OLLA MULTIUSO

TMU080320MD

TELSTAR

***LA CALIDAD** NO CUESTA MÁS*

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando use su olla de presión de multifunción, siga siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

1. No toque las superficies calientes, use las asas.

2. Para evitar el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la olla de presión o su cable en el agua o cualquier otro líquido.

3. Mantenga la olla de presión fuera del alcance de los niños para evitar accidentes. Una vigilancia cercana es necesaria cuando estos equipos son utilizados por o cerca de los niños.

4. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla Deje que se enfríe antes de instalar o retirar las piezas y antes de limpiarla.

5. No use la olla de presión con un cable dañado o si la olla de presión se ha caída o dañada. Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no desarme la olla. Un ensamblado incorrecto podría resultar en un riesgo de choque eléctrico al usarse la olla de presión después de ensamblarla nuevamente. Lleve su olla al servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o mantenimiento.

6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante pueden causar lesiones.

7. No la use en exteriores o in lugares húmedos.

8. No deje el cable colgar sobre el borde de la mesa o de un mostrador ni toque superficies calientes.

9. No la coloque sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico o un horno.

Nunca ponga el aparato completo en el lavavajillas (sólo el recipiente interno de cocción es apto para lavavajillas).

10. Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

11. Para desconectarla, apagarla, ponga cualquier control en la posición de apagado y retire el enchufe del tomacorriente.

12. Sólo utilice esta olla de presión para el fin previsto.

13. Este aparato es para uso doméstico únicamente.

14. ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de un choque eléctrico, cocine solamente en el recipiente de cocción interno incluido.

15. No coloque su olla sobre una superficie inestable o sobre una superficie que pueda bloquear los orificios de ventilación en la parte inferior, tales como periódicos o espuma.

16. No use esta olla de presión en un lugar cerca del agua o fuego o en un lugar

17. ADVERTENCIA: La comida derramada puede causar quemaduras serias.
Mantenga esta olla y el cable alejados de los niños. Nunca enrolle el cable fuera del borde del mostrador, nunca use un tomacorriente debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.

18. Coloque la olla en un lugar fuera del alcance de los niños.

19. No utilice su olla cerca electrodomésticos que producen campos magnéticos.

20. Antes de cada uso, asegúrese de comprobar la válvula flotante y válvula de liberación de presión en busca de obstrucciones. Limpie la superficie del recipiente interior de cocción y la placa de calentamiento para confirmar que estén libres de cualquier objeto extraño.

21. No use cables de extensión con esta olla. Un cable de alimentación corto se debe utilizar para reducir el riesgo resultando de un cable agarrado por niños o que se enreden o tropiecen con un cable más largo.

22. Asegúrese de que utilice la cantidad adecuada de líquido cuando cocine.

23. 2No llene la olla a presión más que la línea máxima es decir más de 2/3 de su capacidad. Al cocinar los alimentos que se expanden durante la cocción, tales como arroz o vegetales secos, no llene la unidad más de 1/2 de su capacidad. El llenado excesivo puede causar un riesgo de obstrucción de la salida de vapor y aumento excesivo de la presión.

24. No mueva este producto ni retire por la fuerza la tapa cuando la olla de presión está en funcionamiento.

25. No coloque sus manos o cara sobre la válvula de liberación de presión o válvula flotante cuando la olla a presión está en funcionamiento para evitar una quemadura grave.

26. Después de la cocción, tenga mucho cuidado al retirar la tapa. Quemaduras graves pueden resultar del vapor dentro de la unidad.

27. Al abrir la tapa después de la cocción, no toque el recipiente de cocción interno o cubra con las manos para evitar quemaduras.

28. No cubra la válvula de liberación de presión.

29. Nunca fría o fría a presión en esta olla. Es peligroso y puede causar un incendio o daños graves.

30. Este aparato cocina bajo presión. El uso indebido del mismo puede ocasionar un choque eléctrico o heridas por el líquido hirviendo. Asegúrese de que la unidad esté correctamente cerrada antes de operar.

31. NO ABRA LA OLLA HASTA QUE LA UNIDAD SE HAYA ENFRIADA Y LA PRESIÓN INTERNA SE HAYA LIBERADA. Si es difícil abrir la tapa, esto indica que la olla todavía tiene presión. No fuerce su apertura. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa.

32. Asegúrese de que las asas estén ensambladas y sujetadas adecuadamente antes de cada uso. Las asas rajadas o dañadas deben ser reemplazadas.

33. Este equipo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con capacidades física, sensorial o mentales reducida o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisadas por una persona responsable de su seguridad.

34. Nunca use utensilios de metal con este aparato. Utilice utensilios de plástico o de madera para proteger el recipiente de cocción interno de arañazos.

35. Diseñado para uso únicamente en un mostrador. Compruebe siempre los dispositivos de liberación de presión para asegurarse de que estén libres de obstrucciones antes de su uso.

36. Para prevenir el riesgo de explosión y heridas, reemplace únicamente el anillo de sellado dinámico tal como esté recomendado por el fabricante.

37. ADVERTENCIA: Riesgo de choque eléctrico. Cocine solo en el contenedor amovible.

Instrucciones de conexión a tierra

Esta olla tiene que estar puesta a tierra. Esta olla está equipada con un cable que contiene un cable puesto a tierra y un enchufe de conexión a tierra. Este cable debe enchufarse en un tomacorriente debidamente instalado y con conexión a tierra.

Consulte a un electricista o técnico calificado si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente o si existe alguna duda en cuanto a si su olla esté correctamente conectada a tierra.

ADVERTENCIAS:

- El uso incorrecto de la conexión a tierra puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica.
- No corte, en ningún caso, la tercera clavija de tierra del cable de alimentación suministrado.

