

Manual de Instrucciones

Antes de utilizar el aparato lea cuidadosamente este Manual de Instrucciones.

OLLA MULTIFUNCIÓN

TH - 40PC



Índice

CAPÍTULO 1

Instrucciones de Seguridad Importantes

CAPÍTULO 2

Componentes del Aparato

CAPÍTULO 3

Datos Técnicos:

- Modelo
- Tensión
- Potencia

CAPÍTULO 4

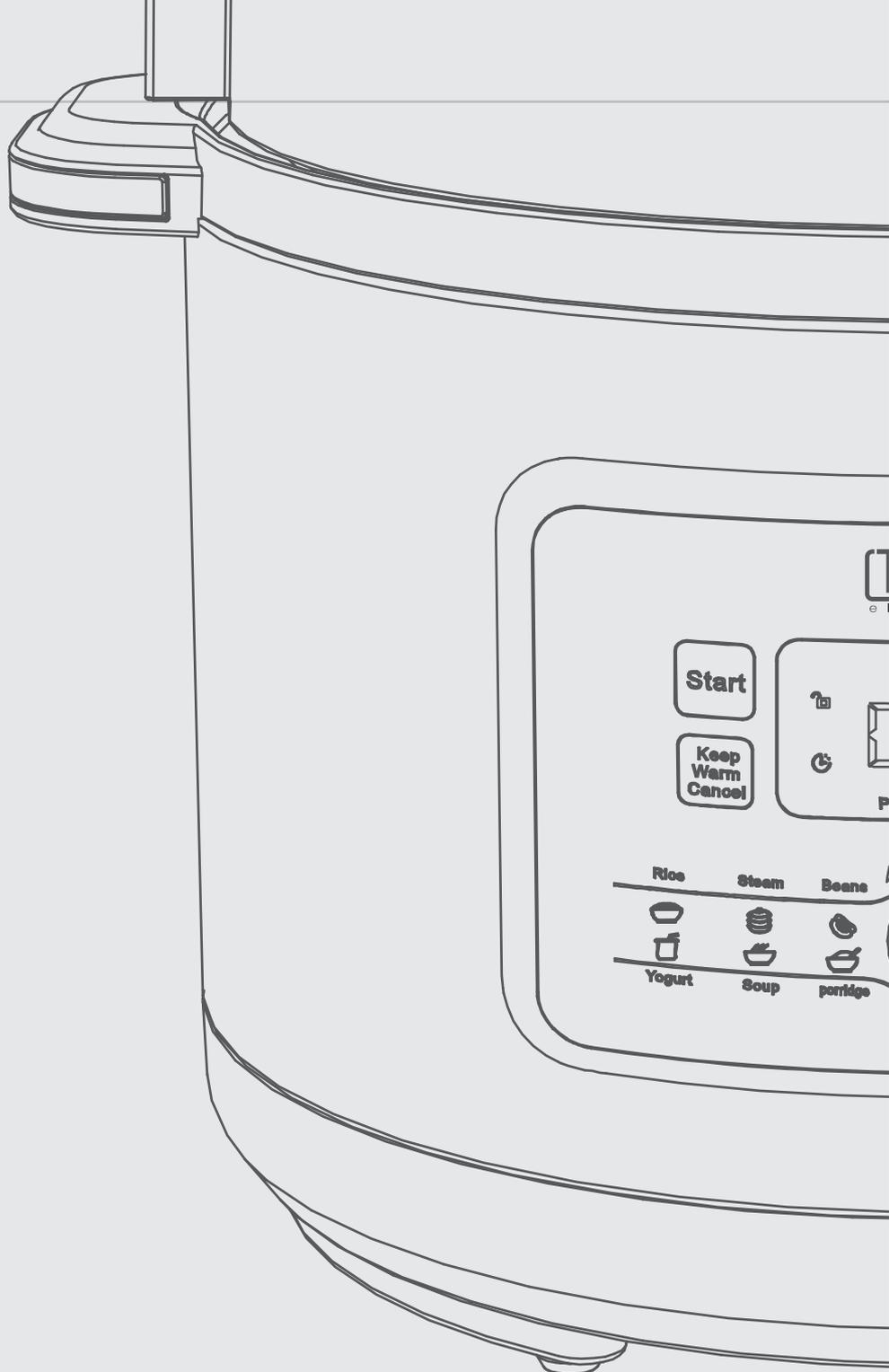
Instrucciones de Funcionamiento

CAPÍTULO 5

Cuidados y limpieza

CAPÍTULO 6

Garantía y condiciones generales



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se manipulan aparatos electrónicos, algunas precauciones de seguridad debe ser tomadas en cuenta, incluidas las siguientes:

