



OLLA MULTIUSO  
TMU100310CT

# TELSTAR

**LA CALIDAD** NO CUESTA MÁS

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- MANTENGA LEJOS del vapor al liberar presión o al abrir la tapa.
- El electrodoméstico es SOLO para uso doméstico y no comercial. Aléjalo de los niños.
- Nunca lo use sin la olla interior. Asegúrese de que la superficie de contacto entre la olla interior y el calentador electrónico esté siempre limpia.
- Está equipado con un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas. El enchufe debe estar enchufado a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.
- NO sumerja la base, el cable o el enchufe en ningún líquido

Ciertos alimentos, como puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, arvejas, fideos, macarrones, espagueti pueden hacer espuma y chisporroteo y obstruir el dispositivo de liberación de presión (ventilación de vapor). Estos alimentos no deben cocinarse en una olla a presión.

### PARTES:

La olla a presión utiliza tecnología avanzada para que usted y su familia puedan disfrutar de los beneficios de una cocina mejor, más rápida y saludable. Su olla a presión sella la comida al vapor para cocinarla más caliente y más rápido mientras mantiene nutrientes importantes para comidas más saludables.



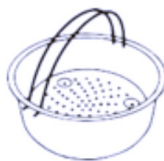
Taza de Medir



Anillo de Hule



Tapa de Vidrio

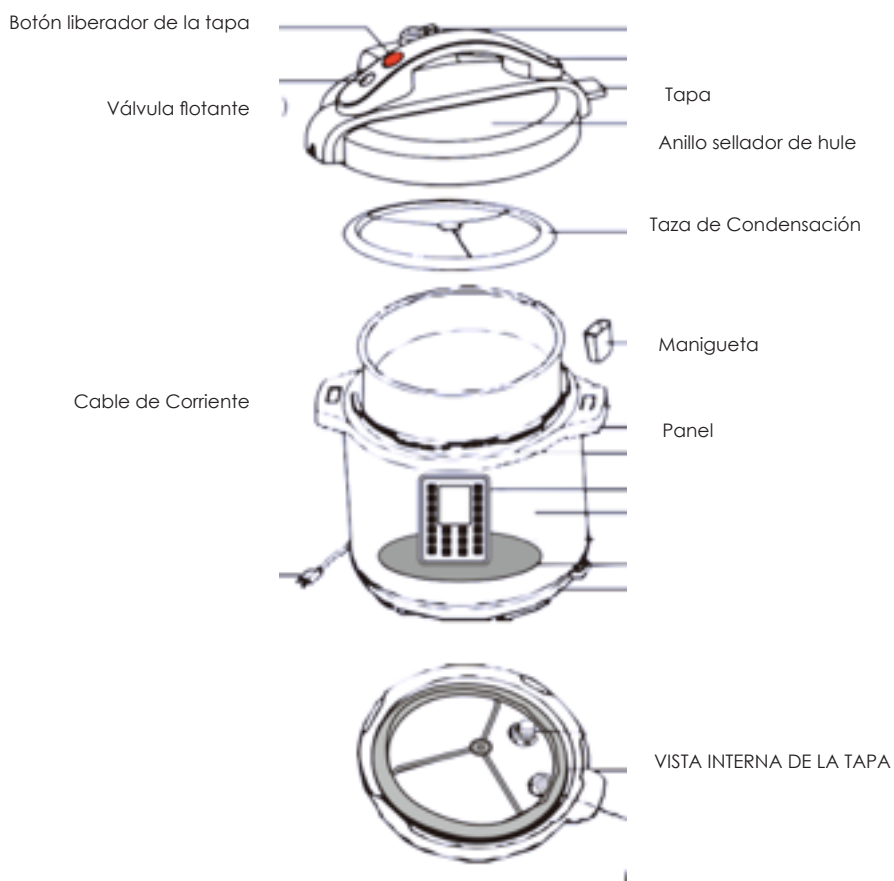
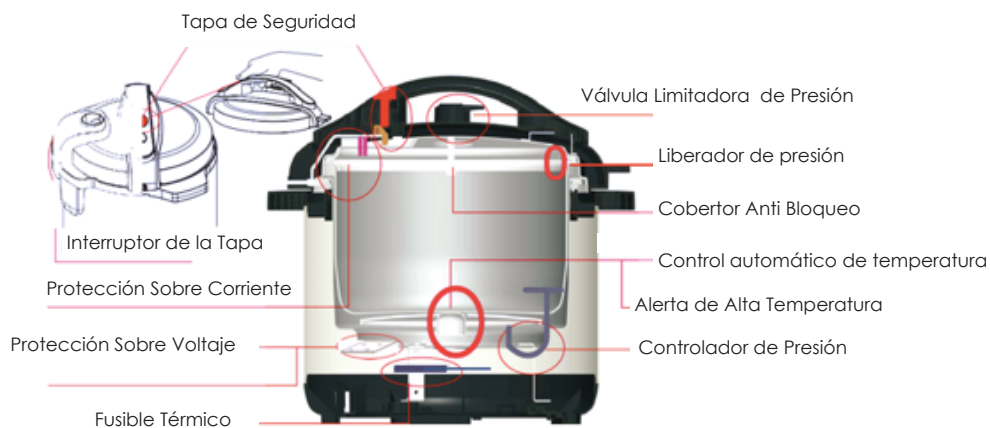


