MANUAL DE USO
Olla arrocera eléctrica automática

PESKOE - Versión en español para Chile

Traducción y adaptación del manual original en chino.
Conserve este documento para futuras consultas.

Funciones: cocción de arroz, congee/sopa, cocción lenta/guisado, programación y mantenimiento de temperatura.

1. Instrucciones de seguridad

Lea estas indicaciones antes de utilizar el producto. El uso incorrecto puede provocar quemaduras, descarga eléctrica, incendio, daños al equipo u otras lesiones.

- El equipo utiliza corriente alterna de 220 V ~ 50 Hz. Use una toma de corriente adecuada y con conexión a tierra.
- No conecte ni desconecte el enchufe con las manos mojadas.
- No tire del cable para desenchufar. Sujete siempre el enchufe.
- Si el cable de alimentación está dañado, deje de usar el equipo y solicite su reemplazo a personal técnico competente.
- No sumerja el cuerpo del aparato, el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.
- No permita que niños utilicen el aparato sin supervisión.
- Coloque el equipo sobre una superficie firme, estable, seca y resistente al calor.
- No cubra la salida de vapor. Mantenga la cara y las manos alejadas del vapor caliente.
- No coloque papel, plástico u objetos extraños entre la olla interior y la placa calefactora.
- Antes de instalar la olla interior, compruebe que su exterior y la placa calefactora estén limpios y secos.
- No use la olla interior directamente sobre una cocina, llama u otra fuente de calor.
- No golpee ni deforme la olla interior.
- Durante el funcionamiento, la carcasa, la tapa y el vapor pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No mueva el aparato mientras esté funcionando.
- Desenchufe antes de limpiar y cuando no vaya a utilizar el equipo durante un período prolongado.
- No desmonte, repare ni modifique el aparato por cuenta propia.

Detenga el uso inmediatamente si observa humo, olor anormal, chispas, calentamiento excesivo o funcionamiento irregular.

2. Partes y componentes

Componente	Descripción
Tapa	Cierra la cámara de cocción.
Salida de vapor	Evacúa el vapor generado durante la cocción.
Olla interior	Recipiente para arroz, agua y otros alimentos.
Botón de apertura	Permite abrir la tapa.
Panel de control	Selección de funciones y ajustes.
Indicador de funcionamiento	Muestra el estado de operación.
Carcasa y base	Cuerpo exterior y soporte del equipo.
Asa	Para manipular el equipo cuando corresponda y esté frío.
Cable y enchufe	Conexión a la red eléctrica.

Accesorios

El manual original muestra una cuchara para arroz y un vaso medidor.

3. Panel de control

Texto chino	Función en español (Chile)
预约	Programar / inicio diferido
煮饭（大米量）	Cocinar arroz - cantidad grande
煮饭（小米量）	Cocinar arroz - cantidad pequeña
取消／保温	Cancelar / Mantener caliente
粥／汤	Congee / Sopa
焖／炖	Cocción lenta / Guisado
＋	Aumentar valor
－	Disminuir valor

El manual muestra más de una variante de panel. Use la función equivalente que aparezca en el panel de su equipo.

Programación

Presione Programar y utilice + y - para ajustar el tiempo. Después de confirmar el ajuste, el equipo entra en el programa seleccionado.

Cancelar / Mantener caliente

Este botón permite cancelar la función en curso o activar el mantenimiento de temperatura. En estado de espera, algunas versiones muestran 00:00.

