



ultracomb

Va con vos

ultracomb.com.ar



COCINA

olla eléctrica a presión



PS 4006



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

ANTES DE COMENZAR, LEA LA SIGUIENTE INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD, DESCRIPTA EN ESTE MANUAL Y GUARDE PARA FUTURAS CONSULTAS.

¡ADVERTENCIA! USTED ESTÁ TRABAJANDO CON LÍQUIDOS CALIENTES. DEBE LEER ESTO ANTES DE USAR.

PRECAUCIÓN SUPERFICIE CALIENTE

Este aparato genera calor y escape de vapor durante el uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para prevenir el riesgo de lesiones personales, incendios y daño a la propiedad.

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

No utilice un cable de extensión distinto al provisto con este producto.



INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Cuando utilice un dispositivo eléctrico, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

ADVERTENCIA:

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, incendio o lesiones a las personas:

- 1 Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.
- 2 Utilice este aparato sólo para el uso previsto como se describe en este manual.
- 3 No utilice este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, no está funcionando

correctamente o se ha caído. Si el cable de alimentación se ha dañado, debe ser reemplazado en el servicio técnico autorizado para evitar situaciones de peligro.

4 ADVERTENCIA:

No permitir el uso del dispositivo a niños sin supervisión de un adulto.

5 ADVERTENCIA:

No derramar líquidos o alimentos en todas las partes eléctricas, cables y enchufes.

6 ADVERTENCIA:

Es peligroso que cualquier persona que no esté capacitada haga reparaciones en este dispositivo.

7

Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad.

8

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con la unidad.

9

Nunca deje el producto sin supervisión. Guarde el producto cuando no esté en uso, incluso si está solo por un tiempo breve.

10

Este aparato debe ser autónomo y no se debe mover cuando esté funcionando. Tampoco debe colocarse en un armario cuando esté funcionando.

11

Las temperaturas de las superficies pueden aumentar drásticamente cuando la unidad está funcionando. **¡Tenga mucho cuidado!**

12

Esta unidad no está diseñada para ser operada por medio de un temporizador externo o un control remoto separado.

13

Si sale humo, apague y desenchufe el aparato inmediatamente.

14

Limpieza: No sumerja este aparato en agua. Desenchufe este producto del tomacorriente de pared antes de limpiarlo. No usar limpiadores



líquidos o en aerosol. Utilice un paño ligeramente humedecido para limpiar el cuerpo exterior y séquelo inmediatamente.

- 15 Accesorios:** Utilice sólo los accesorios recomendados por el fabricante. El uso de otros accesorios está prohibido.

- 16 Agua y Humedad.** No utilice este producto cerca de fuentes de agua o humedad (Ej. bañera, bacha de cocina o lavadero, en pisos húmedos o cerca de una piscina).

- 17** Los conductos del regulador de presión que permiten la salida de presión del dispositivo, deben chequearse regularmente para comprobar su buen funcionamiento y asegurarse de que no estén bloqueados/obstruidos.

- 18 Repuestos:** Cuando su electrodoméstico necesite repuestos asegúrese de que su proveedor de servicio utilice repuestos originales homologados por el fabricante o con las mismas características que los repuestos originales. El uso de repuestos no originales o con estas características puede resultar en graves daños como descargas eléctricas y otros peligros.

- 19** Comprobación de seguridad: al finalizar cualquier servicio o reparación de este producto, solicite al técnico de servicio que realice comprobaciones de seguridad para asegurarse de que el producto esté en condiciones de funcionamiento adecuadas.

- 20 Sobrecarga:** No sobrecargue los tomacorrientes de pared, los cables de extensión, ya que esto puede causar un incendio o una descarga eléctrica.

- 21 ADVERTENCIA:** Trate su electrodoméstico con cuidado. Nunca lo golpee, o sacuda.

- 22** Este aparato está diseñado para ser utilizado en ámbitos domésticos o similares.

- 23 ADVERTENCIA:** El mal uso de la olla a presión multifuncional puede crear un riesgo de incendio y causar posibles lesiones.



CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Para utilizar este aparato de forma segura, evitar accidentes o el mal funcionamiento del producto y disfrutar de todos sus beneficios, asegúrese de comprender y seguir todas las instrucciones cuidadosamente y de prestar atención a todas las advertencias y precauciones.

- 1** Inserte el cable en el enchufe específico para olla a presión eléctrica. Antes de conectar a la red eléctrica, asegúrese de que el voltaje de la red sea el mismo que el voltaje de la olla a presión.
- 2 ADVERTENCIA:** Para evitar quemaduras, asegúrese de mantener la Olla a Presión eléctrica fuera del alcance de niños.
- 3** Asegúrese de que la olla a presión eléctrica esté correctamente apagada cuando haya terminado de cocinar y desconecte el aparato de la toma de corriente.
- 4** Asegúrese de que la olla a presión eléctrica esté apoyada sobre una superficie horizontal sólida.
- 5** No coloque nada sobre la válvula limitadora de presión y nunca utilice piezas que no se suministran con su olla a presión.
- 6** Cuide el interior de la Olla a Presión. Utilice únicamente cucharas de madera o de plástico para retirar los alimentos.
- 7** El tiempo de conservación de "mantener caliente" no debe exceder las 6 horas, para no estropear la comida cocida.
- 8 ADVERTENCIA:** Si durante el proceso de cocción, la olla a presión eléctrica despidiera excesiva cantidad de humo o vapor, o la válvula de control de presión no está funcionando correctamente, desconecte el aparato de la electricidad, déjelo enfriar completamente y llévelo inmediatamente a su servicio técnico autorizado antes de volverlo a usar.
- 9** Cuando desplace el dispositivo de un lugar a



otro, asegúrese de agarrarlo de la manija del cuerpo de la olla y no de la manija de la tapa.

10 ADVERTENCIA: Cuando la válvula flotadora aún continúe bajando, no abra todavía la olla.

11 ADVERTENCIA. PELIGRO DE QUEMADURAS. Cuando la olla a presión eléctrica esté funcionando o haya finalizado la cocción, el cuerpo de acero todavía se encuentra caliente o puede tener calor residual. **¡No toque las partes de acero!**



PRECAUCIONES ESPECIALES

1 Nunca intente desarmar o reparar este producto usted mismo.

2 No utilice este aparato con un temporizador externo.

3 Nunca sumerja la olla a presión eléctrica en agua.

4 No coloque la olla interior sobre la hornalla para calentar directamente.

5 No exponga este producto a altas temperaturas.

6 No coloque la olla a presión eléctrica sobre una estufa, u otras fuentes de calor.

7 No levante ni mueva la olla a presión eléctrica cuando esté en uso.

8 Si la olla interior está deformada de alguna manera, no la use.
Lleve su olla a presión a un centro de servicio autorizado.

9 Nunca use accesorios o componentes producidos por otros fabricantes o no suministrados con su olla a presión eléctrica ya que hacerlo anulará su garantía.

10 Si el anillo de sellado está dañado, solicite a un centro de servicio autorizado que lo reemplace por una pieza original.

11 Nunca use la fuerza para abrir la tapa y no abra cuando la válvula de flotador aún ESTÁ bajando.
Fig. 1

12 Nunca cubra la tapa o las aberturas con un paño de cocina u otro objeto.

13 ADVERTENCIA: ¡Peligro de quemaduras!
Cuando la válvula de escape esté funcionando, asegúrese de mantener las manos y la cara bien alejadas de la olla a presión y asegúrese de no tocar la tapa.



PRECAUCIÓN SUPERFICIE CALIENTE.



Este aparato genera calor y escape de vapor durante el uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para prevenir el riesgo de lesiones personales, incendios y daño a la propiedad.