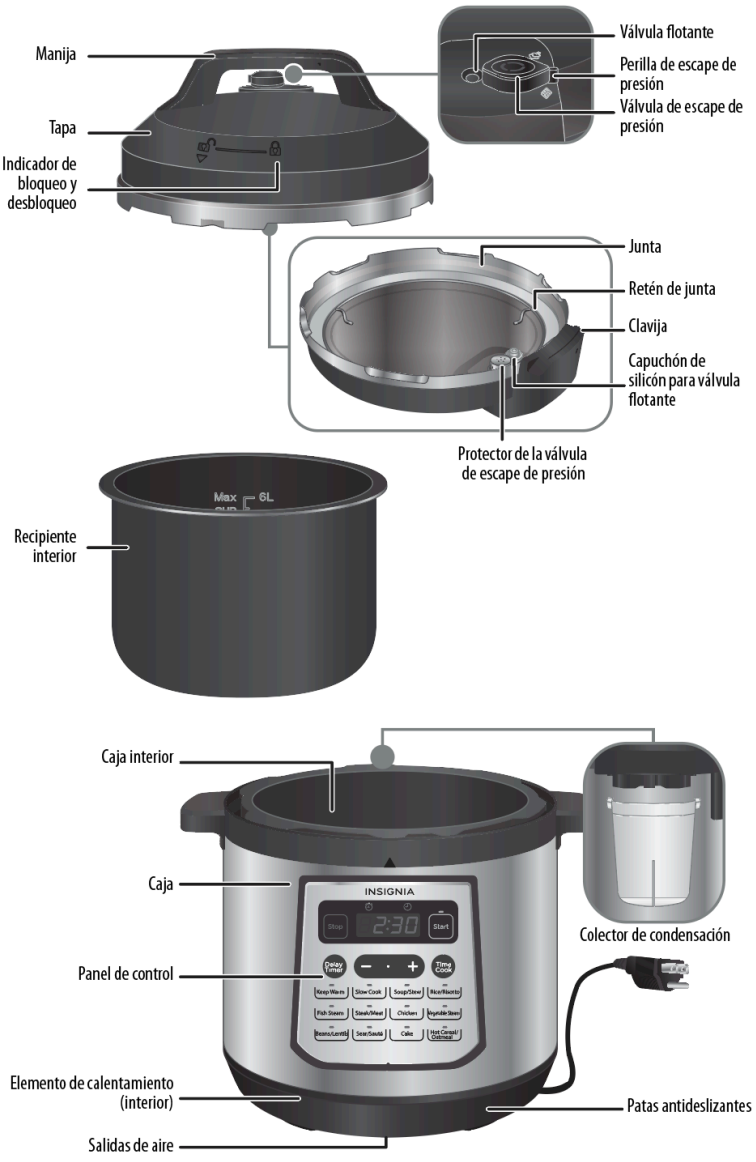
Características

- 12 ajustes preestablecidos para cocinar facilitan la cocción de sus comidas favoritas
- El temporizador de 24 horas le permite demorar la cocción hasta la hora perfecta
- La olla antiadherente apta para el lavavajillas facilita la limpieza
- El ajuste para guardar caliente mantiene la comida a la temperatura perfecta para servir
- La tapa con bloqueo mantiene la olla cerrada mientras se presuriza

Contenido del paquete

- Olla de presión multifunción de 8 cuartos
- Bolsa de accesorios que incluye:
- Jarra medidora (3/4 C de capacidad)
- Pala para arroz
- Cucharón para sopa
- Base de cocción
- Colector de condensación
- Guía del usuario

Componentes



PANEL CON CONTROLES Y PANTALLA

No	Elemento	Descripción
1	Botón detener	Presione para detener el programa de cocción y poner la olla en el modo de espera.
2	Botón –	Presiónelo para disminuir el tiempo de cocción o retraso
3	Botón de tiempo de retraso	Presiónelo para retrasar el tiempo de inicio.
4	Botón de inicio	Presiónelo para iniciar el programa de cocción o el tiempo de retraso. El botón parpadea o se ilumina en continuo dependiendo del estado de la olla.
5	Botón +	Presiónelo para aumentar el tiempo de cocción o retraso.
6	Botón del tiempo de cocción	Presiónelo para ajustar el tempo de cocción.
7	Botones de los programas	Presione uno de estos botones para seleccionar el programa de cocción. • Cocción lenta • Mantener caliente • Bistec o carne • Pescado al vapor • Frijoles o lentejas • Dorar o salteado • Sopa o estofado • Arroz o risotto • Pollo • Verduras al vapor • Cereal caliente o avena • Pastel

ACCESORIOS

Sonidos de alarma, mensaje de pantalla e indicadores luminosos

Su olla usa sonidos, indicadores luminosos y mensajes de pantalla para decirle lo que pasa.

QUÉ HACER	PANTALLA	SONIDO	INDICADOR LUMINOSO DEL PROGRAMA	INDICADOR DE INICIO
Enchufe su olla	parpadeando -------	Un pitido	Apagado	Apagado
Modo de espera	parpadeando -------	ninguna	Apagado	Apagado
Cierre de tapa	parpadeando -------	melodía	Apagado	Apagado
Presione el botón del programa	Tiempo de cocción preestablecido	un pitido	Parpadeando	Apagado
Presione el botón del programa, la tapa está en la caja de la olla, pero no totalmente cerrada	parpadeando -------	pitido continuo	Parpadeando	Apagado
Presione Time cook **(Tiempo de cocción)**	Tiempo de cocción	un pitido	Parpadeando	Apagado
Presione Delay Timer **(Tiempo de retraso).**	Tiempo de retraso	un pitido	Parpadeando	Apagado

QUÉ HACER	PANTALLA	SONIDO	INDICADOR LUMINOSO DEL PROGRAMA	INDICADOR DE INICIO
Presione Start **[Inicio]** (con el tiempo de retraso establecido).	Tiempo de retraso	un pitido largo	Iluminado continuo	Parpadeando
Presione Start (sin el tiempo de retraso).	Parpadeo circular	un pitido largo	Iluminado continuo	Iluminado continuo
El programa se inicia 10 segundos después de estar seleccionado o cuando se termina el tiempo de retraso	Parpadeo circular	un pitido largo	Iluminado continuo	Iluminado continuo
Acumulación de presión	Parpadeo circular	Ninguna	Iluminado continuo	Iluminado continuo
El programa comienza	Temporizador de cuenta regresiva	Ninguna	Iluminado continuo	Iluminado continuo
El programa termina	OH	dos pitidos cortos y un pitido largo	Mantenido de calor en continuo	Apagado
El mantenido de calor comienza	0 H, 1 H, 2 H...	Ninguna	Mantenido de calor en continuo	Apagado
El mantenido de calor se termina	parpadeando -------	dos pitidos cortos y un pitido largo	Apagado	Apagado
Presione detener	parpadeando -------	Un pitido	Apagado	Apagado
Abra la tapa	parpadeando -------	melodía	Apagado	Apagado

Funciones de protección

Su olla tiene las funciones de protección siguientes:

FUNCIÓN	PROPÓSITO
Bloqueo de tapa	Bloquea la tapa en su lugar cuando suficientemente presión se acumula en su olla. No se puede quitar la tapa hasta que la presión regrese al nivel requerido.
Perilla de escape de presión	Libere automáticamente la presión si una presión excesiva se acumula en la olla.
Protector de la válvula de escape de presión	Se mantiene en la parte interior de la válvula de escape de presión para evitar que los alimentos que la válvula esté libre de obstrucción.

