



OLLA MULTIUSO

TAM060920MD

TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar el producto, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad.

POR FAVOR LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

1. No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas.
2. Es necesaria una estrecha supervisión cuando la olla a presión se usa cerca de niños.
3. No coloque la olla a presión en un horno caliente,
4. Se debe tener extrema precaución al mover una olla a presión que contenga líquidos calientes.
5. No use la olla a presión para otro uso que no sea el previsto.
6. Este aparato cocina bajo presión. El uso incorrecto puede provocar lesiones por escaldadura. Asegúrese de que la unidad esté correctamente cerrada antes de operar.
7. No llene la unidad más de 2/3 de su capacidad. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras secas, no llene la unidad más de la mitad. El llenado excesivo puede causar el riesgo de obstruir el tubo de ventilación y desarrollar un exceso de presión.
8. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, arvejas, fideos, macarrones, ruibarbo o espagueti pueden hacer espuma, espuma y chisporroteo y obstruir el dispositivo de liberación de presión (el vapor manija de liberación). Estos alimentos no deben cocinarse en una olla a presión.
9. Siempre verifique que los dispositivos de liberación de presión (la manija de liberación de vapor) no estén obstruidos antes de usarlos.
10. No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si es difícil separar las manijas, esto indica que la cocina aún está presurizada; no la fuerce para abrirla. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa.
11. Nunca freír o freír a presión en la unidad con aceite. Es peligroso y puede provocar un incendio o daños graves.
12. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
13. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar.
14. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico no funcione correctamente o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicio para su revisión, reparación o ajuste.

15. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
16. Este producto es solo para uso doméstico. No utilizar en exteriores.
17. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
18. No coloque la unidad sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, o en un horno caliente.
19. Se debe tener extrema precaución al mover la unidad que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
20. **Precaución:** para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solo en el recipiente extraíble provisto (olla).
21. No utilice recipientes extraíbles incompatibles (olla de cocción) o anillo de sellado (junta) para evitar fugas de presión.
22. No coloque la unidad en un lugar inestable, está estrictamente prohibido usarla en un periódico, espuma u otro objeto que pueda bloquear fácilmente los orificios de ventilación en la parte inferior.
23. No lo use en un lugar que esté cerca de salpicaduras de agua o fuego. No lo use en un lugar expuesto directamente a la luz solar o salpicaduras de aceite. Póngalo en un lugar fuera del alcance de los niños.
24. Antes de usarlo cada vez, asegúrese de verificar que el protector antibloqueo, la válvula de flotador y la válvula de escape (manija de liberación de vapor) no estén obstruidas, limpie la superficie de la olla interior y la calefacción para confirmar que están libres de cualquier objeto extraño; asegúrese de que la manija de liberación de vapor esté en posición de sellado.
25. No mueva este producto ni fuerce la extracción de la tapa cuando la unidad esté en funcionamiento.
26. No coloque las manos o la cara sobre la válvula de escape (manija de liberación de vapor) o la válvula de flotación para evitar quemaduras cuando la unidad está en funcionamiento.
27. Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, solo el personal autorizado debe hacer reparaciones.
28. No cubra las válvulas de presión.
29. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén acompañados por una persona responsable de su seguridad.

POR FAVOR GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES. Y mantenga el manual del usuario en un lugar conveniente para futuras referencias.

ADVERTENCIA

Para evitar lesiones, lea y comprenda el manual de instrucciones antes de usar este aparato. De lo contrario, puede sufrir lesiones.

ADVERTENCIA

- Peligro de descarga eléctrica. Utilice únicamente una toma de tierra.
- NO quite la tierra, NO use un adaptador.
- No utilice un cable de extensión.
- El incumplimiento de las instrucciones puede causar la muerte o una descarga eléctrica.

UNA ADVERTENCIA:

EL NO SEGUIR CUALQUIERA DE LAS SEGURIDADES IMPORTANTES Y LAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UN USO SEGURO ES UN USO INCORRECTO DE SU APARATO QUE PUEDE ANULAR SU GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.

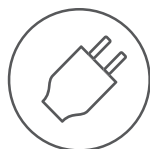
Especificaciones del producto



modelo
TAM060920MD



1500W



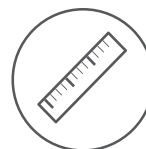
127V~60Hz



5.7 Litros



7.8 Kg



Con la tapa de la freidora: L315 x A342 x A362mm
Con la tapa de olla de presión: L315 x A342 x 315mm

Siga este manual con cuidado y por completo, y consérvelo para futuras referencias. El incumplimiento de las instrucciones de seguridad puede provocar lesiones o daños graves.