Vaporera

La olla a presión utiliza la tecnología más avanzada para brindarle seguridad mientras cocina. Con nuestras características de seguridad, la cocción ahora es más segura que nunca y puede estar tranquilo, sabiendo que nuestro mejor equipo de ingenieros desarrolló una de las cocinas más seguras del mercado.

Es importante que conozca todas las partes de la olla a presión, para que pueda comprender cómo funciona y cómo usarla correctamente, cómo desmontarla y armarla para su mantenimiento y limpieza

## MEDIDAS ADICIONALES



## PARTES

Está programado con funciones de cocción preestablecidas para diferentes ingredientes, alimentos y métodos de preparación. También recuerda sus configuraciones más recientes, ofreciéndole una experiencia de cocina personalizada. El panel de control consta de varios botones y una pantalla LCD.

La pantalla LCD utiliza iconos, palabras y números para representar el tiempo, los niveles de presión, los modos, el progreso de la cocción y los mensajes.



Está enchufado, pero aún no hay programas seleccionados.  
Listo para usar y para elegir un programa



Su Olla Multiuso está listo para usar y se está precalentando.



Temporizador que indica cuánto tiempo queda, utilizado para la función Tiempo de cocción, Inicio diferido o Mantener caliente.



Precalentamiento Salteado ha terminado.



El programa de yogurt está completo y listo para pasteurizar.



La tapa no está bloqueada en su lugar.



Retire los materiales de embalaje como cartón, plásticos o espuma de poliestireno y deséchelos adecuadamente.

Limpie todas las partes limpiándolas con un paño suave y húmedo o una esponja y séquelas bien. Limpie bien la olla en el lavavajillas o con agua jabonosa tibia.

Enjuague, seque con una toalla o al aire, y coloque en la olla a presión.

## ENSAMBLADO DE LA TAPA:

### 1. Cómo abrir la tapa:

Sujete la manija firmemente mientras presiona el botón rojo de liberación de la tapa, gire la tapa hacia la derecha hasta que se afloje y levante verticalmente

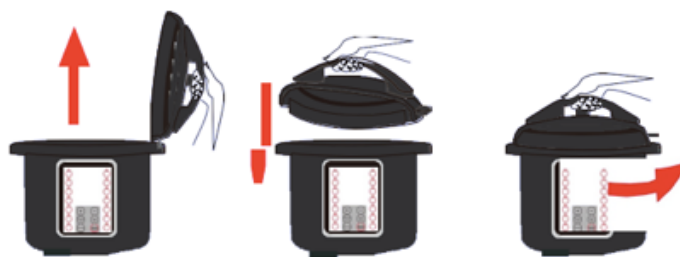
La tapa puede subirse en el reposa tapa.



