



MultiCooker **8Litros**

olla a presión **multifuncional**

Manual de usuario
Modelo MC-08MF



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

CONTENIDO

Precauciones de seguridad	03
Información técnica	09
Contenido del producto	10
Características de los componentes	11
Panel de control	13
Dispositivos de seguridad	14
Instrucciones antes de usar	15
Preparación y operación	16
Operación general	19
Apertur segura de la Tapa	20
Funciones	21
Mantenimiento de la olla	25
Solucion de problemas	26
Garantía	29
Declaración especial	30

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

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

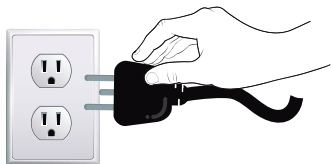
Para reducir el riesgo de accidentes como descargas eléctricas, quemaduras, lesiones personales o daños en el equipo, siga las recomendaciones básicas de seguridad al usar este electrodoméstico.

- No opere ningún electrodoméstico si el cable o el enchufe están dañados, ni después de que presente fallas o haya sufrido algún daño. Devuélvalo al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- **Este electrodoméstico es solo para uso doméstico.** No lo utilice en exteriores.
- Mantenga el electrodoméstico fuera del alcance de los niños o informe a las personas responsables. No permita que sea utilizado sin supervisión.
- Esta olla no está destinada para ser utilizada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que cuenten con supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Nunca utilice la olla a presión en modo presurizado para freír alimentos, ya sea en fritura profunda o superficial.
- No sumerja ninguna parte del cuerpo de la olla en agua ni en ningún otro líquido.
- Apague y desconecte el aparato antes de limpiarlo, realizar mantenimiento, trasladarlo o cuando no esté en uso.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en el hogar y en aplicaciones similares, tales como: Casas de campo; Uso por clientes en hoteles, airbnb y otros entornos residenciales; Alojamientos tipo "bed and breakfast".
- El regulador de presión que permite la salida de vapor debe revisarse periódicamente para asegurarse de que no esté obstruido.
- La olla no debe abrirse hasta que la presión haya disminuido lo suficiente.
- Este electrodoméstico no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- Los aparatos de cocción deben colocarse sobre una superficie estable, con las asas posicionadas de forma que se evite el derrame de líquidos calientes.
- La superficie del elemento calefactor conserva calor residual después de su uso; no la toque.
- La olla no puede generar presión si la tapa no está correctamente cerrada, y la tapa no puede abrirse cuando la presión interna es demasiado alta.

- No permita que los niños se acerquen a la olla a presión mientras esté en uso.
- No coloque la olla a presión dentro de un horno caliente.
- Manipule la olla a presión con extrema precaución cuando esté bajo presión. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y perillas. Si es necesario, use protección.
- No utilice la olla a presión para fines distintos a aquellos para los que fue diseñada.
- Este electrodoméstico cocina bajo presión. El uso inadecuado de la olla a presión puede causar quemaduras. Asegúrese de que la olla esté correctamente cerrada antes de aplicar calor.
- Nunca fuerce la apertura de la olla a presión. No la abra sin asegurarse previamente de que la presión interna haya disminuido por completo.
- Nunca utilice la olla a presión sin agregar agua o alimentos, excepto cuando use la función Saltear (Sauté), ya que esto podría dañarla gravemente.
- No llene la olla más de 2/3 de su capacidad. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o vegetales deshidratados, no llene la olla a más de la mitad de su capacidad.
- Utilice únicamente las funciones de calor adecuadas, de acuerdo con las instrucciones de uso.
- Después de cocinar carnes con piel (por ejemplo, lengua de res) que puedan hincharse debido a la presión, no pinche la carne mientras la piel esté inflada, ya que podría sufrir quemaduras.
- Al cocinar alimentos con consistencia pastosa, agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar la expulsión de alimentos.
- **Antes de cada uso, verifique que las válvulas no estén obstruidas.** Consulte las instrucciones de uso.
- No manipule ni altere ninguno de los sistemas de seguridad más allá de las tareas de mantenimiento especificadas en las instrucciones de uso.
- Utilice únicamente repuestos originales del fabricante, de acuerdo con el modelo correspondiente. En particular, utilice el cuerpo y la tapa del mismo fabricante y que estén indicados como compatibles.

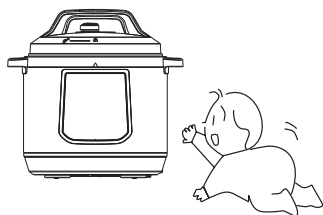
 **IMPORTANTE**

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



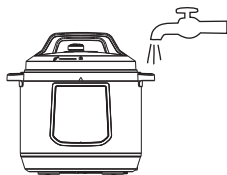
Use una toma de corriente de 120-120 V ~
50/60 Hz

- El uso de un toma corriente en mal estado representa riesgo de incendio.
- Debe emplearse un toma corriente con capacidad superior a 10 A y con conexión a tierra.
- Evite compartir el toma corriente, ya que si se comparte con otros electrodomésticos, puede producirse calentamiento anormal y provocar incendio.
- Sustituya el cable dañado por un cable especial flexible o por un conjunto original adquirido al fabricante o en un centro de servicio NAVAR autorizado.
- Para evitar descargas eléctricas nunca conecte o desconecte el enchufe con las manos mojadas. .
- Desconecte el enchufe cuando no esté en uso.
- Al desconectar el enchufe, sujételo firmemente del enchufe, no tire del cable de alimentación, ya que puede dañarse y provocar descarga eléctrica o cortocircuito.