FUNCIÓN	PROPÓSITO
Colector de condensación	Colecte la condensación durante el proceso de cocción para evitar que interfiera con otras funciones de protección.
Protección contra sobrecalentamiento	Si la temperatura excede el nivel requerido, apaga el elemento de calefacción, la pantalla y los indicadores luminosos.
Válvula flotante	Cuando la presión se acumula en su olla, la válvula flotante salta y previene que pueda quitar la tapa. Cuando la presión baja, la válvula se retracta. Tenga que esperar un momento antes de abrir la tapa.
Junta	Crea un sello hermético para mantener la presión en el interior de su olla. Si el nivel de presión es más alto que el nivel requerido, la junta se expande para liberar la presión en los lados de la tapa.

Instalación de su olla

Antes de usar su olla

PELIGRO DE ASFIXIA: El material de embalaje no es un juguete. Mantenga el material de embalaje tal como las bolsas de plástico, el papel de aluminio y la espuma alejado de los bebes y niños. El material de embalaje puede obstruir las vías de aire e impedir la respiración.

Nota: Su olla puede producir un olor o emitir humo cuando se enciende por la primera vez mientras elimina los residuos del proceso de fabricación. Esto es normal y no indica ningún problema ni peligro. Asegúrese de que tenga suficientemente ventilación.

1. Retire el embalaje exterior e interior, incluyendo la película de protección cubriendo el panel de control.
2. Asegúrese de que el contenido del paquete está completo y se encuentre en buena condición.

Consejos y sugerencias para el uso de su olla

- Una pequeña cantidad de alimentos normalmente requiere menos tiempo de cocción que una grande cantidad.
- Le recomendamos descongelar los alimentos antes de la cocción para abreviar el tiempo de cocción.

• Le recomendamos de usar solo utensilios de cocción de nylon, de plástico resistente al calor o de madera. Los utensilios metálicos pueden dañar las superficies antiadherentes. No deje los utensilios en su olla mientras la esté usando.
• Recomendamos que limpie todos los accesorios después de cada uso.
• Para evitar de arañar las superficies de su olla, remueva las conchas de los crustáceos o mariscos antes de la cocción.
• No use los programas de tiempo de retraso o de mantenimiento caliente para recetas que contienen alimentos delicados o alimentos que puedan volverse malos fácilmente (tales como huevos o pescado crudos).
• Siempre asegúrese de agregar por lo menos una taza de líquido en el recipiente interior. Su olla usa el líquido para crear el vapor necesario para acumular la presión.
• No use aceite o líquidos con aceite bajo presión. Pequeñas cantidades de aceite agregadas al agua no causan un problema.
• Cuando se usa vino, agregue una cantidad equivalente de agua, porque el vino se evapora rápidamente.
• El tiempo de cocción de cuenta regresiva comienza cuando la presión interna y la temperatura alcanzan los niveles adecuados.
• Cuando se cocina bajo presión, los alimentos sigan de cocinar cuando se termina el tiempo de cocción. Si no esté seguro acerca del tiempo necesario para cocinar, reduzca el tiempo y use el método de con liberación rápida para quitar la tapa. Cuando el programa de cocción se termina, abra la tapa y verifique si está hecho. Cocine más tiempo si es necesario.

3. Al cocinar frijoles, agregue una cucharilla de aceite al agua para reducir la cantidad de espuma.
• Los pedazos de carne de baja calidad son más firmes, pero están más adecuados para la cocción bajo presión. La presión quiebra las fibras y hace que la carne sea más tierna.
• No se puede ajustar la temperatura de cocción.

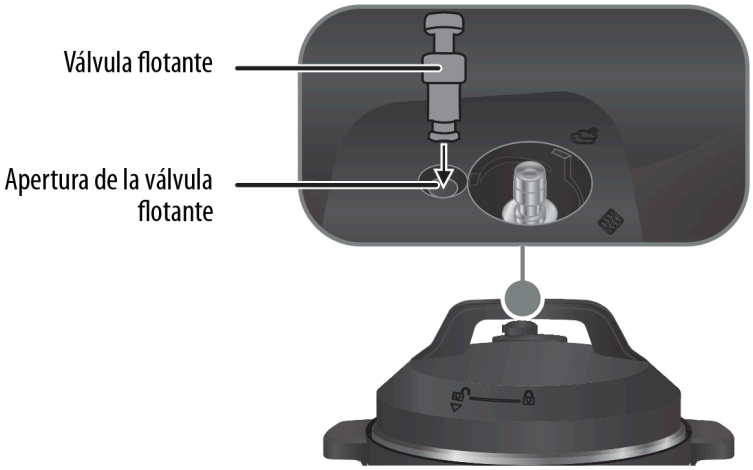
Ensamblando de su olla

La válvula flotante, el capuchón de silicón, la válvula de escape de presión, el protector de la válvula de escape de presión y la junta vienen preinstalados en su olla. Si por cualquier razón no lo están, siga los pasos a continuación.

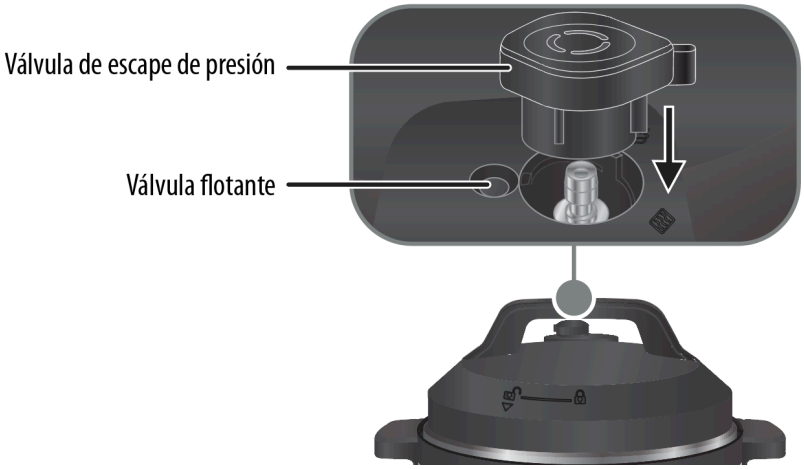
1. Coloque la tapa en una superficie limpia, plana y estable.