• LIMPIEZA Y CUIDADO:

Problema	Posible Razón	Solución
Accesorios problemáticos • Colector de condensación • Cesta de la freidora de aire Base Tapa de olla a presión y piezas	- Lavar después de cada uso. - Nunca use detergentes químicos fuertes, polvos o estropajos en los accesorios. - Opcionalmente, rocíe la bandeja de cocción y / o la cesta de freír con spray antiadherente antes de agregar alimentos para una limpieza más fácil. - Cuando lave a máquina, colóquela en la rejilla superior. - Vacíe y enjuague el colector de condensación después de cada uso.	
• Tapa y piezas de la olla a presión. • Manija de liberación de vapor. • Escudo antibloqueo • Sellado • Anillo sellador • Válvula flotante • Tapa de silicona de la válvula flotante	Lave después de cada uso con agua caliente y jabón suave y deje secar al aire, o colóquelo en la rejilla superior del lavavajillas. Retire todas las partes de la tapa antes de lavar los platos. Con la válvula de liberación de vapor y el protector antibloqueo quitados, limpie el interior de la tubería de liberación de vapor para evitar obstrucciones. Para drenar el agua de la tapa después del lavado de platos, agarre el asa de la tapa y sostenga la tapa verticalmente sobre un fregadero, luego gírela 360, como girar el volante. Después de la limpieza, guarde la tapa boca abajo sobre la base de la cocina. Almacene el anillo de sellado en un área ventilada para disminuir el olor residual de las comidas sabrosas. Para eliminar los olores, agregue 1 taza de agua y 1 taza de vinagre blanco a la olla interior, y ejecute Rice u otras funciones de olla a presión durante 5-10 minutos, luego presione QR.	Aptas para lavaplatos y lavado a mano.
Olla interna	Las manchas de agua dura más agudas pueden requerir una esponja humedecida con vinagre y un poco de lavado para eliminar. Si hay restos de comida dura o quemada en el fondo, remoje en agua caliente durante unas horas para facilitar la limpieza. Lavar después de cada uso. Asegúrese de que todas las superficies exteriores estén secas antes de colocarlas en la base de la cocina,	

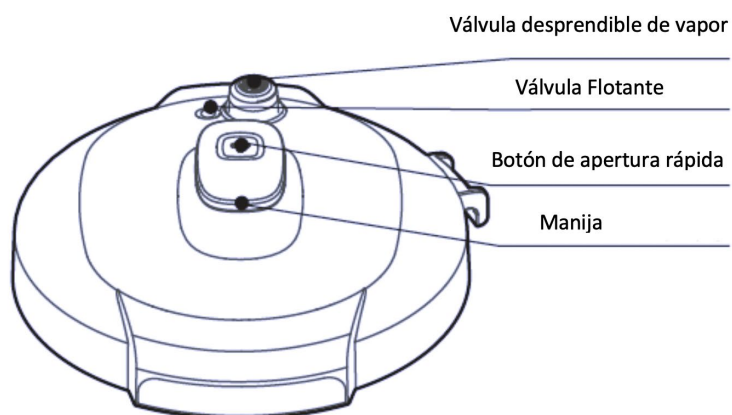
Problema	Posible Razón	Solución
Tapa de la Freidora de Aire	Deje que la tapa de la freidora se enfríe a temperatura ambiente, luego limpie el elemento calefactor y el área circundante con un paño o esponja suave y húmedo. Asegúrese de que esté libre de restos de comida y / o salpicaduras de grasa. No quite la cubierta del elemento. No enjuague ni sumerja la base de la cocina en la plancha.	Limpie con un paño o esponja suave la parte exterior
Cable de corriente	Use un paño apenas húmedo para limpiar las partículas del cable de alimentación. No enjuague ni sumerja el cable de alimentación en agua, limpie el interior de la olla exterior así como el borde de condensación con un paño apenas húmedo y deje secar al aire.	Pase un paño suave seco.
Base de la olla	Limpie la base de la cocina y el panel de control con un paño o esponja suave y apenas húmedo. No enjuague ni sumerja la base de la cocina en agua,	