Coloque el electrodoméstico en un lugar
fuera del alcance de los niños.

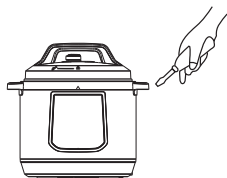
- No utilice el producto en:
 - En superficies inestables.
 - Cerca de agua o fuego.
 - Junto a paredes o muebles.
 - En lugares expuestos a luz solar directa o salpicaduras de aceite.
 - No lo coloque cerca de la estufa, para evitar riesgo de incendio.



No sumerja ni rocíe el cuerpo de la olla con agua.

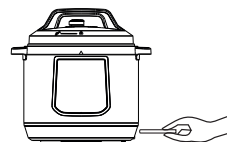
- Hacerlo puede provocar descargas eléctricas y cortocircuitos.
-

Está prohibido modificar el producto.



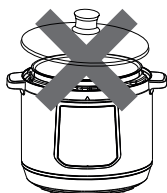
- La modificación o reparación por personas no profesionales está estrictamente prohibida.
 - El incumplimiento de esta indicación puede provocar incendio o descarga eléctrica.
 - La reparación o sustitución de piezas debe realizarse únicamente en un centro de servicio autorizado.
-

No introduzca objetos extraños.



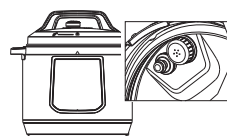
- Está prohibido introducir virutas metálicas, agujas u otros objetos en las ranuras o aberturas del equipo, ya que esto puede provocar descargas eléctricas o fallos en el funcionamiento.
-

Está estrictamente prohibido usar una tapa diferente.

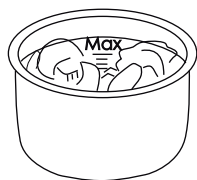


- Está prohibido utilizar tapas no originales para el calentamiento o durante el funcionamiento del equipo.
 - El uso de una tapa distinta puede provocar descargas eléctricas u otros riesgos de seguridad.
-

Revisión periódica.

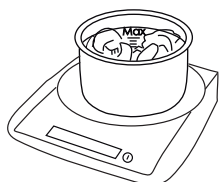


- Asegúrese de revisar periódicamente la cubierta antipolvo y el núcleo de la válvula de escape para confirmar que no estén obstruidos.
- No cubra la válvula de escape con objetos pesados ni la reemplace por otros objetos.



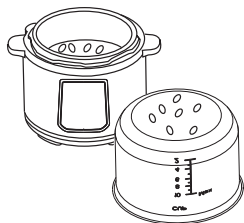
La cantidad total de alimentos y agua no debe exceder la marca MAX.

- De lo contrario, los alimentos podrían no cocinarse correctamente o el equipo podría presentar fallas en su funcionamiento.
-



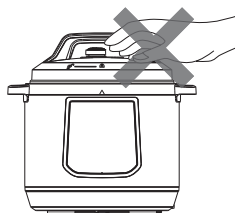
No coloque la olla interior sobre cocinas u otros electrodomésticos para calentarla o cocinar.

- Esto puede provocar deformaciones o fallas en el funcionamiento.
 - Utilice únicamente la olla interior original del equipo.
-



Utilice únicamente la olla original de la MultiCooker.

- Antes de usar, verifique que no haya objetos extraños en el fondo de la olla ni en la superficie de la placa calefactora.
 - De existir, retírelos antes de encender el producto; ya que de lo contrario, podrían producirse sobrecalentamiento y fallas de funcionamiento.
-



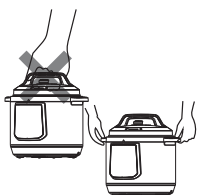
No toque la tapa mientras el equipo esté en funcionamiento.

- Durante la cocción, la tapa alcanza altas temperaturas; tocarla puede provocar quemaduras.



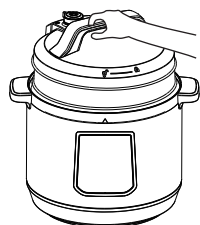
Durante el funcionamiento, mantenga las manos alejadas de la salida de vapor.

- Durante el proceso de cocción, no acerque las manos al orificio de escape para evitar quemaduras.
- Además, no cubra la válvula de escape con paños u otros objetos mientras el equipo esté en uso.



Al mover el producto, sujételo por las asas del cuerpo de la olla.

- Al trasladarlo, no lo sostenga por el asa de la tapa, para evitar que la tapa se desprenda y provoque accidentes.