2. Inserte la válvula flotante en la apertura.

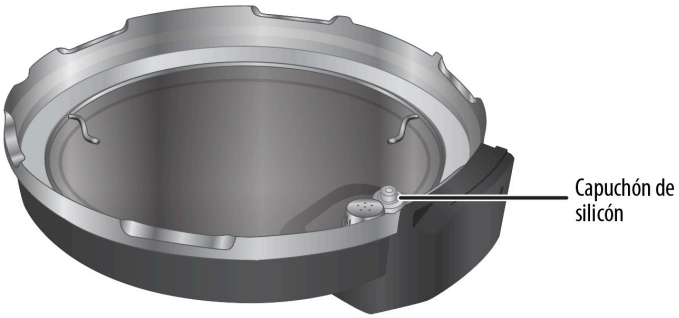
3. Inserte la válvula de escape de presión en la ventilación de la tapa.



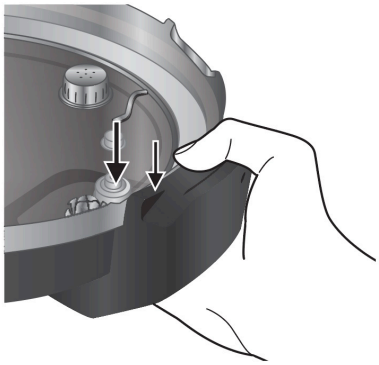
4. Use su dedo en la válvula flotante para mantenerla en su posición y dele la vuelta a la tapa.



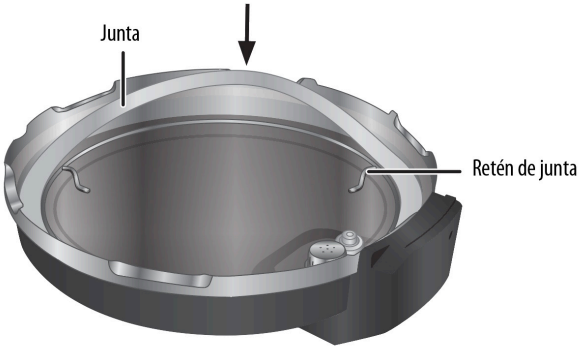
5. En la parte inferior de la tapa, sujete el capuchón de silicón en la válvula flotante con la otra mano y libere la válvula flotante.



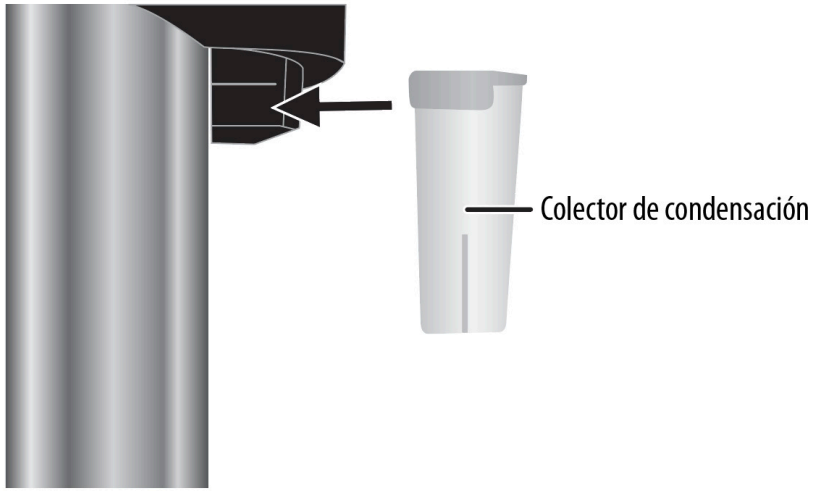
6. Inserte el protector de válvula en el lado interior de la válvula de escape de presión



7. Coloque la junta en su retén en la tapa. Asegúrese de que la junta esté instalada correctamente en el retén.



8. Deslice el colector de condensación en su lugar en la parte posterior de su olla.



Posicionamiento de su olla

- Asegúrese de que su olla tenga por lo menos seis pulgadas de espacio libre en todos sus lados.
- Al usar su olla, asegúrese de que deje por lo menos 12 pulg. (30 cm) de espacio en la parte superior para proteger las superficies de daños por el vapor caliente.
- Asegúrese de que la ventilación en la parte inferior de su olla esté libre de obstrucciones.

Utilización de su olla

Puede utilizar su olla para:

- Preparar sopas y estofados
- Cocinar arroz
- Cocinar pescado o verduras al vapor
- Cocinar carnes como pollo o filete
- Preparar pasteles
- Cocinar lentamente comida
- Calentar alimentos
- Dorar o saltear alimentos

ADVERTENCIAS:

No ponga alimentos o bebidas embotellados, como verduras enlatadas en su olla. Pueden dilatarse o explotar cuando se vuelven caliente y causar daño o lesiones.

• Su olla tiene una potencia nominal de 1,200 W. Asegúrese de que el circuito eléctrico donde se enchufa la olla no sea sobrecargado con otros electrodomésticos.

• Enchufe su olla en tomacorriente separado de 120 V, 60 Hz. No enchufe nada más en el mismo tomacorriente.

• No use cables de extensión.

• Si use su olla en una superficie de madera, póngala en un soporte resistente al calor para proteger la madera.

Cerrado de la tapa

1. Ponga la tapa encima de su olla. Asegúrese de que no haya ningún residuo de alimentos pegado entre la tapa y la olla.

2. Asegúrese de que se alinee el símbolo (desbloqueo) en la tapa con el símbolo▲ en la parte superior frontal de la olla.

3. Gire la tapa hacia la derecha hasta que el símbolo 🔒 (bloqueo) en la tapa se alinee con el símbolo ▲ en la parte superior frontal de la olla. Asegúrese de que la clavija en el borde posterior de la tapa esté completamente replegado en la tapa. Si la clavija es visible, la tapa no esté cerrada correctamente.

Abriendo la tapa

ADVERTENCIAS:

No intente abrir la tapa cuando la válvula flotante esté brotado. Espere hasta que su olla se haya enfriada y que la válvula haya desaparecida.

• Le recomendamos esperar algunos minutos después que la válvula haya desaparecida. La presión interna puede todavía estar más alta que la presión externa. Abriendo la tapa demasiado rápidamente puede crear una presión diferencial y expulsar alimentos calientes y líquidos hacia el exterior lo que puede causar quemaduras.