Note: Para las unidades nuevas, el sello de la tapa puede ser ligeramente más fuerte de lo normal y puede ser un poco difícil de desbloquear. Una vez que la tapa se ha abierto y cerrado varias veces, se aflojará.

### 2. Cómo cerrar la tapa:

Observe el anillo de sello de goma dentro de la tapa y asegúrese de que esté colocado en la tapa completamente.



Preste atención si el anillo de sello de goma dentro de la tapa encaja completamente en la tapa.

**Precaución:** Si el anillo de sello de goma está dañado, no use la olla a presión. Póngase en contacto con el Servicio al cliente para reparar o reemplazar.

Para bloquear la tapa, sostenga la manija y ciérrela hacia abajo en la posición de tapa abierta. Gire en sentido antihorario hasta llegar a la posición de la tapa cerrada. Se escucha un sonido de sujeción.

**Nota:** Se debe escuchar un sonido al cerrar la tapa, lo que significa que la tapa está cerrada y sellada.

Antes del primer uso de la cocina, se recomienda que realice la PRUEBA DE AGUA, para garantizar el montaje correcto del anillo de sello de goma y familiarizarse con la cocina.

1. Coloque la olla interior de acero inoxidable en la base Ultra Pot. Enchufar.
2. Llena 3 tazas de agua.
3. Bloquee la tapa y gire la válvula limitadora de presión a hermética
4. Esta unidad tiene una característica de seguridad incorporada que evita que todas las funciones se activen si la tapa no está correctamente bloqueada / asegurada en el lugar.

No se puede seleccionar una función de cocción si la tapa no está correctamente bloqueada / asegurada en su lugar. La pantalla mostrará "LID" y emitirá un pitido continuo hasta que la tapa se cierre correctamente. No podrá seleccionar una función de cocción.

Esto es para evitar que la unidad se cocine sin que la tapa esté bien asegurada. La función de salteado seguirá funcionando ya que esta función no usa la tapa.



**Presione el botón** - para ajustar el tiempo a 5 minutos. El programa comenzará después de 5 segundos con el ciclo de precalentamiento y se mostrará On en la pantalla LCD. El vapor se liberará hasta que el flotador esté completamente elevado. Cuando se alcanza la presión, el temporizador comenzará la cuenta regresiva. Cuando se completa el programa, el Ultra Pot emitirá un pitido y cambiará automáticamente a Keep Warm.



## QUITANDO LA TAPA DESPUÉS DE LA COCCIÓN A PRESIÓN

Cuando el ciclo de cocción a presión se haya completado, la unidad cambiará automáticamente para mantenerse caliente. En este punto, puede liberar la presión de una de dos maneras: liberación de presión natural o liberación de presión rápida.

Liberación natural: después de la cocción a presión, permita que la unidad permanezca encendida y mantenga caliente. La presión comenzará a descender; el tiempo para que disminuya la presión depende de la cantidad de líquido en la olla y el tiempo que se mantuvo esa presión. La liberación natural puede tomar de 15 a 30 minutos.

Durante este tiempo, la cocción continúa, por lo que se recomienda para ciertos cortes de carnes, sopas, arroz y algunos postres. Cuando la presión se haya liberado por completo, la válvula de flotación caerá y la tapa se desbloqueará para abrirse. Como característica de seguridad, la tapa no se abrirá a menos que se libere toda la presión. No fuerce la tapa para abrirla. Si la tapa se siente apretada, espere un tiempo adicional para que la presión se libere por completo antes de intentar abrir la tapa.

Liberación rápida (recomendado para alimentos que deben ser medianos o medianos raros): después de cocinar a presión, la olla emitirá un pitido y se mantendrá caliente. Presione el botón Keep Warm / Cancel y la pantalla mostrará O FF. Con un guante para horno o un utensilio largo, gire con cuidado la válvula limitadora de presión a la posición de "escape" para liberar la presión hasta que la válvula de flotación haga un ruido.