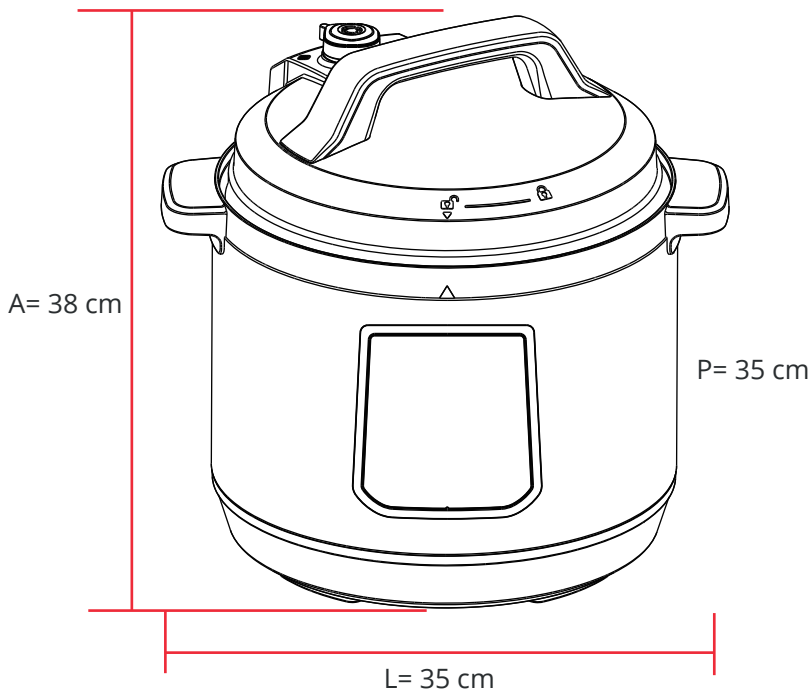


Precaucion al abrir la tapa.

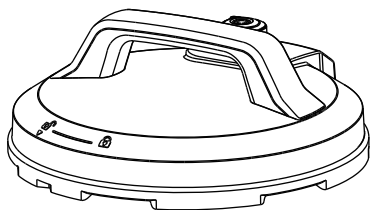
- Cuando la olla a presión eléctrica no está en funcionamiento, no hay presión en el interior y la válvula flotante permanece abajo.
- Cuando la olla está funcionando, la presión interna aumenta y la válvula flotante se eleva; no abra la tapa antes de que la presión se haya liberado completamente.
- Si la tapa es difícil de abrir, no la fuerce, ya que podría causar quemaduras o lesiones físicas. autorizado.

INFORMACIÓN TÉCNICA

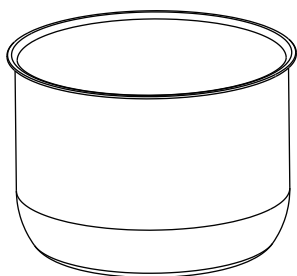
Modelo	MC-08MF
Voltaje (V)	110~120
Frecuencia (Hz)	60
Potencia (W)	1200
Capacidad del contenedor (L)	8
Dimensiones LxAxP (cm)	38x35x35
Peso neto (kg)	6,5
Temperatura (KeepWarm)	60° C ~ 80° C
Presión máxima	80kPa



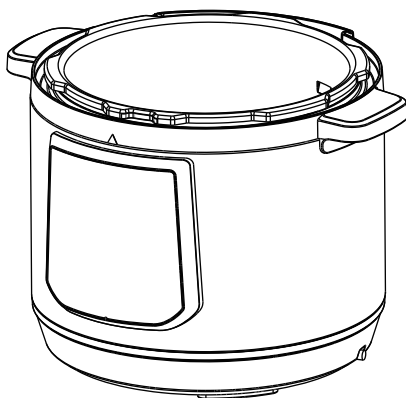
CONTENIDO DEL PRODUCTO



Tapa



Olla interna



Cuerpo de la olla

ACCESORIOS



Taza Medidora



Cuchara



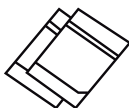
Cucharón



Bandeja de vapor



Colector de agua



Manual de usuario



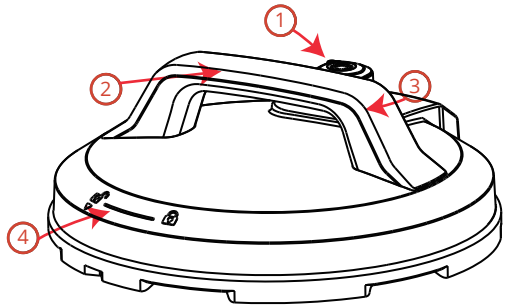
Cable de alimentación

CARACTERÍSTICAS DE LOS COMPONENTES

Tapa

Vista Exterior

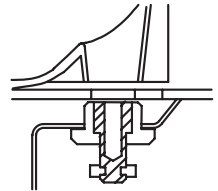
1. Válvula de escape (liberación de vapor)
2. Mango frío al tacto
3. Válvula flotante
4. Marca de cierre



ESRUCTURA DE LA VÁLVULA FLOTANTE

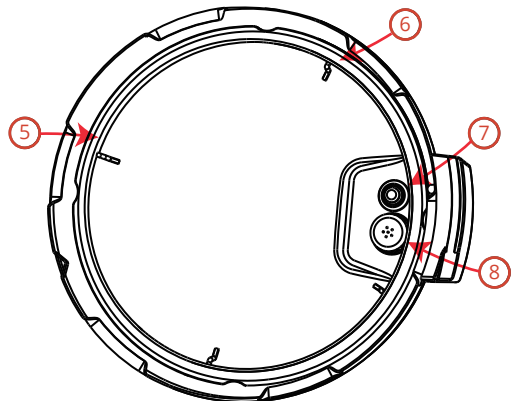
Confirme que la válvula flotante, la cubierta de protección contra obstrucciones y el canal de sellado estén correctamente instalados antes de cada uso.

Traslade el producto utilizando únicamente el asa del cuerpo de la olla



Vista interna

5. Sello / empaque de goma
6. Soporte del empaque
7. Canal de sellado
8. Cubierta de protección contra obstrucciones



CONSEJOS IMPORTANTES DE LA TAPA



① Válvula de liberación de vapor:

Retire la válvula de liberación de vapor de la tapa. Limpie la parte interna de la válvula de liberación de vapor, así como la válvula de liberación y la válvula flotante de la tapa, utilizando un cepillo y un paño al menos una vez al mes.



