



**STAINLESS STEEL
PRESSURE COOKER
OPERATING MANUAL**



RoHS CE

Important Safeguards for Use of Pressure Cooker

- Read the User Manual carefully before use. Should there be any queries, please contact our company.
- The pressure cooker remains under high temperature and pressure during operation and after a certain period of time after use. The cooker pot is very hot, do not touch the hot surface directly. Handles should be used for carrying the cooker.
- Close supervision is necessary while the pressure cooker is in operation. After relief valve has released steam for the first time, adjust heat to the lowest level. Never leave the cooker in operation with high heat.
- Do not use any replacement part other than those supplied by our company. Only spare parts manufactured for the same product of our company should be used for replacement. Never use the pressure cooker if any part is missing.
- Never place any heavy object on the relief valve of the pressure cooker or use any other object to replace the relief valve for operation.
- Only sturdy stoves placed on level surface should be used for heating the pressure cooker. Avoid tilting and gushing.
- Volume of food and water added in the cooker must not exceed two-thirds the height of the cooker pot. (Refer to Figure 1)
- When cooking beans, corn, grain or seaweed which may expand while cooking, volume of food and water must not exceed half the height of the cooker pot. (Refer to Figure 1)
- Check the following before every use: the steam vent and anti-blockage shield should be free of clogs and the safety valve should be movable. Any obstacle should be removed before use.
- When safety valve is releasing steam or the alarm beeps, extremely high pressure exists inside the pot. Heat should be turned off immediately. Place a damp cloth or small amount of water above the cooker to lower temperature. Check and make sure the steam vent and anti-blockage shield are free of clogs before heating again.
- The pressure cooker must not be used for dry heat cooking or pressure frying. It must not be used as pressure cooker when dry heating occurs.
- Discontinue use of the cooker if any parts are missing or if the cooker is deformed.
- The cooker must not be heated in a microwave oven, oven or other stoves.
- The cooker's life of use of is 8 years. Never use when it expires.
- Use of this pressure cooker by underage persons is not allowed.
- Please keep this Pressure Cooker User Manual carefully for future reference.



Figure 1

Instructions for Use

Before First Use

- 1) Open the package, take out the "User Manual" and read all instructions.
- 2) Take out all objects from the package and assemble according to the product structure.
- 3) Clean the inner surface of cooker pot with detergent diluted in water.
- 4) Grease the gear on the cooker pot with some edible oil and try to close the cooker to check if it can be closed easily.
- 5) Fill the pot half full with water, and check if the vent is free of clogs by looking at the light source through the steam vent. Heat the cooker and hold pressure for 10 minutes after releasing steam for cleaning and sterilization.

Safe Use of the Cooker

1) Capacity Requirement

Normally, amount of food and water inside the cooker must not exceed two-thirds of the height of the cooker. Fill the cooker only halfway when cooking food which will expand in size during cooking, such as beans, corn, grains or seaweed.

2) Checking the Cooker

Always check the following before every use: make sure the steam vent and anti-blockage shield are free of any clogs and the safety valve is mobile. Any blockage must be cleared before use. (refer to Figure 2, 3 & 4)

3) Source of Heat

The stove used for heating the pressure cooker must be sturdy and placed on level surface. The cooker is recommended to be used with gas stove, induction hotplate or electric stove under 2000W. Close supervision is necessary during operation.



Figure 2



Figure 3



Figure 4

Instructions for Use

Align the “▽” sign on the lid next to the left of the handle with the “▽” sign on the handle, then lock the lid to the cooker pot, turn the upper handle clockwise until the upper and lower handle are aligned completely. (Refer to Figure 5)



Figure 5

5) Heating

The pressure cooker should be placed levelly on the stove for heating. The relief valve should be locked on the pipe vent after steam is slowly released via the pipe vent, so as to judge whether the pipe vent is free of obstacles. The floater will then raise. After the relief valve has completed first steam release, adjust to the minimum heat level for cooking. (Use low heat of stove as reference for different heating sources) (Refer to Figure 6 & 7)



Figure 6

6) Cooling

a) Remove the pressure cooker from heat source. Use natural cooling method for cooling if the food is not consumed in a short period of time; if it is consumed in a short period of time, use cold water for cooling. Refer to Figure 8)



Figure 7

b) Take off the relief valve and check if the floater has sunk. If it has not sunk, use chopsticks to push down the valve. If there is still steam gushing up, continue cooling until the floater sinks naturally.