DATOS TÉCNICOS

Modelo: PS-4006 - **Características:** 220-240V ~ 50/60Hz - 1200W - **Capacidad:** 6L

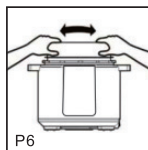
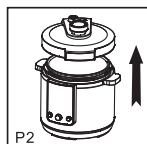
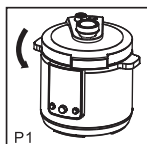
DESCRIPCION DE LAS PARTES

1. Cuerpo
2. Tapa
3. Olla extraíble antiadherente
4. Copa de condensación
5. Taza medidora
6. Cable de alimentación
7. Cuchara de plástico
8. Placa para vapor





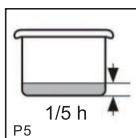
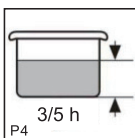
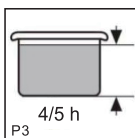
- 1. Abrir la tapa:** sostén la manija de la tapa con la mano y gira la cubierta en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el límite; la tapa no puede seguir girando. Luego, levanta suavemente la tapa (como se muestra en **P1 y P2**).



- 2. Saca la olla interior y coloca la comida y el agua en la olla.**

NOTA:

- Para completar la olla interna con líquido, sigue las instrucciones de referencia para la cantidad de agua en la olla. Por ejemplo, si vas a hervir 2 tazas, añade agua hasta la marca de 2 en la escala. Puedes ajustar la cantidad de agua según la calidad y el gusto personal.
- La comida y el agua no deben superar el 4/5 de la altura de la olla para evitar que se desborde durante la cocción. Además, no deben exceder el 3/5 de la altura de la olla interior ni ser menos del 1/5 de su altura (como se muestra en **P3, P4 y P5**).



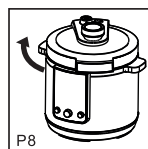
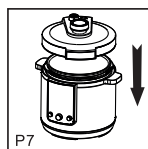
- 3. Introducción de la olla interior en la olla exterior:**

Coloca la olla interior dentro de la olla exterior y limpia la superficie de la placa caliente antes de hacerlo. Asegúrate de que tanto la olla exterior como la superficie de la placa caliente estén libres de impurezas. Luego, gira la olla alrededor para que la olla interior y la placa caliente entren en contacto correctamente (como se muestra en **P6**).

- 4. Colocación de la tapa:** Sujeta la manija de la tapa con la mano y mantén presionada la dirección de apertura hacia afuera. Gira la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj para que encaje en su posición y escucha el "clic" al cerrarse (como se muestra en **P7 y P8**).

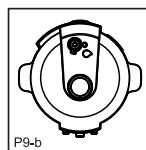
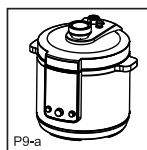
NOTAS:

- Antes de usar la tapa, verifica que el anillo de sellado y la placa de aislamiento estén en su lugar.
- Verifica y coloca la placa de aluminio en la parte interna de la tapa con las manos.



- 5. Colocación de la válvula limitadora de presión:**

- Gira la válvula limitadora de presión a la posición de "sellado", como se muestra en las figuras **P9-a y P9-b**.
- Verifica si la válvula flotante está en posición descendente (si no se ha calentado previamente, la válvula flotante debería estar en esta posición).



- 6. Selección de la función de cocción:**

- Elige la función de cocción según tus necesidades.
- La luz indicadora correspondiente a la función seleccionada se encenderá (por ejemplo, si eliges



"Cocción lenta", la luz indicadora de "Cocción lenta" se activará).

- La pantalla digital mostrará el tiempo de cocción restante mientras la olla a presión está en funcionamiento.

7. Proceso de cocción:

- Durante la cocción, la olla a presión se calentará y la luz indicadora de calentamiento estará encendida.
- Cuando la presión en la olla alcance el nivel establecido, la pantalla digital mostrará el tiempo de retención y la olla entrará en modo de conservación del calor.

NOTAS:



- Si la temperatura de la olla es demasiado alta, la luz de conservación del calor parpadeará. Cuando la olla alcance la temperatura normal de conservación del calor, la luz permanecerá encendida.
- Después del período de conservación del calor, si no necesitas mantener el calor, puedes desconectar el enchufe de alimentación. Por razones de seguridad, la olla a presión se mantendrá en modo de conservación del calor durante 12 horas seguidas. Si no realizas ninguna acción, entrará automáticamente en modo de espera.