② Canal de sellado:

Elimine el aceite y la suciedad del canal de sellado con detergente y un cepillo. Los restos de aceite y suciedad pueden provocar una coloración amarillenta. Después del lavado, puede recuperar su color original de acero inoxidable. Se recomienda limpiar el canal de sellado una vez cada 2 meses.

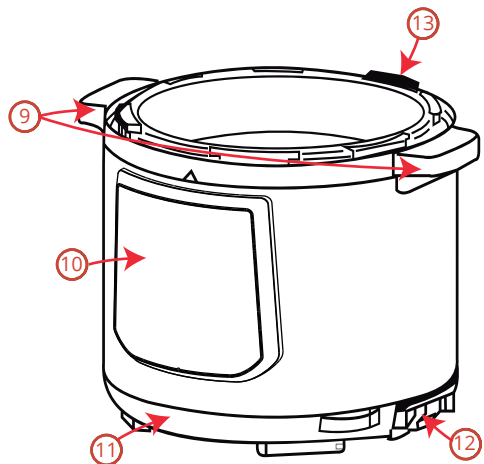


③ Colector de agua :

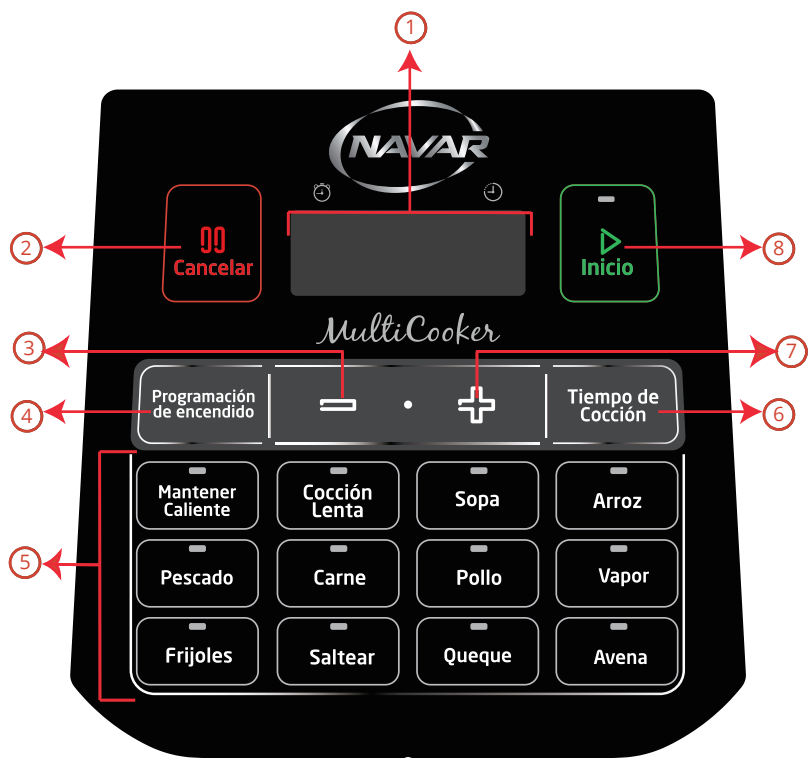
Después de la cocción, el vapor puede acumularse en el depósito de agua del recipiente externo y convertirse en agua. Para evitar malos olores, retire el agua del depósito y límpielo con un paño limpio.

Cuerpo de la olla

- 9. Asas
- 10. Panel de control
- 11. Base de la olla
- 12. Conector del cable de alimentación
- 13. Colector de agua



PANEL DE CONTROL



1. Pantalla LED indicadora
2. Botón cancelar
3. Botón "menos"
4. Botón programación de encendido
5. Botones funciones pre programadas
6. Botón tiempo de cocción
7. Botón "más"
8. Botón inicio

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

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

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

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

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

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

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

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

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

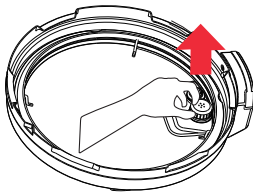
INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Antes de conectar su Multicooker por Primera Vez retire todos los accesorios del interior de la olla.

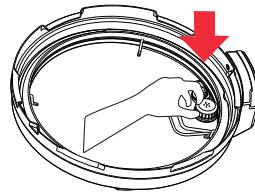
Lea atentamente el Manual del Usuario, prestando especial atención a las instrucciones de uso y a las advertencias de seguridad, con el fin de evitar daños materiales o lesiones personales.

Desmontaje e instalación de la cubierta de protección contra obstrucciones

Retírelo tirando hacia arriba



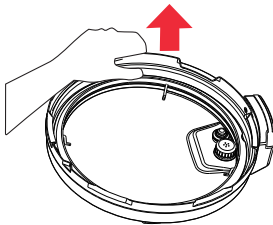
Presione hacia abajo para su instalación



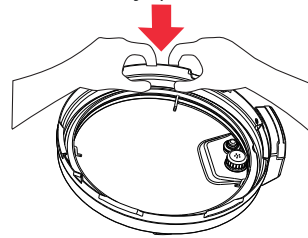
1. Antes de cada uso, verifique que el anillo de sellado y la cubierta de protección contra obstrucciones estén correctamente instalados en la tapa superior.
2. Después de cada uso, limpie el anillo de sellado y el área alrededor de la cubierta de protección contra obstrucciones para evitar que la tapa se atasque. Manténgalos limpios para prevenir malos olores.