Figure 8

7) Opening the Lid

Use both hands to grab the upper and lower handles respectively, turn the upper handle anti-clockwise until the “▽” sign align with the “▽” sign on the lower handle, then open the lid. (Refer to Figure 9)



Figure 9

Design Features of the Pressure Cooker

• Specifications

The design and manufacture of the product conforms to national standard GB15066-2004 "Stainless Steel Pressure Cooker". Specifications: 20cm with capacity of 4.0L, 22cm with capacity of 5.0L, 24cm with capacity of 7.0L, 26cm with capacity of 9.0L and working pressure of 80Kpa.

• Materials

- 1) Main body and parts of the product are produced with high quality processed stainless steel which is highly resistant to acid and alkali, and highly durable.
- 2) Pot base is compounded with multi-layer materials to ensure even heating of food during cooking and prevent burnt food sticking to the base.
- 3) Gasket is manufactured with imported silicone to ensure sanitation and durability.
- 4) Safety valve is equipped with two types of settings and over pressure alarm system.

• Additional Multi Safety Design

- 1) Open and close protection system: When steam exists in the pot, the lid cannot be opened; when the handle is not clicked in place, the cooker cannot build up pressure to ensure safe operation.
- 2) Installed with anti-blockage shield to prevent clogging from occurring during operation in complicated conditions and ensure smooth pressure release.
- 3) Double safety valve protection to ensure the pressure cooker operate within safe pressure level.
- 4) Edge of the lid is fitted with a safety window which can push the gasket out from the cooker when extreme high pressure exists inside the cooker to ensure safe operation.

• Special Features of Use

- 1) The cooker pot is elegantly designed with smooth curves, great touch of handle, effortless and easy open and close of the lid.
- 2) The product is recommended to be used with gas stove, induction hotplate or electric stove under 2000W. Effective use of the cooker may save up to more than 70%.

Stainless Steel Pressure Cooker User Manual

Maintenance of the Pressure Cooker

1) Cleaning

To prevent acidic and alkaline substance caused by rotting of food residual and erode the cooker pot, clean the cooker thoroughly with detergent after every use.

2) Vent Pipe and Anti-blockage Shield

To ensure openings of the steam vent and anti-blockage shield remain unobstructed, remove the anti-blockage shield for cleaning after every use. (Refer to Figure 10)

3) Safety Valve

Pull the safety valve needle with your hands to check if it is movable; use a spike to push up from below the safety valve needle to check if it is movable. If there is any obstruction, remove immediately for cleaning. If it cannot be fixed, discontinue use of the product immediately.

4) Gasket

Wash the gasket in detergent diluted in water; place it inside the cooker after drying.

5) Floater

Pull the floater pole upwards to check if it is movable. If there is any obstruction, rinse the interior immediately. If it cannot be fixed, discontinue use of the cooker immediately.

The small hole on the floater pole should be pierced with toothpicks and rinsed with water to remove foreign objects.



