTA	4h	from 1h to 10h	60C	Yes from 55C to 80C	No	Yes	No	•		
HORNEAR	30min	from 1min to 2h	160C	Yes from 100C to 160C	No	Yes	Yes		•	
YOGURT	8h	from 30min to 24h	45C	Yes from 22C to 49C	No	No	No	•		
PROGRAMA MANUAL	30min	from 1min to 4h	80C	Yes from 40C to 160C	No	No	No	•	•	•

Note: When cooking, you may notice slight steam leakage from the lid, especially from the pressure limit valve. This is normal and occurs when pressure builds up.

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

ARROZ/RISOTTO

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Press [ARROZ/RISOTTO] program button. The screen displays default cooking time.
- Optional: Set the desired time by pressing \ominus (to decrease time) or \oplus (to increase time).
- Press \odot to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively $\overline{0000}$ & \overline{HERE} 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 cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator [APERTURA SEGURA] turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays \overline{ERR} .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays $\overline{H00}$ and the keeping warm light indicator [MANTENER CALIENTE] turns on.
- Press \odot for 3 seconds to stop the program at any time.

GRANOS

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Press [GRANOS] program button. The screen displays default cooking time.
- Optional: Set the desired time by pressing \ominus (to decrease time) or \oplus (to increase time).
- Press \odot to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively $\overline{0000}$ & \overline{HERE} 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 cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator [APERTURA SEGURA] turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays \overline{ERR} .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays $\overline{H00}$ and the keeping warm light indicator [MANTENER CALIENTE] turns on.
- Press \odot for 3 seconds to stop the program at any time.

POLLO

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Press [POLLO] program button. The screen displays default cooking time.

- Optional: Set the desired time by pressing \ominus (to decrease time) or \oplus (to increase time).
- Press \odot to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively **COCO** & **HEAR** 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 cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator [APERTURA SEGURA] turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down the appliance beeps and the screen displays **ERR**.
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays **HOE** and the keeping warm light indicator [MANTENER CALIENTE] turns on.
- Press \odot for 3 seconds to stop the program at any time.

CARNE

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Press [CARNE] program button. The screen displays default cooking time.
- Optional: Set the desired time by pressing \ominus (to decrease time) or \oplus (to increase time).
- Press \odot to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively **COCO** & **HEAR** 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 cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator [APERTURA SEGURA] turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down the appliance beeps and the screen displays **ERR**.
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays **HOE** and the keeping warm light indicator [MANTENER CALIENTE] turns on.
- Press \odot for 3 seconds to stop the program at any time.

VAPOR

- Place 150ml of water (3/4 cup) in the cooking pot, place the trivet at the bottom of the cooking pot and put your ingredients on it. Completely close and lock the lid.
- Press [VAPOR] program button. The screen displays the default cooking time.
- Optional: Set the desired time by pressing \ominus (to decrease time) or \oplus (to increase time).
- Press \odot to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively **COCO** & **HEAR** 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 cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator [APERTURA SEGURA] turns on to notify that the lid cannot 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.

SALTEAR/SOFREIR

- Press [SALTEAR/SOFREIR] program button. The screen displays the default cooking time.
- Optional: Set the desired time by pressing  (to decrease time) or  (to increase time).
- Optional: Set the desired temperature by pressing [TIEMPO/TEMPERATURA] the set temperature light indicator [TEMPERATURA] turns on and the screen displays the default temperature. Then press  (to decrease temperature) or  (to increase 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.
- Place the ingredients in the cooking pot and keep the lid open to stir-fry.

- 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.

ESTOFADO/SOPA

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Press [ESTOFADO/SOPA] program button. The screen displays the default cooking time.
- Optional: Set the desired time by pressing  (to decrease time) or  (to increase 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 cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator [APERTURA SEGURA] turns on to notify that the lid cannot 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.

COCCIÓN LENTA

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Press [COCCIÓN LENTA] cook program button. The screen displays the default cooking time.
- Optional: Set the desired time by pressing \ominus (to decrease time) or \oplus (to increase time).
- Optional: Set the desired temperature by pressing [TIEMPO/TEMPERATURA] the set temperature light indicator [TEMPERATURA] turns on and the screen displays the default temperature. Then press \ominus (to decrease temperature) or \oplus (to increase temperature).
- Press \odot 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 \odot for 3 seconds to stop the program at any time.

HORNEAR

- Place the preparation in the cooking pot and close but don't lock the lid.
- Press [HORNEAR] program button. The screen displays the default cooking time.