**NOTA:** No puede ajustar la Válvula limitadora de presión a la posición "Escape" inmediatamente después de cocinar, cuando utiliza funciones como gachas o sopa. Es **IMPORTANTE** que la válvula de flotación se hunda antes de intentar abrir la tapa.



PRECAUCIÓN VAPOR CALIENTE - RIESGO DE ESCALDAS: USE PINZAS O UTENSILIO LARGO PARA GIRAR LA VÁLVULA. MANTENGA LAS MANOS Y LA CARA LEJOS DE LA VÁLVULA LIMITADORA DE PRESIÓN DURANTE LA LIBERACIÓN DEL VAPOR

### USANDO POR PRIMERA VEZ:

Hay 14 funciones de menú programadas para su olla a presión. Son Avena, Sopa / Caldo, Aves, Yogur, Huevo, Frijoles / Chile, Arroz, Carne / Estofado, Pastel, Cocción lenta, Vapor, Salteado, Multicereales, Enlatado. Los tiempos predeterminados están programados para una cocción rápida y fácil para porciones de alimentos de menos de 3 lb.

También puede configurar manualmente su propio programa personalizado utilizando el botón de presión de cocción.

### Para comenzar a cocinar:

1. Ponga los ingredientes en la olla interior y cierre la tapa. Gire la ventilación a la posición hermética.
2. Seleccione el programa deseado del menú.
3. Se mostrará el tiempo de cocción predeterminado para la configuración seleccionada. Por ejemplo, si se selecciona Arroz, la pantalla mostrará 00:12. No es necesario presionar ningún otro botón.
4. El indicador de arroz parpadeará 5 veces y la unidad comenzará a calentarse. El icono de precalentamiento se iluminará.
5. A medida que la unidad se calienta y aumenta la presión, la válvula de flotación se elevará. La cantidad de líquido y otros ingredientes en la olla a presión determina el tiempo necesario para que se desarrolle la presión completa, generalmente de 5 a 40 minutos.

**Nota:** es normal que se libere algo de vapor durante la fase de precalentamiento; no te preocupes!





## COCINANDO A PRESIÓN

1. Usando el mismo ejemplo de Arroz, mientras la unidad está acumulando presión, la pantalla LCD mostrará ON. Una vez que comience a cocinar a presión, el ícono presurizado se iluminará. La pantalla LCD mostrará una P: 12 sólida y comenzará la cuenta regresiva.
2. La válvula de flotador elevada indica que está cocinando bajo presión. La tapa ahora está bloqueada y no se puede abrir.
3. Cuando se alcanza la presión, la pantalla LCD mostrará Cocción y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.
4. Cuando se haya completado la cocción, la olla a presión emitirá un pitido y se encenderá automáticamente para mantener la función de calentamiento. La luz indicadora Keep Warm y el ícono Keep Warm se iluminarán y la pantalla mostrará 00:00. Después de 24 horas, la olla se apagará automáticamente.
5. Cuando se haya completado el ciclo de cocción a presión, la unidad cambiará automáticamente para mantenerse caliente. Puede liberar la presión de una de dos maneras: liberación de presión natural o liberación de presión rápida.

**1. LIBERACIÓN NATURAL** (no haga nada y espere a que disminuya la presión sobre sí mismo. Esto llevará algún tiempo, así que planifique su comida en consecuencia)

**2. LIBERACIÓN DE PRESIÓN RÁPIDA** (ajuste la válvula a "ESCAPE" para liberar la presión de la olla)

Usando el mismo ejemplo de Rice, mientras la unidad está acumulando presión, la pantalla LCD mostrará ON. Una vez que comience a cocinar a presión, el ícono presurizado se iluminará. La pantalla LCD mostrará una P: 12 sólida y comenzará la cuenta regresiva