Desmontaje e instalación de la cubierta empaque de sellado

Retírelo tirando hacia arriba



Presione hacia abajo para su instalación

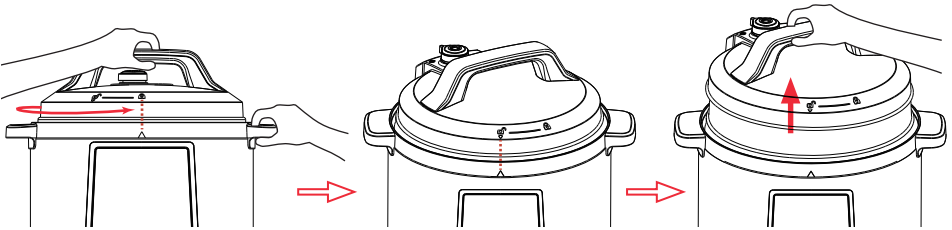


1. No tire del empaque de sellado, ya que un empaque deformado puede afectar el sellado y el correcto funcionamiento de la presión.
2. No utilice un empaque de sellado dañado. En caso de daño, reemplácelo en un centro de servicio autorizado Navar.

PREPARACIÓN Y OPERACIÓN

Apertura correcta de la tapa

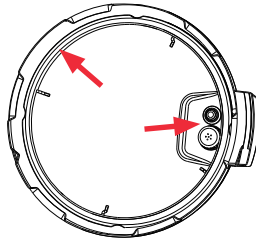
Sujete el asa de la tapa superior y gírela aproximadamente 30°, hasta que la marca de la tapa superior coincida con la marca de la carcasa. Luego, levante la tapa.



Partes y accesorios de la tapa

Compruebe que la válvula flotante y la válvula de escape no estén obstruidas, y confirme que el empaque y la cubierta antipolvo estén bien colocados.

Asegúrese de que la válvula flotante esté hacia abajo antes de iniciar el funcionamiento

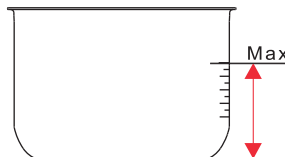


Colocación de los alimentos en la olla interna

Saque la olla interna, coloque los alimentos y el agua dentro de ella.

La cantidad total de alimentos y agua no debe exceder la marca MAX indicada en la olla interior.

Por favor nunca sobrepase la marca MAX.



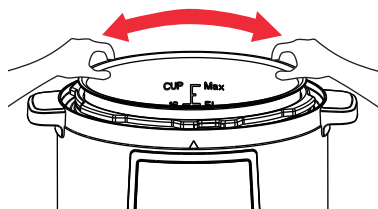
Limpe la superficie exterior de la olla interior

No se permiten objetos extraños ni agua en la superficie interna del cuerpo de la olla a presión eléctrica.



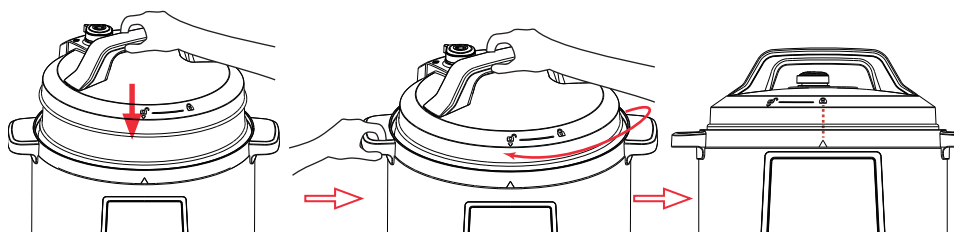
Coloque la olla interior

Coloque la olla interior dentro del cuerpo y gírela suavemente a la izquierda y a la derecha para asegurar un buen contacto con la placa calefactora.



Cierre seguro de la tapa

Sujete el asa de la tapa superior y gírela aproximadamente 30°, hasta que la marca de la tapa superior coincida con la marca de la carcasa.

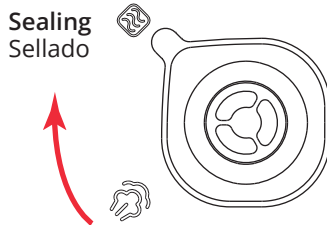


Colocación correcta de la válvula de escape

Sellado

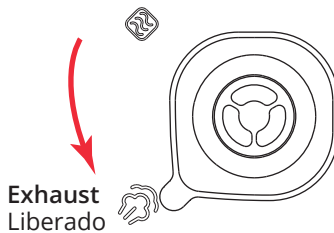
Durante el funcionamiento, gire la válvula de escape a la posición de sellado (Sealing), lo que indica que la olla a presión eléctrica se mantiene en estado sellado.

Antes de iniciar el funcionamiento, verifique que la válvula flotante esté hacia abajo.



Liberado de vapor

Para la liberación manual de la presión, gire la válvula de escape a la posición de escape (Exhaust); en este estado, la olla se mantendrá liberando vapor. Abra la olla hasta que la válvula flotante descienda.



RIESGO

Al liberar el vapor, no coloque las manos ni el rostro sobre la abertura de salida.