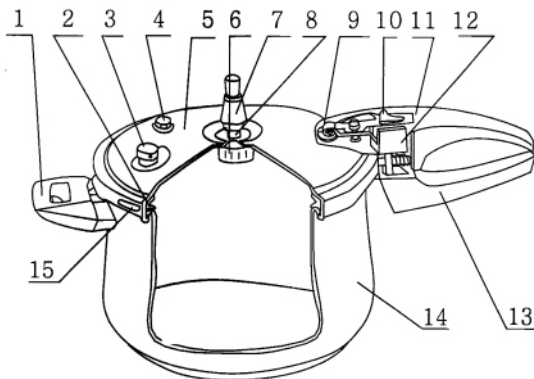
Figure 10

COOKING TIME REFERENCE TABLE

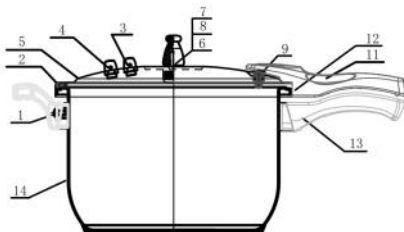
NAME OF FOOD	AMOUNT OF FOOD (kg)	AMOUNT OF WATER (kg)	COOKING TIME AFTER FIRST TIME STEAM RELEASE	COOKING STATUS OF FOOD WHEN COOLING IS FINISHED	REMARKS
Chicken	1.5	1	15 minutes	Meat separated from bones	Whole
Pork	1.0	0.5	15 minutes	Meat broken down	Chunks
Pork Rib	1.0	0.6	18 minutes	Meat separated from bones	Chunks
Pig's knuckle	1.0	0.6	20 minutes	Meat separated from bones	Slightly cut a few slashes
Beef	1.0	0.6	25 minutes	Meat broken down	Chunks
Fish	1.0	0.5	5 minutes	Steamed Well-done	Steamed in slices
Lamb	1.0	0.8	12-15 minutes	Well-done	Chunks
Rice	1.0	Suitable Amount	5-8 minutes	Well-done	
Congee	0.5	Suitable Amount	5 minutes	Well-done	
Rice porridge	0.25	Suitable Amount	10 minutes	Broken down	

Troubleshooting

Problem	Possible Reason	Solution
Floater leaks steam and cooker fails to build up pressure	Floater is stuck or malfunctions	Check and if it is damaged, purchase replacement from manufacturer
	Upper and lower handles are not aligned properly	Align upper and lower handles properly
	No water in the pot or water is dried up by heating	Add water if the pot is heated, stop using immediately
	Gasket is damaged or stuck by foreign objects	Clean it; if it is damaged, purchase replacement from manufacturer
	There's a larger amount of food but heating power of the stove is not strong enough	Increase heating level
Relief valve doesn't respond after heating for some time	Water in the pot has been dried up by heating	Not allowed to be used as pressure cooker anymore
	The anti-blockage shield or steam vent is clogged	Clean it and make sure it is free of clogs before use
The lower edge of lid or handle leaks steam	Gasket is damaged or stuck by foreign objects	Clean it; if it is damaged, purchase replacement from manufacturer
	Screw nut of floater is loosened	Take out the upper handle and tighten the screw nut of floater
	Lid or cooker pot is deformed	Not allowed to be used as pressure cooker anymore
Relief valve releases steam or gushes out liquid vigorously	Heat is too high	Lower heat or stop heating
	Too much food in the pot	Operate according to capacity requirement
	Screw nut of steam vent is loosened	Use tool to tighten the screw nut
Safety valve releases steam or alarm beeps	The pot is clogged and produced extremely high pressure	Stop heating immediately, the cooker cannot be used if the problem is not solved
	Safety valve ages	Check and if it is damaged, purchase replacement from manufacturer
Safety window releases steam vigorously	Gasket ages	Purchase replacement from manufacturer and replace it
	The pot is clogged and produced extremely high pressure	Stop heating immediately, the cooker cannot be used if the problem is not solved
Lid can not be closed	First time use	Apply small amount of edible oil to the gear of the lid
	Lid or cooker pot is deformed	Discontinue use of the cooker
	Part of the gasket falls off	Check to see if it is damaged, if not then position the gasket properly
Lid can not be opened	Pressure exists in the pot	Let the pot cool and open the lid again
	The pot is deformed or part of the gasket falls off	Stop using if it is deformed; position the gasket properly
	The pole of floater is stuck and unable to sink	Use chopsticks to push down and open the lid again.



- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| 1. Secondary handle | 9. Float-controlled valve |
| 2. Seal ring | 10. Push bar |
| 3. Spring safety valve | 11. Upper handle |
| 4. Alarm valve | 12. Sliding piece |
| 5. Cover | 13. Lower handle |
| 6. Anti-blockage shield | 14. Body |
| 7. Pressure limit valve | 15. Safety window |
| 8. Vent-hole | |



IMPORTANT PRECAUTIONS

- a) Read all the instructions.
- b) Do not let children near the pressure cooker when in use.
- c) Do not put the pressure cooker into a heated oven.
- d) Move the pressure cooker under pressure with the greatest care. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.
- e) Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended.
- f) This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat. See "Instructions for use".
- g) Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. See the "Instructions for use".
- h) Never use your pressure cooker without adding water, this would seriously damage it.
- i) Do not fill the cooker beyond 2/3 of its capacity. When cooking foodstuffs which expand during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than half of its capacity.
- j) Use the appropriate heat source(s) according to the instructions for use.
- k) After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.
- l) When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
- m) Before each use, check that the valves are not obstructed. See the Instructions for use.
- n) Never use the pressure cooker in its pressurized mode for deep or shallow frying of food.
- o) Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
- p) Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.

q) KEEP THESE INSTRUCTIONS.

Specification and information for Pressure cooker:

This pressure cooker can be used on the burning gas fuel, fire, electric stove, vitro ceramic, induction bottom ETC.

Working pressure: 80 kPa

MADE IN PRC



**OLLA A PRESIÓN
DE ACERO INOXIDABLE
MANUAL DE OPERACIÓN**



RoHS CE

Medidas de seguridad importantes para el uso de ollas a presión

- Lea atentamente el Manual del usuario antes de usarlo. Si tiene alguna duda, póngase en contacto con nuestra empresa.
- La olla a presión permanece a alta temperatura y presión durante el funcionamiento y después de un cierto período de tiempo después de su uso. La olla está muy caliente, no toque directamente la superficie caliente. Se deben utilizar guantes de calor para transportar la cocina.
- Es necesaria una fuerza supervisión mientras la olla a presión está en funcionamiento. Después de que la válvula de alivio haya liberado vapor por primera vez, ajuste el calor al nivel más bajo. Nunca deje la cocina en funcionamiento a fuego alto.
- No utilice ninguna pieza de repuesto que no sea la suministrada por nuestra empresa. Para su sustitución sólo se deben utilizar repuestos fabricados para el mismo producto de nuestra empresa. Nunca utilices la olla a presión si falta alguna pieza.
- Nunca coloque ningún objeto pesado sobre la válvula de alivio de la olla a presión ni use ningún otro objeto para reemplazar la válvula de alivio para su funcionamiento.
- Para calentar la olla a presión sólo se deben utilizar estufas resistentes colocadas sobre una superficie nivelada. Evite inclinarse y brotar.
- El volumen de comida y agua añadidos a la olla no debe exceder dos tercios de la altura de la olla. (Consulte la figura 1)
- Cuando cocine frijoles, maíz, cereales o algas que puedan expandirse durante la cocción, el volumen de comida y agua no debe exceder la mitad de la altura de la olla. (Consulte la figura 1)
- Verifique lo siguiente antes de cada uso: la ventilación de vapor y el escudo antibloqueo deben estar libres de obstrucciones y la válvula de seguridad debe poder moverse. Cualquier obstáculo debe eliminarse antes de su uso.
- Cuando la válvula de seguridad libera vapor o la alarma suena, existe una presión extremadamente alta dentro de la olla. Debe apagarse el calor inmediatamente. Coloque un paño húmedo o una pequeña cantidad de agua encima de la olla para bajar la temperatura. Verifique y asegúrese de que la salida de vapor y el escudo antibloqueo estén libres de obstrucciones antes de volver a calentar.
- La olla a presión no debe utilizarse para cocinar con calor seco ni para freír a presión. No debe utilizarse como olla a presión cuando se produce calentamiento en seco.
- Suspenda el uso de la cocina si falta alguna pieza o si la cocina está deformada.
- La cocina no debe calentarse en un horno microondas, horno u otras estufas.
- La vida útil de la cocina es de 8 años. Nunca lo use cuando caduque.
- No se permite el uso de esta olla a presión por parte de menores de edad.
- Guarde cuidadosamente este Manual del usuario de la olla a presión para consultarlo en el futuro.