### SELECCIONAR EL NIVEL DE PRESIÓN:

El botón NIVEL DE PRESIÓN se usa en combinación con los botones de Menú. La presión de trabajo predeterminada es Alta presión, el botón "NIVEL DE PRESIÓN" alterna la configuración de presión entre "Alta presión" (50-60KPa) y "Baja presión" (30-40KPa) para las funciones de cocción a presión. Usando la sopa como ejemplo, primero presione el botón de sopa y configure el tiempo de cocción a presión, el indicador de sopa

parpadeará y el indicador de alta presión se iluminará, presione el nivel de presión una vez, el indicador de baja presión se encenderá. La presión de trabajo será alta si presiona el botón Nivel de presión dos veces.

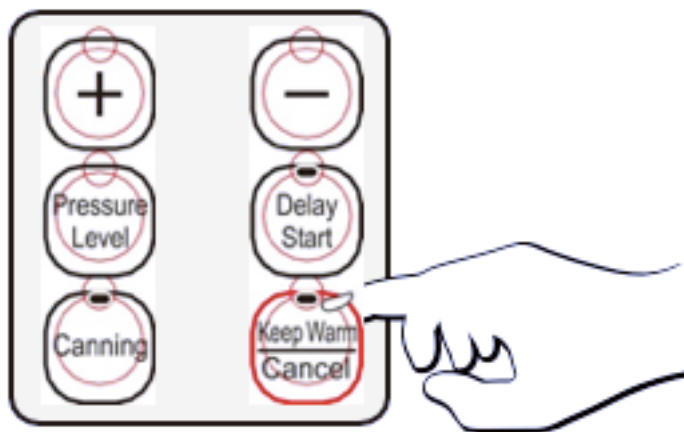
### MANTENER CALIENTE

Cuando la cocción se haya completado, la olla a presión emitirá un pitido y se activará automáticamente para mantener la función de calentamiento. La luz indicadora Keep Warm y el ícono Keep Warm se iluminarán y la pantalla mostrará 00 00. Después de 24 horas, la olla se apagará automáticamente.

NOTA: La configuración de mantener caliente no debe usarse durante más de 4 horas. La calidad y la textura de los alimentos comenzarán a cambiar después de 1 hora en mantener caliente.

### PARA REINICIAR O CANCELAR

El usuario puede reiniciar o cancelar cualquier función en cualquier momento con solo presionar el botón de Mantener Caliente/Cancelar. En el panel se mostrará OFF.



### COCINAR CON LA OLLA INTERNA:

Dentro de la olla extraíble, hay dos conjuntos de marcas. El lado, marcado con "COCINADOR A PRESIÓN MÁXIMA 2/3", indica la línea de llenado máximo al cocinar cualquier alimento, que no sea arroz en la olla a presión. La otra marca es MAX RICE CUP y se usa al cocinar arroz. Cuando cocine arroz a presión, nunca llene la olla a presión con agua más allá de la marca de 6 tazas.

Para comenzar a cocinar, abra la tapa, retire la olla de la olla a presión y agregue alimentos y líquidos.

**NOTA:** El volumen total de alimentos y líquidos debe

No exceda  $\frac{2}{3}$  de la capacidad de la olla.

El volumen total, para alimentos tales como vegetales secos, frijoles o arroz y granos, no debe exceder  $\frac{1}{2}$  de la capacidad.

El llenado excesivo puede obstruir la válvula de límite de presión, lo que puede causar un exceso de presión. Siempre use al menos  $\frac{1}{2}$  taza de líquido cuando cocine a presión.

**ADVERTENCIA:** Para evitar lesiones graves por quemaduras al cocinar alimentos que no sean arroz, nunca exceda la marca de COCCIÓN A PRESIÓN MÁXIMA DE  $\frac{2}{3}$  del volumen combinado de líquidos y sólidos. Asegúrese de que el recipiente interior, donde se encuentra la placa de calentamiento, esté limpio y seco antes de insertar la olla interior en la olla a presión y ajuste la olla hacia la izquierda y hacia la derecha para garantizar un contacto óptimo entre la olla interior y la placa de calentamiento.