- 1.- Lea todas las instrucciones
- 2.- Para protegerse de una posible descarga eléctrica, no sumerja en agua ni otro líquido, el cable, enchufe o cualquier parte del aparato. No toque el aparato con manos o pies mojados o húmedos.
- 3.- No use ningún aparato que tenga el cable o enchufe en mal estado, o si presenta mal funcionamiento, o ha sufrido golpes o daños por algún motivo. Llame a un servicio Técnico Autorizado Thomas para información sobre respuestos, reparaciones o ajustes del aparato.
- 4.- Este aparato no está destinado a aquellas personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén de alguna manera reducidas o no cuenten con la suficiente experiencia o con el conocimiento necesario del producto, a menos que estén supervisadas por una persona competente durante la utilización del mismo.
- 5.- Deberán supervisarse los niños para asegurarse de que no jueguen con este aparato.
- 6.- Este aparato está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como":
 - Áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Casas de campo;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Ambientes tipo cama y desayuno".
- 7.- No sumerja el aparato.
- 8.- No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si cuesta girar la tapa, esto indica que la olla todavía está presurizada-no la fuerce. Cualquier presión en la cocina puede ser peligrosa.
- 9.- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo.
- 10.- Nunca use diluyente o benceno, paños de limpieza con detergentes, cepillos de metal, detergentes abrasivos, blanqueador para la limpieza.

ADVERTENCIA:

- La abertura de llenado no debe abrirse durante el uso.
- Las superficies del elemento calefactor están sujetas a calor residual después de su uso.
- Un mal uso de su olla a presión podría significar un riesgo de lesiones
- Los conductos del regulador de presión que permiten la salida del vapor deben revisarse periódicamente para asegurarse de que no estén obstruidos.
- El recipiente no debe abrirse hasta que la presión haya disminuido lo suficiente
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, nunca sumerja el cuerpo del aparato y/o enchufe del aparato en agua ni otro líquido.

- 11.- Antes de utilizar el aparato verificar que el voltaje de la red doméstica corresponda con la indicada en la placa del producto.
- 12.- Es necesaria la supervisión de un adulto cuando el aparato sea utilizado por menores de edad.
- 13.- Desenchufe el aparato cuando éste no esté utilizado. Déjelo enfriar antes de ponerle o sacarle piezas, antes de limpiarlo o guardarlo, y nunca enrrolle el cable alrededor de éste mientras esté todavía caliente.
- 10.- El uso de accesorios no originales THOMAS no es recomendable y puede causar daños en el aparato e invalidar la garantía.
- 14.- No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes, incluidos los quemadores de cocina.
- 15.- No deje el aparato sin atención mientras lo utiliza.
- 16.- No ponga el aparato sobre o cerca de estufas o el horno.
- 17.- No utilice el aparato para otra función diferente para la cual ha sido creado. El fabricante no se hará responsable de daños que puedan derivar del uso inapropiado, equivocado o poco adecuado del producto.
- 18.- Los elementos del embalaje (bolsas plásticas, espuma de polietileno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños porque son potenciales fuentes de peligro.
- 19.- Nunca guarde el aparato en un lugar donde llegue luz del sol directamente. Guarde la unidad en un lugar fresco y seco a una temperatura promedio entre 0 - 40°C.
- 20.- No coloque el aparato cerca de un quemador de gas o eléctrico, ni de un horno caliente, ni de material inflamable.

OTRAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

ESTE APARATO DEBE SER UTILIZADO PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

PRECAUCIÓN:

Descarga eléctrica: Este producto está compuesto ya sea por un enchufe polarizado (de una hoja) o a tierra, para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. No modifique el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe no calza perfectamente en el tomacorriente, comuníquese con un electricista para que cambie el tomacorriente. El largo del cable usado en este aparato fue especialmente seleccionado para evitar el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable largo. Si un cable más largo es necesario, un cable de extensión certificado puede ser usado. La potencia eléctrica permitida de la extensión debe ser igual o mayor que la potencia eléctrica del aparato. Se debe tener cuidado al poner un cable de extensión, para que éste no quede al alcance de los niños quienes pueden tirarlo y voltear el aparato por accidente.