NOTAS:

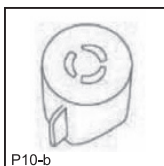
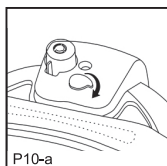


- Si estás cocinando líquidos (como leche o sopa) y la luz led de conservación del calor está encendida, no abras la válvula de presión de inmediato. Deja que la olla se enfríe naturalmente antes de abrir la válvula flotante para evitar que el líquido salga con presión a través de las tuberías de escape.
- Antes de abrir la olla, desconecta el enchufe de alimentación y sigue el procedimiento mencionado anteriormente para abrir la tapa y acceder a los alimentos (como se muestra en las **figuras P1 y P2**).



8. Apertura para acceder a los alimentos:

- Tira de la válvula limitadora de presión hacia la posición de "ventilación" para liberar la presión. Espera hasta que la válvula flotante baje (como se muestra en las figuras **P10-a y P10-b**).





INICIO DIFERIDO / RETARDO DE INICIO DE COCCIÓN

Este ajuste te permite comenzar a cocinar alimentos hasta 24 horas después en incrementos de media hora.

NOTA:

Los alimentos perecederos, como carnes, aves, pescado, queso y productos lácteos, no deben dejarse a temperatura ambiente durante más de dos horas, ni más de una hora cuando la temperatura ambiente supere los 32 °C. Asegúrate de configurar el temporizador de retraso a no más de 2 horas.



Mientras estás en modo de ESPERA, presiona el botón AJUSTE PREESTABLECIDO para retrasar la hora de inicio de la función de cocción. Cada vez que presionas, aumentas el tiempo de retraso en 30 minutos, desde 30 minutos hasta 24 horas.

1. Por ejemplo, si deseas que la olla a presión cocine arroz en 1,5 horas, presiona el botón AJUSTE PREESTABLECIDO y ajusta el tiempo a 01:30.
2. Ahora selecciona tu programa preferido con un solo toque. El indicador del botón de configuración con un solo toque se iluminará y la pantalla mostrará "P12".
3. Presiona el botón INICIO para confirmar tus selecciones. La pantalla mostrará ahora 01:30 como se requiere y comenzará la cuenta regresiva mientras está en modo de ESPERA. El ciclo de cocción comenzará 1,5 horas después.



FUNCIÓN "COCCIÓN MÚLTIPLE"

La función "Cocción Múltiple" se utiliza de la siguiente manera:

1. Inicio del programa "Cocción Múltiple":

- Al encenderlo, el programa "Cocción Múltiple" se

inicia automáticamente.

- En este caso, verás en la pantalla los indicadores del programa "Cocción Múltiple", el indicador de temperatura y el display numérico, donde podrás ver la temperatura de inicio del programa.
- Utiliza los botones "+" y "-" para ajustar la temperatura según tus preferencias.

2. Configuración de la temperatura y el tiempo:

- Una vez establecida la temperatura, vuelve a seleccionar "Cocción Múltiple".
- Luego podrás configurar el tiempo de cocción.
- Los siguientes indicadores se activarán: programa Cocción Múltiple "", indicador de reloj y display numérico con el tiempo básico.
- Utiliza los botones "+" y "-" para ajustar el tiempo según tus necesidades.



MANTENER CALIENTE/CANCELAR

La función "Mantener Caliente/Cancelar" se utiliza de la siguiente manera:

1. Modo de espera (Standby):

- Cuando la olla a presión está en modo de espera (la pantalla muestra "0000"), presiona el botón "Mantener Caliente/Cancelar" para activar la función de mantener caliente.
- Puedes usar los botones "+" y "-" para ajustar el tiempo de mantenimiento en caliente desde 10 minutos hasta 99 horas y 50 minutos.