- Optional: Set the desired time by pressing \ominus (to decrease time) or \oplus (to increase time).
- Optional: Set the desired temperature by pressing [TIEMPO/TEMPERATURA] the set temperature light indicator [TEMPERATURA] turns on and the screen displays the default temperature. Then press \ominus (to decrease temperature) or \oplus (to increase temperature).
- Press \odot 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 keep warm phase. The screen displays and the keeping warm light indicator [MANTENER CALIENTE] turns on.
- Press \odot for 3 seconds to stop the program at any time.

YOGURT

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Press [YOGURT] program button. The screen displays default cooking time.
- Optional: Set the desired time by pressing \ominus (to decrease time) or \oplus (to increase time).
- Optional: Set the desired temperature by pressing [TIEMPO/

TEMPERATURA], the set temperature light indicator [TEMPERATURA] turns on and the screen displays the default temperature. Then press \ominus (to decrease temperature) or \oplus (to increase temperature).

- Press \odot to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively $\overline{0000}$ & \overline{PRE} 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 \overline{ERR} .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays $\overline{0000}$.
- Press \odot for 3 seconds to stop the program at any time.

PROGRAMA MANUAL

- Place the ingredients in the cooking pot and close the lid or not depending on your recipe.
- Press [PROGRAMA MANUAL] button. The screen displays the default cooking time.
- Optional: Set the desired time by pressing \ominus (to decrease time) or \oplus (to increase time).
- Optional: Set the desired temperature by pressing [TIEMPO/TEMPERATURA] the set temperature light indicator [TEMPERATURA] turns on and the screen displays the default temperature. Then press \ominus (to decrease temperature) or \oplus (to increase temperature).

- Press \odot to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively $\overline{0000}$ & \overline{PRE} 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 \overline{ERR} .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays $\overline{0000}$.
- Press \odot 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.
- Before starting the selected program, press [PROGRAMAR]. The set delayed start time light indicator turns on [PROGRAMADO] and the screen displays the default time for delayed start.
- Set the desired time by pressing \ominus (to decrease time) or \oplus (to increase time).
- Press \odot . 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 [APERTURA SEGURA] 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 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.	<p>a. Be sure the pressure is totally released by letting the appliance cool down for at least 2 hours.</p> <p>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.</p> <p>c. For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.</p>
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.	<p>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.</p> <p>b. For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.</p>
When opening the lid, the cooking pot remains attached to the lid.	Position and or direction at which the lid was closed is incorrect.	Close the lid in the correct direction according to the instruction manual.
	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.

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.
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.

Problem	Possible reasons	Solutions
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.



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: csaelectroestufas@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. Sra. Sandra Milena Tabares
Calle 20 N° 18-53 Esquina Tel: (96) 7411866/Cel: 3145626066
Fax: 314-5626066
armenia@laliquidadora.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. Sra. 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 LC5
Tel: (7) 6015433/Cel: 3017578315-3004939420
electroperez1@hotmail.com

BELLO

ALMAY CENTRO REPARACIONES LA SOLUCIÓN
At. Sr. Julio Moncada
Cra. 50 N° 46-107 Tel: 4516863/Cel: 3182912065
almacenasolucion.gerencia@gmail.com

REPARÁNDOLO

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

BUARAMANGA

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 Fredy Galvis
Calle 3 N° 3A-08
Cel: 3142739064/3142739064
almacenrefripartes@hotmail.com

BUGA

TECNIHOGAR BUGA
At. Sra. Luz Eliana castaño
Cra. 11 N° 7-16 Barrio José María Cabal
Tel: 2388395 /Cel: 3107467499
tecnihogar@hotmail.com

CALI

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

CENTRAL DE LICUADORAS

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

CENTRAL DE LICUADORAS

At. Sr. Juan Sebastián Guerrero
Av. 6N N° 47 AN -06 Barrio La Flora
Tel: (92) 3087608/Cel: 3226693762
sedenorte@centraldeliquidadoras.com

BOGOTÁ

TECNALTN

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

SERVICIO TÉCNICO SC

At. Sra. Katherin Fonseca
Autopista Sur N° 52A-23 Tel: (1) 5635978/Cel: 3022851963
servicios2010@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 # 188 - 72 Local 11
Tel: (1) 6727585 - (1) 5109896/Cel: 3152244492
dayan@redeleccservicio.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_i_h_ltda@yahoo.es

R & MTECNIUCENTRO

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

SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO / SARRIAY 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 Exito La Colina Tel: 2260446/3078285
Cel: 3184534644/servicioposventacolina@posventaexitocom.co
cacevedor@sura.com.co

LICUAVENT

At. Sra. Myriam Forero
Calle 37 Sur N° 78 H 38/ 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: 3155048454
centraldelicadoras2006@hotmail.com

