



# SUPRA

## MANUAL DE INSTRUCCIONES

### OLLA DE PRESIÓN ELÉCTRICA



MODELO: OLLAEX-01

MARCA: SUPRA

Le sugerimos que antes de usar olla de presión eléctrica lea cuidadosamente las instrucciones de este manual, es importante conservar el instructivo en caso de requerirlo para futuras consultas.


Imagen de carácter ilustrativo.

## Contenido

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD .....	3
PARTES PRINCIPALES .....	8
PANEL DE CONTROL .....	8
PREPARACIÓN PARA LA COCCIÓN .....	9
ABRIENDO LA TAPA DE FORMA SEGURA .....	10
LIMPIEZA DE SU OLLA DE MÚLTIPLES FUNCIONES .....	10
MANTENIMIENTO DE OLLA INTERNA ANTIADHERENTE .....	11
ESPECIFICACIONES .....	13
ATENCIÓN AL CLIENTE:.....	14

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD


**“PRECAUCIÓN. EVITE RIESGOS. INSTALE SU APARATO DE ACUERDO CON LAS INDICACIONES DEL INSTRUCTIVO”.**

	<p style="text-align: center;"><b>SÍMBOLO DE ALERTA PARA SEGURIDAD</b></p> <p>Este símbolo es una alerta que lo previene de daños o incluso muerte a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad estarán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y además de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan: Usted puede sufrir heridas o incluso la muerte si no sigue las instrucciones inmediatamente. Todos los mensajes de seguridad, dirán los posibles riesgos, como reducir la posibilidad de sufrir heridas y le mencionarán que es lo que puede suceder si las instrucciones no son seguidas correctamente.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Cuando utilice una olla de múltiples funciones, siempre se deben seguir las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

1. No toque las superficies calientes, utilice las asas.
2. Para evitar el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la olla de presión en 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 haga funcionar la olla presión con un cable dañado o si se ha caído; Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no desarme la olla de presión. Llévela a un personal de servicio calificado para revisarla y repararla.

Un ensamblado incorrecto podría resultar en un riesgo de choque eléctrico al usarse la olla después de desensamblarla.

6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
7. No lo use en exteriores.
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 para el fin previsto.
13. Este aparato es para uso doméstico únicamente.
14.  **Cuidado:** Para reducir el riesgo de un choque eléctrico, cocine solamente en el recipiente de cocción interno incluido.
15. No coloque la unidad 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 en un lugar cerca del agua o fuego o en un lugar expuesto a la luz solar directa o salpicaduras de aceite.

17. Coloque el aparato en un lugar fuera del alcance de los niños.
18. No sumerja la olla de múltiples funciones, cable de alimentación o el enchufe en el agua u otro líquido con el fin de proteger contra el riesgo de descargas eléctricas.
19. No reemplace ninguna pieza dentro de la olla de múltiples funciones usted mismo. Envíela al centro de servicio para su reparación.
20. Antes de cada uso, asegúrese de comprobar el escudo antibloqueo, 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 están libres de cualquier objeto extraño. Asegúrese de que la válvula de liberación de presión está en la posición de Ventilación cerrada.
21. No utilice un cable de extensión con este aparato. Se debe usar un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que el cable sea agarrado por los niños, de enredarse o tropezar con un cable más largo.
22. Algunos alimentos no son adecuados para cocinar en una olla. No intente cocinar ninguno de los siguientes en esta olla, ya que tienden a formar pequeñas burbujas, espuma y chisporrotean y pueden dar lugar a la obstrucción de los dispositivos de liberación de presión:
  - Salsa de manzana
  - Arándanos
  - Ruibarbo
  - Harina de avena/cereales

- Fideos, macarrones, espaguetis o cualquier otro tipo de pasta
  - Guisantes partidos
23. Asegúrese de que utilice la cantidad adecuada de líquido cuando cocine.
  24. No llene la olla por encima de la línea FULL CUP (Llenado máximo) dentro del recipiente interno de cocción con líquidos o alimentos. 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.
  25. No mueva este producto o retire por la fuerza la tapa cuando la olla está en funcionamiento.
  26. No coloque sus manos o cara sobre la válvula de liberación de presión o válvula flotante cuando la olla está en funcionamiento para evitar una quemadura grave.
  27. Después de la cocción, tenga mucho cuidado al retirar la cubierta.  
Quemaduras graves pueden resultar del vapor de agua dentro de la unidad.
  28. Al abrir la tapa después de la cocción, no toque el recipiente de cocción interno o cubra con las manos para evitar quemaduras.
  29. No cubra la válvula de liberación de presión.
  30. Nunca fría o fría a presión en esta olla de múltiples funciones. Es peligroso y puede causar un incendio o daños graves.