Para evitar una sobrecarga en el circuito eléctrico, no use el aparato en el mismo circuito eléctrico que otro aparato de alto consumo.

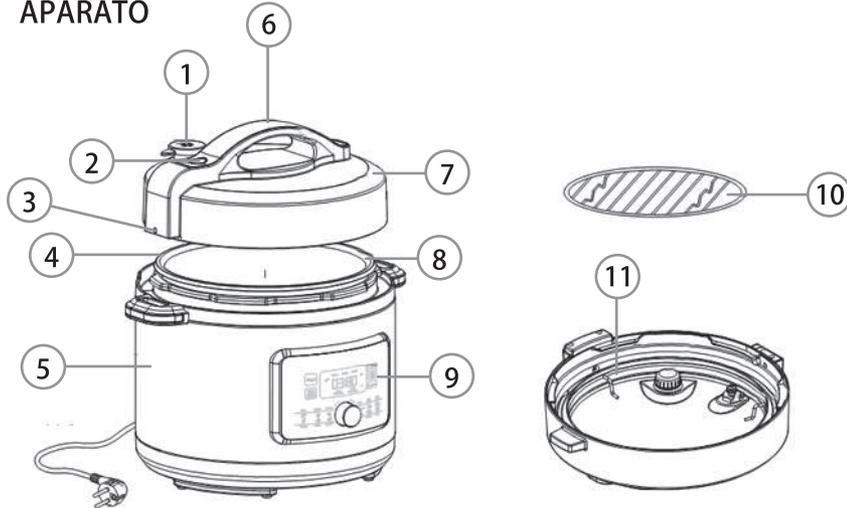
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DATOS TÉCNICOS

Modelo: TH - 40PC
 Tensión: 220 V ~ 50/60 Hz
 Potencia: 900 W
 Capacidad: 5 lts.

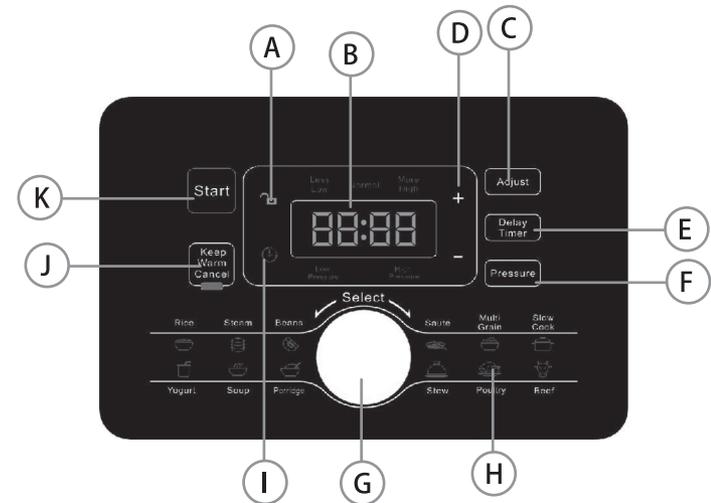
COMPONENTES DEL APARATO

APARATO



- | | |
|---|---|
| 1. Válvula de vapor | seguridad |
| 2. Válvula de seguridad de presión | 8. Recipiente interior removible y anti-adherente |
| 3. Sistema de seguridad bloqueo de tapa | 9. Panel de control Digital Multi-Función |
| 4. Colector de agua | 10. Rejilla |
| 5. Cuerpo de acero | 11. Anillo de sellado de la tapa |
| 6. Mango de tapa | *AutoShutOff (Sistema de Apagado Automático) |
| 7. Tapa de acero recubierta para mayor | |

PANEL DE CONTROL



- | | |
|--------------------------------------|---|
| A. Luz de advertencia de tapa | H. Iconos de 12 programas |
| B. Timer digital | I. Icono del temporizador |
| C. Botón para ajustar temperatura | J. Botón Mantener caliente (KeepWarmFunction, mantiene caliente hasta por 4 horas) o Cancelar |
| D. Botones de ajuste de tiempo + y - | K. Botón encender (ON) |
| E. Botón temporizador | |
| F. Botón para ajustar presión | |
| G. Selector de programas | |

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

PRECAUCIONES

1. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
2. Se debe tener extrema precaución al mover una olla a presión que contenga líquidos calientes.
3. Este aparato se cocina bajo presión. El uso inadecuado puede causar lesiones por quemaduras. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de operar.
4. No llene el aparato más de 2/3 por completo. Cuando cocine alimentos que

se expanden durante la cocción, como arroz o vegetales secos, no llene más de ½ capacidad. El llenado excesivo puede causar obstrucción y el desarrollo del exceso de presión.

5. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, tales como puré de manzana, arándanos, cebada, avena u otros cereales, guisantes, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis pueden espumar, salpicar y/o obstruir la liberación de presión. Estos alimentos no deben cocinarse bajo presión en este aparato.

6. Siempre verifique que las válvulas no estén obstruidas antes de usarlas.

7. No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si cuesta girar la tapa, esto indica que la olla todavía está presurizada - no la fuerce. Cualquier presión en la cocina puede ser peligrosa.

8. No utilice esta olla a presión para freír a presión con aceite. No coloque demasiado aceite (más de 20 ml) en la olla interna.

9. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar las piezas y antes de limpiar el aparato.

10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.

11. No agregue ninguna carga pesada sobre la válvula de vapor.

12. Mantener alejadas las manos y la cara cuando la válvula de vapor /esté desinflando. No toque el cuerpo del aparato cuando esté cocinando.

13. Utilice utensilios de plástico en la olla interna antiadherente. La olla interior no se puede calentar con otros utensilios de cocina dentro de ella. No bloquee la cubierta con un paño de cocina.

NOTA: El primer uso puede provocar cierto olor a quemado debido a restos de aceite o residuos de la construcción que puedan disolverse en esta primera vez. Esto es normal y debería dejar de pasar luego de unos cuantos usos.

FUNCIONES Y PANEL DE CONTROL

Funcionamiento	Presión	Tª de Cocción	Tiempo de cocción	Temporizador
Arroz	Sí Low /High	N / A	Predeterminado 12 minutos, no se puede ajustar	Sí
Vapor	Sí Low /High	N / A	Predeterminado: 10 minutos. Puede ajustar de 3 minutos a 1 hora	Sí
Vegetales	Sí Low /High	N / A	Predeterminado: 20 minutos. Puede ajustar de 5 minutos a 2 horas	Sí
Sofreír/Dorar	N / A	Sí Low / Medium /High	Valor predeterminado: 30 minutos. Se puede ajustar de 5 a 30 minutos	N / A
Multi Grano	Sí Low /High	N / A	Predeterminado: 30 minutos. Puede ajustar de 15 minutos a 2 horas	Sí
Cocción lenta	N / A	Sí Low / Medium /High	Para modo alto: Por defecto: 4 horas. Se puede ajustar de 4 a 12 horas Para modo medio: Predeterminado: 8 horas. Puede ajustar de 8 a 16 horas Para modo bajo: Predeterminado: 10 horas. Puede ajustar de 10 a 24 horas	Sí

Funcionamiento	Presión	Tª de Cocción	Tiempo de cocción	Temporizador
Yogurt	N / A	N / A	Predeterminado: 8 horas. Se puede ajustar de 6 a 12 horas	N / A
Sopa	Sí Low /High	N / A	Predeterminado: 30 minutos. Se puede ajustar de 5 minutos a 2 horas	Sí
Porridge	Sí Low /High	N / A	Por defecto: 20 minutos. Puede ajustar de 10 minutos a 2 horas	Sí
Estofado	Sí Low /High	N / A	Predeterminado: 35 minutos. Puede ajustar de 15 minutos a 2 horas	Sí
Aves	Sí Low /High	N / A	Por defecto: 15 minutos. Puede ajustar de 15 minutos a 2 horas	Sí
Carnes	Sí Low /High	N / A	Por defecto: 30 minutos. Puede ajustar de 10 minutos a 2 horas	Sí

INSTRUCCIONES DE USO

FUNCIONAMIENTO DEL PANEL DE CONTROL

IMPORTANTE: Gire la válvula de vapor a la posición OPEN () antes de comenzar a cocinar en todas las funciones que no se usan con presión y lo mismo pero gire la posición SEAL () antes de comenzar a cocinar en todas las funciones que usan con presión.