Figura 1

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

- 1) Abra el paquete, saque el “Manual de usuario” y lea todas las instrucciones.
- 2) Saque todos los objetos del paquete y ensamble según la estructura del producto.
- 3) Limpie la superficie interior de la olla con detergente diluido en agua.
- 4) Engrase el engranaje de la olla con un poco de aceite comestible e intente cerrar la olla para comprobar si se puede cerrar fácilmente.
- 5) Llene la olla hasta la mitad con agua y verifique si la ventilación está libre de obstrucciones mirando la fuente de luz a través de la ventilación de vapor. Caliente la olla y mantén la presión durante 10 minutos después de liberar el vapor para su limpieza y esterilización.

Uso seguro de la Olla

1) Requisito de capacidad

Normalmente, la cantidad de comida y agua dentro de la olla no debe exceder los dos tercios de la altura de la olla. Llene la olla sólo hasta la mitad cuando cocine alimentos que aumentarán de tamaño durante la cocción, como frijoles, maíz, granos o algas.

2) Revisar la Olla

Compruebe siempre lo siguiente antes de cada uso: asegúrese de que la salida de vapor y la protección antibloqueo estén libres de obstrucciones y que la válvula de seguridad sea móvil. Cualquier obstrucción debe eliminarse antes de su uso. (consulte las figuras 2, 3 y 4)

3) Fuente de calor

La estufa utilizada para calentar la olla a presión debe ser resistente y estar colocada sobre una superficie nivelada. Se recomienda utilizar la cocina con estufas de gas, placas de inducción o estufas eléctricas, menos de 2000W. Es necesaria una fuerza supervisión durante la operación.



Figura 2



Figura 3



Figura 4

Instrucciones de uso

Alinee el signo “▽” en la tapa al lado izquierdo del mango con el signo “▽” en el mango, luego bloquee la tapa en la olla, gire la manija superior en el sentido de las agujas del reloj hasta que las manijas superior e inferior estén completamente alineadas. (Consulte la Figura 5)



Figura 5

5) Calefacción

La olla a presión debe colocarse nivelada sobre la estufa para calentarla. La válvula de alivio debe bloquearse en la tubería de ventilación después de que el vapor se libere lentamente a través de la tubería de ventilación, para juzgar si la tubería de ventilación está libre de obstáculos. Entonces el flotador se elevará. Después de que la válvula de alivio haya completado la primera liberación de vapor, ajústela al nivel de calor mínimo para cocinar. (Utilice el fuego bajo de la estufa como referencia para diferentes fuentes de calefacción) (Consulte las Figuras 6 y 7)



Figura 6



Figura 7

a) Retire la olla a presión de la fuente de calor. Utilice el método de enfriamiento natural para enfriar si los alimentos no se consumen en un corto período de tiempo; si se consume en un corto período de tiempo, utilice agua fría para enfriar. Consulte la figura 8)



Figura 8

b) Retire la válvula de alivio y verifique si el flotador se ha hundido. Si no se ha hundido, utilice palillos para empujar la válvula hacia abajo. Si todavía sale vapor, continúe enfriando hasta que el flotador se hunda naturalmente.

7) Abrir la tapa

Use ambas manos para agarrar las manijas superior e inferior respectivamente, gire la manija superior en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el signo “▽” se alinee con el signo “▽” en la manija inferior, luego abra la tapa. (Consulte la figura 9)



Figura 9

Características de diseño de la olla a presión.

