













OLLA PROGRAMABLE
newcook[®]
Delicious

-  **Manual de instrucciones** Olla programable
-  **Manual de instruções** Panela programável
-  **Manual** Programmable pot
-  **Manuel d'utilisation** Cuiser programmable
-  **Manuale di istruzioni** Pentola programmabile
-  **Gebrauchsanleitung** Programmierbarer Topf



newcook[®]

Delicious

| | |
|---|----|
|  Manual de instrucciones | 4 |
|  Manual de instruções | 21 |
|  Manuel d'utilisation | 35 |
|  User Manual | 49 |
|  Manuale di istruzioni | 63 |
|  Gebrauchsanleitung | 77 |

 **Manual de instrucciones**

Olla programable

newcook[®]
Delicious

1. ANTES DE COCINAR

- Lea detenidamente las instrucciones de este manual.
- No sumerja en líquidos ninguna parte eléctrica de la olla programable.
- No debe ser utilizada por niños.
- No la encienda si tiene alguna parte dañada.
- Los accesorios sólo deben ser utilizados en tú olla programable de otro modo podrían sufrir daños.
- No la exponga al sol directamente.
- No utilice la olla programable sobre ni cerca de focos de calor como hornos, hornillos o placas vitrocerámicas, podría ser dañada.
- No utilice la olla programable para funciones distintas a cocinar.
- No se acerque a la válvula de calor cuando expulse el vapor, estará muy caliente y puede resultar dañado.
- No sobrepase la señal de máximo de la cubeta.
- Conserve este manual para futuras consultas.

Especificaciones técnicas

- Pantalla digital de control automático 4 dígitos
- Capacidad: 6 L.
- Potencia: 1000W, 230V-50Hz
- Temporizador 1~990 minutos
- Programable 24 horas
- Preservación del calor durante 24 horas
- Función recalentar
- Ajuste de la presión
- Ajuste de temperatura
- Memoria de interrupción de la electricidad
- Guía por voz, también incorporado Función MUTE
- Autodetección de fallo o error.
- 15 menús de cocción
- Soportes para apoyar la tapa y el cucharón

2. FUNCIONES Y ACCESORIOS



Medidor



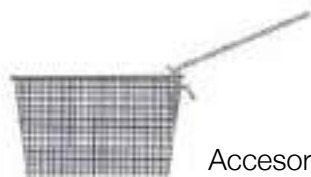
Base



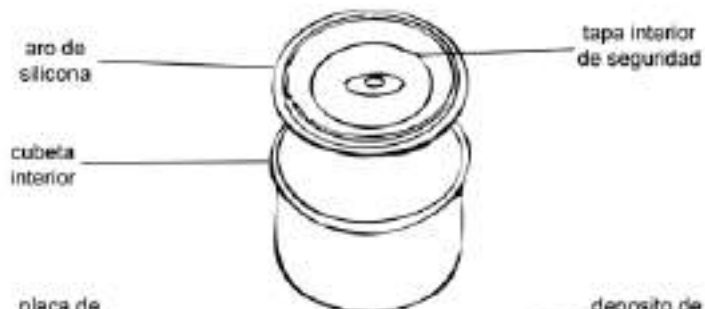
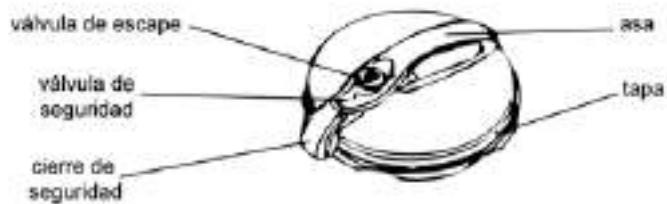
Cucharón



Cable



Accesorio para freír



Panel de control

TEMPORIZADOR :

El temporizador sirve para ajustar el tiempo de cocción, puede establecer entre 1 y 990 minutos. Cada menú es ajustable y tiene un tiempo máximo limitado, según su función, salvo en el Menú Limpieza, que el tiempo es automático. Cada vez que presione el botón variará 1 minuto arriba o abajo, el tiempo parpadeará durante 7 segundos hasta que confirme el menú, sino volverá a 0 y se cancelará.