1. Conecte el aparato a la corriente eléctrica, se oirá un pitido. El timer de programación se mostrará de la siguiente manera “- - - -” (modo de espera).
2. Desplace el selector de programas para seleccionar entre los 12 programas que presenta esta olla. El ícono del programa seleccionado parpadeará. También mostrará

la presión, la temperatura y el tiempo de cocción predeterminado.

3. Para modificar el tiempo de cocción predeterminado, presione los botones de ajuste + y -, el tiempo se podrá ajustar según el rango que permite cada programa. Para ajustar la temperatura predeterminada (si el programa seleccionado lo permite, ver tabla Funciones y Panel de Control) presione el botón para ajustar temperatura, le va a dar 3 opciones, temperatura baja (LOW), temperatura media (MEDIUM) o temperatura alta (HIGH). Para modificar la presión predeterminada (si el programa seleccionado lo permite, ver tabla Funciones y Panel de Control), presione el botón para ajustar presión, le va a dar 2 opciones, presión baja (LOW) o presión alta (HIGH).

4. Si desea utilizar la función para pre-programar, presione el botón temporizador para ajustar la hora en que desea que su Olla comience a funcionar. Tome en cuenta que el botón temporizador permite programarlo hasta por 12 horas, con intervalos de 15 minutos. La pantalla le mostrará la suma del tiempo seleccionado y el tiempo de cocción sobre presión. Por ejemplo: si la función seleccionada es para cocinar pollo al nivel de cocción más bajo (el cual tiene un tiempo de cocción con presión de 12 minutos) y el tiempo programado es de 1 hora, la pantalla va a mostrar 1:12.

Si se arrepiente de utilizar el temporizador debe volver a presionar el botón temporizador. A continuación, el aparato volverá al paso 3.

5. Cuando tenga listos los ajustes, presione el botón encender (ON) para que el aparato comience su funcionamiento.

NOTAS

- Algunos de los programas no pueden utilizar temporizador, vea la tabla “FUNCIONES Y PANEL DE CONTROL”.
- Si se utiliza el temporizador, el ícono del temporizador de retardo se encenderá, el ícono del programa seleccionado parpadeará, hasta que termine el tiempo determinado para el funcionamiento el temporizador. Cuando el tiempo llega a 0, el aparato comenzará a funcionar, el ícono del temporizador de retardo se apagará y la el ícono del programa seleccionado permanecerá encendido.
- Si no se utiliza un temporizador, el ícono del programa seleccionado se encenderá y el aparato comenzará con la cocción de inmediato.

6. Mientras el aparato se encuentra en funcionamiento, puede detener el proceso presionando el botón Mantener caliente (KeepWarmFunction, mantiene caliente hasta por 4 horas) o Cancelar, quedando así la olla en modo de espera.

IMPORTANTE: El tiempo de precalentamiento varía según el tamaño, la cantidad, el peso y la temperatura de los alimentos.

PARA COCCIÓN A PRESIÓN

IMPORTANTE: Gire la válvula de vapor a la posición OPEN () antes de comenzar a cocinar en todas las funciones que no se usan con presión y lo mismo pero gire la posición SEAL () antes de comenzar a cocinar en todas las funciones que usan con presión.

1. Sujete firmemente la tapa por el mango, gire a la posición ABIERTA y levántela.
2. Ponga la comida y el agua en el recipiente interior de la olla. Nota: El volumen de los alimentos no puede exceder 2/3 de la altura del recipiente interior; alimentos que se expanden durante la cocción no pueden exceder 1/2 de altura del recipiente interior. No lave los alimentos en el recipiente interior, evite dañarlo.
3. Siempre limpie la parte inferior del recipiente interior y la placa de calefacción antes de poner del recipiente interior en el cuerpo del aparato. Asegúrese de que no haya materia extraña en el interior.

NOTA

Nunca haga funcionar el aparato vacío. No cocine alimentos más allá del nivel mínimo. Si hay menos comida en el interior, la presión subirá demasiado rápido durante la cocción, la presión puede llegar más allá del ajuste normal causando salida de vapor desde la válvula de seguridad de presión.