Configuración inicial

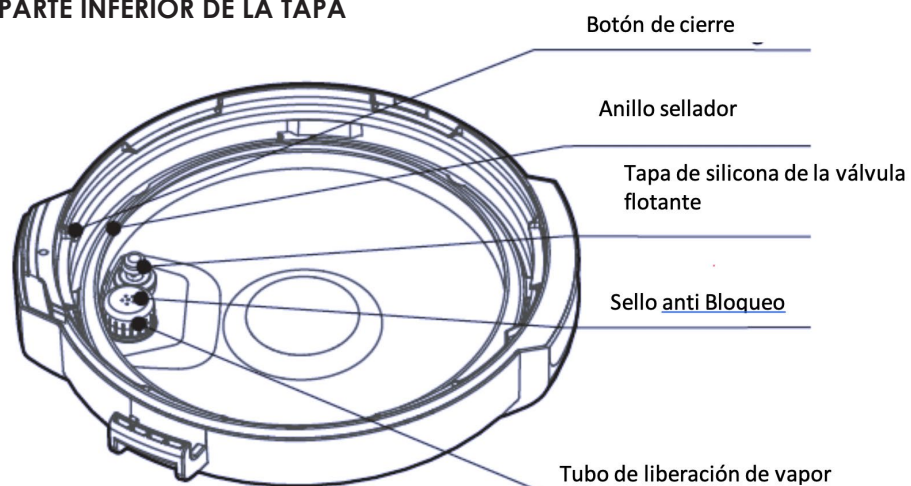
- Lea todas las garantías importantes en la guía de seguridad, mantenimiento y garantía antes de usar. De lo contrario, puede provocar daños a la parte y / o lesiones personales.
- Retire todo el material de embalaje del electrodoméstico y sus alrededores y verifique que se tengan en cuenta todas las piezas. Coloque la base de la cocina sobre una superficie estable y nivelada, lejos de fuentes de calor externas.
- Siga las instrucciones de cuidado y limpieza en la seguridad incluida. Guía de mantenimiento y garantía para lavar el aparato antes de cocinar.
- No quite las etiquetas adhesivas de seguridad de las tapas, ni el número de serie o la etiqueta de clasificación de la base de la cocina.
- Deje al menos 5° de espacio alrededor de la tapa de la freidora y no bloquee las rejillas de ventilación.

Vista del producto:

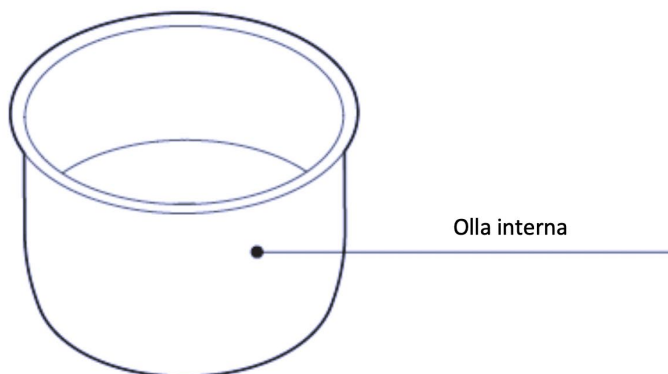
PARTE SUPERIOR DE LA TAPA



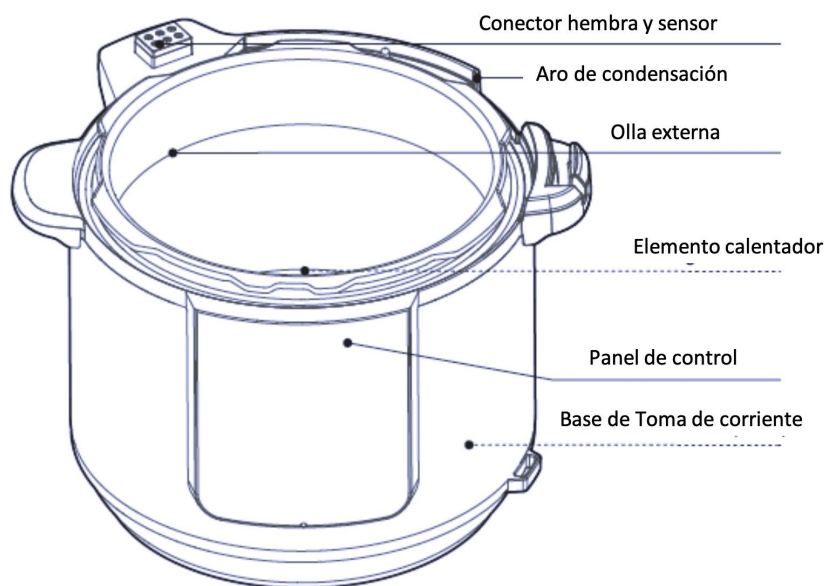
PARTE INFERIOR DE LA TAPA



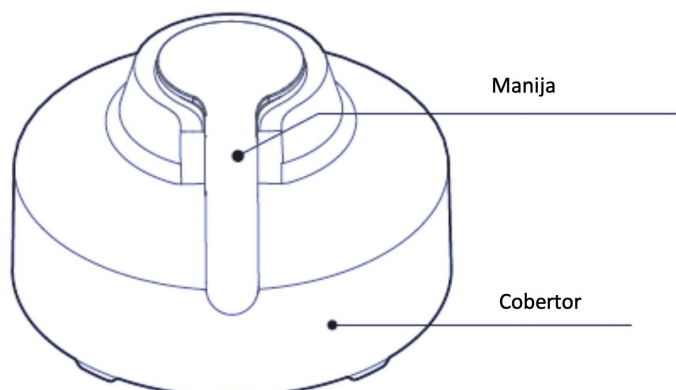
Olla Interna



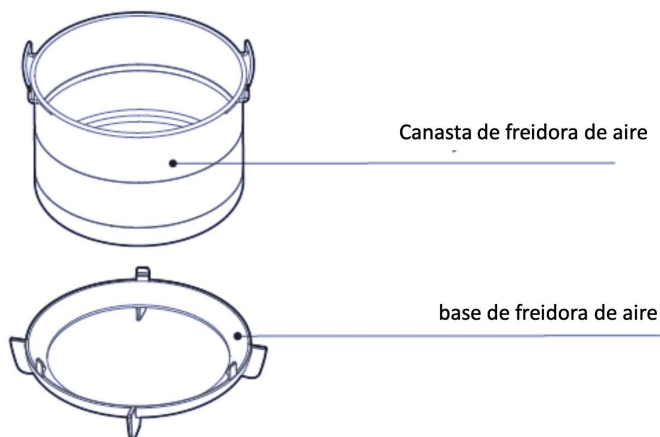
Base



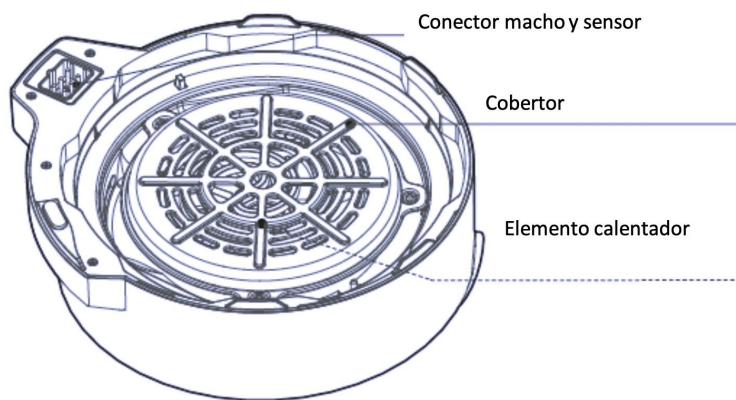
Parte superior de la tapa de Freidora de Aire



Accesorios



Parte inferior de tapa de freidora de aire



Tapa de la olla a presión

Al usar la tapa de la olla a presión, solo podrá usar los programas asociados a esa tapa que incluyen diferentes ingredientes, bricolaje, cocción lenta, Sous vide, yogurt, inicio diferido y KeepWarm. Si toca un programa Air Fryer, aparecerá "Lid" en la pantalla para indicar que no tiene la tapa correcta para ese programa. Después del final del programa, aparecerá "00H" en la pantalla, lo que indica que se mantiene en espera automáticamente. Puede ajustar el tiempo cuando usa cualquiera de las tapas.



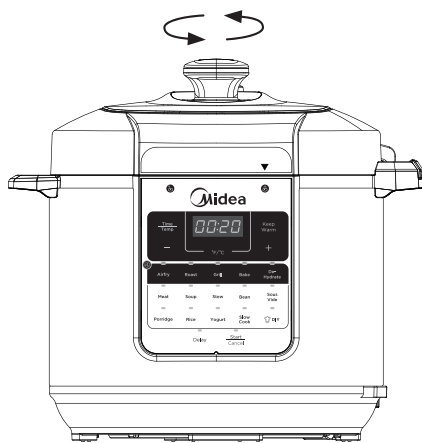
Tapa de la freidora de aire

Al usar la tapa de la freidora de aire, solo podrá usar los programas asociados a esa tapa, que incluyen freír, asar, hornear, asar y deshidratar. Si toca un programa de olla a presión, aparecerá "Tapa" en la pantalla para indicar que no tiene la tapa correcta para ese programa.



Abra y dosifique la tapa de cocción a presión.

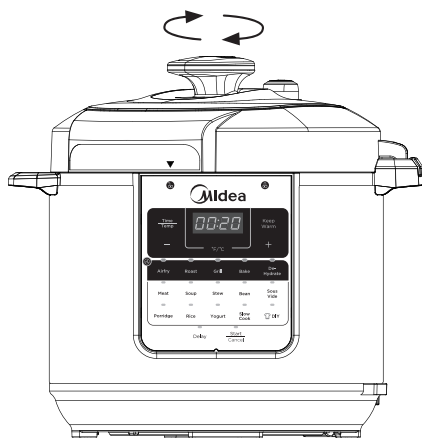
Cuando la cocina está enchufada, suena un tintineo cuando la tapa se abre y se cierra correctamente.



CERRAR

Cerrar: Agarre la manija y alinee la  en la tapa con el indicador  en el borde de la base de la cocina. Baje la tapa en el riel y luego gire la tapa en sentido horario hasta que "V" en la tapa se alinee con el indicador  en la base de la cocina.

Nota: La cocina no funcionará sin la tapa colocada correctamente. Asegúrese de que la tapa esté completamente cerrada antes de intentar operar la cocina.