CENTRAL DE LICUADORAS

At. Sr. Marino Pantoja
Carrera 10 N° 8-24
Tel: (92) 896392/48897564/8817763/Cel: 3166280809
Garantias@centraldelicadoras.com
sedecentro@centraldelicadoras.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: 3182062383
electricoselpaisa_2@hotmail.com

CARTAGENA

LICUAVENTO LTDA

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

CARTAGO

LA LICUADORA

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

CÚCUTA

SERVIOHOGAR EL TIGRE

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

CAUCASIA

ALMACÉN CENTRO DE SERVICIOS LA ONIX

At. Sr. Oscar Jiménez
Cra. 1 N° 18-43 Tel: (94) 8392565/8393165/Cel: 3154122718
onix.supervisor@gmail.com

CHIA

ELECTROLAVES LIMAR

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

EL BANCO

N&L SOLUCIONES

At. Sra. Luz del Mar Rangel
Cra. 24 N° 13-10 La Candelaria
Cel: 3145434121/3145434121
info@nylsoluciones.com

ENVIAGADO

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: 4448985/Cel: 3137091246
jpecheverri@sura.com.co
servicioposventaenviagado@posventaexitocom.co



CENTROS DE SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADOS

Imusa

ESPIBAL

ALMACÉN Y TALLER EL VENTILADOR

At. Sr. Hernando Barragán
Calle 9 N° 5-02 Centro/Cel: 316737 71 49
almacenytallerelventilador@hotmail.com

FLORENCIA

TALLER EL SEGURO

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

FLORIDA

TECNIFRÍO 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 GMD

At. Sr. Guillermo Jiménez
Calle 14 # 11-57 Funza Centro
Tel: 8674302/8262358/Cel: 3133092196
serviciogmd@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.del.ventilador@hotmail.com

HONDA

ALMACÉN SIGLO XX

At. Sr. Jesús Caddas
Cra. 12 A N° 12-39/Cel: 3103188575
anledca@hotmail.com

IBAGUÉ

TODO REPUESTO DELTOLIMA

At. Sra. Teresa Tovar
Calle 17 N° 3-88 Tel: (98) 2613355/FAX: 2625842/Cel: 3183541794
todorepuestosdeltolima@hotmail.com

ITAGUÍ

LICUADORAS Y VENTILADORES BITAGUI

At. Sr. Antonio Torres
Cra. 50 N° 94-06 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: (60) 3835992/96 3356604/Cel: 3145623593
garantias@laliquidadora.com.co

LA BRILLADORA

At. Sra. Adriana María Puertos Ramos

Calle 31 N° 9-10 Tel: (096) 3413028
Cel: 3015272012
labrilladora-pereira@hotmail.com

PUERTO BOYACÁ

ALMACÉN 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. Margelís Navarro
Calle 14A N° 12A-27 Barrio Libertador
Calle Tel: (95) 7270038/Cel: 3215176554/3042501229
tecniserviciosriohacha@hotmail.com

RIONEGRO

ALMO SERVICIO TECNICO S.A.S

At. Sr. Jaider 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

DISTRIBUIR REPUESTOS Y HERRAMIENTAS G&G

At. Sr. Carlos Arturo Gómez
Calle 10 N° 8-15 Mercado Público Tel: (95) 4307583
distrirreputosyherramientas.gyg@hotmail.com

SERVICIO TÉCNICO SC

At. Sr. José Fernando Corpas (SOLO DOMICILIO)

Tel: (5) 4343710/Cel: 3105649443
servicios2018@gmail.com

SINCELEJO

REFRIGERACIÓN IRIARTE

At. Sr. Néstor de Jesús Iriarte
Calle 23A N° 10A-108 Barrio Santa Catalina
Cel: 3103529474/3126699639/3103529474
refriarteu@gmail.com

MANIZALES

CENTRO DE SERVICIOS LA PIPA
At. Sr. Carlos Mario Flórez Orrego
Cra. 18 N° 22-30 Tel: (98) 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. Jeferson 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: 3152855464/3184309269
mao.261@hotmail.com

VALLEDUPAR

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

VILLAVICENCIO

SERVITER AF
At. Sra. Miriam Morena
Cra. 26 N° 35-08 local 3 Edificio
Tel: (98) 6624867/Cel: 3213703113
serviter.af@gmail.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 en los manuales de instrucción.
 - Ausencia o alteración de la plaqueta de identificación.

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

NC0014704

- 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 periodo 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.

Inspírate y descubre deliciosas recetas en nuestro **recetario digital**.

Lee el código QR para ingresar.

Get inspired and discover delicious recipes in our **digital recipe book**.

Scan the QR code.



imusa[®]

www.imusa.com.co

3203000205