• Si no puede esperar que la válvula se retracte, use el método de con liberación rápida para abrir la tapa.

• Se recomienda usar guantes de cocina al manipular su olla o la tapa. El vapor que se escape puede quemar.

1. Gire la tapa hacia la izquierda hasta que el símbolo (desbloqueo) en la tapa se alinee con el símbolo ▲ en la parte superior frontal de la olla.

2. Al abrir la tapa inclínela para que el vapor sea desviado de usted.

Llenar con alimentos

ADVERTENCIA: No coloque alimentos directamente en la caja interior. Siempre ponga alimentos en el recipiente interior. De no usar el recipiente interior o de usar otro recipiente podría dañar su olla.

1. Llene el recipiente interior con sus ingredientes. No llene en exceso el recipiente interior. No exceda la línea Max (Llenado máximo) que se aplica a sólidos y líquidos combinados.

- Al llenar el recipiente interior, toma en cuenta que algunos alimentos como los frijoles, el arroz y las pastas se dilatan durante la cocción. Planee tomando esto en cuenta
- Llenar hasta desbordar puede causar que las válvulas sean obstruidas y que se crea una presión excesiva.
- Siempre asegúrese de llenar el recipiente a por lo menos 2 marcas en el recipiente interior.

ALIMENTOS	VOLUMEN MÁXIMO (CAPACIDAD DEL RECIPIENTE INTERIOR)	EJEMPLO
Alimentos sólidos	2/3	Carne y verduras
Líquidos solamente	1/2	Sopa
Alimentos que forman espuma	1/2	Arroz y pasta
Alimentos que se dilatan	1/3	frijoles y lentejas

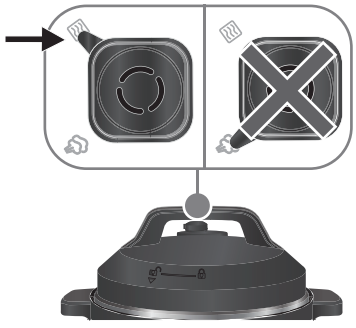
2. Llene el recipiente interior con por lo menos una taza de líquido (como agua, juego o caldo). Su olla necesita líquido para acumular la presión interna. Use la jarra medidora suministrada para facilitar la medida del volumen.

3. Asegúrese de que la parte exterior del recipiente interior sea seca y sin escombros y colóquela en la olla. Los líquidos en la parte exterior del recipiente pueden dañar el elemento de calefacción.

4. Asegúrese de que el recipiente interior sea de nivel con la caja de la olla y que no haya objetos entre el recipiente y la caja interior.

5. Coloque la tapa en su olla y bloquéela en su lugar. Refiérase a Cerrado de la tapa en la página 15.

6. Asegúrese de que la perilla de escape de presión esté en la posición cerrada



7. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente. Su olla se enciende y se pone en el modo de espera.

8. Siga las instrucciones en la sección Selección de un programa y un tiempo de cocción

Selección de un programa y un tiempo de cocción

Puede seleccionar uno de los programas siguientes. Puede cambiar el tiempo de cocción para adaptarlo a su gusto, cantidades de alimentos diferentes y las instrucciones del fabricante.

PROGRAMAS	TIEMPO DE COCCIÓN PREESTABLE-CIDO	GAMA DE TIEMPOS DE COCCIÓN	INCREMEN-TAR/ DISMINUIR	TIEMPO DE RETRASO	MANTENER CALIENTE DESPUÉS QUE SE TERMINE EL PROGRAMA
Sopa o estofado	35 minutos	1 a 120 minutos	1 minuto para un botón presionado brevemente 10 minutos para un botón presionado por un período largo de tiempo	10 minutos a 24 horas	12 horas
Verduras al vapor	8 minutos	1 a 120 minutos	1 minuto para un botón presionado brevemente 10 minutos para un botón presionado por un período largo de tiempo	10 minutos a 24 horas	12 horas
Cereal caliente o avena	15 minutos	1 a 120 minutos	1 minuto para un botón presionado brevemente 10 minutos para un botón presionado por un período largo de tiempo	10 minutos a 24 horas	12 horas

PROGRAMAS	TIEMPO DE COCCIÓN PREESTABLE-CIDO	GAMA DE TIEMPOS DE COCCIÓN	INCREMEN-TAR/ DISMINUIR	TIEMPO DE RETRASO	MANTENER CALIENTE DESPUÉS QUE SE TERMINE EL PROGRAMA
Pollo2	0 minutos	1 a 120 minutos	1 minuto para un botón presionado brevemente 10 minutos para un botón presionado por un período largo de tiempo	10 minutos a 24 horas	12 horas
Pasteles	40 minutos	1 a 120 minutos	1 minuto para un botón presionado brevemente 10 minutos para un botón presionado por un período largo de tiempo	10 minutos a 24 horas	12 horas
Bistec o carne	30 minutos	1 a 120 minutos	1 minuto para un botón presionado brevemente 10 minutos para un botón presionado por un período largo de tiempo	10 minutos a 24 horas	12 horas

PROGRAMAS	TIEMPO DE COCCIÓN PREESTABLE-CIDO	GAMA DE TIEMPOS DE COCCIÓN	INCREMEN-TAR/ DISMINUIR	TIEMPO DE RETRASO	MANTENER CALIENTE DESPUÉS QUE SE TERMINE EL PROGRAMA
Frijoles y lentejas	35 minutos	1 a 120 minutos	1 minuto para un botón presionado brevemente 10 minutos para un botón presionado por un período largo de tiempo	10 minutos a 24 horas	12 horas
Pescado al vapor	10 minutos	1 a 120 minutos	1 minuto para un botón presionado brevemente 10 minutos para un botón presionado por un período largo de tiempo	10 minutos a 24 horas	12 horas
Cocción lenta	4 h3	0 minutos a 20 horas	1 hora/10 minutos	10 minutos a 24 horas	12 horas
Arroz o risotto1	4 a 18 minutos	——		10 minutos a 24 horas	12 horas
Dorado o salteado	30 minutos—		—N	oN	o
Mantener caliente	2 horas1	0 minutos a 24 horas	1 hora/10 minutos	No	No

1. Coloque el recipiente interior llenado con ingredientes en su olla.

2. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente.