• Especificaciones

El diseño y fabricación del producto cumple con la norma nacional GB15066-2004 "Olla a presión de acero inoxidable". Especificaciones: 20cm con capacidad de 4.0L, 22cm con capacidad de 5.0L, 24cm con capacidad de 7.0L, 26cm con capacidad de 9.0L y presión de trabajo de 80Kpa

• Materiales

- 1) El cuerpo principal y las partes del producto se fabrican con acero inoxidable procesado de alta calidad, que es altamente resistente a ácidos y álcalis y muy duradero.
- 2) La base de la olla está compuesta de materiales multicapa para garantizar un calentamiento uniforme de los alimentos durante la cocción y evitar que los alimentos quemados se peguen a la base.
- 3) La junta está fabricada con silicona importada para garantizar su higiene y durabilidad.
- 4) La válvula de seguridad está equipada con dos tipos de ajustes y un sistema de alarma de sobrepresión.

• Diseño adicional de seguridad múltiple

- 1) Sistema de protección de apertura y cierre: Cuando existe vapor en la olla, la tapa no se puede abrir; Cuando la manija no se coloca en su lugar, la olla no puede generar presión para garantizar un funcionamiento seguro.
- 2) Instalado con un escudo antibloqueo para evitar que se produzcan obstrucciones durante el funcionamiento en condiciones complicadas y garantizar una liberación suave de la presión.
- 3) Doble protección de la válvula de seguridad para garantizar que la olla a presión funcione dentro de un nivel de presión seguro.
- 4) El borde de la tapa está equipado con una ventana de seguridad que puede empujar la junta hacia afuera de la olla cuando existe una presión extremadamente alta dentro de la olla para garantizar un funcionamiento seguro.

• Características especiales de uso

- 1) La olla tiene un diseño elegante con curvas suaves, un excelente tacto del mango, fácil de abrir y cerrar la tapa sin esfuerzo.
- 2) Se recomienda utilizar el producto con estufas de gas, placas de inducción o estufas eléctricas de menos de 2000W. El uso eficaz de la cocina puede ahorrar hasta más del 70%.

Manual de usuario de olla a presión de acero inoxidable.

Mantenimiento de la olla a presión

1) Limpieza

Para evitar que las sustancias ácidas y alcalinas causadas por la pudrición de los residuos de alimentos y erosionen la olla, limpie la olla a fondo con detergente después de cada uso.

2) Tubo de ventilación y escudo antibloqueo

Para garantizar que las aberturas de la ventilación de vapor y el protector antibloqueo permanezcan sin obstrucciones, retire el protector antibloqueo para limpiarlo después de cada uso. (Consulte la Figura 10)

3) Válvula de seguridad

Tire de la aguja de la válvula de seguridad con las manos para comprobar si se puede mover; use una púa para empujar hacia arriba desde debajo de la aguja de la válvula de seguridad para verificar si se puede mover. Si hay alguna obstrucción, retírela inmediatamente para limpiarla. Si no se puede solucionar, suspenda el uso del producto inmediatamente.

4) Junta

Lavar la junta con detergente diluido en agua; colóquelo dentro de la olla después de secarlo.

5) Flotador

Tire del poste flotante hacia arriba para comprobar si se puede mover. Si hay alguna obstrucción, enjuague el interior inmediatamente. Si no se puede solucionar, deje de usar la cocina inmediatamente.

El pequeño agujero en el poste flotante debe perforarse con palillos y enjuagarse con agua para eliminar objetos extraños.