TEMPERATURA :

Presionando este botón puede ajustar la temperatura de 90° a 200°. Los menús de cocción tienen por defecto una temperatura establecida, que se puede ajustar en función de los ingredientes y la receta, excepto para los menús Escalfar, Confitar y Limpieza que la temperatura está predefinida y esta función se desactivará.

PRESIÓN :

Incorporados 3 modos de presión: Baja (30Kpa), Media (70 Kpa) y Alta (90Kpa), seleccione la presión en base a las recetas, en general, los platos de cuchara se cocinan en Alta Presión, los guisos en Media Presión y los platos secos en Baja presión.

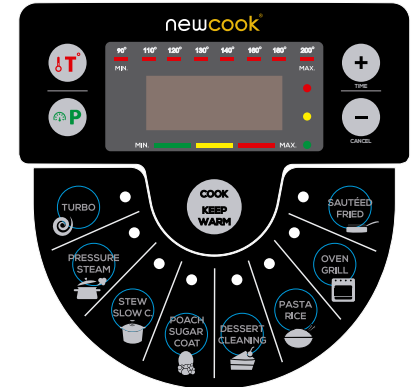
COCINAR/MANTENER CALIENTE :

Este botón tiene varias funciones:

- Si tiene seleccionados los parámetros de cocción, presione este botón para comenzar a cocinar. Una vez la cocción ha terminado, la olla mantiene caliente su comida automáticamente hasta 24 h. Se encenderá el piloto amarillo a la derecha.
- Si desea quitar el frío a la comida, presione el botón una sola vez, sin ningún parámetro seleccionado. La pantalla mostrará “- - -” hasta que usted cancele esta función y se encenderá el piloto verde a la derecha.
- Si desea entrar directamente en el modo Recalentar, presione el botón dos veces, en la pantalla se mostrará el símbolo rodando, una vez pasados 8 minutos, pasará a modo mantenimiento y se mostrará en pantalla “- - -” hasta que usted cancele esta función. Se encenderá el piloto amarillo a la derecha.

FUNCIÓN VOZ/MUTE:

Por defecto, esta olla guía por voz al usuario y lleva incorporada voz en español. Puede desactivar esta función, siempre que la pantalla esté en “0 0 0 0”, presione durante 3 segundos el botón “T” (temperatura), la pantalla mostrará “OFF”, para activar de nuevo la voz, presione de nuevo durante 3 segundos, sonará un pitido y marcará “ON” en la pantalla.



TURBO:

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| Temperatura por defecto: 130°C | Rango de temperatura ajustable: 90-200°C | <i>Permite cocinar a máxima presión, ideal para preparar platos de comida saludable, ya que así se conservan todos los nutrientes y propiedades de los alimentos, manteniendo el sabor original.</i> |
| Presión por defecto: 3 | Rango de presión ajustable: 1-3 | |
| Tiempo por defecto: 3 minutos | Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos | |

PRESIÓN - PRESSURE:

| | | |
|--------------------------------|--|---|
| Temperatura por defecto: 120°C | Rango de temperatura ajustable: 90-200°C | <i>Presione una vez el botón "Presión/Vapor" para activar el menú Presión, la pantalla mostrará la letra 'P' delante del tiempo. Puede ajustar el tiempo, la presión y la temperatura en función de la receta seleccionada.</i> |
| Presión por defecto: 2 | Rango de presión ajustable: 1-3 | |
| Tiempo por defecto: 3 minutos | Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos | |

VAPOR - STEAM:

| | | |
|--------------------------------|--|---|
| Temperatura por defecto: 110°C | Rango de temperatura ajustable: 90-200°C | <i>Presione dos veces el botón "Presión/Vapor" para activar el menú Vapor, la pantalla mostrará la letra 'V' delante del tiempo. Para cocinar en este menú es necesario introducir en la cubeta dos vasos de agua y la rejilla o un accesorio de vapor (opcional). Ideal para cocinar platos saludables sin grasas.</i> |
| Presión por defecto: 2 | Rango de presión ajustable: 1-3 | |
| Tiempo por defecto: 3 minutos | Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos | |

GUIISO - STEW:

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| Temperatura por defecto: 110°C | Rango de temperatura ajustable: 90-200°C | <i>Presione una vez el botón "Guiso/Lento" para activar el menú Guiso, la pantalla mostrará la letra 'G' delante del tiempo. Puede ajustar el tiempo y la temperatura en función de la receta seleccionada. Ideal para guisos y sopas.</i> |
| Presión por defecto: 1 | Rango de presión ajustable: 1-3 | |
| Tiempo por defecto: 3 minutos | Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos | |

FUEGO LENTO - SLOW C.:

| | | |
|--------------------------------|--|---|
| Temperatura por defecto: 90°C | Rango de temperatura ajustable: 90-200°C | <i>Presione dos veces el botón "Guiso/Lento" para activar el menú Lento, la pantalla mostrará la letra 'L' delante del tiempo. Este menú trabaja sin presión, permitiendo ajustar el tiempo de cocción hasta 990 min. para cocinar a fuego lento, simulando la forma más tradicional.</i> |
| Presión por defecto: 1 | Rango de presión NO ajustable | |
| Tiempo por defecto: 60 minutos | Rango de tiempo ajustable: 1-990 minutos | |

ESCALFAR - POACH:

| | | |
|--------------------------------|---|---|
| Temperatura por defecto: 80°C | Rango de temperatura NO ajustable | <i>Presione una vez el botón "Escalfar/Confitar" para activar el menú Escalfar, la pantalla mostrará 'E' delante del tiempo. Este menú trabaja sin presión. Emitirá un pitido 3 veces indicando que tiene la temperatura óptima para cocinar. Perfecto para cocinar a baja temperatura huevo o pescado.</i> |
| Presión por defecto: ninguna | Rango de presión NO ajustable | |
| Tiempo por defecto: 10 minutos | Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos | |

CONFITAR - SUGAR COAT:

Temperatura por defecto: 65°C Rango de temperatura NO ajustable
Presión por defecto: ninguna Rango de presión NO ajustable
Tiempo por defecto: 60 minutos Rango de tiempo ajustable: 10-990 minutos

Presione dos veces el botón "Escalfar/Confitar" para activar el menú Escalfar, la pantalla mostrará 'C' delante del tiempo. Este menú trabaja sin presión. Ideal para carnes, aves, pescados, verduras y hortalizas.

POSTRE - DESSERT:

Temperatura por defecto: 120°C Rango de temperatura ajustable: 90-200
Presión por defecto: 1 Rango de presión NO ajustable
Tiempo por defecto: 30 minutos Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos

Presione una vez el botón "Postre/Limpieza" para activar el menú Postre, la pantalla mostrará 'P' delante del tiempo. Este menú trabaja sin presión. Ideal para elaborar postres y dulces como madalenas, bizcochos, etc.

LIMPIEZA - CLEANING:

Temperatura por defecto: 110°C Rango de temperatura NO ajustable
Presión por defecto: 1 Rango de presión NO ajustable
Tiempo por defecto: 9 minutos Rango de tiempo NO ajustable

Introduzca en la cubeta vinagre o medio limón y dos vasos de agua y presione dos veces el botón "Postre/Limpieza" para activar el menú Auto-limpieza, la pantalla mostrará 'L' delante del tiempo. Este menú es totalmente automático y estra pre-programado. ningún parámetro es ajustable.

PASTA - PASTA:

Temperatura por defecto: 130°C Rango de temperatura ajustable: 90-200
Presión por defecto: 1 Rango de presión NO ajustable
Tiempo por defecto: 12 minutos Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos

Presione una vez el botón "Pasta/Arroz" para activar el menú Pasta, la pantalla mostrará 'P' delante del tiempo. Este menú trabaja sin presión. Programe el tiempo de cocción que marca en el paquete, si una vez terminado, se ha quedado un poco entera para su gusto, programe dos minutos más.

ARROZ - RICE:

Temperatura por defecto: 160°C Rango de temperatura ajustable: 90-200
Presión por defecto: 2 Rango de presión ajustable: 1-3
Tiempo por defecto: 8 minutos Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos

Presione dos veces el botón "Pasta/Arroz" para activar el menú Arroz, la pantalla mostrará 'A' delante del tiempo. Ajuste los valores de acuerdo con la receta.