31. Este aparato cocina bajo presión. El uso incorrecto puede causar lesiones por quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté bien cerrada antes de operar.
32. **NO ABRA LA OLLA HASTA QUE LA UNIDAD SE HAYA ENFRIADO Y LA PRESIÓN INTERNA SE HAYA LIBERADO.** 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.
33. Asegúrese de que las asas estén ensambladas y sujetadas adecuadamente antes de cada uso. Las asas rajadas o dañadas deben ser reemplazadas.
34. 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.
35. Excepto con el estante de acero inoxidable incluido, nunca use utensilios de metal con este aparato.
36. Diseñado para uso únicamente en un mostrador.
37. Advertencia: La comida derramada puede causar quemaduras serias.  
Mantenga este electrodoméstico 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.
38. Cuando la presión normal de funcionamiento se alcanza, disminuya el calor para que no todo el líquido que produce el vapor se evapore.

## PARTES PRINCIPALES



## PANEL DE CONTROL





## UTILIZACIÓN

BOTÓN	EXPLICACIÓN
KEEP WARM OFF (DESACTIVAR MANTENER CALIENTE)	Presione para desactivar mantener caliente la olla de presión.
PRESSURE TIME SELECTION (PRESELECCION DE TIEMPO)	Presione para seleccionar el tiempo de cocción desde 10 minutos hasta 35 minutos en saltos de 5 en 5 minutos.
FLAVOUR (SABOR)	Se puede elegir entre el sabor ligero, estándar o fuerte.
SOUP (SOPA), CHICKEN (POLLO), BEANS/TENDONS (FRIJOLES/CARNE BLANDA), FISH (PESCADO), RICE (ARROZ), MEAT (CARNE), STEAM (AL VAPOR), CAKE (PASTEL / TARTA)	<p>En el modo de espera, presione para cocinar con lo predeterminado. La luz del indicador se enciende y la pantalla digital muestra "00:00"., la olla comienza automáticamente a cocinar. La pantalla digital comienza la cuenta regresiva tan pronto como la presión de acumulada esté presente. La olla de presión entra en el estado de mantener caliente cuando termina de cocinar.</p> <p>La pantalla muestra la hora de inicio preestablecida. Presione + o - para ajustar el tiempo de retraso y presione el botón <b>PRESSURE TIME SELECTION</b> para cambiar los minutos de cocimiento.</p>

## PREPARACIÓN PARA LA COCCIÓN

1. Desenchufe la olla de presión.
2. Abra la tapa sujetando el asa de la tapa con una mano, después gire la tapa hasta que el marcado de la tapa alinee con la marca "Open" (Abierto) en la carcasa, luego abra la tapa.
3. Compruebe la válvula flotante y la válvula de escape para las obstrucciones y confirme que todas las partes están instaladas correctamente, en especial la junta de goma.
4. Retire la olla interna antiadherente, retire cualquier objeto extraño y gotas de agua desde el exterior del recipiente interior y el interior de la carcasa.
5. Agregue los alimentos y agua en el recipiente interior. La cantidad total de alimentos y agua no debe exceder el nivel FULL (Máximo) indicado en el recipiente interior.

6. Ponga el recipiente interior dentro de la carcasa de la olla y gire el recipiente interior ligeramente a la izquierda y a la derecha para asegurar un buen contacto entre el recipiente interior y la placa de calentamiento.
7. Cierre la tapa sujetando el asa de la tapa con una mano y gire la tapa hasta que la marca de bloqueo alinee con la marca "CLOSE" (Cerrado) en la carcasa.
8. Gire la manija de la válvula de escape al icono de Sellado, indicando que la olla está en condición hermética.
9. Enchufe la olla de presión.
10. Después de cada uso, retire cualquier objeto extraño o materiales de la junta de goma. Mantenga estos artículos limpios para evitar olores.

## ABRIENDO LA TAPA DE FORMA SEGURA

1. Desenchufe la olla de múltiples funciones.
2. Asegúrese de que la presión se ha liberado.
  - Para los alimentos sólidos:

Usted puede girar la válvula de escape a la posición de escape de vapor" hasta que la válvula flotante cae o ponga una toalla mojada en la cubierta para acelerar el enfriamiento hasta que la válvula flotante caiga.

- Para los líquidos:

Deje que la olla de múltiples funciones se enfríe de forma natural, hasta que la válvula flotante descienda por sí sola.

3. Abra la tapa sujetando el asa de la tapa con una mano, después gire la tapa hasta que el marcado de la tapa alinee con la marca "Open" (Abierto) en la carcasa, luego levante y abra la tapa.  
Nota: Al cocinar una pequeña cantidad de alimentos, el recipiente interior puede adherirse a la tapa cuando se abra. En este caso, agite el recipiente interior de forma manual, y retire la cubierta después de que el recipiente interior caiga dentro de la carcasa de la olla.

## LIMPIEZA DE SU OLLA DE MÚLTIPLES FUNCIONES

Después de cada uso, limpie bien su olla de múltiples funciones.