OPERACIÓN GENERAL

NOTA

- En cualquier estado, presione el botón "CANCELAR" para detener el funcionamiento actual y regresar al modo de espera.
- Durante el funcionamiento, es normal que la olla emita un sonido tipo "clic"; esto es parte de su operación normal.
- Al cocinar pequeñas cantidades de alimentos, es posible que la olla interior se levante al abrir la tapa. En este caso, agite suavemente la tapa para que la olla interior vuelva a caer dentro del cuerpo del equipo y luego retire la tapa.

1. Prepare el equipo para cocinar siguiendo el método indicado anteriormente.

2. Encienda la olla.

Si los botones no responden al usarlos, verifique que la tapa esté correctamente cerrada, ya que los botones permanecen inactivos si la tapa no está bien colocada.

3. En modo de espera, seleccione la función deseada.

Cada función requiere un tiempo de cocción diferente; cuanto mayor sea la cantidad de alimentos, mayor será el tiempo de cocción.

Presione para los botones "+" / "-" para ajustar el tiempo deseado.

4. Presione "INICIO".

Si no lo presiona después de 10 segundos, la olla a presión eléctrica seleccionará automáticamente el programa correspondiente y comenzará a funcionar.

5. Después de finalizar la cocción, la olla puede entrar automáticamente en el modo de mantener caliente.

⚠ El tiempo de mantener caliente no debe exceder las 2 horas.

Al terminar la cocción, el indicador de la función seleccionada se apaga, el indicador de mantener caliente se enciende, la olla emite un sonido y entra en el modo de mantener caliente.

En modo de espera, al presionar el botón "CANCELAR", el indicador de mantener caliente se enciende, la olla emite un sonido y entra en el modo de mantener caliente.

APERTURA SEGURA DE LA TAPA

1. Corte la alimentación eléctrica

Apague el equipo o desconecte el enchufe de la toma de corriente.

2. Método de liberación de presión

- **Apertura rápida de la tapa**

Gire la válvula de escape a la posición de escape para liberar el vapor, hasta que la válvula flotante descienda.

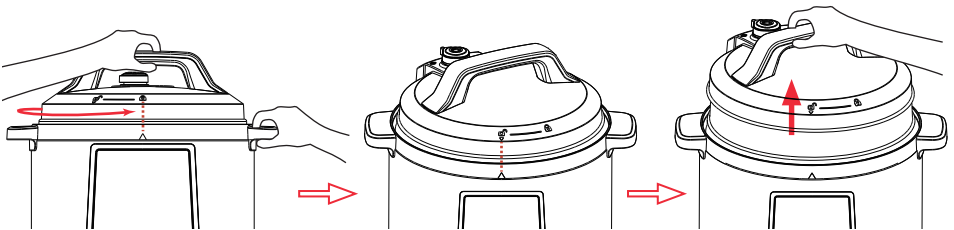
(Preferiblemente para alimentos no líquidos).

- **Apertura normal de la tapa**

Deje que la olla a presión eléctrica se enfríe de forma natural hasta que la válvula flotante descienda.

3. Apertura correcta de la tapa

Gire la tapa superior hasta la posición límite de apertura. Luego, levante la tapa para abrirla.



⚠ IMPORTANTE

- No abra la tapa antes de que la presión interna se haya liberado completamente.
- No fuerce la apertura de la tapa si ofrece resistencia.
- No extraiga la válvula de escape mientras la esté girando.
- Después de cocinar alimentos líquidos (como sopas o gachas), no gire la válvula de escape; corte la alimentación eléctrica y deje que el equipo se enfríe de forma natural hasta que la válvula flotante baje antes de abrir la tapa.
- Tras cocinar grandes cantidades de alimentos, no libere la presión inmediatamente; se recomienda mantener caliente por un momento antes de abrir la tapa.

FUNCIONES

Mantener Caliente

- En modo de espera, presione el botón “Mantener Caliente” para entrar en el modo de mantener caliente. El indicador del botón se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo de funcionamiento predeterminado.
- Si después de 10 segundos no se presiona ningún botón o no se presiona el botón “INICIO”, el equipo comenzará a funcionar en mantener caliente automáticamente y la pantalla digital iniciará la cuenta regresiva.
- Al finalizar el funcionamiento, el programa regresará al modo de espera.
- La temperatura de mantener caliente es de: 60°C ~ 80°C (140 °F ~176 °F).

Cocción Lenta

- En modo de espera, presione el botón “Cocción Lenta” para entrar en el modo de cocción seleccionado. El indicador del botón se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo de funcionamiento predeterminado.
- Presione el botón “TIEMPO DE COCCIÓN” y luego los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo de deseado.
- Si después de 10 segundos no se presiona el botón “INICIO”, el equipo comenzará cocinar automáticamente y la pantalla digital iniciará la cuenta regresiva.
- Al finalizar esta función regresará al modo de mantener caliente.

Sopa

- En modo de espera, presione el botón “Sopa” para entrar en el modo de cocción seleccionado. El indicador del botón se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo de funcionamiento predeterminado.
- Presione el botón “TIEMPO DE COCCIÓN” y luego los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo de deseado.
- Si después de 10 segundos no se presiona el botón “INICIO”, el equipo comenzará cocinar automáticamente y la pantalla digital iniciará la cuenta regresiva.
- Al finalizar esta función regresará al modo de mantener caliente.