HORNO - OVEN:

Temperatura por defecto: 180°C Rango de temperatura ajustable: 90-200
Presión por defecto: ninguna Rango de presión NO ajustable
Tiempo por defecto: 8 minutos Rango de tiempo ajustable: 1-330 minutos

Presione una vez el botón "Horno/Plancha" para activar el menú Horno, la pantalla mostrará 'H' delante del tiempo. Permite cocinar hasta 330 minutos. Menú perfecto para hacer asados. Importante: no debe de tener líquidos.

PLANCHA - GRILL:

Temperatura por defecto: 160°C Rango de temperatura ajustable: 90-200
Presión por defecto: ninguna Rango de presión NO ajustable
Tiempo por defecto: 3 minutos Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos

Presione dos veces el botón "Horno/Plancha" para activar el menú Plancha, la pantalla mostrará 'P' delante del tiempo. Este menú se debe utilizar con la tapa abierta.

SOFREÍR - SAUTÉED:

Temperatura por defecto: 200°C Rango de temperatura ajustable: 90-200
Presión por defecto: ninguna Rango de presión NO ajustable
Tiempo por defecto: 10 minutos Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos

Presione una vez el botón "Sofreír/Freír" para activar el menú Sofreír, la pantalla mostrará 'S' delante del tiempo. Este menú se debe utilizar con la tapa abierta y a una temperatura alta. Ideal para sofritos o salteados. El tiempo empezará a descontar cuando el aceite esté lo suficientemente caliente, añada los alimentos a la cubeta cuando escuche 3 pitidos.

FREÍR - FRIED:

Temperatura por defecto: 200°C Rango de temperatura ajustable: 90-200
Presión por defecto: ninguna Rango de presión NO ajustable
Tiempo por defecto: 3 minutos Rango de tiempo ajustable: 1-99 minutos

Presione dos veces el botón "Sofreír/Freír" para activar el menú Freír, la pantalla mostrará 'F' delante del tiempo. Este menú se debe utilizar con la tapa abierta. El tiempo empezará a descontar cuando el aceite esté lo suficientemente caliente, añada los alimentos a la cubeta cuando escuche 3 pitidos.

FUNCIÓN MEMORIA:

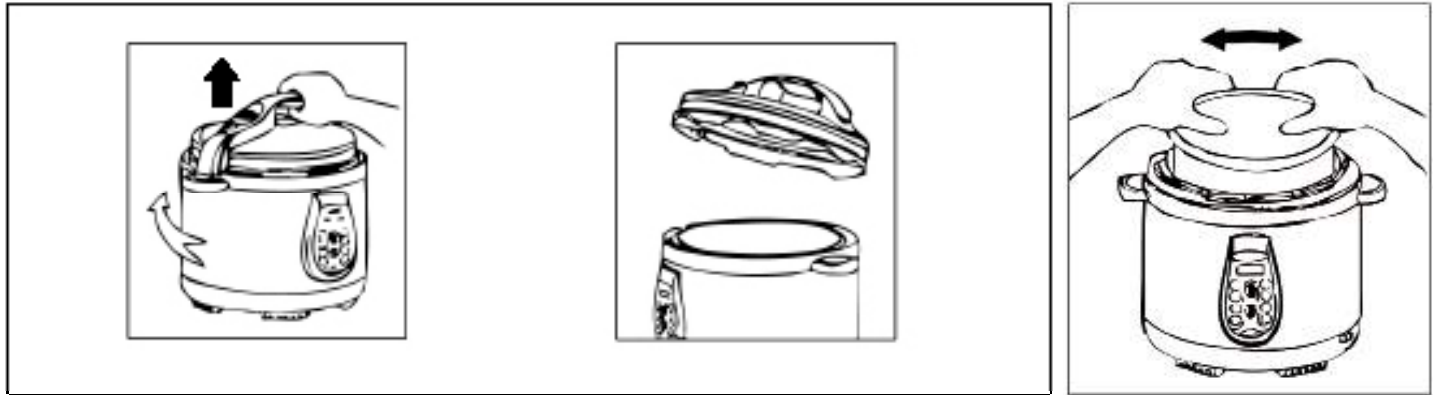
En caso de que haya un corte rápido de suministro eléctrico, la olla memorizará el punto de cocción exacto donde ha sido interrumpido y cuando vuelva la energía, seguirá cocinando automáticamente en el mismo punto donde se ha quedado.

