



OLLA DE PRESIÓN

TPS0400NR

TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ESTIMADO CLIENTE:

¡Muchas gracias por su confianza! Le damos la bienvenida a la nueva Olla de Presión con alarma de seguridad. Nuestra empresa le trae a sus manos una olla de presión construida bajo los mejores estándares de calidad, tanto a nivel de los equipos utilizados para la construcción de la olla como de los materiales de altísima calidad. La olla está construida bajo los estándares de clase mundial GB13623-92 con años de investigación para productos de este tipo. Para su referencia, el uso de esta olla le permite confianza y seguridad, y que los productos han llegado, incluso, a superar el estándar estatal, llevando este producto a permanecer junto con productos similares de marcas líderes mundialmente. Esta olla de presión con alarma de seguridad se basa en estándares de construcción renovados, y seguros, con tecnología novedosa que le asegura realizar una compra inteligente. Con el fin de que usted pueda usar de forma correcta y segura esta olla de presión, por favor, tenga este manual siempre a mano, y léalo con cuidado antes de empezar a disfrutar de su producto.

FUNCIONAMIENTO:

La olla de presión está equipada con un anillo de gima que le permite poder aumentar la temperatura poco a poco sin ningún efecto en la presión exterior para diferentes zonas (costeras o montañosas). Cuando la presión exceda el límite fijado de la olla a presión, la válvula se eleva con el fin de agotar parte del vapor manteniendo la temperatura y presión definida sin afectar el proceso de cocimiento de sus alimentos. Si algún elemento proveniente de la comida bloqueara la válvula de escape de vapor, una de las otras válvulas daría la alarma y permitiría la salida segura del vapor según necesidad de la olla.

DESEMPEÑO Y CARACTERÍSTICAS:

El cuerpo de la olla de cocción está construido con una aleación de aluminio, manganeso y titanio de excelentes calidades. Eso permite el calentamiento seguro y evita la erosión y la deformación de la olla por el uso. Si la tapa de la olla está incorrectamente colocada, la presión de la olla no permitirá abrirla para su seguridad hasta que la misma haya escapado por el vapor y se enfríe.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

- Presión de trabajo: 80 kpa + 10%
- Presión segura: 112kpa – 160 kpa
- Merma de presión: > 480kpa
- Presión incorrecta de la tapa con alta presión: =5kPa
- Indicación de presión de la válvula cubierta de enclavamiento: =3kpa

ESTRUCTURA Y PARTES PRINCIPALES:

- | | | | |
|----------------------|--------------------------|---------------------|--------------------|
| 1. Marco de vapor | 6. Cubierta antibloqueo | 11. Control de polo | 16. Junta y tuerca |
| 2. Manija | 7. Pin | 12. Sello de goma | 17. Soporte |
| 3. Cuerpo | 8. Válvula de límite | 13. Cambiar vapor | |
| 4. Tapa | 9. Válvula de seguridad | 14. Manija superior | |
| 5. Alarma de presión | 10. Indicador de presión | 15. Manija inferior | |

Primer uso:

Ponga un poco de aceite de cocinar en los dientes del cuerpo de la olla (Fig. 1)

Uso seguro y correcto de su olla de presión:

1. Ponga la comida: Al poner la comida, la misma junto con el agua no deben sobrepasar las cuatro quintas partes de la olla. (Fig. 2). Nunca debe poner menos de tres quintas partes de agua en la orilla independientemente lo que cocine (Fig. 3)

2. Tapa y válvulas:

a. Inserte un palito de madera por los orificios de los tubos de escape (Fig. 4) con el fin de asegurarse que no existan obstrucciones. Cerciórese que esté completamente libre de paso.

b. Para poner la tapa en el nivel y dirección correcta con el cuerpo de la olla, primero ponga la tapa levemente a la derecha y luego muévala hacia la izquierda hasta que la manija superior se alineé a la manija superior (Fig. 5).

3. Cocido: Para empezar con el proceso de cocido, primero coloque la válvula de límite de presión en la posición correcta sobre el pin de escape. Asegúrese que quede firme y completamente vertical (Fig. 6). Si ajusta la temperatura, es probable que el sonido del vapor se disminuya. En ocasiones, después de haber apagado el calor, continúa sonando la válvula con vapor (esto es normal).