2. Modo de trabajo o ajuste:

- Si la olla está en funcionamiento o en modo de ajuste, presiona el botón "Mantener Caliente/Cancelar" para cancelar todas las funciones y volver al modo de espera.
- Cuando la olla a presión está en modo de espera, presionar este botón activa automáticamente la función de mantener caliente.

La función "Menú" se utiliza para elegir el programa de cocción necesario. Al presionar el botón, se emite



una señal sonora breve y los indicadores de cada programa de cocción en la pantalla comienzan a encenderse uno tras otro. La pantalla muestra el tiempo de cocción del programa actual y cambia con cada pulsación. Todos los programas están disponibles en un ciclo continuo.

Para ajustar la presión y el tiempo de cocción: Modo de espera (STANDBY):

Mientras estás en modo de espera, selecciona el programa preestablecido que prefieras. La pantalla mostrará la cantidad de tiempo de cocción relevante para cada configuración.

Ajuste del tiempo de cocción:

Gira la perilla para ajustar la cantidad de tiempo de cocción que necesitas. Cada giro de la perilla aumentará la cantidad de tiempo de cocción.

Selección de la presión:

Ahora, presiona la función de PRESIÓN para seleccionar la presión deseada: BAJA, MEDIA o ALTA.

Finalización de las selecciones:

Presiona la función de INICIO (START) para confirmar tus ajustes.

FUNCIÓN COCCIÓN

Utilizando la función cocción.

Instrucciones para ajustar la presión y el tiempo de cocción:

1. Modo de espera (STANDBY):

- Mientras estás en modo de espera, selecciona el programa preestablecido que prefieras.
- La pantalla mostrará la cantidad de tiempo de cocción relevante para cada configuración.

2. Ajuste del tiempo de cocción:

- Gira la perilla para ajustar la cantidad de tiempo de cocción que necesitas.

- Cada giro de la perilla aumentará o disminuirá el tiempo de cocción según la dirección (izquierda para reducir, derecha para aumentar).

3. Selección de la presión:

- Presiona el botón de PRESIÓN para elegir la presión deseada: BAJA, MEDIA o ALTA.
- La luz indicadora de la presión seleccionada se encenderá.

4. Configuración del tiempo de inicio diferido:

- Presiona el botón de AJUSTE PREESTABLECIDO y gira la perilla de TIEMPO para establecer el tiempo de inicio diferido.

5. Finalización de las selecciones:

- Presiona el botón de INICIO (START) para confirmar tus ajustes.
- Puedes seleccionar los programas 2, 3 o 4 (o cualquier combinación de ellos) según tus necesidades.



FUNCIONES PRE PROGRAMADAS

Información sobre las funciones pre programadas de la olla a presión y sus ajustes:

1. Cocción múltiple:

- Tiempo de cocción predeterminado: 10, 30 o 60 minutos.
- Rango ajustable de tiempo de cocción: 1 minuto a 24 horas.
- Rango de ajuste de temperatura: 40-170 °C en incrementos de 1 °C.
- Ajuste de presión: No aplicable.
- Ajuste de tiempo o temperatura: Ambos.

2. Cocción lenta:

- Tiempo de cocción predeterminado: 1, 2 o 3 horas.
- Rango ajustable de tiempo de cocción: 1 minuto a 24 horas.
- Rango de ajuste de temperatura: 40-170 °C en incrementos de 1 °C.



- Ajuste de presión: No aplicable.
- Ajuste de tiempo o temperatura: Ambos.

3. Freír:

- Tiempo de cocción predeterminado: 5, 10 o 20 minutos.
- Rango ajustable de temperatura: 40-170 °C en incrementos de 1 °C.
- Ajuste de presión: No aplicable.
- Ajuste de tiempo o temperatura: Ambos.

4. Saltear:

- Tiempo de cocción predeterminado: 20, 30 o 40 minutos.
- Rango ajustable de tiempo de cocción: 1 minuto a 60 minutos.
- Rango de ajuste de temperatura: 40-170 °C en incrementos de 1 °C.
- Ajuste de presión: No aplicable.
- Ajuste de tiempo o temperatura: Ambos.