3. CÓMO COCINAR

Cocinar con su nueva olla programable es muy sencillo, solo tiene que introducir los ingredientes, programar la olla según el recetario e introducir la hora de comer, entonces la olla programable le tendrá preparada la comida para la hora programada.

A continuación, vamos a explicar como cocinar en su olla programable:

- Abra la tapa girándola en dirección de las agujas del reloj hasta que hace tope, entonces levántela tal y como se ve reflejado en el dibujo.
- Introduzca todos los ingredientes en la cubeta interior y, en caso de que sea necesario, alguno de los accesorios (según le indique la receta).
- A continuación, introduzca la cubeta con los alimentos en el interior de la olla programable (en la olla programable siempre tiene que estar la cubeta puesta para cocinar) tal y como marca el dibujo. Posteriormente, ponga la tapa y gírela en sentido contrario al de las agujas del reloj, justo al revés que en el dibujo anterior hasta que haga tope.



¡OJO! El interior de la cubeta hay unas marcas que no deben de ser sobrepasadas en su línea máxima por ninguna clase de líquido (en especial en alta presión).

Siga los siguientes pasos para programar su receta:

1. **Seleccione el menú** presionando el botón, en la pantalla se mostrará la inicial del menú seleccionado acompañado del tiempo marcado por defecto.
2. **Seleccione la temperatura** presionando el botón 'T', se encenderá el indicador luminoso debajo de cada número.
3. **Seleccione la presión** presionando el botón 'P', según le indique la receta: ninguna, baja, media o alta. Cuando seleccione el menú Horno o Postre, que funcionan sin presión, es aconsejable retirar el peso de la válvula para obtener mejores resultados.
4. **Seleccione el tiempo de cocción** presionando los botones '(+)' y '(-)', que incrementan o disminuyen 1 minuto cada vez que presiona el botón. Le recomendamos que siga los tiempos marcados en el recetario y que, en caso de que el resultado no sea de su agrado, modifique el tiempo para adaptar la receta a su gusto personal.

Una vez que empieza el proceso de cocción, podrá modificar los parámetros de Temperatura y Presión, según el menú, excepto en los menús automáticos pre-programados que no pueden ser ajustados. Si desea cancelar el menú mientras está cocinando, presione el botón 'Cancelar'.

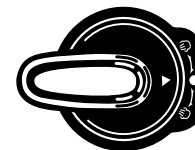
5. **Confirme y empiece a cocinar** presionado el botón 'Cook'. La primera fase de la cocción es la detección automática de los alimentos y calentamiento, ya que usted lo que selecciona es el tiempo real de cocción, se mostrará en la pantalla un guión en movimiento hasta que alcance la temperatura óptima para cocinar. Cuando haya finalizado, el guión desaparece y empezará a cocinar y a descontar el tiempo. Una vez termine de cocinar, automáticamente se mantendrá caliente la comida y mostrará en pantalla "- - -", hasta que usted cancele este menú. Se encenderá el piloto amarillo a la derecha.

Si durante la selección de parámetros se confunde, debe esperar unos segundos a que la pantalla deje de parpadear y vuelva a '0 0 0 0' para empezar de nuevo la selección.

Para abrir la tapa, primero asegúrese de que no hay presión en su interior (de otro modo la olla programable no te permitirá abrir la tapa) desplazando la válvula de escape en la posición abierta donde expulsará todo el vapor que haya dentro de su olla programable.



ABIERTO OPEN



CERRADO CLOSE

4. CÓMO PROGRAMAR LA OLLA

Si desea programar su olla programable para que a una hora determinada tenga su comida recién hecha, con la olla en reposo, cuando muestra en pantalla “0 0 0 0”, siga las siguientes indicaciones:

1. **Pulse el botón ‘Time’**, seleccione el tiempo que falta para servir la comida, es decir, dentro de cuántas horas quiere comer con los botones (+) y (-). La hora de comer se ajusta en intervalos de 10 minutos que pulsando el botón + aumenta hasta 24 horas.

Para seleccionar la hora de comer, tendrá que indicarle a la olla programable cuántas horas faltan para servir la comida, no la hora en la que quiere comer, es importante que indique bien el tiempo que falta para comer.