1. Antes de limpiar, desenchufe la olla de múltiples funciones y espere a que se enfríe por completo.
2. Retire la tapa y el recipiente interior y lávelos con un detergente, enjuague con agua fresca y séquelos con un paño suave.

3. Utilizando agua clara, limpie la tapa, incluyendo la junta de goma, el retén de la junta, la válvula de escape, escudo antibloqueo, la válvula de escape y la válvula flotante, luego, séquelos con un trapo limpio. Después de limpiar, instálelas en la tapa correctamente.
4. Limpie la parte exterior de la olla con un paño. No sumerja la olla en agua o lave con agua.

## **MANTENIMIENTO DE OLLA INTERNA ANTIADHERENTE**

Nota: El recipiente interior viene con una superficie lisa y pulida. Después de ser utilizado por un período largo, la superficie perderá su lustre. Esto es normal y no influirá en la función del producto.

### **No vaciar**

- Puede causar un amarillento y manchado del recipiente interno o un fondo distorsionado si está vacío con la unidad encendida durante un tiempo prolongado.

### **No lo use para almacenar alimentos ácidos, alcalinos o conservados durante un período prolongado**

- Aunque el recipiente interior tiene excelente comportamiento anticorrosivo, puede causar cierto grado de corrosión. El tiempo sugerido para mantenerse caliente no deberá exceder de ocho horas.

### **Manténgalo limpio para prolongar la vida útil**

- No lo sumerja en agua durante períodos prolongados.
- Limpie el recipiente interno con jabón, detergente suave o agua tibia para quitar el polvo, aceite y suciedad.

### **No lo raye con utensilios de cocina de acero**

- Ablande los alimentos quemados en el fondo con agua y luego retire.



No trate de reparar su olla de múltiples funciones usted mismo. **Al hacer esto invalida la garantía.**

SI ESTO OCURRE	HAGA ESTO
El cable de alimentación y el enchufe tienden a expandirse, deformarse, decolorarse o se dañan.	Deje de usar la olla de múltiples funciones inmediatamente y envíela a un centro de servicio autorizado para su reparación.
Una parte del cable de alimentación y el enchufe se calientan más de lo normal.	
Cuando se enchufa, hay un sonido inusual o descarga.	
Hay polvo o suciedad en el enchufe o en el tomacorriente.	Elimine el polvo y la suciedad con un cepillo seco.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN PROBABLE
Es difícil cerrar la tapa	La junta de goma no se colocó bien.	Vuelva a colocar la junta de goma.
	La varilla de empuje rojo en la parte superior de la tapa está atascada por la válvula flotante.	Empuje la varilla de empuje suavemente con la mano.
	La válvula flotante está en la posición hacia arriba.	Presione la válvula flotante suavemente con un cuchillo.
	Todavía hay presión en la olla.	Espere a que la presión se libere por completo.
Es difícil abrir la tapa.	La válvula flotante falla a caer después que se	Presione la válvula flotante suavemente con la cuchara de arroz.

	haya liberado el vapor.	
	Hay presión dentro de la olla.	Espere hasta que la presión baje.
La tapa tiene una fuga.	No hay junta de goma.	Instale la junta de goma correctamente.
	Hay restos de comida en la junta de goma.	Limpie la junta de goma.
	Junta de goma gastada.	Reemplace la junta de goma.
	La tapa no está cerrada completamente.	Cierre la tapa nuevamente.
La válvula flotante tiene una fuga.	Hay restos de comida en la junta de la válvula flotante.	Limpie la junta de la válvula flotante.
	La junta de la válvula flotante está gastada.	Reemplace la junta de la válvula flotante.
La válvula flotante no se levantará.	Demasiado o muy poco alimento y agua en la olla.	Ajuste los alimentos y el nivel de agua en la olla.
	La tapa o válvula de escape tienen fugas.	Regrese a una tienda de Best Buy más cercana para su inspección o reparación.

Si el problema persiste después de las comprobaciones anteriores, póngase en contacto con el distribuidor:

## ESPECIFICACIONES

Volumen (capacidad)	6 litros
Encendido	110-120V~ 50-60Hz
Consumo de energía	1000 W



**¡VISITA NUESTRA PAGINA PARA VER MÁS  
PRODUCTOS GENIALES!**

**[www.supra.com.mx](http://www.supra.com.mx)**

**ATENCIÓN AL CLIENTE:**

**IMPORTADO Y COMERCIALIZADO POR:**

**SUPER FLAMA S.A. DE C.V.**

**R.F.C. SFL091005HN8**

**Dirección: Av. Industria # 43, Colonia Industrial San Pablo Xalpa, Tlalnepantla de  
Baz, Estado de México, México C.P. 54170**

**Tel: 01(55) 53-69-75-09 y 01(55) 53-69-75-27**

**[www.superflama.com](http://www.superflama.com)**

**Hecho en China**