### **SALTEADO:**

Esta configuración permite cocinar a fuego alto, sin la tapa, antes de cocinar a presión. Antes de cocinar a presión, la mayoría de las recetas se beneficiarán del color dorado, los sabores más ricos y los resultados húmedos que se obtienen al saltear. Para saltear sus carnes o verduras antes de cocinar a presión:

1. Retire la tapa de la unidad.
2. Agregue aceite o mantequilla, o lo que se indique en su receta.
3. Presione el botón SALTEADO.

No hay necesidad de presionar ningún otro botón. Después de Ss, el programa comenzará. La pantalla LCD mostrará ON.

Después de precalentar, la pantalla LCD mostrará CALIENTE y luego colocará los alimentos en la olla interior. Revuelva o gire la comida según sea necesario hasta alcanzar el color y la consistencia deseados.



Presione el botón KEEP WARM / CANCEL si desea cancelar la función SALTEADO antes de que el temporizador termine la cuenta regresiva.

Permita que la unidad descansa 2-3 minutos después de cancelar la función SALTEADO antes de comenzar a cocinar a presión. Si la unidad no comienza a cocinar a presión, deje que se enfríe durante un período más prolongado después de SALTEAR antes de seleccionar otra función.



### **COCIMIENTO LENTO:**

1. Prepare la comida deseada y colóquela en la olla interior.

NOTA: La función de COCCIÓN LENTA cocina sin presión.

2. Seleccione la función COCCIÓN LENTA y la pantalla mostrará la hora predeterminada de COCCIÓN LENTA de 06:00. Presione Configuración manual para ajustar el tiempo de cocción. NOTA: El tiempo de cocción lenta más largo permitido es de 9,5 horas s.

3. Después de 5 segundos, la olla a presión emitirá 3 pitidos y la pantalla LCD mostrará ENCENDIDO para indicar que la olla a presión se está calentando.

4. La unidad puede tardar entre 5 y 20 minutos en alcanzar la temperatura antes de comenzar la cuenta regresiva.

5. Cuando se complete la cocción, la cocina emitirá un pitido.

**¡PRECAUCIÓN!** Nunca quite la cara o las manos directamente sobre la cocina cuando retire la tapa de vidrio, ya que el vapor que escapa puede causar quemaduras graves.

Use la tapa de vidrio en la unidad cuando cocine lentamente.

**NOTA:** La función de COCCIÓN LENTA cocina sin presión.



## CÓMO HACER YOGUR: Pasteurizado

Hacer yogurt es simple y divertido con su olla a presión. ¡Todo lo que necesita es un poco de leche y un poco de yogurt de cultivo activo! El proceso consta de dos partes: pasteurizar la leche y cultivar el yogurt. Complete los siguientes pasos para hacer yogurt

### PASTEURIZAR

1. Coloque la olla de acero dentro de la base y enchufe su MultiPot. La pantalla LCD mostrará OFF.
2. Vierta la leche en la olla de acero de acuerdo con su receta.
3. Bloquee la tapa en su lugar y gire la manija de ventilación de vapor hacia Sellado.
4. Seleccione Yogurt. Presione Yogurt nuevamente para cambiar a Alto; la pantalla LCD parpadeará.
5. Después de 5 segundos, la olla emitirá un pitido 3 veces y la pantalla LCD mostrará Hervir.
6. Cuando se completa la cocción, el UltraPot emite un pitido y la pantalla LCD muestra Yogt.
7. Retire la olla de acero con leche, coloque la olla sobre una rejilla y enfríe hasta que la leche alcance los 109 ° F.



### PROGRAMAR INICIO:

Si desea programar su olla a presión para cocinar automáticamente los alimentos preparados en otro momento, puede programar la olla a presión para retrasar la cocción hasta 24 horas.