4. Cubra la tapa en posición ABIERTA y luego gírela a la posición LOCK.

NOTA

Si la tapa no se cierra correctamente, el aparato no puede comenzar a cocinar.

5. Compruebe y gire la válvula de vapor a la posición SEAL () y compruebe si la válvula de vapor ha caído.

NOTA

En el proceso de cocción, si la válvula de vapor no se coloca correctamente, el vapor dentro escapará. Por favor coloque la válvula de vapor en la posición SEAL, de lo contrario la olla a presión no puede funcionar normalmente.

6. Conecte el aparato a la corriente, seleccione el programa que desea utilizar, ajuste la presión y el tiempo de cocción. Ajuste el temporizador si es necesario.
7. Presione el botón encender (ON) para iniciar el funcionamiento de la olla.
8. Una vez iniciada la cocción, aparecerá "HEAT" en el panel de control para representar el precalentamiento. La presión del aire se generará después de que la olla de cocción caliente hasta la ebullición. A continuación, la válvula de vapor se eleva y bloquea la tapa. La tapa no puede abrirse en este momento. POR FAVOR NO ABRA LA TAPA CON FUERZA.
9. Cuando la presión llega a la deseada, el panel de control mostrará el tiempo de cocción en cuenta regresiva. Cuando el tiempo de cocción llegue a 0, finaliza la cocción y se escuchará un pitido.
10. El aparato automáticamente se mantendrá en KeepWarmFunction y se encenderá el ícono correspondiente a esta función, mientras que el ícono de funcionamiento se apagará.
11. Cuando el tiempo de mantener el calor alcance 4 horas, la unidad se detendrá y volverá al modo de espera.
12. Advertencia y protección:
 - (1) si la tapa está abierta o no se cierra correctamente durante la cocción, parpadeará el ícono luz de advertencia de tapa y se oír un aviso de paro de cocción. Una vez que la tapa se cierre correctamente, el aparato puede reanudar la cocción automáticamente.
 - (2) Si no hay agua o menos agua del mínimo dentro del recipiente interior, la temperatura de la olla será demasiado alta, por lo que, la unidad detendrá la cocción y el panel de control parpadeará y emitirá un aviso sonoro. Para solucionar el problema, presione el botón Mantener caliente / Cancelar para detener la unidad y, a continuación, vuelva a encender la unidad.

(3) Si el aparato no puede presurizarse correctamente después de 60 minutos de cocción, el aparato detendrá su funcionamiento, dejará de cocinar y el panel de control parpadeará y se emitirá un aviso sonoro. Para solucionar el problema, presione el botón Mantener caliente / Cancelar para detener la unidad y, a continuación, vuelva a encender la unidad.

13. Gire la válvula de vapor a la posición OPEN ().



ATENCIÓN
NUNCA PONGA LA MANO DIRECTAMENTE EN LA PARTE SUPERIOR DE LA VÁLVULA DE VAPOR DURANTE LA COCCIÓN. EL VAPOR A PRESIÓN CALIENTE SE ESCAPARÁ DEL AGUJERO SUPERIOR DE LA VÁLVULA.

PARA SOFREÍR/DORAR

IMPORTANTE: Gire la válvula de vapor a la posición OPEN () antes de comenzar a cocinar en todas las funciones que no se usan con presión y lo mismo pero gire la posición SEAL () antes de comenzar a cocinar en todas las funciones que usan con presión.

1. Retire la tapa y coloque el recipiente interior en el cuerpo del aparato. Ponga un poco de aceite de comida en la olla si es necesario.

NOTA
No cierre la tapa durante la cocción.

2. Conecte el aparato a la corriente eléctrica y seleccione la función Sofreír/Dorar. Seleccione el modo de temperatura y el tiempo de cocción.

3. Presione el botón encender para iniciar la cocción. Se encenderá la luz de funcionamiento y mostrará "HEAT" en el panel de control para representar el precalentamiento inicial.

4. Una vez que la temperatura de la olla alcance la determinada, mostrará tiempo de cocción en cuenta regresiva.

5. Ponga la comida en la olla interior y sofríala o dórela.

6. Cuando el tiempo de cocción llegue a 0, el aparato detendrá la cocción, se oirá un pitido, se apagará la luz de funcionamiento y se visualizará "DONE" en el panel de control. Después de 1 minuto, la unidad vuelve al modo de espera.