ABRIR

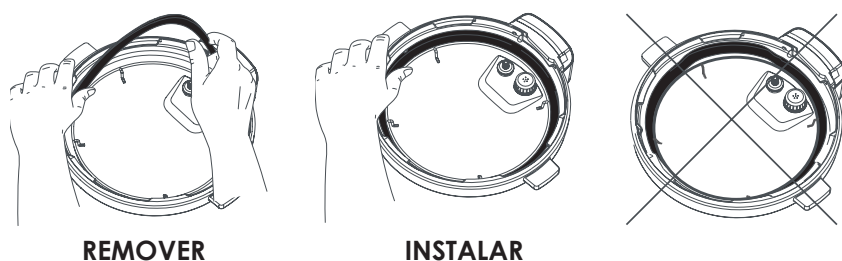
Abrir: Agarre la manija y gire la tapa en sentido antihorario hasta que  en la tapa esté alineada con el indicador  en el borde de la base de la cocina. Levante la tapa hacia arriba y fuera de la base de la cocina. **Nota:** Siempre revise la tapa de cocción a presión por daños antes de cocinar.

1. Compruebe el anillo de sellado y la rejilla del anillo de sellado

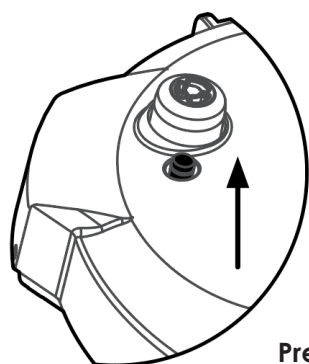
Desmontaje: extraiga el anillo de sellado de detrás de la rejilla del anillo de sellado. Inspeccione la rejilla del anillo de sellado. Debe estar centrado en la tapa y una altura uniforme alrededor. El anillo de sellado debe instalarse antes de su uso.

2. Retire e instale la válvula de flotador

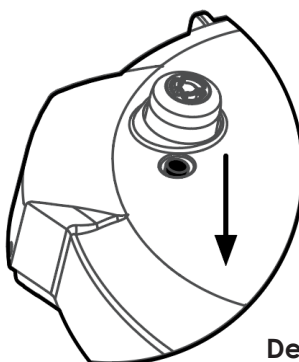
La válvula de flotador tiene 2 posiciones. Aparece para indicar cuándo la cocina está presurizada y baja hacia la tapa cuando la cocina está despresurizada. Retirar: Coloque un dedo en la parte superior plana de la válvula de flotador. Voltee la tapa. Separe la tapa de silicona del lado inferior de la válvula de flotador. Retire la válvula de flotador de la parte superior de la tapa. No deseche la válvula de flotador ni la tapa de silicona. La válvula de flotador y la tapa de silicona deben instalarse antes de su uso para sellar el vapor a presión.



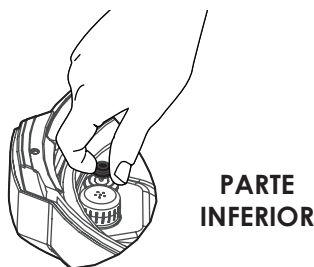
Instalar: deje caer la válvula de flotador en el orificio de la válvula de flotador en la parte superior de la tapa. Coloque un dedo en la parte superior plana de la válvula de flotador. Voltee la tapa. Coloque la tapa de silicona en la parte inferior de la válvula de flotador. Consulte "Métodos de ventilación" en esta guía para obtener información sobre la liberación de presión.



Presurización



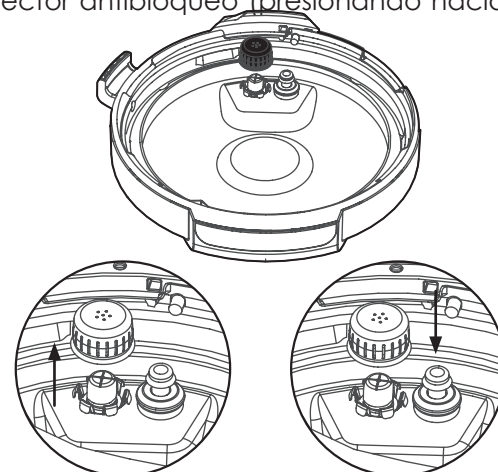
Despresurización



3. Retire e instale el protector antibloqueo

Retire: Agarre la tapa y presione firmemente contra el lado del protector antibloqueo (presionando hacia el lado de la tapa y hacia arriba) hasta que salga de las puntas debajo. El protector antibloqueo debe instalarse antes de su uso y limpiarse con frecuencia.

Instalar: Coloque el protector antibloqueo sobre las puntas y presione hacia abajo hasta que encaje en su posición. El protector antibloqueo evita que las partículas de comida suban a través del tubo de liberación de vapor, lo que ayuda a la regulación de la presión.