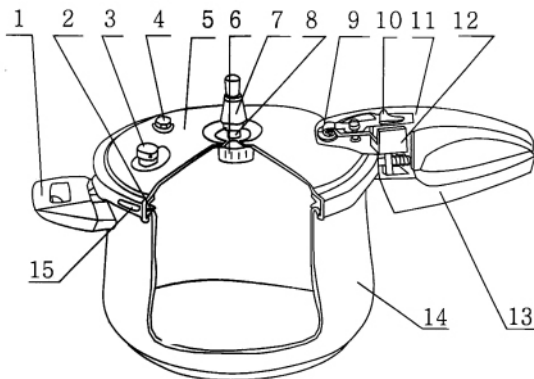
Figura 10

TABLA DE REFERENCIA DEL TIEMPO DE COCINAR

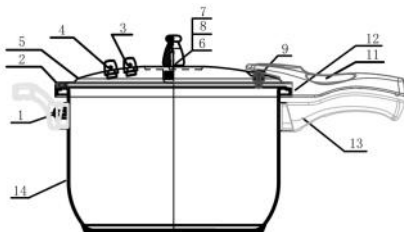
NOMBRE DE LA COMIDA	CANTIDAD DE ALIMENTO (KG)	CANTIDAD DE AGUA (KG)	TIEMPO DE COCINAR DESPUÉS DE LA PRIMERA LIBERACIÓN DE VAPOR	ESTADO DE COCINAR DE LOS ALIMENTOS CUANDO FINALIZA EL ENFRIAMIENTO	OBSERVACIONES
Pollo	1,5	1	15 minutos	Carne separada de los huesos	Entera
Cerdo	1,0	0,5	15 minutos	Carne desmenuzada	En trozos
Costilla de cerdo	1,0	0,6	18 minutos	Carne separada de los huesos	En trozos
Codillo de cerdo	1,0	0,6	20 minutos	Carne separada de los huesos	Ligeramente cortada en unos cuantos cortes
Carne de res	1,0	0,6	25 minutos	Carne desmenuzada	En trozos
Pescado	1,0	0,5	5 minutos	Bien cocido al vapor	En rodajas al vapor
Cordero	1,0	0,8	12-15 minutos	Bien hecho	En trozos
Arroz	1,0	Cantidad adecuada	5-8 minutos	Bien cocido	
Congee	0,5	Cantidad adecuada	5 minutos	Bien cocido	
Gachas de arroz	0,25	Cantidad adecuada	10 minutos	Desmenuzada	

Solución de problemas

Problema	Posible razón	Solución
El flotador pierde vapor y la olla no logra generar presión	El flotador está atascado o no funciona correctamente	Verifique y, si está dañado, compre un reemplazo del fabricante
	Las manijas superior e inferior no están alineadas correctamente	Alinee las manijas superior e inferior correctamente
	No hay agua en la olla o el agua se seca al calentarla	Agregue agua si la olla se calienta, deje de usarla inmediatamente
	La junta está dañada o atascada por objetos extraños	Límpuela; si está dañado, compre un reemplazo del fabricante
La válvula de alivio no responde después de calentar durante algún tiempo	Hay una mayor cantidad de comida pero la potencia de calentamiento de la estufa no es lo suficientemente fuerte	Aumente el nivel de calefacción.
	El agua de la olla se secó al calentarla	Ya no se permite usarla como olla a presión
El borde inferior de la tapa o del mango pierde vapor	El escudo antibloqueo o salida de vapor está obstruido	Límpielo y asegúrese de que esté libre de obstrucciones antes de usarlo
	La junta está dañada o atascada por objetos extraños	Límpuela; si está dañado, compre un reemplazo del fabricante
	Se afloja la tuerca del flotador	Retire la manija superior y apriete la tuerca del flotador.
	La tapa o la olla están deformadas	Ya no se permite su uso como olla a presión
La válvula de alivio libera vapor o expulsa líquido vigorosamente	El calor es demasiado alto	Baje el fuego o deje de calentar
	Demasiada comida en la olla	Opere según el requisito de capacidad
	La tuerca del tornillo de ventilación de vapor está aflojada	Utilice una herramienta para apretar la tuerca del tornillo
La válvula de seguridad libera vapor o emite un pitido de alarma	La olla está obstruida y produce una presión extremadamente alta	Deje de calentar inmediatamente, la olla no se puede utilizar si el problema no se soluciona
	La válvula de seguridad envejece	Verifique y si está dañada, compre un reemplazo del fabricante
La ventana de seguridad libera vapor vigorosamente	Edades de la junta	Compre un reemplazo del fabricante y reemplácelo
	La olla está obstruida y produce una presión extremadamente alta	Deje de calentar inmediatamente, la olla no se puede utilizar si el problema no se soluciona
La tapa no se puede cerrar	Uso por primera vez	Aplique una pequeña cantidad de aceite comestible al engranaje de la tapa.
	La tapa o la olla están deformadas	Suspenda el uso de la olla
	Parte de la junta se cae	Verifique si está dañada, si no, coloque la junta correctamente
La tapa no se puede abrir	Existe presión en la olla	Deje que la olla se enfríe y abra la tapa nuevamente
	La olla está deformada o parte de la junta se cae	Deje de usarla si está deformada; coloque la junta correctamente
	El poste del flotador está atascado y no puede hundirse	Utilice palillos para empujar hacia abajo y abrir la tapa nuevamente



- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Mango secundario | 9. Válvula controlada por flotador |
| 2. Anillo de sellado | 10. Barra de empuje |
| 3. Válvula de seguridad de resorte | 11. Asa superior |
| 4. Válvula de alarma | 12. Pieza deslizante |
| 5. Cubrir | 13. Asa inferior |
| 6. Escudo antibloqueo | 14. Cuerpo |
| 7. Válvula limitadora de presión | 15. Ventana de seguridad |
| 8. Orificio de ventilación | |



PRECAUCIONES IMPORTANTES

- a) Leer todas las instrucciones.
- b) No permita que los niños se acerquen a la olla a presión cuando esté en uso.
- c) No coloque la olla a presión en un horno caliente.
- d) Mueva la olla a presión con sumo cuidado. No toque superficies calientes. Utilice las manijas y perillas. Si es necesario, utilice protección.
- e) No utilizar la olla a presión para un fin distinto al que está destinada.
- f) Este aparato cocina bajo presión. Pueden producirse quemaduras por un uso inadecuado de la olla a presión.
Asegúrese de que la olla esté correctamente cerrada antes de aplicar calor. Ver “Instrucciones de uso”.
- g) Nunca fuerce la apertura de la olla a presión. No abrir antes de asegurarse de que su presión interna ha bajado por completo. Consulte las “Instrucciones de uso”.
- h) Nunca utilices tu olla a presión sin agregar agua, esto la dañaría seriamente.
- i) No llene la olla más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocina, como arroz o verduras deshidratadas, no llene la olla a más de la mitad de su capacidad.
- j) Utilizar la(s) fuente(s) de calor adecuada(s) según las instrucciones de uso.
- k) Después de cocinar carne con una piel (por ejemplo, lengua de buey) que puede hincharse bajo el efecto de la presión, no pinchar la carne mientras la piel esté hinchada; podrías quemarte.
- l) Cuando cocine alimentos pastosos, agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar la expulsión de los alimentos.
- m) Antes de cada uso, comprobar que las válvulas no estén obstruidas. Consulte las Instrucciones de uso.
- n) Nunca utilice la olla a presión en su modo presurizado para freír alimentos a poca profundidad o en profundidad.
- o) No manipular ninguno de los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento especificadas en las instrucciones de uso.
- p) Utilizar únicamente repuestos del fabricante según el modelo correspondiente. En particular, utilice un cuerpo y una tapa del mismo fabricante indicados como compatibles.

q) CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Especificaciones e información para olla a presión:

Esta olla a presión se puede utilizar con combustible de gas, fuego, estufa eléctrica, vitrocerámica, fondo de inducción, ETC.

Presión de trabajo: 80kPa

HECHO EN RPC