Esta configuración se usa en combinación con las funciones del menú y la función de configuración manual.

1. Prepare la comida deseada y colóquela en la olla.
2. Asegure la tapa en la unidad, gírela en sentido antihorario para bloquearla en su lugar.
3. Asegúrese de que la válvula limitadora de presión esté configurada en la posición "SELLADO".
4. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 120V.
5. La pantalla LCD mostrará OFF.
6. Presione el botón de inicio diferido, el icono de inicio diferido se iluminará. La pantalla LCD mostrará 00:30, que es el tiempo de retraso mínimo (30 minutos). Presione el botón de inicio diferido para establecer su tiempo de retraso. El período de retraso máximo es de 24 horas.
7. El tiempo que se muestra en la pantalla LCD muestra cuánto tiempo desea el usuario que la unidad espere antes de que comience el proceso de cocción.
8. Después de programar su tiempo de inicio diferido, seleccione la función del menú.

**PRECAUCIÓN:** No se recomienda utilizar la función de inicio diferido para cocinar alimentos que pueden estropearse. Dejar alimentos crudos dentro de la olla a presión durante largos períodos de tiempo antes de cocinarlos puede provocar que se derramen los alimentos. Cocine alimentos que se puedan dejar de lado, como arroz, frijoles, granos u otros alimentos que no se echen a perder.



### **Cómo limpiar su olla:**

Asegúrese siempre de que la olla a presión esté desenchufada, despresurizada y COMPLETAMENTE FRÍA HACIA ABAJO antes de limpiarlo.

Use una esponja no abrasiva o un paño húmedo para limpiar el cuerpo exterior. NUNCA sumerja el cuerpo exterior en ningún líquido ni vierta líquido sobre él.

Retire la taza de condensación, enjuáguela bien y deje secar. Limpie el cuerpo principal interno y el anillo superior con una esponja húmeda o un paño de lavado.

Retire la válvula limitadora de presión agarrando y tirando firmemente hacia arriba. Enjuague con agua tibia y seque.

Limpie la tapa con agua tibia y jabón, incluido el anillo de sellado de goma, el filtro, la ventilación, la válvula de flotación y deje secar completamente.

En la parte inferior de la tapa, debajo de la válvula limitadora de presión, hay un pequeño filtro de metal que se puede quitar fácilmente para limpiarlo.

Deje que las partes se sequen por completo antes de volver a armar.

Lave la olla interior, la canasta de vapor y la tapa de vidrio templado con una esponja no abrasiva y deje secar al aire o use una toalla.

No se recomienda usar ningún tipo de estropajo que pueda rayar la superficie antiadherente de la olla interior.

Lea algunas de las preguntas de solución de problemas más frecuentes de nuestros clientes anteriores. Si no puede encontrar la solución a su problema en este cuadro, comuníquese con el servicio de atención al cliente para obtener más información.