2. **Seleccione el menú, el tiempo de cocción y el tipo de presión**, tal y como se ha descrito en el apartado anterior.
3. **Confirme la selección** con el botón ‘Cook’. La olla programable calcula automáticamente cuando tiene que comenzar a cocinar para que la comida esté recién hecha a la hora programada, en caso de que el tiempo de cocción sea superior al tiempo que falta para la hora fijada, su olla programable comenzará automáticamente el ciclo de cocción, a fin de acercarse lo más posible a la hora preconfigurada.

IMPORTANTE: Para programar una receta, el tiempo debe de ser superior a 1:30 h., de lo contrario, la olla empezará a cocinar en ese mismo momento.

Durante el tiempo de espera, la olla mostrará en pantalla el tiempo que queda para comer y se encenderá el piloto rojo a la derecha.

Si mientras cocina o está en espera se produce un corte de corriente, la olla programable recordará su programación y en cuanto vuelva la corriente su olla programable seguirá en el mismo punto del proceso de cocción donde se quedó.

La olla programable incorpora el sistema “CALIENTE” que se activa automáticamente en cuanto acaba de cocinar y mantiene caliente la comida de manera indefinida, sin recocerarla, hasta que pulse el botón CANCEL. Recuerde cancelar esta función al terminar de utilizar su olla programable.

5. LIMPIEZA DE LA OLLA PROGRAMABLE

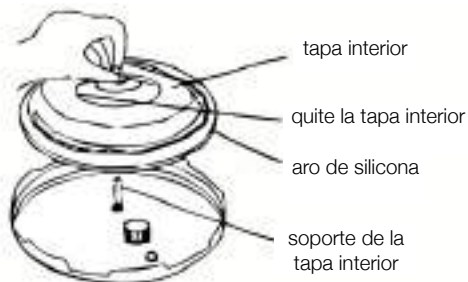
La olla programable dispone de una de las superficies más antiadherentes, realizada con PTFE que le genera increíbles propiedades antiadherentes, esto facilita la limpieza hasta el punto de que no es necesario el uso del estropajo o cualquier tipo de abrasivo para la limpieza de la cubeta, aunque sea apta para lavavajillas.

Junto con la cubeta, también deben de ser limpiados los elementos que están en contacto directo con la comida. Éstos son la tapa interior, la tapa, el aro de silicona y la válvula de escape. Se deben limpiar con agua y jabón y utilizando una esponja o, en el caso que fuera necesario, un estropajo.

Para quitar la tapa interior y el aro de silicona, estire del pequeño soporte que hay en la tapa interior y quite fácilmente el aro de silicona que hay en ella, lo importante es limpiarlo cada vez que se utilice, de lo contrario puede dejar restos de sabor u olor en las siguientes comidas que cocine con la olla programable.

En cuanto al filtro de seguridad y la válvula de escape, es importante que los mantenga limpios a fin de que no se obstruya nunca la salida de vapor y para poder abrir su olla en cuanto quiera.

MENÚ AUTOLIMPIEZA: después de cocinar añada a la cubeta dos medidas de agua y un poco de vinagre, si la comida que se ha cocinado es muy grasa, puede añadir unas gotas de desengrasante, y active el menú automático 'Cleaning'. Una vez terminado, pase una esponja y aclare con agua para limpiar la cubeta.



QUITAR

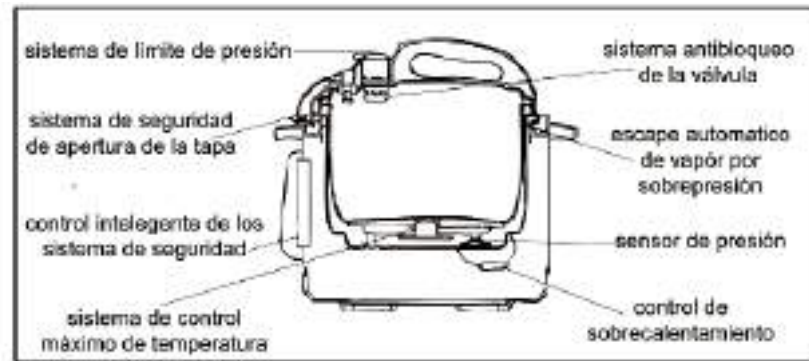
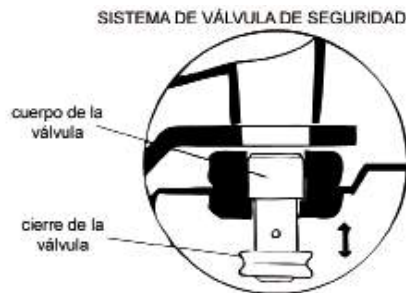