7. Advertencia y protección: si la tapa está cerrada y la unidad está presurizada durante la cocción, la unidad dejará de cocinar y el panel de control parpadeará y emitirá un sonido acústico. Para solucionar el problema, presione el botón Mantener caliente/Cancelar para detener la unidad y, a continuación, vuelva a encender la unidad.

NOTA

Para cancelar el proceso mientras la olla multifunción se encuentra en funcionamiento, se debe dejar apretado el botón cancelar durante 3 segundos.

PARA COCCIÓN LENTA

IMPORTANTE: Gire la válvula de vapor a la posición OPEN () antes de comenzar a cocinar en todas las funciones que no se usan con presión y lo mismo pero gire la posición SEAL () antes de comenzar a cocinar en todas las funciones que usan con presión.

1. Sujete firmemente la tapa desde el mango, gire a la posición ABIERTA y levántela.

2. Ponga la comida y el agua en el recipiente interior de la olla. Nota: El volumen de los alimentos no puede exceder 2/3 de la altura del recipiente interior; alimentos que se expanden durante la cocción no pueden exceder 1/2 de altura del recipiente interior. No lave los alimentos en el recipiente interior, evite dañarlo. Cierre la tapa.

3. Conecte el aparato a la corriente eléctrica, seleccione el programa de cocción lenta, seleccione el modo de temperatura y el tiempo de cocción. Ajuste el temporizador si es necesario.

4. Presione el botón encender para iniciar el funcionamiento del aparato.

5. Una vez que se haya iniciado la cocción, el ícono de cocción lenta se encenderá. El tiempo de cocción comienza a contar regresivamente.

6. Cuando el tiempo de cocción llegue a 0, se finaliza la cocción y oirá un pitido.

7. El aparato automáticamente se mantendrá en KeepWarmFunction y se encenderá el ícono correspondiente a esta función, mientras que el ícono de funcionamiento se apagará.

8. Cuando el tiempo de mantener el calor alcance 4 horas, la unidad se detendrá y volverá al modo de espera.

PARA HACER YOGURT

IMPORTANTE: Gire la válvula de vapor a la posición OPEN () antes de comenzar a cocinar en todas las funciones que no se usan con presión y lo mismo pero gire la posición SEAL () antes de comenzar a cocinar en todas las funciones que usan con presión.

1. Sujete firmemente la tapa desde el mango, gire a la posición ABIERTA y levántela.
2. Coloque la leche y la semilla de yogurt en el recipiente interior, mezcle bien. Cierre la tapa.
3. Conecte el aparato a la corriente eléctrica, seleccione el programa de yogurt, ajuste el tiempo de cocción.
4. Presione el botón encender para iniciar la cocción, el ícono del programa yogurt se encenderá. El tiempo de cocción comienza en cuenta regresiva.
5. Cuando el tiempo de cocción llegue a 0, se finaliza la cocción y oirá un pitido. El ícono de funcionamiento se apagará y el panel de control mostrará "DONE". Después de 1 minuto, el aparato vuelve al modo de espera.

FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

Esta es la forma manual para utilizar la función mantener caliente.

1. Sujete firmemente la tapa desde el mango, gire a la posición ABIERTA y levántela.
2. Coloque la comida en el recipiente interior. Cerrar la tapa.
3. Conecte el aparato a la corriente eléctrica, presione el botón Mantener caliente / Cancelar para seleccionar la función para mantener caliente, el ícono correspondiente permanecerá encendido.

4. Cuando el tiempo de mantener el calor alcance 4 horas, la unidad se detendrá y volverá al modo de espera.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN

- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, nunca sumerja el cuerpo del aparato y/o enchufe del aparato en agua ni otro líquido.
- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo.
- Nunca use diluyente o benceno, paños de limpieza con detergentes, cepillos de metal, detergentes abrasivos, blanqueador para la limpieza.