|                                                        |                                                                          |                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dificultad para cerrar la tapa                         | anillo sellador sin instalar                                             | Ajuste el anillo de hule                                                                                                                                                       |
|                                                        | La válvula flotante se sale de su posición                               | Presione la válvula cuidadosamente hacia abajo                                                                                                                                 |
| Dificultad para abrir la tapa                          | Existe presión dentro de la olla                                         | Use la manija de liberación de vapor para reducir la presión interna.<br>Abra la tapa después de que la presión se libere por completo.                                        |
|                                                        | La válvula está atorada.                                                 | Presiónela cuidadosamente con un lapicero o un palillo.                                                                                                                        |
| Se fuga el vapor                                       | No hay anillo sellador                                                   | Instale el anillo                                                                                                                                                              |
|                                                        | Hay un daño en el anillo                                                 | Reemplace el anillo                                                                                                                                                            |
|                                                        | Hay comida atorada en el anillo                                          | Limpie el anillo                                                                                                                                                               |
|                                                        | La tapa no está cerrada adecuadamente                                    | Abra la tapa y vuélvala a cerrar                                                                                                                                               |
|                                                        | Hay comida en la válvula                                                 | Límpiala                                                                                                                                                                       |
| El vapor se filtra por la válvula por más de 2 minutos | Se ha dañado el silicón de la válvula                                    | Reemplácela                                                                                                                                                                    |
| La válvula no se levanta                               | Muy poca agua                                                            | Añada agua a la receta                                                                                                                                                         |
|                                                        | Válvula obstruida por la tapa                                            | Cierre la tapa completamente                                                                                                                                                   |
| Sale vapor de la válvula de escape sin parar           | La palanca de liberación del equipo no está en posición de sellado       | Gírela en posición                                                                                                                                                             |
|                                                        | Falla en el control de presión                                           | Contacte a soporte                                                                                                                                                             |
| En el panel se ve LID                                  | La tapa no está en posición correcta                                     | Cierre la tapa para cocinar a presión o abra la tapa para saltar                                                                                                               |
| La pantalla enseña " noPr"                             | No se alcanza la presión de trabajo durante el ciclo de precalentamiento | Si la tapa tiene fugas de vapor, consulte los problemas 3, 4, 5 y 6. Si no hay fugas de vapor y tiene alimentos congelados en la cocina, ejecute el programa actual nuevamente |
| E3                                                     | Sobrecalentamiento                                                       | Pare el programa, revise la comida<br>Revise que el fondo de la olla interna no esté quemado                                                                                   |



|                                                                               |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La pantalla permanece en blanco después de conectar el cable de alimentación  | Mala corriente                                                                                                                      | Inspeccione el cable de alimentación para asegurar una buena conexión, verifique que la toma de corriente esté activa                                                    |
| Arroz medio cocido o muy duro                                                 | Muy poca agua                                                                                                                       | Ajuste el arroz / agua acorde con la receta                                                                                                                              |
| Arroz muy suave                                                               | Mucha agua                                                                                                                          | Ajuste el arroz / agua acorde con la receta                                                                                                                              |
| Pitidos intermitentes después de que la cocina se enciende por un tiempo      | Indicación del sobrecalentamiento. La cocina ha reducido la temperatura de calentamiento y puede no alcanzar la presión de cocción. | Posiblemente depósitos de almidón en el fondo de la olla interior, que han obstruido la disipación de calor. Detenga la olla e inspeccione el fondo de la olla interior. |
| Tictac ocasional o crujidos ligeros                                           | El sonido normal del cambio de potencia y la expansión de la placa de presión al cambiar la temperatura                             | Nada de qué preocuparse                                                                                                                                                  |
|                                                                               | Fondo interior húmedo                                                                                                               | Límpielo con un paño seco                                                                                                                                                |
| Cuando cierro la tapa y empiezo a cocinar, la tapa está un poco floja a veces | La presión aún no se acumula                                                                                                        | Eventualmente la presión dentro de la olla se acumulará y la tapa se socará y no estará floja.                                                                           |

Si alguno de los siguientes códigos de error aparece en la pantalla de la olla a presión, desenchufe el cable de alimentación y verifique si la olla a presión está correctamente ensamblada, si los alimentos están colocados de manera adecuada y uniforme, y si hay suficiente líquido en la olla. Luego, déjelo enfriar durante al menos 10 minutos y vuelva a enchufarlo a la toma de corriente y enciéndalo.

| Código | Problema                          | Contacte a soporte                                         |
|--------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------|
| E1     | Sensor de circuito abierto        | Contacte a soporte                                         |
| E2     | Corto circuito                    | Contacte a soporte                                         |
| E3     | Sobre calentamiento               | Apáguelo si el error sigue saliendo.<br>Contacte a soporte |
| E'-1   | Malfuncionamiento del interruptor | Contacte a soporte                                         |

- Si el código de error persiste, no intente repararlo y no lo use más.



**TELSTAR**

**LA CALIDAD** NO CUESTA MÁS

[www.calidadtelstar.com](http://www.calidadtelstar.com)