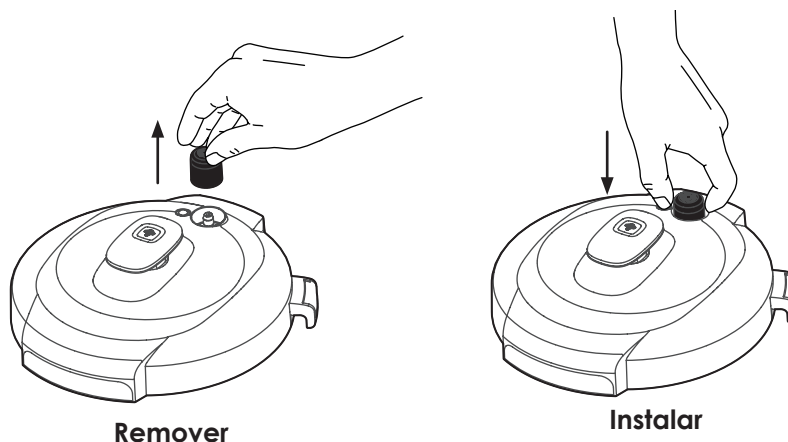
Remover

Instalar

4. Retire e instale la válvula de liberación de vapor

Retire: Empuje la válvula de liberación de vapor hacia arriba y hacia fuera del tubo de liberación de vapor. La válvula de liberación de vapor debe instalarse antes del uso y lavarse con frecuencia.

Instalar: Coloque la válvula de liberación de vapor en la tubería de liberación de vapor y presione hacia abajo. Se ajusta flojamente cuando se instala correctamente, pero permanece en su lugar cuando se gira la tapa.

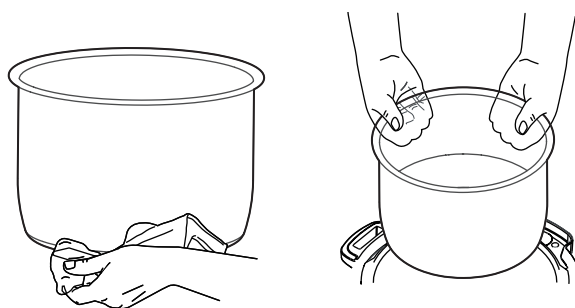


Remover

Instalar

5. Retire y limpie la olla interior

Retire la olla interior de la base de la cocina y lávela con agua caliente y jabón para platos antes del primer uso. Limpie la superficie externa de la olla interna y el elemento calefactor ubicado en la superficie interna de la olla externa con un paño limpio y seco para asegurarse de que esté seco y sin restos de comida. No hacerlo puede dañar la cocina. Coloque la olla interior en la base de la olla antes de cocinarla. Los alimentos deben colocarse solo en la olla interior, no en la base de la olla.

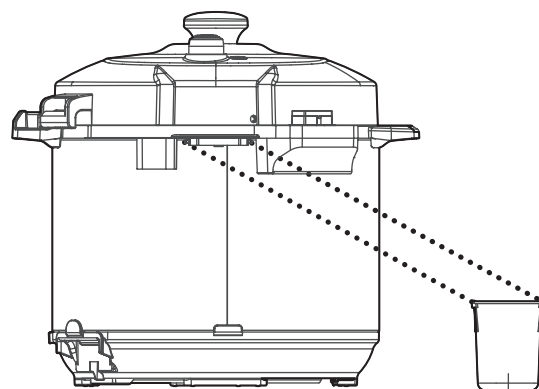


Nota: Siempre revise la olla interior por abolladuras o deformaciones antes de cocinar. Si la olla interior está abollada o deformada, deje de usar la cocina.

ADVERTENCIA: No llene la olla interior por encima de la línea PC MAX-2/3 (Presión máxima de cocción), como se indica en la olla interior. Tenga mucho cuidado al cocinar y ventilar alimentos tales como hielo, arándanos, cebada perlada, avena, arvejas, fideos, etc., ya que estos alimentos pueden formar espuma, espuma o salpicaduras, y pueden obstruir el tubo de liberación de vapor y / o la válvula de liberación de vapor. . No llene la olla interior por encima de la línea de 1/2 cuando cocine estos alimentos. De lo contrario, puede causar lesiones personales, daños a la propiedad.

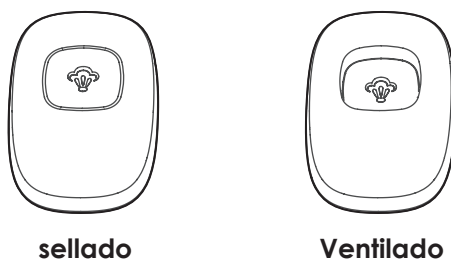
6. Instale el colector de condensación

Instalar: En la parte posterior de la base de la cocina, alinee las ranuras del colector de condensación sobre las pestañas y empuje el colector de condensación a su lugar. El colector de condensación acumula el exceso de agua y debe instalarse antes de cocinar. Debe vaciarse y enjuagarse después de su uso. Si no se instala, el agua goteará sobre su encimera. Desmontaje: separe el colector de condensación de la base de la cocina. No tire hacia abajo del colector de condensación.