4. Cómo cocinar arroz

1. Mida la cantidad de arroz con el vaso medidor suministrado, si está disponible.

2. Lave el arroz con agua limpia.

3. Coloque el arroz lavado en la olla interior y agregue la cantidad de agua correspondiente.

4. Seque completamente el exterior de la olla interior y retire cualquier grano o residuo de la placa calefactora.

5. Coloque la olla interior correctamente dentro del equipo.

6. Cierre la tapa y conecte el aparato a la corriente.

7. Seleccione «Cocinar arroz - cantidad grande» o «Cocinar arroz - cantidad pequeña», según corresponda.

8. Al finalizar la cocción, el equipo puede pasar al modo de mantenimiento de temperatura.

Proporciones de referencia del manual original:
Arroz : agua ≈ 1 : 1,5
Mijo : agua ≈ 1 : 10

5. Congee, sopa y cocción lenta

Congee / Sopa

Coloque los ingredientes y el agua en la olla interior sin exceder la capacidad segura. Cierre la tapa y seleccione Congee / Sopa.

Cocción lenta / Guisado

Coloque los ingredientes preparados en la olla interior, agregue el líquido necesario, cierre la tapa y seleccione Cocción lenta / Guisado.

Mantener caliente

Después de cocinar, puede utilizar Mantener caliente. Evite conservar los alimentos durante un período excesivamente prolongado.

Precaución: al abrir la tapa puede salir vapor muy caliente. Mantenga manos y rostro alejados de la salida de vapor.

6. Limpieza y mantenimiento

Desenchufe el aparato y espere hasta que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

- Retire la olla interior y lávela con una esponja o paño suave y detergente neutro.
- No use lana de acero, limpiadores abrasivos ni objetos metálicos que puedan dañar el revestimiento.
- Limpie la tapa, la salida de vapor y las zonas donde puedan acumularse restos de alimentos.
- Limpie el cuerpo exterior con un paño suave ligeramente húmedo. No lo sumerja en agua.
- Retire cuidadosamente granos de arroz y residuos de la placa calefactora y del sensor.
- Antes de volver a usar el equipo, compruebe que todas las piezas estén limpias y secas.

7. Especificaciones del producto

El manual original incluye varias capacidades. Revise la placa de características de su unidad para identificar la versión exacta.

Alimentación	Potencia	Capacidad	Arroz máx.	Arroz mín.
220 V ~ 50 Hz	850 W	10 L	5 jin	4 jin
220 V ~ 50 Hz	1850 W	13 L	6 jin	5 jin
220 V ~ 50 Hz	2200 W	16 L	8 jin	6 jin
220 V ~ 50 Hz	2200 W	19 L	9 jin	7 jin
220 V ~ 50 Hz	2200 W	21 L	10 jin	8 jin

Nota: se conserva la unidad china «jin» (斤) porque así figura en la tabla técnica original.

8. Solución de problemas

Problema / código	Posible causa	Qué hacer
El display no enciende	Falta de alimentación o mala conexión.	Revise enchufe, toma de corriente y suministro eléctrico.
No calienta	Problema de contacto, alimentación o calefacción.	Compruebe que la olla interior esté bien instalada. Si persiste, solicite servicio técnico.
El arroz se desborda	Exceso de agua/arroz o proporción inadecuada.	Reduzca la carga y respete la capacidad.
Arroz crudo o cocción irregular	Cantidad de agua incorrecta, mal contacto o residuos en la base.	Ajuste el agua y limpie/seque la base de la olla y la placa calefactora.
E1 / E2	Falla detectada por el sistema de control/sensor.	Desconecte el equipo. Si reaparece, solicite revisión técnica.
E3	Protección o condición anormal de temperatura.	Deje enfriar el equipo y compruebe que la olla esté correctamente instalada.
E4 / E5	Falla detectada en el circuito o sensor.	Desconecte y solicite revisión técnica si persiste.

9. Garantía y conservación del manual

El documento original incluye una tarjeta de garantía con campos para nombre del cliente, dirección, teléfono y fecha de compra. Las condiciones efectivas de garantía en Chile dependen del vendedor o importador.

Conserve la boleta o factura de compra y la identificación del modelo.

> Esta es una versión en español de Chile basada en el manual chino suministrado. Confirme siempre la tensión y potencia en la placa física del equipo.