3. Presione el botón de un programa de cocción. La hora de cocción preestablecida se muestra en la pantalla.

4. Excepto para los programas arroz o risotto y dorado o salteado, si desea cambiar el tiempo de cocción preestablecido, presione el botón Time Cook (Tiempo de cocción). Presione el botón + o – para ajustar los minutos. Mientras ajusta el tiempo, el símbolo del tiempo de cocción parpadea.
Si no presione el botón Time Cook dentro de 10 segundos de haber presionado el botón del programa, su olla utiliza el tiempo de cocción preestablecido.

5. Presione el botón + o – para ajustar el tiempo. Mientras ajusta el tiempo, el símbolo del tiempo de cocción parpadea.

NOTAS:

• Solo para los programas de cocción lenta y mantenimiento caliente, presione una vez el botón Time Cook (Tiempo de cocción) para modificar las horas (en incrementos de 1 hora) o dos veces para modificar los minutos (en incrementos de 10 minutos).

• No se puede ajustar el tiempo de cocción preestablecido para el programa de arroz o risotto. Según la cantidad de alimentos cocinados, la olla establecerá el tiempo de cocción después que la olla alcanzará la presión correcta. El tiempo de cocción va de 14 a 18 minutos.

• Se puede usar el programa de mantenimiento caliente para calentar nuevamente los alimentos o mantener caliente los alimentos cocinados. Asegúrese de agregar suficientemente líquido en el recipiente interior para evitar que los alimentos se quemen.

6. Coloque la tapa en su olla y bloquéela en su lugar. Refiérase a Cerrado de la tapa

7. Presione el botón Start (Iniciar) o espere 10 segundos. Cuando la presión interna alcanza el nivel correcto, el temporizador de cuenta regresiva se inicia. Los programas de mantenimiento caliente y de cocción lenta no usan la presión, de manera que el temporizador de cuenta regresiva se inicia inmediatamente.

Configuración del tiempo de retraso

Se puede preparar alimentos para cocinar y establecer una hora de inicio retrasada desde 10 minutos hasta 24 horas.

1. Seleccione un programa de cocción y ajuste el tiempo si es necesario.

2. Presione una vez el botón Delay Timer (Tiempo de retraso) para modificar las horas (en incrementos de 1 hora) o dos veces para modificar los minutos (en incrementos de 10 minutos).

3. Presione el botón + o – para ajustar el inicio del tiempo de retraso. El ajuste predeterminado es dos horas.

4. Presione el botón Start (Iniciar) o espere 10 segundos para iniciar el temporizador de cuenta regresiva. Cuando el tiempo de retraso se termina, la olla comienza a calentar. Cuando la presión interna alcanza el nivel correcto, el temporizador de cuenta regresiva de la cocción se inicia.

NOTAS:

- No se puede usar el tiempo de retraso con los programas de mantenimiento caliente y de dorado o salteado.
- Para ajustar o cancelar el tiempo de retraso, presione el botón Stop y seleccione un programa de cocción, un tiempo de cocción y un tiempo de retraso.

Cocción

ADVERTENCIAS:

- Mientras se usa, la olla emite vapor para conservar un de nivel de presión adecuado. Guarde sus manos y cara alejadas del vapor que se escape para evitar las quemaduras.
- Cuando está caliente, siempre use guantes de cocina al manipular su olla o sus accesorios.
- Para evitar la acumulación excesiva de presión y la posibilidad de daños a su olla, no cubra la tapa, la válvula de liberación de presión, la válvula flotante o las ventilaciones.

1. Coloque sus ingredientes en el recipiente interior y este en su olla.
2. Cierre y bloquee la tapa. Refiérase a Cerrado de la tapa en la página 15.
3. Presione el botón de un programa de cocción y ajuste el tiempo de cocción o de retraso (si es necesario).
4. Presione el botón Start (Iniciar) o espere 10 segundos. La olla comienza a calentar. Cuando la presión interna alcanza el nivel correcto, el temporizador de cuenta regresiva se inicia.
Cuando la cocción se termina, el programa de mantenimiento caliente se inicia automáticamente. El ajuste predeterminado es de 12 horas. No se puede ajustar este tiempo.

Nota: Para detener el programa de mantenimiento caliente, presione el botón **Stop** y desenchufe el cable de alimentación.

ADVERTENCIA: Le recomendamos esperar algunos minutos después que la válvula haya desaparecida. La presión interna puede todavía estar más alta que la presión externa. Abriendo la tapa demasiado rápidamente puede crear una presión diferencial y expulsar alimentos calientes y líquidos hacia el exterior lo que puede causar quemaduras.

5. Presione el botón Stop y desenchufe el cable de alimentación.

6. Deje la olla enfriarse antes de abrir la tapa. La válvula flotante de la tapa se retracte cuando la presión baja.

7. Use guantes de cocina para abrir la tapa.

8. Delicadamente quite los alimentos usando utensilios adaptados y póngalos en un plato adecuado usando la pala para arroz, el cucharón para sopa u otros utensilios.

9. Deje su olla enfriarse completamente antes de limpiarla.

10. Vacíe y limpie el depósito de condensación después de cada uso.

11. Revise las funciones de protección y limpie después de cada uso.

12. Asegúrese de que la junta esté en buen estado y no muestra ninguna deformación.

Utilización del método de liberación rápida para abrir la tapa

Cuando el tiempo de cocción se termina, la temperatura y la presión en la olla se reducen lentamente. Sin embargo, en el caso de alimentos delicados, se puede liberar la presión más rápidamente para evitar que los alimentos sean cocinados demasiado.

ADVERTENCIAS:

• Siempre use guantes de cocina porque la olla es caliente y el vapor que se escapa puede quemar.

• Guarde su cara y manos alejadas de la válvula de liberación de presión antes de liberar la presión contenida en su olla. No quédese en la trayectoria de la ventilación de vapor.

• No use el método de liberación rápida cuando se cocinan solo líquidos o líquidos con una pequeña cantidad de alimentos. Los líquidos pueden ser expulsados con el vapor a través de la perilla de escape de presión

1. Presione el botón Stop y desenchufe el cable de alimentación.

2. Gire la perilla de escape de presión en la parte superior de la tapa hasta la posición de escape . La perilla de escape de presión libere el vapor.

3. Use guantes de cocina para abrir la tapa.

4. Delicadamente quite los alimentos usando utensilios adaptados y póngalos en un plato adecuado usando la pala para arroz, el cucharón para sopa u otros utensilios.