4. Enfriando y reduciendo la temperatura: Enfriamiento y la reducción de la presión: Después de la cocción puede dejar que se enfríe a temperatura ambiente. Si necesita disponer de los alimentos urgentemente,

puede verter agua fría encima de la olla, o bien, meter la olla en agua fría, o abrir por completo la válvula de presión para permitir la salida completa de vapor. (Fig. 7).

5. Abriendo: Para abrir la olla, siempre primero levante la válvula de presión antes de abrir la tapa. Luego gira la tapa por la manija superior y abra la olla.

MANTENIMIENTO DE LA OLLA:

1. Para limpiar la olla después de su uso, use agua y detergente. Nunca limpie con piezas de acero o metal.
2. Para limpiar el bloque superior de la tapa dele vuelta a 60° y limpie. El pin debe mantenerse limpio y libre de residuos (use un palito de madera para limpiar por dentro)
3. Siempre revise y limpie la válvula de alarma y el fuse de seguridad después de cada uso.
4. El sello de goma siempre debe sacarse y lavarse después de cada uso. El mantenimiento correcto del sello prevendrá accidentes.

Sugerencia especial:

Si no va a usar la olla de presión por mucho tiempo, cerciórese de dejarla completamente limpia y libre de residuos de comida en todos sus componentes. De igual forma debe guardarse completamente seca. Preferiblemente guárdela destapada.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES:

Problema	Probable causa	Solución
Dificultar para cerrar la tapa	La tapa no está colocada adecuadamente, los dientes de la olla no están emparejados adecuadamente.	Corrija la posición de la tapa
	El sello está deformado con el cierre. O está mal colocado.	Abra la tapa, revise y corrija.
	Desperdicios de comida en las orillas	Lave con abundante agua.
	La tapa y/o la olla deformados	Repare o cambie el producto.
Dificultar para abrir la tapa	Tubo de descarga bloqueado creando presión interna.	Quitar la válvula y limpiar el tubo de descarga. Luego lavar.
	La válvula de presión no cae.	Limpie la válvula de residuos y lave profusamente.

No sale vapor de las válvulas	Llenó demasiado la olla que tapó las válvulas	Deje enfriar y reduzca la cantidad de comida o líquido de acuerdo con lo definido.
	Fusible roto	Cambie el fusible
	Hay poco calor en la cocina	Ponga más calor en la cocina
Escape de vapor en el borde de la tapa	La tapa no está colocada adecuadamente, o bien, no está ajustada con suficiente fuerza.	Cierre la tapa adecuadamente
	El sello de goma está roto o torcido	Cambie el sello por uno nuevo
	El sello de goma está con residuos de comida	Limpie el sello y cierre adecuadamente.
	Válvula de seguridad rota	Cambie la válvula.

TIPOS DE COCCIÓN:

Comida	Comida (Kg)	Agua (Kg)	Tiempo (min)
Pierna de cerdo	1.0	0,5	16-18
Pollo entero	1.5	1.0	8-10
Costillas	1.0	0.7	6-8
Beef Steak	1.0	0,5	12-15
Arroz	0.5	Requerido	3-4
Avena	0.25	Requerido	2-3

PRINCIPIOS DE SEGURIDAD:

1. Nunca abra la olla sin la válvula de presión no ha caído.
2. Verifique y use siempre repuestos aptos para este tipo de olla de presión. Nunca coloque otros que no sean los estipulados para la misma.
3. Siempre sustituya de inmediato el fusible que se ha quemado. Nunca utilice un cable de metal en lugar del fusible.
4. Nunca coloque nada encima de la olla mientras esté cocinando en ella.
5. Nunca coloque un sello de metal en sustitución del sello de goma.
6. Nunca golpee la olla o la tapa. Si eso sucediera, no trate de repararla usted mismo. Siempre busque un taller especializado.

Garantía: Nuestra empresa cuenta con un taller de servicio especializado con repuestos para esta olla de presión. Si usted tuviera algún problema, por favor refiérase a la tienda más cercana o donde la compró para que ellos la referan a nuestro taller de servicio.



TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

www.calidadtelstar.com