Métodos de ventilación

Al cerrar la tapa, el botón de liberación rápida se restablecerá automáticamente a la posición emergente "Sello".

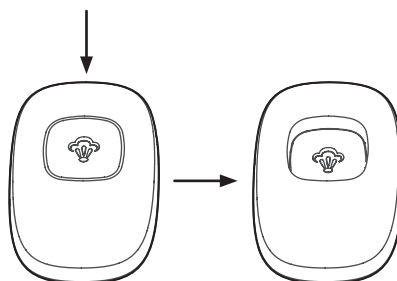


Liberación natural (NR)

Deje la liberación de vapor en la posición "Sello". La cocina disipa el calor, por lo que la presión se libera naturalmente con el tiempo. Este método debe usarse al cocinar alimentos como sopas, guisos o chiles, así como alimentos que se expanden, como frijoles y granos.

Nota: El tiempo de despresurización varía según el volumen de alimentos e liquid. Puede tomar de 10 a 40 minutos o más.

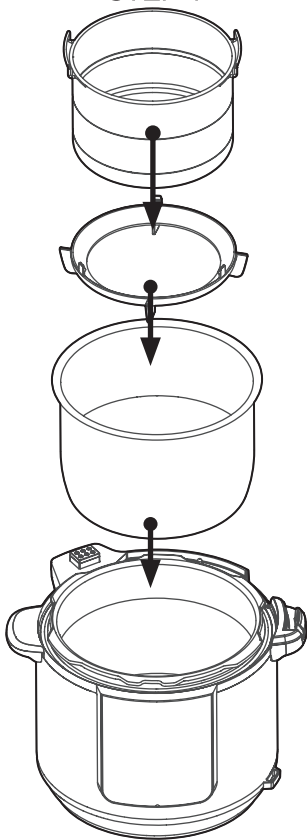
Ventilación de liberación rápida (QR): presione el botón de liberación rápida hacia abajo hasta que haga clic. Cuando se presiona, se libera una corriente continua de vapor a través de la válvula de liberación de vapor hasta que la válvula de flotación cae en la tapa. Nota: ¡será ruidoso!



ADVERTENCIA

- No intente abrir la lid mientras la válvula de flotador está.
- No se incline sobre la válvula flotante.
- No la coloque sin protección.
- No cubra la válvula de liberación de vapor.
- La válvula flotante cae cuando la olla se ha despresurizado. No intente abrir la tapa mientras la válvula flote.

STEP 1



Si no se siguen estas instrucciones, pueden producirse lesiones o daños.

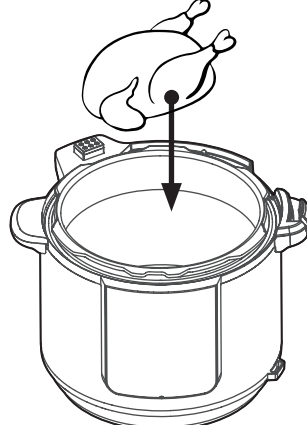
Freidora de Aire

PASO 1: Inserte la olla interior en la base de la cocina. Inserte la cesta de freír con la base de la cesta en la olla interior.

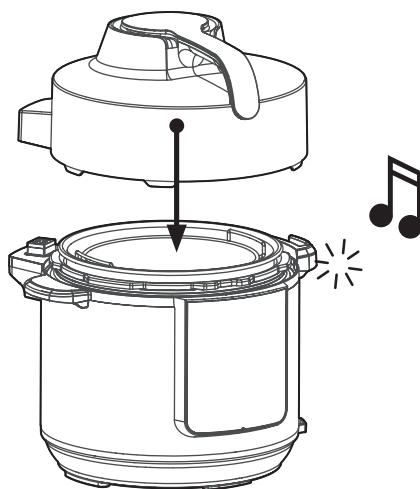
PASO 2: Agregue su comida en la canasta de la freidora de aire, siga las siguientes instrucciones.

Nota: Todos los utensilios de cocina aptos para horno son seguros para usar en la olla interior. La canasta de freír con aire proporciona múltiples niveles para satisfacer sus necesidades de cocción. Consulte el Manual del usuario completo en instantpol.com/duocrisp para obtener instrucciones detalladas de cocción. Para mejores resultados, use la canasta de la freidora de aire.