5. Hornear:

- Tiempo de cocción predeterminado: 20, 25 o 45 min.
- Rango ajustable de tiempo de cocción: 1 minuto a 3 horas.
- Rango de ajuste de temperatura: 40-170 °C en incrementos de 1 °C.
- Ajuste de presión: No aplicable.
- Ajuste de tiempo o temperatura: Ambos.

UTILIZANDO SU OLLA A PRESIÓN

Llenando la olla interior

NUNCA coloque alimentos o líquidos directamente en la olla a presión. Siempre use la olla interior desmontable para cocinar los alimentos.

PRECAUCIÓN:

Cuando se usa como olla a presión, siempre use líquido en la olla desmontable interior. El líquido siempre debe llegar hasta la marca MIN.





LISTADO DE PROGRAMAS DE LA OLLA A PRESIÓN

FUNCIÓN PRE AJUSTADA	TIEMPO DE COCCIÓN POR DEFECTO (minutos)			RANGO DE TIEMPO AJUSTABLE	RANGO DE TEMP. AJUSTABLE	PRESIÓN SI/NO	AJUSTE DE TIEMPO O TEMP.
	ALTO	MEDIO	BAJO				
COCCIÓN MÚLTIPLE	10	30	60	1 min - 24h	40 - 70 °C	NO	AMBOS
COCCIÓN LENTA	1h	2h	3h	1 min - 24h	40 - 70 °C	NO	AMBOS
FREIR	5	10	20	1 min - 60 min	40 - 70 °C	NO	AMBOS
SALTEAR	20	30	40	1 min - 60 min	40 - 70 °C	NO	AMBOS
HORNEAR	20	25	45	1 min - 3h	40 - 70 °C	NO	AMBOS
YOGURT	7h	8h	9h	1 min - 12h	FIJO 40 °C	NO	AMBOS
SOPA	15	25	35	1 min - 3h	NO	SI	TIEMPO
CARNE	8	13	20	1 min - 60 min	NO	SI	TIEMPO
GUISO	10	15	25	1 min - 3h	NO	SI	TIEMPO
VAPOR	3	5	10	1 min - 60 min	NO	SI	TIEMPO
ARROZ	10	15	25	1 min - 60 min	NO	SI	TIEMPO
PESCADO	3	5	10	1 min - 60 min	NO	SI	TIEMPO
VEGETALES	5	10	15	1 min - 60 min	NO	SI	TIEMPO
FIDEOS	3	5	10	1 min - 3h	NO	SI	TIEMPO



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

Instrucciones de limpieza & mantenimiento:

1. Desconexión y enfriamiento:

- Siempre desconecta la olla a presión y deja que se enfríe antes de limpiarla.

2. Limpieza del cuerpo exterior:

- Utiliza un paño suave o una esponja húmeda para limpiar el exterior de la olla a presión. No la sumerjas ni rocíes con líquidos.

3. Limpieza del recolector de agua:

- Retira el recolector de agua tirando suavemente hacia abajo.
- Límpialo con agua tibia y jabón. Enjuágalo y sécalo completamente.
- Vuelve a colocar el recolector de agua empujándolo hacia arriba.

4. Limpieza de la olla interior:

- Saca la olla interior extraíble y límpiala con agua tibia y jabón.
- Utiliza una esponja o paño suave para limpiar la olla. Evita usar estropajos abrasivos que puedan dañar el recubrimiento antiadherente.

5. Limpieza de la tapa y sus componentes internos:

- Limpia el interior de la tapa, incluyendo el anillo de sellado, la válvula de seguridad de presión, la cubierta a prueba de obstrucciones, el conducto de ventilación y la válvula flotante, con un paño suave y húmedo.

Instrucciones para limpiar el anillo de sellado de la tapa:

1. Sujeta la cubierta de soporte y tira hacia afuera.
2. Después de limpiarlo, alinea la cubierta de soporte con el eje de soporte central y presiónala hacia abajo.