Arroz

- En modo de espera, presione el botón "Arroz" para entrar en el modo de cocción seleccionado. El indicador del botón se encenderá y la pantalla digital mostrará "—".
- Si después de 10 segundos no se presiona el botón "INICIO", el equipo comenzará cocinar automáticamente y la pantalla digital "—".
- Al finalizar esta función regresará al modo de mantener caliente.

Pescado

- En modo de espera, presione el botón "Pescado" para entrar en el modo de cocción seleccionado. El indicador del botón se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo de funcionamiento predeterminado.
- Presione el botón "TIEMPO DE COCCIÓN" y luego los botones "+" o "-" para ajustar el tiempo de deseado.
- Si después de 10 segundos no se presiona el botón "INICIO", el equipo comenzará cocinar automáticamente y la pantalla digital iniciará la cuenta regresiva.
- Al finalizar esta función regresará al modo de mantener caliente.

Carne

- En modo de espera, presione el botón "Carne" para entrar en el modo de cocción seleccionado. El indicador del botón se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo de funcionamiento predeterminado.
- Presione el botón "TIEMPO DE COCCIÓN" y luego los botones "+" o "-" para ajustar el tiempo de deseado.
- Si después de 10 segundos no se presiona el botón "INICIO", el equipo comenzará cocinar automáticamente y la pantalla digital iniciará la cuenta regresiva.
- Al finalizar esta función regresará al modo de mantener caliente.

Pollo

- En modo de espera, presione el botón "Pollo" para entrar en el modo de cocción seleccionado. El indicador del botón se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo de funcionamiento predeterminado.
- Presione el botón "TIEMPO DE COCCIÓN" y luego los botones "+" o "-" para ajustar el tiempo de deseado.
- Si después de 10 segundos no se presiona el botón "INICIO", el equipo comenzará cocinar automáticamente y la pantalla digital iniciará la cuenta regresiva.
- Al finalizar esta función regresará al modo de mantener caliente.

Vapor

- En modo de espera, presione el botón "Vapor" para entrar en el modo de cocción seleccionado. El indicador del botón se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo de funcionamiento predeterminado.
- Presione el botón "TIEMPO DE COCCIÓN" y luego los botones "+" o "-" para ajustar el tiempo de deseado.
- Si después de 10 segundos no se presiona el botón "INICIO", el equipo comenzará cocinar automáticamente y la pantalla digital iniciará la cuenta regresiva.
- Al finalizar esta función regresará al modo de mantener caliente.

Frijoles

- En modo de espera, presione el botón "Frijoles" para entrar en el modo de cocción seleccionado. El indicador del botón se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo de funcionamiento predeterminado.
- Presione el botón "TIEMPO DE COCCIÓN" y luego los botones "+" o "-" para ajustar el tiempo de deseado.
- Si después de 10 segundos no se presiona el botón "INICIO", el equipo comenzará cocinar automáticamente y la pantalla digital iniciará la cuenta regresiva.
- Al finalizar esta función regresará al modo de mantener caliente.

Saltear

- En modo de espera, presione el botón “Saltear” para entrar en el modo de cocción seleccionado. El indicador del botón se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo de funcionamiento predeterminado.
 - Si después de 10 segundos no se presiona el botón “INICIO”, el equipo comenzará cocinar automáticamente y la pantalla digital iniciará la cuenta regresiva.
 - Al finalizar esta función regresará al modo de espera.
- ⚠ No debe colocarse la tapa durante el uso de esta función.

Queque

- En modo de espera, presione el botón “Queque” para entrar en el modo de cocción seleccionado. El indicador del botón se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo de funcionamiento predeterminado.
- Presione el botón “TIEMPO DE COCCIÓN” y luego los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo de deseado.
- Si después de 10 segundos no se presiona el botón “INICIO”, el equipo comenzará cocinar automáticamente y la pantalla digital iniciará la cuenta regresiva.
- Al finalizar esta función regresará al modo de mantener caliente.

Avena

- En modo de espera, presione el botón “Avena” para entrar en el modo de cocción seleccionado. El indicador del botón se encenderá y la pantalla digital mostrará el tiempo de funcionamiento predeterminado.
- Presione el botón “TIEMPO DE COCCIÓN” y luego los botones “+” o “-” para ajustar el tiempo de deseado.
- Si después de 10 segundos no se presiona el botón “INICIO”, el equipo comenzará cocinar automáticamente y la pantalla digital iniciará la cuenta regresiva.
- Al finalizar esta función regresará al modo de mantener caliente.

Olla Interior

La olla interior posee un doble recubrimiento antiadherente de teflón que garantiza un mejor desempeño, mayor durabilidad y una limpieza fácil.

1. No la caliente vacía

No caliente la olla interior cuando esté vacía, mantenerla así durante mucho tiempo puede provocar que se torne amarillenta, aparezcan manchas o que el fondo se deforme

2. No la use para almacenar alimentos ácidos, alcalinos o conservados por períodos prolongados

Aunque la olla interior tiene un excelente desempeño anticorrosivo, el contacto prolongado puede causar cierto grado de corrosión. Se recomienda que el tiempo de mantener caliente no exceda las 2 horas.

3. Manténgala limpia para prolongar su vida útil

No la sumerja en agua durante períodos prolongados.

Limpie la olla interior con jabón, detergente suave o agua tibia para eliminar polvo, grasa y suciedad.

4. No utilice utensilios metálicos ni herramientas duras

El uso de utensilios metálicos o duros puede dañar la superficie interior de la olla.