5. Deje su olla enfriarse completamente antes de limpiarla.

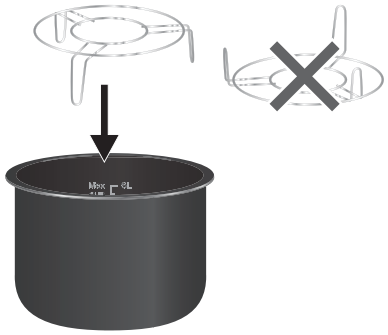
6. Vacíe y limpie el depósito de condensación después de cada uso.

Cocción al vapor de verduras o pescado

ADVERTENCIA: La base de cocción se calienta al usarla. Déjele enfriarse antes de quitarla o use utensilios adecuados para hacerlo.

1. Vierte más o menos 2 tazas de agua en el recipiente interior.

2. Ponga la base de cocción en el recipiente interior. Asegúrese de que la parte exterior del recipiente de cocción sea seca y sin escombros. Asegúrese de que el agua no alcanza la parte superior de la base.



3. Ponga las verduras o el pescado en un plato adecuado resistente al calor y coloque el plato en la base de cocción. Asegúrese de que los alimentos no sean en contacto con el agua.

Nota: Para pequeños alimentos o arroz cocido, use un tazón resistente al calor para una manipulación facilitada.

4. Cierre y bloquee la tapa.

5. Presione el botón Vegetable Steam (Verduras al vapor) o Fish Steam Pescado al vapor) y ajuste el tiempo de retraso (si es necesario).

6. Presione el botón Start (Iniciar) o espere 10 segundos. La olla comienza a calentar. Cuando la presión interna alcanza el nivel correcto, el temporizador de cuenta regresiva se inicia.

7. Cuando la cocción ha terminado, presione el botón Stop (Detener) y desenchufe la olla.

8. Use guantes de cocina para abrir la tapa. Siga las instrucciones y advertencias

9. Delicadamente quite los alimentos usando utensilios adaptados y póngalos en un plato adecuado usando la pala para arroz, el cucharón para sopa u otros utensilios.
10. Deje su olla enfriarse completamente antes de limpiarla.
11. Vacíe y limpie el depósito de condensación después de cada uso.

Dorar o saltear alimentos

Se puede dorar o saltear alimentos con o sin la tapa. Después de 30 minutos, el programa dorar o salteado se terminará. No se puede ajustar el tiempo de cocción o de retraso.
ADVERTENCIA: No deje su olla desatendida cuando se usa el programa dorar o salteado.

1. Vierte aceite de cocción en el recipiente interior y ponga el recipiente en la olla.
2. Presione el botón Sear/Sauté (Dorar o salteado) y presione el botón Start (Iniciar) o espere 10 segundos.
3. Deje la olla precalentar por más o menos un o dos minutos.
4. Ponga el alimento en el aceite caliente usando utensilios adecuados y deje el alimento dorar uniformemente. Si no se usa la tapa, verifique en continuo para asegurarse de que tenga suficientemente aceite en el recipiente interior. No deje el recipiente interior hervir en seco.
5. Si use la tapa, cierre y bloquee la tapa.
6. Cuando la cocción ha terminado, presione el botón Stop (Detener) y desenchufe el cable de alimentación.
7. Cuando esté usando la tapa, utilice guantes de cocina para abrir la tapa.
8. Si quiere agregar ingredientes después de terminar el dorado o salteado, deje la olla enfriarse por tres hasta cinco minutos, luego cierre la tapa y seleccione otro programa de cocción.
9. Delicadamente quite los alimentos usando utensilios adaptados y póngalos en un plato adecuado usando la pala para arroz, el cucharón para sopa u otros utensilios.
10. Deje su olla enfriarse completamente antes de limpiarla.
11. Vacíe y limpie el depósito de condensación después de cada uso.

Preparando un pastel

1. Mezcle los ingredientes del pastel por adelantado, preparando una pasta.
2. Coloque la preparación del pastel en el recipiente interior y este en su olla.
3. Cierre y bloquee la tapa.
4. Presione el botón Cake (Pastel) y ajuste el tiempo de cocción o de retraso (si es necesario).
5. Presione el botón Start (Iniciar) o espere 10 segundos. La olla comienza a entar. Cuando la presión interna

alcanza el nivel correcto, el temporizador de cuenta regresiva se inicia.

6. Cuando la cocción se termina, el programa de mantenimiento caliente se nicia automáticamente. El ajuste predeterminado es de 12 horas. No se puede ajustar este tiempo.

7. Presione el botón Stop y desenchufe el cable de alimentación.

8. Deje la olla enfriarse antes de abrir la tapa. La válvula flotante de la tapa se retracte cuando la presión baja.

9. Use guantes de cocina para abrir la tapa.

10. Delicadamente quite el pastel usando utensilios adaptados y póngalos en un plato adecuado usando la pala para arroz, el cucharón para sopa u otros utensilios.

11. Deje su olla enfriarse completamente antes de limpiarla.

12. Vacíe y limpie el depósito de condensación después de cada uso.

Limpieza de su olla

Tenga que limpiar su olla después de cada uso.

ADVERTENCIA: Para evitar los choques eléctricos o de dañar su olla, siempre presione el botón Stop y desenchufe el cable de alimentación antes de la limpieza. Asegúrese de que todas las partes de su olla estén completamente enfriadas.

PRECAUCIONES:

• Nunca sumerja el cable de alimentación en el agua ni en cualquier otro líquido.

• No utilice detergentes abrasivos, estropajos de acero o paños abrasivos.

• Seque todas las partes firmemente después de la limpieza, antes del uso o antes de almacenar su olla.

• Asegúrese de que no agua entre en la caja o el panel de control de la olla.

• La tapa no es apta para lavavajillas.

• Limpie la válvula de liberación de presión y su protector únicamente si aparece una acumulación de residuos.

• Asegúrese de que todas las partes y superficies estén completamente secas antes de conectar su olla a un tomacorriente. Las partes húmedas podrían causar un choque eléctrico.

1. Quite el recipiente interno y el colector de condensación de su olla.

2. Limpie el recipiente interior, el colector de condensación y cualquier accesorio utilizado (tales como una jarra medidora, pala para arroz, cucharón para sopa y base de cocción) con agua caliente y jabón. Enjuague y seque delicadamente. También puede limpiar estos elementos en un lavavajillas.

3. Gire la tapa al revés y póngala en una superficie limpia, plana y estable.

4. Retire la junta tirándola afuera de la tapa.

5. Verifique el protector de la válvula de liberación de presión, la válvula de liberación de presión y la válvula flotante para residuos. Retire y limpie estos elementos únicamente si es necesario.