3. Tras la instalación, verifica si hay una brecha uniforme entre el anillo de sellado de la tapa y el perímetro de la tapa. Asegúrate de que pueda girar libremente antes de usarlo. Ten cuidado de no instalarlo al revés (la cubierta de soporte no debe sobresalir hacia afuera).

Limpiar la cubierta a prueba de obstrucciones:

Tira hacia arriba o hacia los lados para retirarla. Después de limpiarla, presiónala hacia abajo para volver a colocarla.

1. Limpieza de la válvula flotante:

- Mueve la válvula flotante hacia arriba y hacia abajo suavemente con la mano.
- Enjuaga el anillo de sellado de la válvula flotante con agua.

2. Limpieza de la válvula de seguridad de presión (VENT):

- Levanta el cuerpo de la válvula de seguridad de presión y límpialo con agua.
- Usa una aguja o alambre de acero (con un diámetro inferior a 3 mm) para eliminar cualquier depósito que pueda estar atascado en el conducto de ventilación.
- Enjuaga todo con agua.
- Coloca el cuerpo de la válvula de seguridad de presión en su asiento correspondiente. Ten cuidado de no dañar el acabado del conducto de ventilación al eliminar los depósitos.

NOTA:

Hay un mecanismo de liberación en la válvula de ventilación. Levántalo ligeramente al retirarlo. Presiónalo hacia abajo al volver a instalarlo.



Instrucciones para almacenar tus electrodomésticos de manera adecuada:

Asegúrate de que todo esté seco: Antes de



guardarlos, asegúrate de que todas las partes estén completamente secas. La humedad puede provocar moho o daños en los electrodomésticos.

No guardes los electrodomésticos húmedos o sucios:

Nunca almacenes un electrodoméstico mientras esté mojado o sucio. Límpialo antes de guardarlo.

Elige un lugar limpio y seco:

Guarda el electrodoméstico en su caja original o en un lugar limpio y seco. Evita lugares húmedos o con cambios bruscos de temperatura.

No enrolles el cable de alimentación alrededor del electrodoméstico: En lugar de enrollar el cable alrededor del electrodoméstico, guárdalo de forma ordenada para evitar daños al cable y al aparato.





SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La tapa no cierra correctamente:	Compruebe que la tapa interior y el sello de la junta estén correctamente posicionado.
La tapa es difícil de quitar:	La válvula de flotador no ha bajado. Asegúrese de que la presión haya bajado a la normalidad. NUNCA FUERCE LA TAPA PARA ABRIR.
El vapor se libera debajo de la tapa durante la cocción:	Asegúrese de que el sello de la junta esté colocado correctamente y no esté desgastado. Asegúrese de eliminar todos los residuos de alimentos de la junta.
La válvula de flotador no sube:	No hay suficiente comida o líquido en el recipiente interior.
La pantalla muestra: E1, E2, E3 o E4.	Este es un error del sistema. Desenchufe y permita que su olla a presión se enfríe, si corresponde, luego cierre la tapa. E1: Corte en el sensor E2: Cortocircuito del sensor E3: Exceso de temperatura E4: Fallo en el interruptor de señal



EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



El signo de exclamación dentro del triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de instrucciones operativas y de mantenimiento importantes en texto que acompaña este producto.



El relámpago con cabeza de flecha dentro de un triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de "tensiones peligrosas" no aisladas, dentro del producto, que pueden ser de suficiente magnitud como para constituir un riesgo de descarga eléctrica para las personas.



OLLA ELÉCTRICA A PRESIÓN

Modelo: PS-4006

Tensión Nominal: 220-240V ~ 50/60Hz

Consumo: 1200W

Origen: China

.....
DATOS Y ESPECIFICACIONES SUJETOS A
MODIFICACIÓN SIN AVISO PREVIO
.....

IMPORTA, COMERCIALIZA Y GARANTIZA

FIRST RATE S.A.

(C1003ABH) RECONQUISTA 336

PISO 6 OF. 65 - CABA - ARGENTINA

Tel: (54-11) 6379-4100 y 3526-0003



ultracomb

Va con Vos



/ultracomb



/mundoultracomb



/ultracomb