PONER

6. SEGURIDAD

La olla programable es un producto revolucionario en cuanto a sistemas de seguridad. Dispone de sistemas entrelazados que actúan simultáneamente y que impiden que suceda algún fallo.

Especialmente, queremos hacer hincapié en el sistema de válvula de seguridad que impide la apertura de la olla programable siempre y cuando haya presión en su interior, por tanto, es fundamental para poder abrir o cerrar la olla programable que eliminemos el vapor que hay en el interior de su olla programable posicionando en la posición “Abierta” la válvula de descarga.



7. INSTRUCCIONES BÁSICAS

Es muy importante que mantenga limpia su olla programable, por lo que cuando cocine no se olvide de limpiar tanto las válvulas como la goma a fin de eliminar posibles restos de olores y sabores.

Recuerde que la cocina programable incorpora el sistema de calentamiento de la comida de manera indefinida una vez acaba de cocinar, y debe cancelar para que no siga en marcha este sistema sin comida dentro de manera innecesaria cuando acaba de servir toda la comida.

Accesorios

- **Vaso medidor:** se incorpora como referencia de medida para las recetas, por tanto cuando en una receta se refiere a una medida, se esta refiriendo al vaso medidor.
- **Bandeja de cocina,** es la bandeja metálica que se incluye con su olla programable, se utiliza para hornear y se debe utilizar en el caso que se indique en la receta, se sitúa en el interior de la cubeta y se coloca sobre la misma los alimentos que se vayan a hornear. También se utiliza para cocinar al vapor y se debe utilizar sólo en caso que se indique en la receta, se sitúa en el interior de la cubeta con al menos 2 medidas de agua y los alimentos se sitúan sobre esta bandeja para ser cocinados al vapor.
- **Cucharón:** es un utensilio expresamente diseñado para su olla programable que como característica especial incluye un material no corrosivo ideal para trabajar sobre superficies antiadherentes. Es importante que siempre utilice este accesorio para cocinar con la olla, o en su defecto de madera o silicona, nunca utilice utensilios corrosivos o de metal sobre las superficies antiadherentes de cocina programable, ya que perderá las propiedades.
- **Cesto para freír:** es perfecto para hacer de la olla programable una freidora, ¡a partir de ahora sus fritos tendrán acabados más crujientes! Coloque los alimentos dentro del cesto, cubra de aceite y programe la olla según indica la receta.

Trucos de cocina

- Horneados, utilice el menú horno sin el peso para conseguir los acabados más crujientes, le aconsejamos que precaliente algunos minutos la cubeta para mejorar el resultado.
- Precalentamiento de la plancha, para un mejor resultado de las recetas en el menú plancha precaliente su cocina programable en el menú plancha a fin de conseguir los mejores dorados. En este caso, para hacer filetes a la plancha

es recomendable marcarlos por una cara cuando la plancha esta caliente e inmediatamente darle la vuelta y programar el tiempo de la receta.