Limpieza después de cada uso

1. Limpie la MultiCooker después de cada uso.
2. Antes de limpiar o realizar mantenimiento, desconecte el cable de alimentación y espere a que el producto se enfríe completamente.
3. Retire la tapa y la olla interior; lávelas primero con detergente, luego enjuáguelas bien con agua y séquelas con un paño suave.
4. Limpie el lado interno de la tapa con agua. El anillo de sellado, la cubierta antipolvo, el núcleo de la válvula de escape y la válvula flotante pueden retirarse para su lavado. Después de limpiarlos, instáelos correctamente y a tiempo, y seque el interior de la tapa con un paño.
5. Limpie el cuerpo de la olla con un paño húmedo. Está prohibido sumergir el cuerpo del equipo en agua o rociarlo con agua.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

NAVAR está siempre a tu disposición. Sin embargo, si su olla tiene un problema de funcionamiento, consulte la tabla siguiente para ver causas probables.

Haga cualquier corrección que se pueda hacer en casa. Si el problema persiste, póngase en contacto con SAC NAVAR al 8833 0065.

PROBLEMA	Dificultad para cerrar la tapa
CAUSA POSIBLE	a. El empaque de sellado está mal instalado. b. La válvula flotante está presionando la varilla de empuje
SOLUCIÓN	a. Coloque el empaque correctamente. b. Empuje suavemente la varilla para liberarla.

PROBLEMA	Dificultad para abrir la tapa
CAUSA POSIBLE	a. La válvula flotante está levantada. b. Existe presión dentro de la olla.
SOLUCIÓN	a. Presione ligeramente la válvula flotante con un palillo o utensilio similar. b. Abra la tapa únicamente después de que la presión se haya liberado por completo.

PROBLEMA	Fuga de vapor por la tapa
CAUSA POSIBLE	a. El empaque no está instalado correctamente. b. Hay restos de comida adheridos al empaque. c. El empaque está dañado. d. La tapa no está cerrada correctamente.
SOLUCIÓN	a. Instale el empaque correctamente como se indica en este manual. b. Limpie el empaque. c. Sustituya el empaque. d. Cierre correctamente la tapa.

PROBLEMA	Fuga de vapor por la válvula flotante
CAUSA POSIBLE	a. Restos de comida en el empaque de la válvula flotante. b. Empaque de la válvula flotante está desgastado.
SOLUCIÓN	a. Limpie el empaque de la válvula flotante. b. Sustituya el empaque de la válvula flotante.

PROBLEMA	La válvula flotante no se eleva
CAUSA POSIBLE	a. Cantidad insuficiente de alimentos o agua en la olla interior. b. Fuga de vapor por la tapa o la válvula de escape.
SOLUCIÓN	a. Agregue alimentos y agua de acuerdo con la receta. b. Contacte a SAC NAVAR para el diagnóstico y reparación.

PROBLEMA	El vapor sale continuamente por la válvula de escape
CAUSA POSIBLE	a. La. La válvula no está en la posición de sellado. b. Fallo en el control de presión.
SOLUCIÓN	a. Pase la válvula a la posición de sellado. b. Contacte a SAC NAVAR para el diagnóstico y reparación.

PROBLEMA	La olla no se enciende
CAUSA POSIBLE	Mal contacto en el tomacorriente
SOLUCIÓN	Verifique el tomacorriente y asegúrese de que tenga una

PROBLEMA	El arroz queda medio cocido o demasiado duro
CAUSA POSIBLE	a. Cantidad insuficiente de agua. b. La tapa se abrió antes de finalizar completamente la cocción.
SOLUCIÓN	a. Agregue la cantidad de agua adecuada. b. Una vez finalizado el ciclo de cocción, deje la tapa cerrada durante 5 minutos adicionales antes de abrirla.

PROBLEMA	El arroz queda demasiado blando
CAUSA POSIBLE	Exceso de agua.
SOLUCIÓN	Reduzca la cantidad de agua según corresponda.

PROBLEMA	Todas las luces parpadean
CÓDIGOS	En la pantalla muestra E1 o E2
CAUSA	Falla del sensor inferior
SOLUCIÓN	Póngase en contacto con SAC NAVAR para el diagnóstico y reparación.

CÓDIGO	En la pantalla muestra C1 .
CAUSA	a. La temperatura es elevada porque no hay agua en la olla. b. La temperatura es elevada porque la olla interna no se ha colocado en el cuerpo de la Multicooker.
SOLUCIÓN	a. Ponga agua en la olla. b. Coloque la olla interna correctamente.

CÓDIGO	En la pantalla muestra E8 .
CAUSA	Falla del interruptor de presión
SOLUCIÓN	Póngase en contacto con SAC NAVAR para el diagnóstico y reparación.

Si la falla no se soluciona después de realizar las verificaciones anteriores, por favor contacte a nuestro centro de servicio autorizado (SAC NAVAR) para su reparación.

GARANTÍA

La Multicooker Navar está garantizada contra defectos de fabricación, por un período de 12 (doce) meses a partir de la emisión de la Factura al Consumidor.

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

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

Las garantías serán automáticamente inválidas si:

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

Las garantías no cubren:

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

DECLARACIÓN ESPECIAL

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

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

GRUPO NAVAR
www.gruponavar.com

CONTACTO NAVAR

SAC NAVAR

SERVICIO AL CLIENTE NAVAR

☎ (506) 8833 0065

📞 (506) 2453 2323

✉ postventa1@navarcr.com

GRUPO NAVAR
www.gruponavar.com