1. Por favor desenchufe el cable del tomacorriente antes de limpiar el aparato.
2. Retire el recipiente interno y la tapa, luego límpielos con un detergente suave y agua cada vez que termine de utilizar su olla; retire el exceso de humedad con un paño suave seco.
3. Para limpiar la tapa: Asegúrese de retirar la tapa interna para limpiar el aro regulador de presión, el eje de soporte, la cubierta protectora de la válvula de vapor y la base de la válvula de seguridad de presión. También es importante limpiar las asas y la parte superior de la válvula de seguridad de presión que se encuentra ubicada en la parte superior de la tapa.

a. Para limpiar la cubierta protectora de la válvula de vapor:

Retire la cubierta que se encuentra ubicada debajo de la válvula de vapor para limpiarla. Cuando esté limpia presiónela para colocarla en su lugar otra vez (Ver figura 1 y 2).

b. Para limpiar la válvula de seguridad de presión:

Desde la parte interna de la tapa, mueva suavemente la base de la válvula de seguridad hacia arriba y hacia abajo como se indica en el diagrama y asegúrese de limpiarlo bien con agua (Ver figura 3).

c. Limpiando la válvula del vapor:

Levántela para retirarla y lávela con agua antes de volverla a colocar en su base. Retire la cubierta protectora que se encuentra en la parte de adentro de la tapa jalándola hacia fuera, límpiela bien con agua y vuélvala a colocar en su lugar empujándola hacia abajo hasta que calce en su sitio.

4. Retire con cuidado el colector de vapor/agua jalándolo hacia atrás. Deseche el agua después de cada uso. Limpie y vuelva a colocar el colector.
5. No limpie la parte interna del cuerpo de la olla con agua.
6. No utilice ninguna esponja dura de material de acero o similar para limpiarla.
7. Limpie después de cada uso.
8. Empaque y guarde su olla de presión en un lugar seco después de limpiarla.
9. La junta hermética puede ser sustituido por los usuarios. Todas las piezas restantes deben ser reemplazadas en un Servicio Técnico Autorizado THOMAS.

FIGURA 1

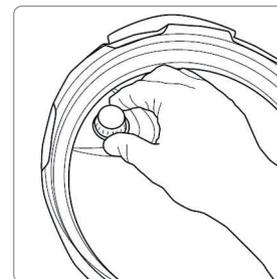
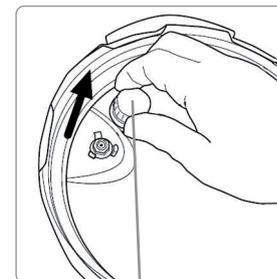
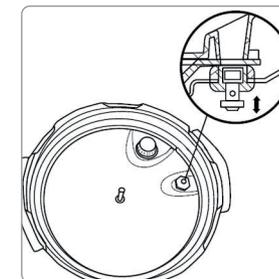


FIGURA 2



Cubierta protectora de la
válvula de vapor

FIGURA 3



Base de la válvula de
seguridad

GARANTÍA Y CONDICIONES GENERALES

Garantía:

Este producto ha sido fabricado, probado e inspeccionado bajo los más altos estándares internacionales de calidad. La garantía de este producto cubre defectos de fabricación y mano de obra. THOMAS garantiza este producto a partir de la fecha de compra, por un período de dos (2) años.

Condiciones generales:

1. Es imprescindible presentar una boleta de compra cuando se solicite la Garantía. Esta Garantía quedará sin efecto en el caso de existir alteraciones, tachaduras o falta de información.
2. La empresa se compromete a reparar o cambiar el producto (por otro igual o similar), así como las piezas o componentes defectuosos del mismo sin cargo alguno hacia el cliente. Los gastos de transporte y envío desde y hacia los Servicios Técnicos Autorizados THOMAS serán cubiertos en su totalidad por el cliente.
3. Estas condiciones de Garantía invalidan cualquier otra garantía que se haya otorgado en origen.

La Garantía de este producto no será válida en los siguientes casos:

1. Por uso incorrecto o incumplimiento de las instrucciones contempladas en este Manual de Instrucciones.
2. Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales (uso comercial o no domiciliario).
3. Desgaste normal de los accesorios, por efecto del uso o mal uso.
4. Desarme, reparación y/o alteración del producto por personas o talleres de servicio no autorizados por THOMAS.
5. Daños causados por agentes naturales, golpes, caídas, traslados, líquidos o polvos, etc.
6. No serán contemplados en Garantía los servicios que se requieran por un golpe eléctrico de energía o por una instalación eléctrica defectuosa de la casa.
7. Aquellos accesorios que sufren desgaste con el uso del producto no están cubiertos por la Garantía.

Las características y funciones de los productos descritas en este manual pueden variar sin previo aviso.