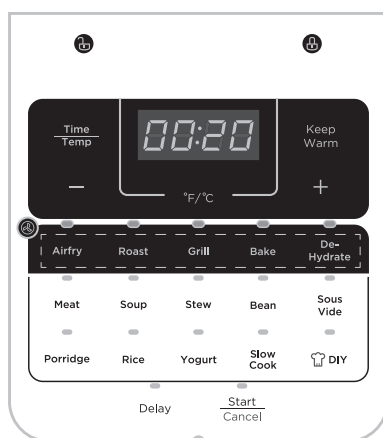
STEP 2



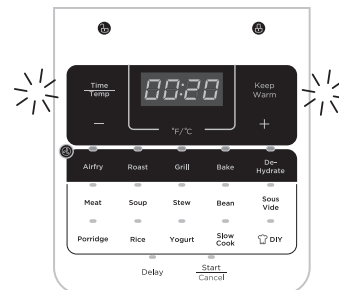
1. Coloque la tapa de la freidora de aire en la base de la cocina alineando las aletas de la tapa e insertándolas en los mangos de la base. Suena un tintineo cuando la tapa se coloca correctamente y la pantalla indica ":-:-".



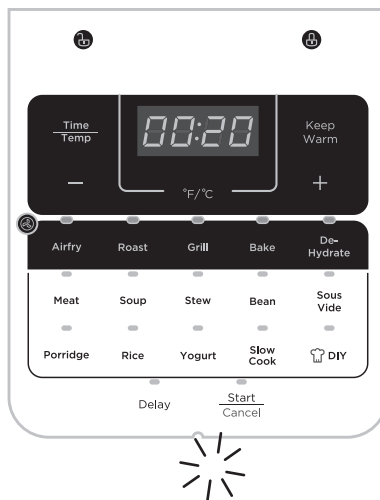
2. Seleccione un programa inteligente: Airfry, Grill, Bake, Roast o Deshydrate.



3. Use las teclas +/- para ajustar el tiempo y la temperatura. Nota: La cocina guarda las personalizaciones hechas al tiempo o temperatura de cocción, presione Inicio.



4. Al seleccionar el programa inteligente y configurar el tiempo y la temperatura. Presione la tecla de inicio / cancelación, la pantalla cambiará al tiempo establecido y a la cuenta regresiva



Programación Inteligente:

Programa inteligente	Duración	Tiempo Default	Temp	Rango de Temp	Mantener caliente	Notas
Freidora	00:01 – 01:00	0:15	204°C/400°F	82-204°C / 180-400°F	No	Tapa de Freidora de Aire
Rostizado	00:01-01:30	0:50	193°C/380°F	82-204°C / 180-400°F	NO	Tapa de Freidora de Aire
Grillado	00:01-01:00	0:09	204°C/400°F	82-204°C / 180-400°F	NO	Tapa de Freidora de Aire
Horneado	00:01-01:00	0:20	204°C/400°F	82-204°C / 180-400°F	NO	Tapa de Freidora de Aire
Deshidratado	01:00-24:30	10:00	52°C/125°F	32°-74°C/90°-195°F	NO	Tapa de Freidora de Aire
Carnes	00:15-00:40	0:20	N/A	N/A	SÍ	Tapa de cocimiento a presión
Sopa	00:15-00:50	0:30	N/A	N/A	SÍ	Tapa de cocimiento a presión

Programa inteligente	Duración	Tiempo Default	Temp	Rango de Temp	Mantener caliente	Notas
Estofado	00:25-01:00	0:35	N/A	N/A	SÍ	Tapa de cocimiento a presión
Frijoles	00:25-01:00	0:40	N/A	N/A	SÍ	Tapa de cocimiento a presión
Sous Vide	00:30-99:30	3:00			NO	Tapa de cocimiento a presión.
Avena	00:15-00:40	0:25	N/A	N/A	SÍ	Tapa de cocimiento a presión
Arroz	N/A	N/A	N/A	N/A	SÍ	Tapa de cocimiento a presión
Yogurt	6:00-10:00	8:00	N/A	N/A	NO	Tapa de cocimiento a presión o tapa de vidrio.
Cocimiento lento	02:00-10:00	4:00	N/A	N/A	SÍ	Tapa de cocimiento a presión o tapa de vidrio. Funciona como una olla de cocimiento lento tradicional. Asegure el botón de ventilado.
Hágalo usted mismo (DIY)	00:00-01:30	0:30	N/A	N/A	SÍ	Tapa de cocimiento a presión .

Recetas de Freidora de Aire

Comida	Función	Temperatura	Tiempo
Papas Fritas (250g)	Freidora de Aire	204°C (400°F)	12min
Ala de pollo	Freidora de Aire	204°C (400°F)	15min
Muslo	Freidora de Aire	204°C (400°F)	22min
1Kg pollo entero	Rostizado	193°C (380°F)	50min
Camote	Rostizado	193°C (380°F)	45min
Camarones (300g)	Grillado	204°C (400°F)	9min
Queque de Taza	Horneado	204°C (400°F)	20min
Filete de carne cocinado en Freidora de Aire (5mm)	Deshidratado	52°C (125°F)	8H



TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

www.calidadtelstar.com