6. Si necesita limpiar la válvula flotante, ponga una mano debajo de la tapa y presione hacia arriba la válvula flotante. Quite el capuchón de silicón de la válvula flotante con la otra mano. Suelte y agarre la válvula flotante con la mano que está debajo de la tapa.

7. Limpie la junta, la válvula de liberación de presión y su protector, la válvula flotante y el capuchón de silicón con agua caliente y jabón. Enjuague y seque delicadamente. También puede limpiar estos elementos en un lavavajillas.

8. Limpie las cajas interior y exterior, el panel de control y la tapa con un trapo húmedo. Tenga más cuidado al limpiar cerca del elemento de calefacción y control panel. El agua podría dañarlos. Seque todas estas partes firmemente después de la limpieza. No sumérjalos en agua.

Almacenamiento de su olla

Cuando almacena su olla:

• Asegúrese de que todas las piezas estén completamente enfriadas, limpias y secas.

• Le recomendamos almacenar su olla en un lugar seco.

• Almacene su olla en una repisa estable o en un armario para evitar que se caiga.

• Para evitar accidentes, asegúrese de que ambos su olla y el cable de alimentación no puedan ser alcanzados por los niños o mascotas.

Localización y corrección de fallas

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Mi olla no está funcionando.	• Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado y que el tomacorriente este funcionando. Si el tomacorriente no funciona, verifique el disyuntor y haga un restablecimiento si es necesario. • La olla se puede haber sobrecalentado. Desconecte el cable de alimentación del tomacorriente, déjela enfriarse y trate de usarla nuevamente.
No puedo cerrar la tapa.	• Si la válvula flotante está hacia afuera (brotada), verifique la válvula por residuos y límpiela si es necesario. • Si la válvula flotante está dañada, lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.
Mi olla se calienta, pero la pantalla o los botones no se iluminan.	• Presione el botón Stop (Detener) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La pantalla y los botones no se iluminan, pero mi olla no se calienta.	• Presione el botón **Stop** (Detener) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.
La válvula flotante no salta.	• Puede ser que no haya suficientemente líquido para crear la presión necesaria. Presione el botón **Stop** (Detener) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Use el método de liberación rápida para liberar cualquier acumulación de presión y deje la olla enfriarse antes de abrirla. Refiérase a Utilización del método de liberación rápida para abrir la tapa en la página 24. Agregue líquido e inténtelo de nuevo. • Residuos podrían estar bloqueando la válvula. Presione el botón **Stop** (Detener) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Use el método de liberación rápida para liberar cualquier acumulación de presión y deje la olla enfriarse antes de abrirla. Refiérase a Utilización del método de liberación rápida para abrir la tapa en la página 24. Limpie la válvula e inténtelo de nuevo.
El vapor está liberada en continuo a través de la válvula de liberación de presión.	• La válvula de liberación podría no estar insertada correctamente. Presione el botón **Stop** (Detener) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Espere hasta que el flujo de vapor se detenga y use guantes de cocina para empujar la válvula hacia abajo. • La válvula de liberación podría estar dañada. Presione el botón **Stop** (Detener) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen. • La olla puede haber acumulado demasiada presión. Presione el botón **Stop** (Detener) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El vapor se escapa de la válvula flotante después que se salte.	• Residuos podrían estar bloqueando la válvula. Presione el botón **Stop** (Detener) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Use el método de liberación rápida para liberar cualquier acumulación de presión y deje la olla enfriarse antes de abrirla. Refiérase a Utilización del método de liberación rápida para abrir la tapa en la página 24. Limpie la válvula e inténtelo de nuevo. • El capuchón de silicón en la válvula flotante podría estar dañado. Presione el botón **Stop** (Detener) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen. • La olla puede haber acumulado demasiada presión. Presione el botón **Stop** (Detener) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.
El vapor se escapa por los lados de la tapa.	• Es posible que la tapa no esté cerrada correctamente. Presione el botón **Stop** (Detener) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Espere hasta que el flujo de vapor se detenga, usando los guantes de cocina, gire la tapa hasta que el símbolo 🔒 (bloqueo) se alinee con el símbolo ▲ en la parte superior frontal de la olla. • La junta de sellado puede no estar instalada. Presione el botón **Stop** (Detener) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Use el método de liberación rápida para liberar cualquier acumulación de presión y deje la olla enfriarse antes de abrirla. Refiérase a Utilización del método de liberación rápida para abrir la tapa en la página 24. Instale la junta de sellado e inténtelo de nuevo. • La junta de sellado puede estar dañada. Presione el botón **Stop** (Detener) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen. • Residuos entre la junta de sellado y la tapa pueden prevenir un sellado adecuado. Presione el botón **Stop** (Detener) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Use el método de liberación rápida para liberar cualquier acumulación de presión y deje la olla enfriarse antes de abrirla. Refiérase a Utilización del método de liberación rápida para abrir la tapa en la página 24. Limpie los residuos de la junta y la tapa e inténtelo de nuevo.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
No puedo abrir la tapa.	• Si la válvula flotante está hacia afuera (brotada), espere que se retracte. Se puede usar el método de liberación rápida con guantes de cocina para abrir la tapa. Refiérase a Utilización del método de liberación rápida para abrir la tapa en la página 24. • La válvula flotante podría estar dañada. Presione el botón **Stop** (Detener) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Use el método de liberación rápida para liberar cualquier acumulación de presión y deje la olla enfriarse antes de abrirla. Refiérase a Utilización del método de liberación rápida para abrir la tapa en la página 24. Lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.
Mi olla está produciendo un olor o humo.	• Su olla puede producir un olor o emitir humo cuando se enciende por la primera vez mientras elimina los residuos del proceso de fabricación. Esto es normal. Ponga el recipiente interior en la olla y vierte por lo menos 2 tazas de agua en el recipiente. Deje la olla calentar por al menos 10 minutos sin la tapa ni alimentos, hasta que el olor y el humo sean eliminados. • Si no es la primera vez que encienda su olla, es posible que sea dañada. Presione el botón **Stop** (Detener) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Use el método de liberación rápida para liberar cualquier acumulación de presión y deje la olla enfriarse antes de abrirla. Refiérase a Utilización del método de liberación rápida para abrir la tapa en la página 24. Lleve su olla al centro de servicio autorizado de Best Buy para que la reparen.

TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

www.calidadtelstar.com