- Precaentamiento del aceite, cuando vaya a freír o sofreír deberemos precalentar el aceite en el menú plancha 1 minuto para que esté caliente antes de añadir el resto de ingredientes.
- Abrir antes de hora, la olla programable puede ser abierta siempre que no tenga presión dentro, por tanto, en cuanto acabe el menú ponga el peso en posición de escape hasta que expulse el vapor, entonces puede intentar abrirla sin temor a la presión, sólo en caso seguro podrá abrir su olla programable.
- Dorar los horneados, se recomienda que para conseguir un crujiente extra en las recetas embadurne con manteca, mantequilla o aceite los ingredientes que vayan a ser horneados y precisen de tal crujiente.
- Aplanar por encima las tortillas: a fin de conseguir una tortilla plana por ambos planos, no olvide retirar el aceite sobrante antes de incorporar los huevos batidos para conseguir el mejor resultado.
- Pasta, para que se cueza de manera homogénea es fundamental que toda la pasta quede sumergida y húmeda en líquido, sea agua, caldo, tomate, nata... Por tanto, si cocina spaghettis es recomendable que los corte para que queden a remojo.
- Arroz, el arroz necesita de las cantidades marcadas en las recetas de líquido para el resultado óptimo, si le incorpora más agua se puede pasar si lo hace en menos cantidad se quedará duro, por tanto, tenga en cuenta que para arroces secos se incorporará una medida de arroz por una y un cuarto de agua, para arroces melosos 2 de agua por cada una de arroz y para arroces caldosos 4 de agua por cada una de arroz.
- Antes de comenzar el ciclo de cocción, debe remover siempre los alimentos, para que las recetas se cocinen correctamente es fundamental para obtener un buen acabado en sus platos.

SERVICIO ASISTENCIA TÉCNICA (SAT)

En caso de que detecte un mal funcionamiento del la **Olla programable**, antes de llamar al servicio de asistencia técnico compruebe las siguientes situaciones y códigos de error:

- Si ocasionalmente no cocina o tarda mucho tiempo en cocinar. Compruebe si se ha ido la luz y si está enchufada.
- Si no puede cerrar la tapa, ponga la cubeta correctamente y cierre la tapa bien.
- Si escucha ruidos mientras cocina, verifique si hay sustancias entre la cubeta y la resistencia.

| CÓDIGO ERROR | CAUSA PROBLEMA | OBSERVACIONES |
|--------------|---|--|
| E1 | Circuito sensor de temperatura abierto | <i>Si se muestra en pantalla algún código de error, por seguridad, se cortará el proceso de cocción. Presione cancelar para salir del sistema de detección de error.</i> |
| E2 | Cortocircuito del sensor de temperatura | |
| E3 | Sobrecalentamiento, temperatura del sensor >240°C | |
| E4 | Fallo del interruptor de presión | |

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se de un uso adecuado tal y como se indica en las instrucciones.

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad o algún líquido o sustancia corrosiva, así como por cualquiera otra falla atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas.
- Si la incidencia es originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación de su Olla programable en base a la legislación vigente, excepto las piezas consumibles como cubetas interiores o aros de silicona. La garantía no cubre el costo de los portes de la recogida del producto ni de la entrega.

Si en alguna ocasión detecta una incidencia o fallo con el producto, debe contactar con su distribuidor o con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de newlux y hacer llegar la factura de compra del producto vía Fax o e-mail:

email sat@newlux.net

Fax: 965 286 221

ACTIVA LA GARANTÍA

Gracias por adquirir la Olla programable Newcook® Expert y haber depositado la confianza en nuestra compañía. Cada uno de nuestros productos tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre que se cumplan los requisitos citados en el manual de instrucciones del producto.

En cualquier caso, le recomendamos que registre su producto para activar la garantía*. Nuestra garantía le da la tranquilidad de que su producto será reparado en caso de que tenga algún problema.

DOS FORMAS DE ACTIVAR SU GARANTÍA:

ONLINE



Entre en:
www.calmahogar.com

POR CORREO



Rellene el siguiente formulario, y envíelo a: *Avenida del Rodalet, nº2, 03690, San Vicente del Raspeig (Alicante)*

* Activación válida sólo para España.

En cumplimiento de la normativa vigente en materia de Protección de Datos Personales le informamos de la incorporación de sus datos de carácter personal, necesarios para el desarrollo de nuestra relación comercial, a nuestros ficheros inscritos en la Agencia Española de Protección de Datos a nombre de CALMAHOGAR S.L.

Podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo un e-mail a sat@calmahogar.com, o una carta a Avenida del Rodalet, nº2, 03690, San Vicente del Raspeig (Alicante), especificando claramente la dirección que desea dar de baja.

En caso de activar la garantía por correo postal, rellene este formulario y envíelo:

MODELO/REFERENCIA:

FECHA DE COMPRA:

NOMBRE Y APELLIDOS:

.....

DNI:

CORREO ELECTRÓNICO:

TELÉFONO:

